

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

**BAKALÁŘSKÁ
PRÁCE**

2012

Hana Vrbová

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Analýza školní jídelny Praha 22

Hana Vrbová

Centrum školského managementu

Vedoucí bakalářské práce: Mgr. et Bc. Jiří Trunda

Studijní program: Specializace v pedagogice

2012



UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
PEDAGOGICKÁ FAKULTA
Centrum školského managementu

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

akademický rok 2011/2012

Jméno a příjmení studenta: **Hana Vrbová**
Studijní program: **Specializace v pedagogice**
Studijní obor: **Školský management**
Název tématu práce v českém jazyce:
Analýza školní jídelny Praha 22

Název tématu práce v anglickém jazyce:
Analysis of school canteen Praha 22

Pokyny pro vypracování:

Závěrečná bakalářská práce byla zadána v souladu s metodickým materiálem pro závěrečné bakalářské práce vydaným ČŠM PedF UK v Praze v roce 2011.

Práce bude vypracována na základě schváleného ideového a dále rozpracovaného prováděcího projektu, který byl vypracován studentem a uložen na moodle.

Student je povinen dodržet stanovený cíl a téma práce a realizovat výzkumný postup v souladu s cílem. V interpretaci získaných dat i při stanovení závěru musí postupovat objektivně, formální stránka a citování literatury bude odpovídat pokynům v uvedeném materiálu.

Práce musí splňovat kritéria pro závěrečné bakalářské práce, autor tím dokládá dostatečnou kompetentnost pro další odbornou činnost


Vedoucí bakalářské práce: **Mgr. Bc. Jiří Trunda**

Předpokládaný rozsah bakalářské práce¹: **50 stran**

Datum zadání práce: **08. 11. 2011**

Předběžný termín odevzdání práce: **31. 03. 2012**

V Praze dne: **29. 02. 2012**


.....
vedoucí katedry

¹ Minimální rozsah bakalářské práce činí standardně 40 normostran (72 000 znaků vč. mezer) vlastního textu.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma „ Analýza školní jídelny Praha 22“ vypracovala pod vedením vedoucího bakalářské práce samostatně za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 11.4.2012

.....

podpis

Ráda bych touto cestou vyjádřila poděkování Mgr. et Bc. Jiřímu Trundovi za jeho cenné připomínky, rady a trpělivost při vedení mé bakalářské práce.

.....

podpis

NÁZEV:

Analýza školní jídelny Praha 22

AUTOR:

Hana Vrbová

KATEDRA (ÚSTAV)

Centrum školského managementu

VEDOUCÍ PRÁCE:

Mgr. et Bc. Jiří Trunda

ABSTRAKT:

Předmětem této práce je podrobná analýza školní jídelny Praha 22 a porovnání jejího současného stavu se stavem očekávaným z pohledu všech uživatelů jídelny. Problematika je členěna do dvou samostatných částí: teoretická část, kde je poukázáno na postavení a vymezení školní jídelny ve školské soustavě a praktická část, která sleduje, zda jsou představy uživatelů v souladu či rozporu se současnou činností organizace. Myšlenkou této práce je přinést organizaci cenné informace o spokojenosti či nespokojenosti uživatelů s fungováním jídelny, sledování jejich potřeb a přání pro následné plánování a rozvoj organizace.

Klíčová slova:

Školní stravování, školní jídelna, spokojenost, nabídka, plán, změna

TITLE:

Analysis of school canteen Praha 22

AUTHOR:

Hana Vrbová

DEPARTMENT:

Centre of the School Management

SUPERVIZOR:

Mgr. et Bc. Jiří Trunda

ABSTRACT:

The matter of this Thesis is an analyse of the school canteen in Praha 22 and the comparison of the current status and all boarders expectations. The problem is divide into two separate sections: theoretic section, alluded to position and definition of the school canteen in educational system and practical section focused on the canteen users expectations and the contemporary operation of the organization. The main idea of this Thesis is to bring a valuable information about users contentment with canteen operation, observation of their needs and requests for subsequent planning and development of the organization.

KEYWORDS:

school catering, school canteen, contentment, offer, plan, change

Obsah

Úvod.....	1
A Teoretická část.....	3
1 Vymezení pojmu školní jídelna	3
1.1 Legislativa	3
1.2 Název školského zařízení	3
1.3 Právní forma.....	4
1.4 Charakteristika školní jídelny Praha 22	4
2 Organizace odbytu školní jídelny	8
2.1 Klienti školní jídelny.....	8
2.2 Základní funkce školní jídelny	9
2.3 Věková kategorie, velikost porce a cena stravného	9
2.4 Výživové normy.....	10
2.5 Kalkulace cen stravného	11
2.6 Hygienické zásady	11
3 Služby a jejich zajištění.....	13
3.1 Nabídka služeb.....	13
3.2 Systém nákupu obědů.....	14
3.3 ICT ve školní jídelně.....	14
3.4 Vybavenost jídelny	16
4 SWOT analýza jídelny	17
4.1 Analýza vnitřních zdrojů	17
4.2 Analýza vnějších zdrojů.....	19
5 Zdroje financování školní jídelny	21
5.1 Finanční prostředky ze státního rozpočtu.....	21
5.2 Finanční prostředky od zřizovatele.....	21
5.3 Finanční prostředky od strávníků	22
5.4 Finanční prostředky z jiných zdrojů	22
5.5 Finanční prostředky z doplňkové činnosti.....	23
B. Praktická část	24
6 Dotazníkové šetření.....	24
6.1 Účel dotazníkového šetření	24
6.2 Hodnocení dotazníkového šetření.....	24
6.3 Porovnání přání klientů se současností - rozdíly	69
6.4 Porovnání přání klientů se současností - shody.....	70
6.5 Shrnutí dotazníkového šetření	71
7 SWOT analýza na podkladě vyhodnocení dotazníku	73
Seznam použité literatury a pramenů:.....	1
Seznam zkratk:	3
Seznam příloh:	4

Úvod

Bakalářská práce se zabývá analýzou školní jídelny Praha 22 a porovnáním jejího současného stavu se stavem očekávaným z pohledu všech uživatelů jídelny.

Jídlo, kromě výživy, může představovat mnohem více. Příležitost ke společným setkáním, jídlo je námětem k hovorům, jeho příprava je pro mnohé koníčkem, jeho chuť nám přináší uspokojení. Výživa má vliv na psychiku člověka. Školní stravování má velmi těžkou úlohu. Musí splňovat normy výživové i finanční, sledovat trendy ve výživě a v neposlední řadě vyhovět chuti strávníků.

Toto téma bakalářské práce jsem zvolila, protože působím ve funkci ředitelky školní jídelny již několik let. V posledních letech je školní stravování veřejností více vnímáno jako služba než činnost školského zařízení. Proto jsou vyšší nároky na školní jídelny, než byly dříve. Množství a kvalita poskytovaných služeb je tématem této práce.

Práce je členěna do dvou samostatných částí. První část je teoretická a poukazuje na postavení a vymezení školní jídelny ve školské soustavě. Druhá část je praktická a sleduje, zda jsou představy uživatelů v souladu či rozporu se současnou činností organizace.

V posledních patnácti letech prošlo školní stravování velkým vývojem. Pokrmy jsou rozmanitější, v mnohých jídelnách je možnost výběru z několika jídel. Setkáváme se s různými formami nákupu i objednávání obědů a různou nabídkou služeb. Jídelny si už nejsou podobné jako vejce vejci. Závisí na vedení jídelny, na tom, zda splňuje své povinnosti, nebo se snaží nabídnout více. V poslední době byly služby Školní jídelny Praha 22 poznamenány faktory, které mohly více či méně ovlivnit spokojenost strávníků.

Cílem mé bakalářské práce je zjištění do jaké míry jsou strávníci se školní jídelnou spokojeni, ujistit se o smysluplnosti konání, definovat potřeby a přání klientů, a dle toho nastavit plán rozvoje organizace. Zpracování této práce vychází z

teoretických a praktických poznatků získaných dotazníkovým šetřením, studiem odborné literatury a osobní zkušeností. Závěr práce nastaví cíle plánovaných změn.

A Teoretická část

1 Vymezení pojmu školní jídelna

1.1 Legislativa

Legislativu školních jídelen upravuje zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání⁹. Školní jídelny, jejich typy a organizace školního stravování jsou specifikovány a upraveny vyhláškou 107/2005 Sb., o školním stravování¹⁰. Školní stravování se řídí normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovených v přílohách č. 1 a č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb.¹¹. Podmínkou výkonu činnosti školního zařízení je zápis do školského rejstříku¹². Činnost školní jídelny, hlavní i doplňková, je specifikována ve zřizovací listině¹³. Hygienické předpisy řeší vyhláška Ministerstva zdravotnictví č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, vyhláška č. 137/2004 ve znění 602/2006 o hygienických požadavcích na stravovací služby, nařízení Evropského parlamentu a rady č. 852/2004 o hygieně potravin. Nakládání s finančními prostředky řeší zákon č. 250/2000Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů. Právním předpisem, který upravuje krom jiného i problematiku BOZP je zákon 262/2006Sb.zákoník práce.

1.2 Název školského zařízení

Název školní jídelny je nezbytným identifikátorem, bez kterého není možná existence žádné právnické osoby. Název právnické osoby je poté zapsán do obchodního rejstříku a do rejstříku škol a školských zařízení¹⁴. Na základě zápisu do rejstříku škol a školských zařízení vzniká jídelně právo poskytovat stravovací

⁹ Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen školský zákon), ve znění pozdějších předpisů

¹⁰ Vyhláška č. 107/2005 Sb.,o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů

¹¹ Vyhláška č. 107/2005 Sb.,o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů

¹² Zákon č. 561/2004 Sb., školský zákon § 153

¹³ Řízení školní jídelny a výdejny, a Tre, v.o.s. 1/2009

¹⁴ Řízení školní jídelny a výdejny, a Tre, v.o.s. 1/2009

služby a nárok na přidělování finančních prostředků ze státního rozpočtu a z rozpočtu zřizovatele¹⁵.

1.3 Právní forma

Zákon 250/2000Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, ve znění pozdějších předpisů, upravuje zřizování nebo zakládání právnických osob ÚSC, jimiž jsou obce a kraje, které mohou zakládat:

- Organizační složky bez právní subjektivity
- Příspěvkové organizace
- Obchodní společnosti
- Obecně prospěšné společnosti¹⁶

Školy a školská zařízení zřizuje:

Kraj, obec, dobrovolný svazek obcí, ministerstvo MŠMT, registrované církve a náboženské společnosti, ministerstvo zahraničních věcí a ministerstvo obrany, vnitra, spravedlnosti a ministerstvo práce a sociálních věcí a také soukromé osoby. Kraje a obce zřizují školy a školská zařízení jako školské právnické osoby nebo příspěvkové organizace s právní subjektivitou

Právní subjektivita představuje způsobilost být účastníkem/subjektem právních vztahů. Má tedy velkou samostatnost při rozhodování o finančních a rozpočtových záležitostech, hospodáří s majetkem v rozsahu, který vymezí zřizovatel ve zřizovací listině, samostatně rozhoduje o pracovněprávních záležitostech, rozvíjí doplňkové činnosti a nakládá s hospodářským výsledkem a je samostatnou účetní jednotkou¹⁷.

1.4 Charakteristika školní jídelny Praha 22

Školní jídelna Praha 22 je příspěvková organizace s právní subjektivitou¹⁸ zřízená Úřadem městské části Praha 22. Přesný název organizace zapsaný ve školském

¹⁵ JUDr. Jana Pešková, Obecné principy hospodaření příspěvkových organizací územních samosprávních celků a školských právnických osob, stručná pracovní pomůcka ke studiu

¹⁷ Pracovní právo pro zaměstnance škol a školských zařízení – Studijní texty, PedfUK. Ing. Stanislav Karabec PhDr.

¹⁸ Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen školský zákon), ve znění pozdějších předpisů

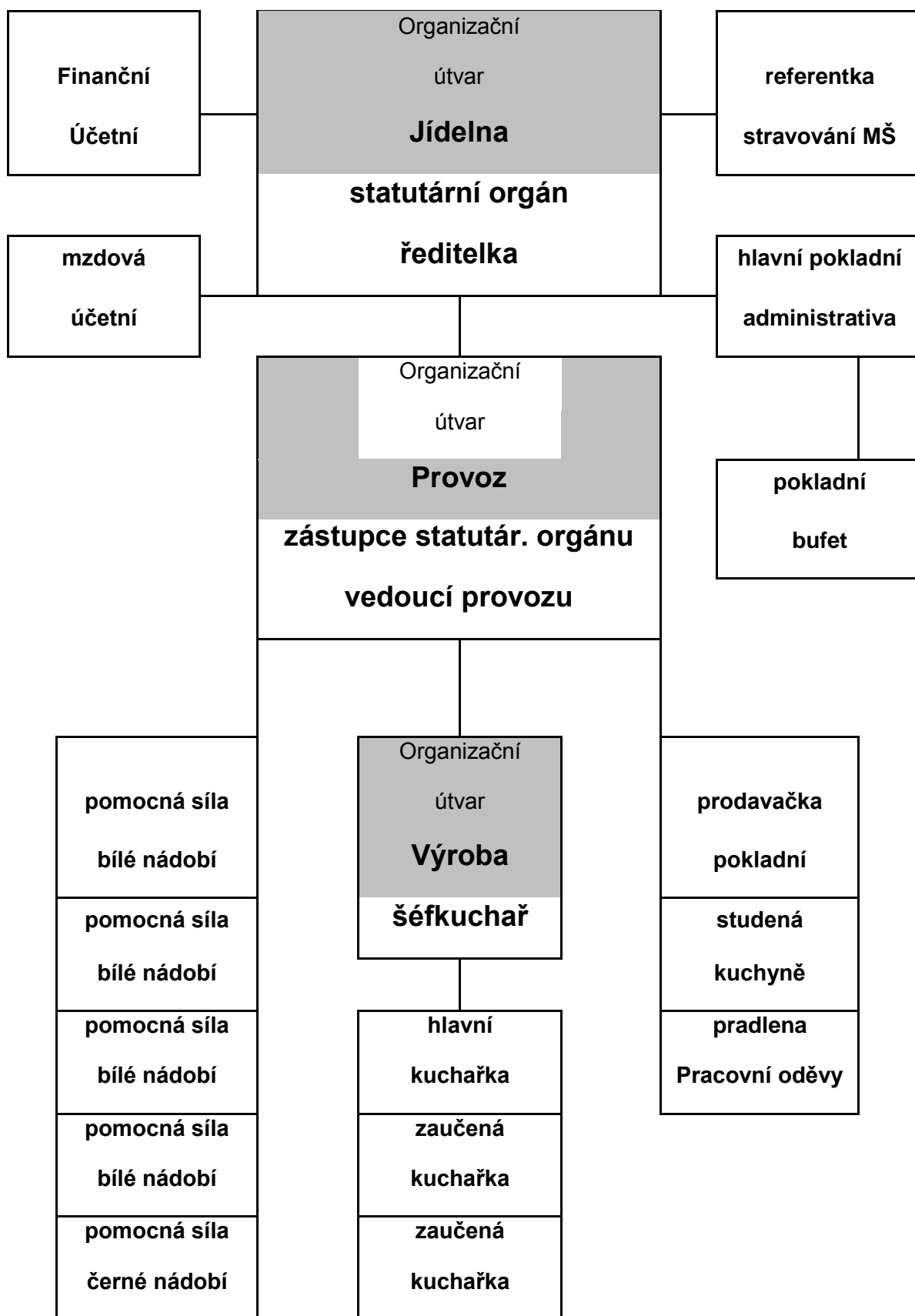
rejstříku je: Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100.

Školní jídelna byla postavena v roce 2000 mimo objekt školy jako samostatná budova poskytující stravovací služby pro všechny tři školy a jednu mateřskou školu v Uhříněvsi.

Kromě hlavní budovy školní jídelny, která je určena žákům škol, je jídelna ještě provozovatelem veřejné jídelny, která je v Domě s pečovatelskou službou. Zde se stravují všichni dospělí i dětské cizí strávníci. Školní jídelna byla zřízena jako jiný, v té době ojedinělý, typ školní jídelny – bezobjednávkový. Časem byla rozšířena o možnost objednávek a rezervací objednávkou.

Statutárním orgánem školní jídelny je ředitel, kterého jmenuje a odvolává rada městské části. V nepřítomnosti ředitele ho zastupuje vedoucí provozu – zástupce statutárního orgánu. Ředitel jmenoval dva vedoucí úseků - vedoucího provozu a vedoucího kuchyně. Spolu s nimi tvoří management školní jídelny, která má celkem 15 zaměstnanců a dva externí pracovníky (finanční a mzdovou účetní).

Schéma č. 1.1. – Organizační schéma školní jídelny Praha 22



Zdroj: Vnitřní směrnice VS 18, Organizační řád školní jídelny Praha 22

Provozovna školní jídelny splňuje kapacitu pro uvedený počet strážníků, svým technickým vybavením odpovídá požadavkům hygienických norem a vyhovuje všem nařízením pro provozování činnosti.

2 Organizace odbytu školní jídelny

2.1 Klienti školní jídelny

Školní jídelna Praha 22 poskytuje stravování žákům dvou základních škol, jedné základní školy speciální, dětem v mateřské škole, učňům, zaměstnancům vlastním, zaměstnancům škol a úřadu městské části. Dále seniorům pečovatelské služby, seniorům v rámci sociálního programu ÚMČ, matkám na mateřské dovolené s jejich dětmi a široké veřejnosti. Stravování dětí, žáků, učňů a zaměstnanců školní jídelny provozuje jídelna dle zřizovací listiny v hlavní činnosti. Ostatní strávníci (cizí strávníci) jsou stravováni v rámci doplňkové činnosti jídelny. Kapacita jídelny je v současné době již shodná s počtem přihlášených strávníků, a to je 1300. Denně však jídelna vaří cca 1000 porcí. Důvodem je bezobjednávkový systém nákupu obědů, který umožňuje nepravidelné stravování, a tak se někteří stravují jen v určité dny. V následující tabulce jsou průměrné počty strávníků dle kategorií.

Tabulka č.2.1. - Průměrné počty strávníků dle kategorií

kategorie	věk	počet
I.	3-6 let	255
II.	7-10 let	314
III.	11-14 let	228
IV.	15 -18 let	56
Dospělí strávníci		202
Celkem průměr		1055

Zdroj: vlastní sledování za první pololetí školního roku 2011/2012

V budově školní jídelny se stravují žáci základních škol, vychovatelky a někdy rodiče žáků.

Stravování cizích (vysvětleno dále) dospělých i dětských strávníků, zaměstnanců škol a ÚMČ a seniorů v rámci sociálního programu MČ probíhá ve veřejné jídelně v Domě s pečovatelskou službou. Děti z mateřské školy konzumují celodenní

stravu v budovách mateřské školy. Pod hlavičkou jedné mateřské školy jsou čtyři samostatné pavilony. Seniorům pečovatelské služby jsou obědy dováženy v jídlonosičích. 50 % obědů je tedy transportováno mimo budovu školní jídelny.

2.2 Základní funkce školní jídelny

Mimo nasycení dětí, žáků a studentů má školní jídelna i funkci zdravotně výživovou a výchovnou. Školní jídelna pomáhá vytvářet vztah dítěte k jídlu a může částečně ovlivnit stravovací návyky dětí a to především v předškolním a mladším školním věku. Výživa v dětství, přístup ke stravování a výchova v tomto směru ovlivní dítě do budoucna více, než by se mohlo zdát. Rodiče by měli jít příkladem, naučit dítě správně stolovat a vést ho k tomu, aby si samo aktivně vybíralo potraviny, které jsou pro něj správné.

Ve školní jídelně žáci procvičují i další dovednosti. Při výběru jídla z nabízených možností se učí odpovědnosti za svoji volbu, trénují komunikaci při kontaktu s obsluhou a ICT schopnosti při objednávání vybraného jídla na objednávkovém terminálu nebo počítači. Hlavním cílem jídelny však zůstává poskytnout vyvážené, kvalitní, pestré, hodnotné a zdravé jídlo a uspokojit chuť strávníků.

2.3 Věková kategorie, velikost porce a cena stravného

Věkovou kategorii strávníků upravuje vyhláška 107/2005 Sb., ve znění vyhlášky 107/2008 Sb., která říká, že žákovi je poskytováno stravování ve dnech školního vyučování¹⁹. Rozlišuje věkové skupiny strávníků dle roků. Do příslušné kategorie jsou zařazeni žáci pro školní rok, ve kterém dosahují věk pro tuto kategorii. Pro tento účel školní rok začíná dnem 1.9. a končí dnem 31.8. Pro jednotlivé kategorie jsou stanoveny výživové normy na základě přílohy č. 1 a finanční limit pro nákup potravin dle přílohy č. 2 k vyhlášce 107/2005 Sb., o školním stravování. Tabulka výživových norem dle vyhlášky 107/2005Sb. je přílohou č. 1 této práce. Přehled finančních limitů pro nákup potravin je přílohou č.2 této práce.

¹⁹ Vyhláška 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů

Tabulka č. 2.2. - Tabulka velikosti porce a ceny stravného ve školní jídelně Praha 22

		koeficient	oběd	celodenní	polodenní	Rozpětí finančního limitu
I. kat.MŠ	3-6let	0,55	16,50	34,00	25,50	29,00-48,00
II.kal.MŠ	7 let	0,65	17,50	35,00	26,50	32,00-59,00
II.kat. ZŠ	7-10 let	0,8	24,00			16,00-32,00
III. kat. ZŠ	11-14 let	0,9	25,50			19,00-34,00
IV. kat.ZŠ	15 let	1	27,00			20,00-37,00
Učni	15-18 let	1	27,00			20,00-37,00
Zam.ÚMČ	18-99	1	71,00			
Cizí str.	18-99	1	75,00			
senioři	18-99	1	58,00	DotaceÚMČ		

Zdroj: Vyhláška ze dne 23.12.2011 kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb. O školním stravování
Vnitřní směrnice č. VS 9 – Rozpis ceny stravného pro MŠ

2.4 Výživové normy

Tabulka výživových norem (spotřební koš) - určuje měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech. Obsahuje deset základních druhů potravin a mění se dle nejnovějších poznatků v oblasti výživy. Plněním spotřebního koše je zajištěno dodržení výživových hodnot²⁰. Za jeho podobu zodpovídá MŠMT a Ministerstvo zdravotnictví a jeho dodržování kontroluje ČŠI. Sledováním spotřebního koše lze hodnotit práci školní jídelny, zda poskytuje svým klientům ve správném poměru doporučené hodnoty sledovaných potravin. V současné době, kdy má většina jídelen výběr z několika druhů jídel, není možné zajistit ony hodnoty u každého jednotlivého strávnicka. Školní jídelna Praha 22 plní spotřební koš poctivěji než jídelny s objednávkovým systémem. Vybere-li si dítě dobrovolně rybí, luštěninové nebo zeleninové jídlo z nabídky pěti jídel, dá se předpokládat, že ho také sní a nepošle ho ihned zpět do umývárny, jak tomu často bývá. Díky široké nabídce hlavních jídel a výběru ze dvou polévek, je možné

²⁰ Výživa a potraviny 5/2008

zařazovat jídla s méně oblíbenými, ale sledovanými druhy potravin do jídelníčku častěji, než v jídelnách s menší nabídkou. Vzor spotřebního koše je přílohou č. 4 této práce.

2.5 Kalkulace cen stravného

Stravné pro děti, žáky a studenty je dotované státem. Náklady na potraviny hradí rodiče dětského strávnicka v plné výši. Náklady na potraviny se řídí finančním normativem, který je uveden ve vyhlášce o školním stravování. Věcnou režii, což jsou náklady na provoz, hradí zřizovatel a mzdové náklady jsou hrazeny Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy. Školní jídelna Praha 22 stravuje také cizí stravníky, jsou to dospělí i dětští stravníci, v rámci doplňkové činnosti. Cizí stravníci hradí stravné v plné výši. Cena oběda se skládá z nákladů na potraviny, věcné režie, mzdové režie a zisku. Každý rok se po celoroční účetní uzávěrce přepočítává kalkulace ceny oběda (viz příloha č.5) pro cizího strávnicka dle nákladů předcházejícího roku. Věcná režie představuje celoroční náklady na provoz, to je nákup majetku, materiálu, služeb, náklady na opravu a údržbu, energie, poplatky a odpisy se vydělí počtem uvařených obědů za rok. Mzdová režie obsahuje veškeré mzdové náklady tj. platy, dohody, zákonná pojištění sociální, zdravotní, úrazové, FKSP, náklady na osobní ochranné pracovní prostředky, cestovní náhrady a náklady na další vzdělávání zaměstnanců. Mzdové náklady se opět vydělí počtem uvařených obědů v minulém roce, tím získáme částku mzdové režie. Školní jídelna Praha 22 si zisk od zaměstnanců škol a úřadu městské části neúčtuje. Ostatním cizím stravníkům je účtován zisk. Cizí dětští stravníci hradí 70% ceny oběda dospělého strávnicka bez zisku.

2.6 Hygienické zásady

Školní jídelna musí dodržovat hygienické zásady při poskytování stravování a volit takové technologické a pracovní postupy, které zajistí nezávadnost pokrmů. Dále je jídelna povinna určit kritické body, dodržovat podmínky při manipulaci s potravinami a zajistit likvidaci zbytků potravin a potravy²¹. Postupy k zajištění bezpečného pokrmu má školní jídelna Praha 22 zpracovány v systému HACCP, který se jedenkrát ročně prověřuje auditem a případně aktualizuje. Audit systému HACCP provádí smluvní odborný poradce, u kterého je vyloučena „provozní

²¹ HACCP – systém kritických bodů

slepota“ a zajištěna odborná kvalifikovanost v dané problematice. Týmž odborníkem je každý rok prováděno školení všech pracovníků v systému HACCP a správné výrobní praxi. Školení je zakončeno testem k prověření znalostí pracovníků. Kontrola krajské hygienické stanice v první řadě kontroluje, zda je nastaven systém HACCP a byl-li učiněn v posledních 12 měsících audit.

3 Služby a jejich zajištění

3.1 Nabídka služeb

Hlavní činností školní jídelny Praha 22 je **stravování dětí, žáků a studentů**. Jídelna má také poměrně širokou nabídku služeb v rámci doplňkové činnosti. Kromě **stravování cizích strávníků** je to:

- druhé **dětské jídlo** za plnou cenu - dítě má nárok na jedno dotované jídlo v den školní docházky. Pokud by snad dítě mělo zájem odebrat druhý oběd nebo oběd v den, kdy se neúčastní školní výuky nebo v dny, kdy se nekoná školní vyučování, nemá nárok na dotovaný oběd, ale může odebrat dětský oběd za plnou cenu.
- **doplňková jídla** – výrobky kuchyně - zeleninové saláty, tvarohové a pudinkové deserty, obložené bagety, americké koblihy a ovocné poháry.
- Prodej **občerstvení** na objednávku – zákusky, chlebíčky, chuťovky, obložené talíře.
- Školní jídelna provozuje **bufet**, ve kterém prodává nápoje, sušenky, zdravé mlsání, žvýkačky a zmrzliny.
- Školní jídelna má krásné prostory, ve kterých se občas pořádají **akce**, které pracovníci jídelny pouze uspořádají nebo při kterých i poskytují **pohoštění** – podzimní pouť, den seniorů, den matek, biojarmark, dny otevřených dveří a valné hromady společenství vlastníků bytových jednotek.
- Jídelna též **pronajímá prostory** k pořádání schůzí. K pronájmu nebývá požadováno žádné pohoštění ani jiné služby.

3.2 Systém nákupu obědů

Ve školní jídelně Praha 22 je kombinovaný způsob prodeje obědů. Původně zcela bezobjednávková jídelna nabízela tři druhy jídel bez objednávky. Na starší žáky, u kterých končilo vyučování v 13,30 hodin, často zbylo pouze jedno nejméně oblíbené jídlo. To bylo důvodem častých stížností. Možností bylo zavedení objednávkového systému, což se jevilo jako krok zpět. Strávníci ani jejich rodiče nebyli zvyklí obědy objednávat ani rušit, neplatili neodebraný oběd, nebyli nuceni jít na oběd, když se dostali do časové tísně. Bylo třeba vymyslet jiné řešení. Služby byly rozšířeny o dvě jídla na objednávku a také možnost objednávkou rezervovat jídlo bezobjednávkové do konce výdejní doby. Vzhledem k tomu, že část porcí každého jídla je objednaná a část volná, je možnost odhlašovat objednané jídlo až do 10,00 hodin aktuálního dne. Tento systém má výhody objednávkového i bez-objednávkového. Zároveň usnadňuje práci vedoucímu provozu, který poměrem objednaných druhů jídel může přesněji naplánovat potřebný počet volných porcí dle druhů. Jak funguje kombinovaný systém pro strávníky? Strávník se přihlásí ke stravování odevzdáním přihlášky a dále se stravuje dle vlastního uvážení a možností. Strávník se již nepřihlašuje a nemusí objednávat jídlo. Jedinou podmínkou odebrání jídla je kladný stav financí v evidenci strávníka. Strávníkovi se účtuje pouze odebrané jídlo. Objednané a nezrušené jídlo se považuje za odebrané. Jídelna nabízí výběr ze dvou polévek, pěti hotových jídel a do nedávna nabízela i jedno jídlo minutkové. Strávník má možnost si oblíbené jídlo rezervovat až do konce výdeje, nebo si vybrat z aktuální nabídky jídel.

3.3 ICT ve školní jídelně

Administrativa ve školní jídelně Praha 22 je vedena elektronicky v programu, který eviduje veškerá data stravovaných osob. Seznam všech strávníků a jejich potřebné osobní údaje -celé jméno, datum narození, škola, třída, adresa, telefonní spojení na rodiče, e-mailová adresa, způsob platby, číslo účtu a směrový kód banky a blokace nákupů. Toto jsou informace, které rodič dětského strávníka vyplní do přihlášky ke stravování a jejich platnost potvrdí podpisem. Na základě těchto informací je strávník zařazen do příslušné věkové kategorie a výdejny, ve které se bude stravovat, protože školní jídelna má několik výdejních míst.

Strávníkovi je dále přiděleno identifikační médium – karta nebo čip. Identifikační

média jsou strážníkům pronajímána oproti záloze, která je po ukončení stravování a vrácení funkčního média vrácena. V této elektronické evidenci strážníka jsou dále vedeny údaje o úhradě zálohy za čip nebo kartu, o vloženém kreditu a jakou formou, objednávkách obědů, jejich odběru a evidence nákupů v bufetu. Strážník rovněž obdrží kódy pro přístup ke svým údajům na internetu.

Program též poskytuje specifické údaje pro měsíční uzávěrku a statistický úřad. Stravovací program je propojen se skladovým programem, který sleduje veškerou skladovou evidenci. Eviduje se příjem surovin, výdej ze skladu na základě programem vyhotovené žádanky a po uvaření oběda se odepíše potraviny ze skladu výdejkou. Do programu jsou zaneseny receptury školního stravování, ze kterých se po zadání požadovaného počtu porcí normují potraviny, a vyhotovuje se žádanka do skladu. Skladový program vede evidenci čtyř skladů. Hlavní sklad s potravinami pro přípravu obědů, sklad doplňkového stravování, sklad čisticích prostředků a materiálu a sklad zboží do bufetu. Stravovací program je propojen s objednávkovým programem, který objednává a případně ruší objednávky na vybraný den a zvolené jídlo až na několik týdnů předem, podle počtu sestavených jídelníčků. Strážníci provádějí objednávky přes internet, nebo pomocí identifikačních medií (karty nebo čipu) na objednávkových terminálech denních nebo měsíčních. V programu na internetové objednávky si mohou strážníci mimo objednání oběda zjistit aktuální zůstatek kreditu, prohlédnout učiněné objednávky a realizované výdeje obědů, zkontrolovat nákupy v bufetu a vytisknout si výúčtování. U výdeje se strážník prokazuje kartou nebo čipem.

Školní jídelna s právní subjektivitou je samostatnou účetní jednotkou, a tak musí vést knihu došlých a vydaných faktur, evidenci účetnictví, pokladní knihu. Veškerá tato agenda je vedena elektronicky. Školní jídelna Praha 22 má vlastní počítačovou síť a programy jsou uloženy na serveru, jelikož je využívá několik pracovišť jídelny a mnohdy současně. Faktury jsou propláceny bankovním převodem realizovaným internetovým bankovníctvím. Jako většina školských zařízení má Školní jídelna Praha 22 webové stránky, které nabízejí stálé i aktuální informace o jídelně. Jsou zde kontakty, jídelníčky, aktuality, provozní řád, ankety, články o zdravém stravování, přihlášky ke stažení, napsali o nás, odkaz na objednávkový systém a fotodokumentace - ukázky jídel, zaměstnanci jídelny, školní a veřejná jídelna z venku i uvnitř, ukázky akcí.

3.4 Vybavenost jídelny

Školní jídelna hospodaří s majetkem zřizovatele i vlastním. Majetek spravuje, udržuje, efektivně využívá a pečuje o jeho ochranu. Na obnovu, modernizaci a další rozvoj organizace může zřizovatel poskytnout investiční dotaci, nebo ji jídelna realizuje z investičního fondu. Investiční fond je tvořen z odpisů vlastního majetku.

Školní jídelna Praha 22 byla otevřena v roce 2000. Technologie byla nakoupena ještě pár let před kolaudací stavby. Technologické vybavení vývařovny je tedy 15 let staré, jídelna vynakládá nemalé prostředky na jeho opravu a údržbu. Odbytová část školní jídelny je vybavena jídelními sety, které jsou i po letech díky péči personálu jídelny, zachovalé a funkční v plné míře.

4 SWOT analýza jídelny

4.1 Analýza vnitřních zdrojů

Pro potřeby analýzy vnitřních zdrojů byl použit vlastní úsudek na základě sedmiletého působení ve funkci. Následující přehled zobrazuje hmotné a nehmotné zdroje školní jídelny.

Hmotné zdroje

Stupnice 1 2 3 4 5 6

+++ ---

a) lidské zdroje

- počet zaměstnanců	1
- věk	2
- kvalifikace	2
- motivace	3
- komunikativnost	2
- vůle ke změnám	4
- schopnost měnit styl práce	4
- management	2

Celkem průměr **2,5**

b) finance

- množství	4
- rezervy	3
- mimorozpočtové	2

Celkem průměr **3**

c) vybavenost

- množství	2
- kvalita	3
- využitelnost	1

Celkem průměr **2**

d) systémy	- informační systém	1
	- plánovací systém	3
	- kontrolní systém	3
Celkem průměr		2,33

e) budova, pozemek	- umístění	1
	- kapacita	3
	- kvalita	2
	- prostory	1
	- hygiena	1
Celkem průměr		1,60

Nehmotné zdroje

<i>a) pověst – image</i>	1
<i>b) rituály - akce</i>	2
<i>c) charakter – odlišnost</i>	1
<i>d) domácí kontakty</i>	2
<i>e) mezinárodní kontakty</i>	6
<i>f) zájem o jídelnu</i>	1
<i>g) spokojenost strážníků</i>	1
<i>h) schopnost reagovat – provést změny</i>	3

4.2 Analýza vnějších zdrojů

Riziko – nežádoucí vliv z vnějšího prostředí, který vede v případě absence ke stagnaci, úpadku, zániku

		Hodnocení					
		1	2	3	4	5	6
		+++			---		
a) demografické faktory	- porodnost				1		
	- struktura věkových skupin				1		
	- doprava				2		
	- migrace				1		
Celkem průměr							1,67
b) hospodářské faktory	- ekonomika				4		
	- zaměstnanost				2		
	- platební schopnost				2		
	- konkurence				1		
Celkem průměr							2,25
c) přírodní faktory – životní prostředí							2
d) faktory v oblasti školství	- školský systém				3		
	- financování škol				6		
	- stravovací nabídka regionu				1		
Celkem průměr							3,33
e) kulturní faktory	- úroveň vzdělanosti				2		
	- volný čas – rekreace				3		
Celkem průměr							2,50

Tabulka č. 4.1. – SWOT analýza školní jídelny Praha 22

SWOT analýza

<p>Silné stránky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Samostatná budova s prostory pro odbyt i provoz - Dobře vybavená technologiemi - Ochetní zaměstnanci - Jídelna má dobré jméno - Široké spektrum strávníků - Jídelna zpestřuje jídelníček různými akcemi. - Spolupracuje s ÚMČ - Strávníci jsou spokojeni. 	<p>Slabé stránky</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nepostačuje poptávce - Málo finančních prostředků na platy - Na modernizaci a obnovu zařízení - Neochota používat nové technologie - Neochota k dalšímu vzdělávání - Mezinárodní kontakty - Výměna zkušeností
<p>Příležitosti</p> <ul style="list-style-type: none"> - Přibývá dětí a žáků - Dostavba Uhříněvsi potencionální strávníci - Vyhledávaný region-migrace - Životní prostředí - Narůstající vzdělanost strávníků - Možnost rozšíření činnosti 	<p>Rizika</p> <ul style="list-style-type: none"> - Školský systém - Ohodnocení pracovníků - Nedostatek finančních prostředků - Lákavý objekt pro konkurenci - Politická nestabilita - Nejisté postavení školního stravování - Nejisté dotace a způsob rozdělování

5 Zdroje financování školní jídelny

5.1 Finanční prostředky ze státního rozpočtu

Finančními prostředky ze státního rozpočtu²² jsou přímé výdaje, které přiděluje MŠMT jak školám, tak školským zařízením, tedy i školním jídelnám, které jsou samostatným subjektem. MŠMT stanovuje zásady pro přiděl finančních prostředků²³. Přímé výdaje jsou určeny na platy, náhrady platů, odměny a odměny za práci vykonanou na základě dohody o vykonané práci, dohody o činnosti a odstupné. Dále je z těchto prostředků hrazeno pojistné na sociální a zdravotní zabezpečení, přiděly do fondu kulturních a sociálních potřeb a ostatní náhrady vyplývající z pracovněprávních vztahů. Finanční prostředky jsou přidělovány na základě krajských normativů²⁴. Rozhodnými ukazateli pro stanovení krajských normativů pro školní jídelnu je průměrný počet jednotek výkonu (přihlášených dětských strávníků). Pro stanovení výkonu je povinnost ředitele ŠJ zpracovat ke dni 31.10. výkaz o činnosti školního stravování. Podle počtu jednotek výkonu stanoví krajský normativ limit počtu zaměstnanců a pevnou částku na mzdové náklady pro jednoho zaměstnance. Velkou výhodou Školní jídelny Praha 22 je, že má vlastní budovu. Co se týče prostředků na platy zaměstnanců je toto však problémem. Nádherné, z větší části prosklené plochy obou jídelen (školní a veřejná), šatna, vestibul, sociální zařízení pro veřejnost, to všechno jsou prostory, které je nutné denně uklízet. V normativu pro školní jídelnu není s pracovníky úklidu počítáno. Problémy jídelny jsou zřizovatelem chápány a rozpočet na mzdové náklady zaměstnanců jídelny bývá mírně navyšován.

5.2 Finanční prostředky od zřizovatele

Zřizovatel²⁵ zajišťuje provozní výdaje školní jídelny. Jedná se o neinvestiční výdaje z rozpočtu zřizovatele, který je určen na energie, opravy, údržbu, majetek, materiál, služby, poplatky a odpisy majetku. Školní jídelna Praha 22 je krásná, hodně prosklená budova. Je však velmi energeticky, a tím pádem i finančně náročná. Zřizovatel může také přispívat na neinvestiční náklady jinak hrazené ze státního rozpočtu. Dalším příspěvkem do rozpočtu na mzdy je svolení zřizovatele

²² Přímé v MŠMT č.j. 28 768/2005-45 Zásady o stanovení rozpisu přímých výdajů

²³ Přímé v MŠMT č.j. 28 768/2005-45 Zásady o stanovení rozpisu přímých výdajů

²⁴ Zákon č. 492/2005 Sb., o krajských normativech, ve znění pozdějších předpisů

²⁵ Zákon č. 561/2004 Sb., Školský zákon, ve znění pozdějších předpisů

hradit jednu uklízečku z jeho rozpočtu. Zřizovatel připravuje každý kalendářní rok rozpočet školní jídelny. S ředitelkou školní jídelny je příprava rozpočtu projednávána²⁶. Zřizovatel může též hradit nebo přispívat na nákup investic. Jedná se potom o investiční dotaci, která je proúčtována odděleně od dotace na provoz a je přidělována účelově. Vzhledem k tomu, že jídelna má jen málo vlastního investičního majetku a jejich odpisy netvoří velký investiční fond, nemá dostatek prostředků na obnovu technologií pro přípravu pokrmů. Je tak odkázána na investiční dotace od zřizovatele.

5.3 Finanční prostředky od strážníků

Finanční prostředky přijímané od strážníků²⁷ se nazývají stravné. Stravné pro strážníky v rámci hlavní činnosti je ve výši nákladů na potraviny. Provozní a mzdové prostředky hradí stát. Cizí strážníci (strážníci v rámci doplňkové činnosti) hradí stravné v plné výši. Kalkulace stravného musí obsahovat náklady na potraviny, náklady na provozní a mzdovou režii. Zisk může a nemusí být účtován. Cena stravného by měla být obvyklá v místě poskytování stravovacích služeb, aby nevytvářela nekalou konkurenci. Školní jídelna Praha 22 má poměrně dost strážníků stravovaných v doplňkové činnosti. Část mzdy některých zaměstnanců školní jídelny je hrazena ze mzdové režie získané ze stravného cizích strážníků.

5.4 Finanční prostředky z jiných zdrojů

Mezi finanční prostředky z jiných zdrojů patří úroky od banky. Přesto, že má jídelna stále na účtu kolem 500 tisíc Kč, jsou úroky v České spořitelně zcela zanedbatelné. Dalšími jinými zdroji jsou prostředky z fondů. Investiční fond je využíván k nákupu investic, rezervní fond využívá jídelna na provozní náklady, většinou se jedná o malování jídelny. Z fondu odměn jsou hrazeny odměny ředitele a slouží jako rezerva, pokud by rozpočet na mzdy nepokryl náklady. Fond kulturních a sociálních potřeb je využíván na příspěvky zaměstnavatele do penzijních fondů zaměstnanců. Mezi jiné zdroje Školní jídelny Praha22 patří provozní náklady hrazené školským zařízením jiného zřizovatele. Jedná se o základní školu speciální, která je zřízená MŠMT.

²⁶ Řízení školní jídelny a výdejny, a Tre, v.o.s, 1/2009

²⁷ Řízení školní jídelny a výdejny, a Tre, v.o.s, 1/2009

5.5 Finanční prostředky z doplňkové činnosti

Doplňková činnost je upravena v § 27 zákona č. 250/2000Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů. Školní jídelna má ve zřizovací listině zahrnutu doplňkovou činnost, která navazuje na hlavní činnost organizace. Doplňkovou činností získává jídelna finanční prostředky – zisk, který je využíván jen ve prospěch hlavní činnosti. Doplňková činnost školní jídelny musí být a je účetně vedena odděleně od činnosti hlavní. Tato činnost by měla vykazovat zisk, nikdy však nesmí být ztrátová. Školní jídelna Praha 22 v rámci doplňkové činnosti poskytuje stravování cizích strávníků, prodej výrobků školní jídelny, prodej zboží, pořádání akcí s občerstvením i bez, pronájem prostorů.

B. Praktická část

6 Dotazníkové šetření

6.1 Účel dotazníkového šetření

Školní jídelna v posledních dnech čelila nátlakům některých skupin uživatelů na zúžení služeb. Z důvodu navýšení počtu strážníků se vytvářely fronty. Možným řešením uspokojení více strážníků ve vyšším komfortu je rozšíření odbytové části jídelny. Dotazníkové šetření mělo potvrdit či vyvrátit tuto potřebu a informovat o přáních a preferencích zákazníků. Další sledovanou informací byla spokojenost s novým objednávkovým systémem a sledovanost webových stránek. V neposlední řadě zájmu jídelny bylo zjistit, jaké obědy klienti od školní jídelny očekávají z hlediska nutriční hodnoty a používaných potravin.

Dotazníkové šetření má zmapovat míru spokojenosti – nespokojenosti všech zúčastněných se současným stavem školní jídelny a poukázat na nedostatky, které je třeba řešit.

6.2 Hodnocení dotazníkového šetření

Pro dotazníkové šetření byl použit server Google docs, kde byl vytvořen dotazník s názvem “Hodnocení ŠJ Uhřetěves”. Dotazník má 32 otázek z toho 30 uzavřených a 2 otevřené otázky. Dotazník byl vložen na webové stránky školní jídelny, do objednávkového programu jídelny, rozeslán e-mailem rodičům strážníků a zaměstnancům škol a školní jídelny. Klienti měli možnost zúčastnit se dotazovacího šetření tři týdny.

Dotazník byl určen pouze klientům školní jídelny Praha 22. Byli osloveni dětské strážníci, rodiče dětských strážníků, dospělí strážníci, učitelé za školu, zaměstnanci ÚMČ za zřizovatele a zaměstnanci školní jídelny za jídelnu i jako strážníci.

V následujícím textu jsou výsledky dotazníkového šetření. Každá otázka je uvedena souhrnnou tabulkou, za kterou následuje grafické znázornění výsledku a komentář.

Souhrnná tabulka zobrazuje rozdělení na jednotlivé skupiny strávníků. Rozdělení na skupiny překvapivě dokazuje, že ve většině otázek mají všechny skupiny stejnou preferenci.

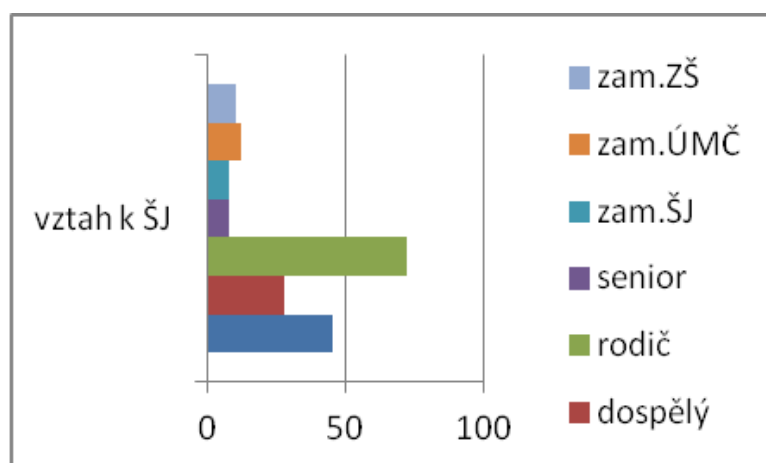
Nejčastěji mají rozdílné názory zaměstnanci jídelny. Jejich odlišné odpovědi jsou však pochopitelné, jelikož vystupují v roli poskytovatelů služby, a tak je jejich pohled z jiného úhlu. Vzhledem k tomu, že dotazník byl určen všem zúčastněným, byli i zaměstnanci jídelny vyzváni k vyplnění dotazníku. Pro management jídelny jsou jejich odpovědi cenné. Ale tímto dotazníkovým šetřením se mají zmapovat hlavně přání klientů.

Dotazník hodnocení ŠJ Praha 22 je přílohou č. 8 této práce.

Tabulka č. 6.2.1. - Ve vztahu k jídelně jsem

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
Ve vztahu k jídelně jsem:	183							
dětský strážník		45 (25%)						
dospělý strážník			28 (15%)					
rodič dětského strážníka				72 (39%)				
senior s příspěvkem ÚMČ					8 (4%)			
zaměstnanec jídelny						8 (4%)		
zaměstnanec ÚMČ							12 (7%)	
zaměstnanec školy								10 (5%)
celá jídelna								

Graf č. 6.2.1. – Ve vztahu k jídelně jsem

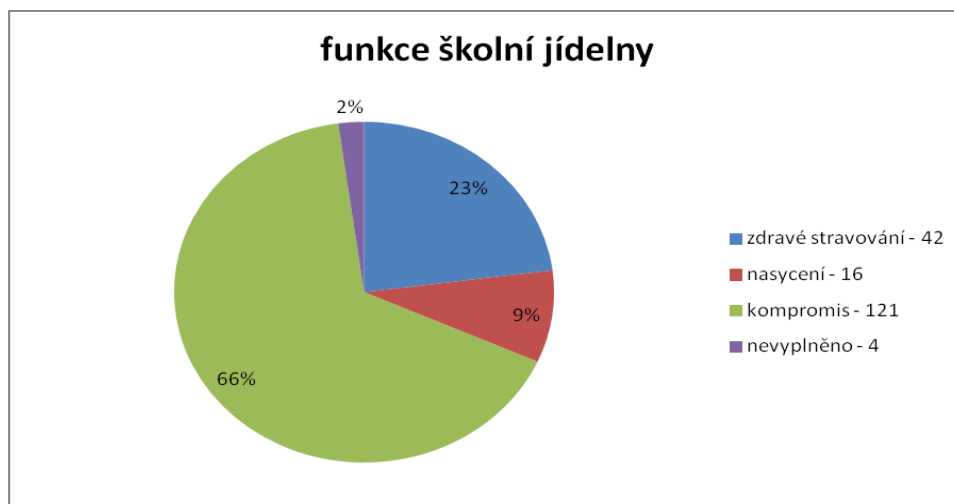


Do dotazníkového šetření se zapojily všechny skupiny klientů školní jídelny ve shodném poměru k počtu stravovaných osob v jednotlivých skupinách. Zúčastnilo se celkem 183 respondentů, což je cca každý 6. strážník.

Tabulka č. 6.2.2. – Funkce školní jídelny

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dít ě	dos p	rodi č	seni or	Š J	ÚM Č	Z Š
vést strávníka ke zdravému stravování	42 (23%)	10	7	20	0	0	1	4
nasytit strávníka oblíbenými jídly	16 (9%)	11	3	0	0	0	2	0
Kombinace zdravého stravování a nasytit strávníka	121 (66%)	24	16	52	7	7	9	6
nevyplněno	4	0	2	0	1	1	0	0

Graf č. 6.2.2. – Funkce školní jídelny



23% respondentů uvedlo, že úkolem školní jídelny je vést strávníky ke zdravému stravování, to znamená, že téměř pro čtvrtinu respondentů je školní jídelna skutečně zárukou zdravého stravování. S tím se ruku v ruce váže osvojování správných stravovacích návyků žáků. Znamená to také, že tito respondenti očekávají, že se budou v jídelně připravovat pouze pokrmy dle racionální výživy.

66% dotazovaných považuje jídelnu za poskytovatele stravování s funkcí nasytit strávníka chutnými jídly dle tradiční české kuchyně, ale současně mu podat pokrm odpovídající požadavkům na zdravou výživu. V neposlední řadě lze u této skupiny respondentů předpokládat důvěru v bezpečnost stravování z hlediska hygieny a

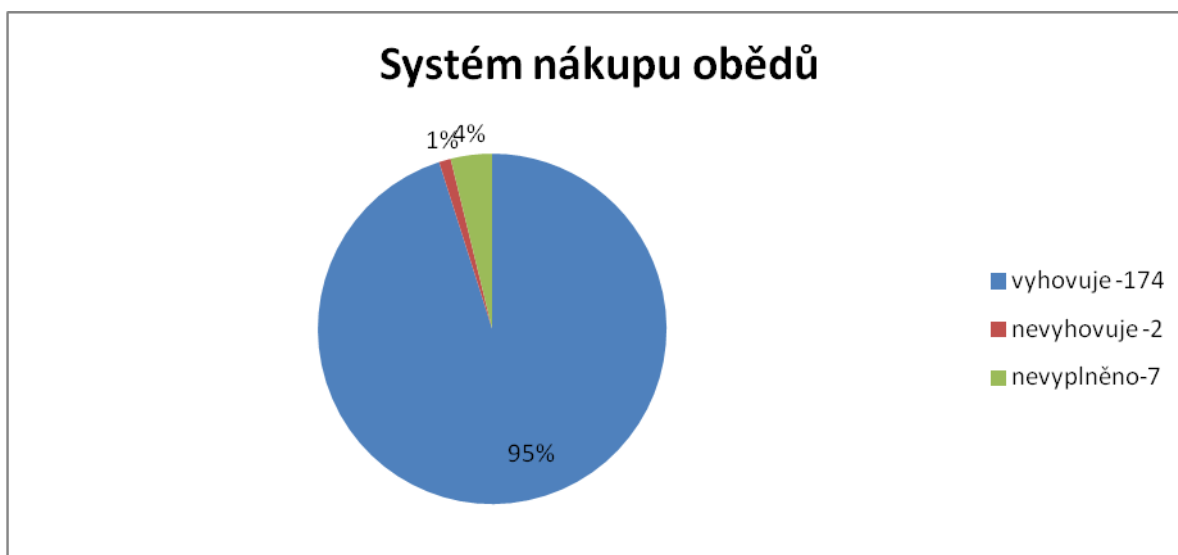
nezávadnosti používaných surovin.

Pouze 9% strávnicků očekává od školní jídelny funkci čistě sytící, bez požadavku na přísun kvalitních živin.

Tabulka č. 6.2.3. – Systém nákupu obědů

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
vyhovuje	174 (95%)	42	26	70	7	0	12	10
nevyhovuje	2 (1%)	2	0	0	0	1	0	0
nevyplněno	7	1	2	2	1	7	0	0

Graf č. 6.2.3. – Systém nákupu obědů

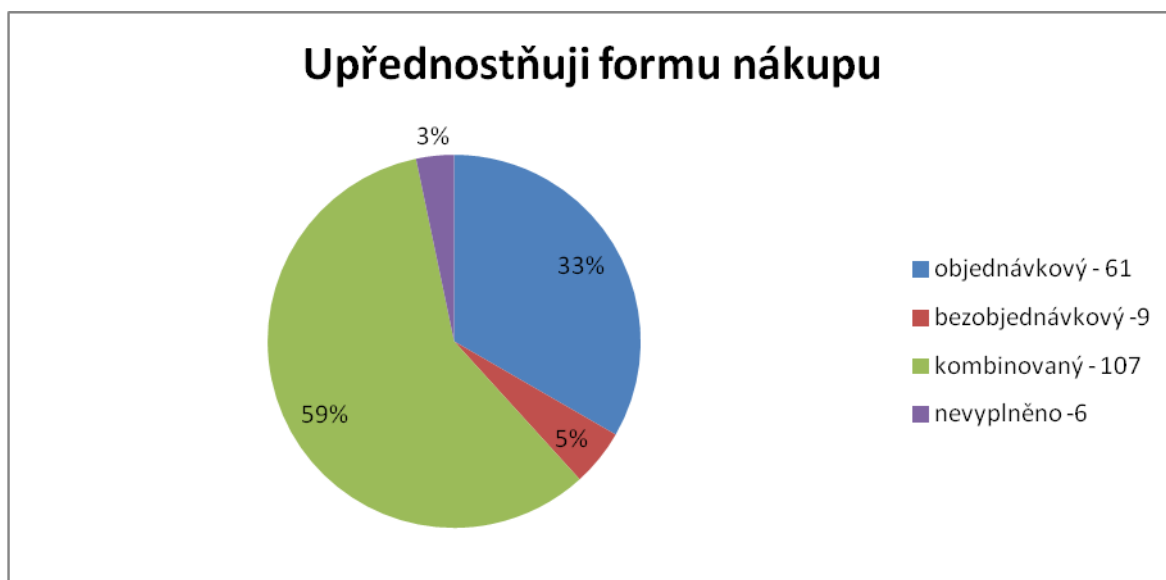


Ve školní jídelně je nastaven kombinovaný systém nákupu obědů. Strávníci mohou přijít na oběd bez předchozího objednání anebo si mohou jídlo objednávkou rezervovat. Většina strávnicků (95 %) je s tímto systémem spokojena, pouze dva dětské strávnické by preferovali čistě bezobjednávkovou jídelnu.

Tabulka č. 6.2.4. – Upřednostňuji nákup obědů

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
objednávkový	61 (33%)	18	10	14	0	6	8	5
bezobjednávkový	9 (5%)	4	0	4	1	1	0	0
kombinovaný - možnost rezervace	107 (59%)	22	17	51	7	1	4	5
nevyplněno	6							

Graf č.6.2.4. – Upřednostňuji nákup obědů



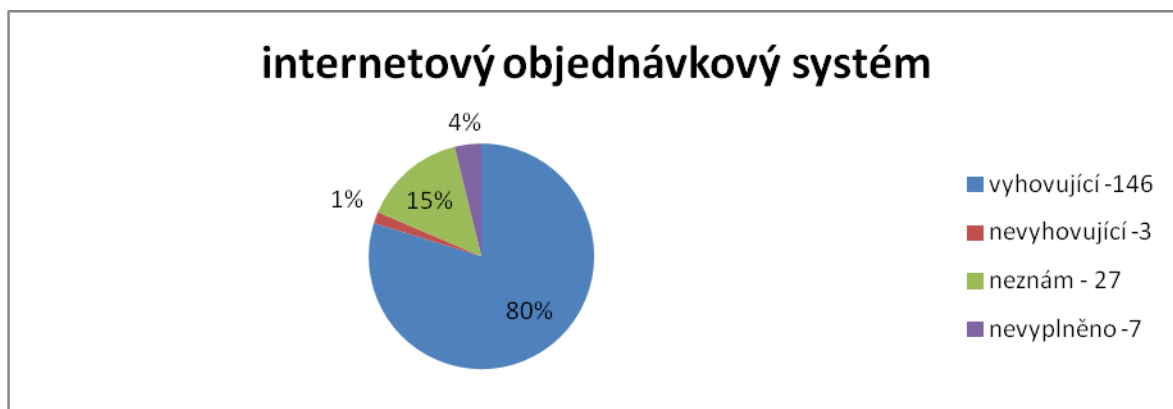
I tato odpověď potvrzuje spokojenost s kombinovaným systémem nákupu obědů. Lze se domnívat, že navrhovaná změna na čistě objednávkový systém nákupu obědů by nevyhovovala 65% klientů školní jídelny.

Mezi 33% respondenty, kteří by preferovali objednávkový systém, patří zaměstnanci jídelny, kterým by se výrazně ulehčilo plánování, organizování a kontrolování výdeje obědů. Dále mezi ně patří skupina rodičů, kteří výrazně ovlivňují výběr jídla svého dítěte. Někteří zaměstnanci úřadu mají snahu školní jídelnu zařadit do celorepublikového průměru, kde je většina objednávková.

Tabulka č. 6.2.5. – Objednávkový systém na www.skolnijidelna.eu

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna
vyhovující	146 (80%)
nevyhovující	3 (2%)
neznám	27 (15%)

Graf č. 6.2.5. – Objednávkový systém na www.skolnijidelna.eu

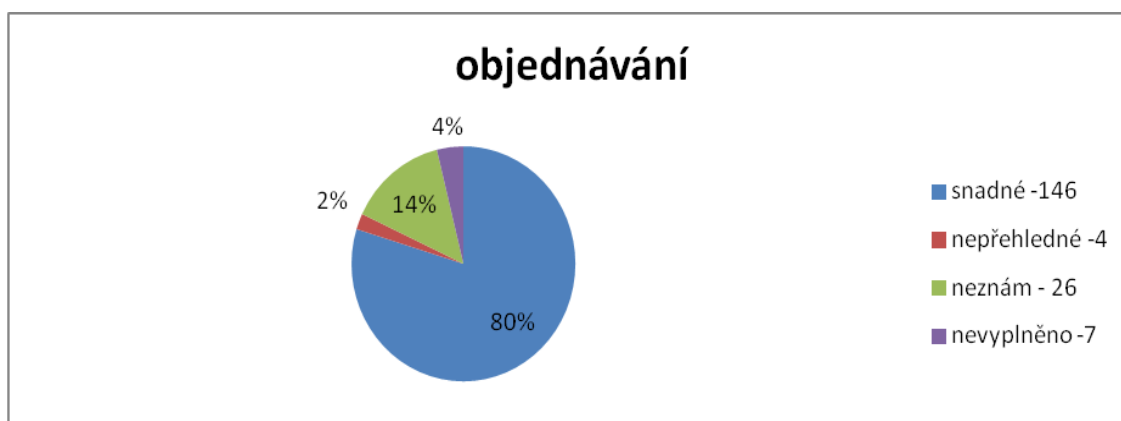


S objednávkovým systémem jak na internetu, tak na terminálu v jídelnách je spokojeno 80% dotazovaných. Objednávkový systém je proti předcházejícímu méně přehledný a neposkytuje tolik údajů, ale dle dotazníkového šetření s ním uživatelé nemají problém.

Tabulka č. 6.2.6. - Objednávání obědů na www.skolnijidelna.eu je

Počet respondentů (% z celku)	C ílá jídelna
snadné	146 (80%)
nepřehledné	4 (2%)
neznám	26 (14%)

Graf č. 6.2.6. – Objednávání obědů na www.skolnijidelna.eu je

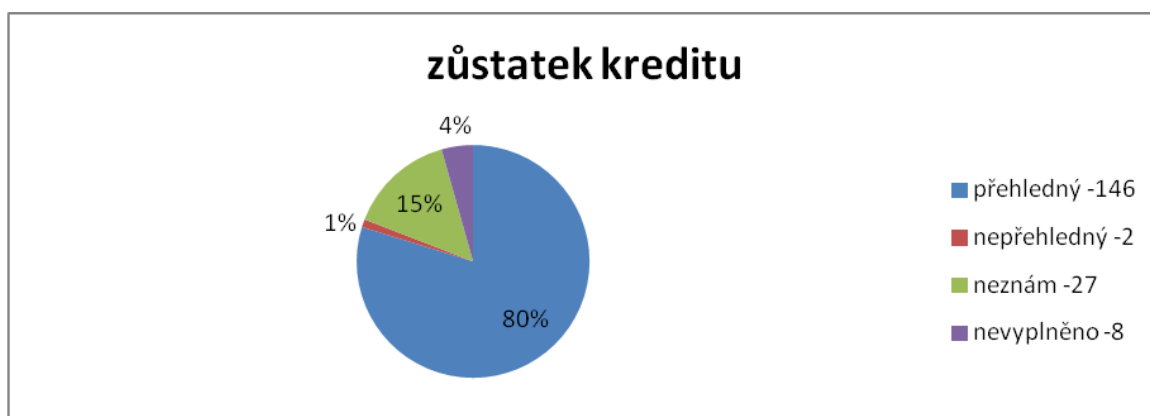


Objednávání obědů v objednávkovém systému je dle 80 % respondentů snadné a přehledné. Objednávka a volba jídla se dá jednoduše provést dle jídelníčku doma nebo v práci na počítači. Na objednávkovém terminálu v jídelně tuto volbu provedou na dotykovém monitoru. Objednávání je snadné i pro stravované seniory.

Tabulka č. 6.7. - Zůstatek kreditu na www.skolnijidelna.eu je

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna
přehledný	146 (80%)
nepřehledný	3 (2%)
neznám	27 (15%)

Graf č. 6.2.7. - Zůstatek kreditu na www.skolnijidelna.eu je

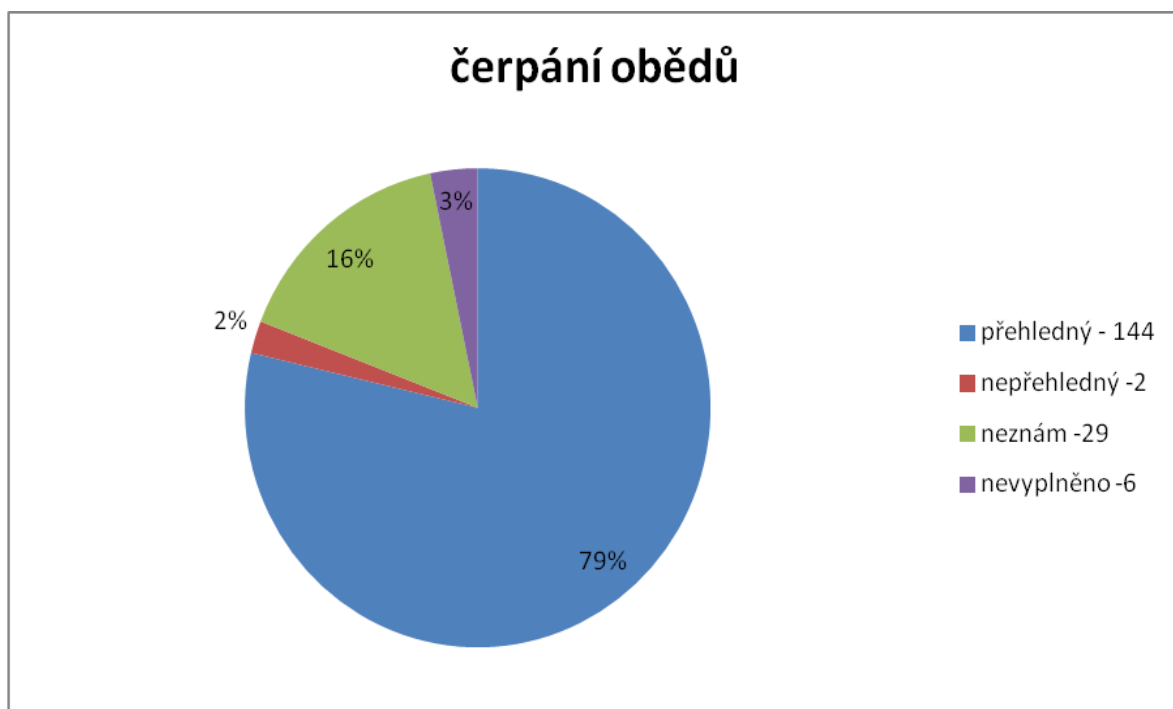


Zůstatek kreditu vidí strážník v levém horním rohu při objednávání jídla. Zůstatek se aktuálně po učiněné objednávce změní o částku v hodnotě objednávky. Pro 80% uživatelů je i informace o zůstatku kreditu srozumitelná.

Tabulka č. 6.2.8. – Čerpání obědů na www.skolnijidelna.eu je

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna
přehledné	144 (79%)
nepřehledné	4 (2%)
neznám	29 (16%)

Graf č. 6.2.8. - Čerpání obědů na www.skolnijidelna.eu je

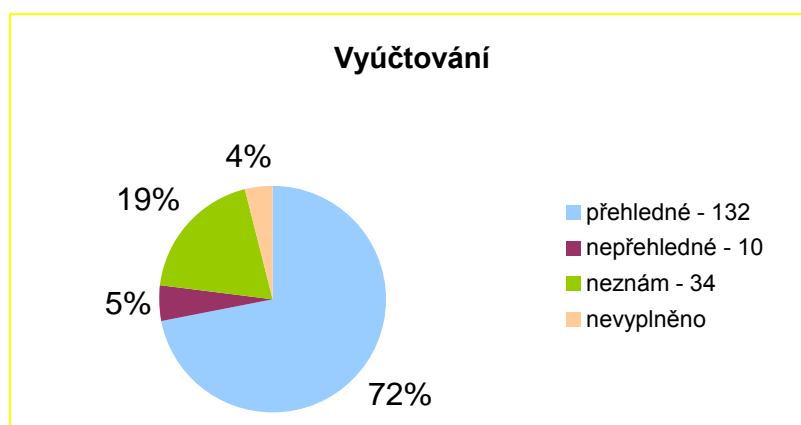


Kdy, kde a jaký oběd byl objednan a zda byl odebrán, je údaj, který je též možné hledat v objednávkovém systému školní jídelny. Tyto údaje bez problémů sleduje 79% uživatelů.

Tabulka č. 6.2.9. - Vyúčtování - historie na www.skolnijidelna.eu

Počet respondentů (z celku)	Celá jídelna
přehledné	132 (72%)
nepřehledné	10 (5%)
neznám	34 (19%)

Graf č. 6.2.9. - Vyúčtování - historie na www.skolnijidelna.eu



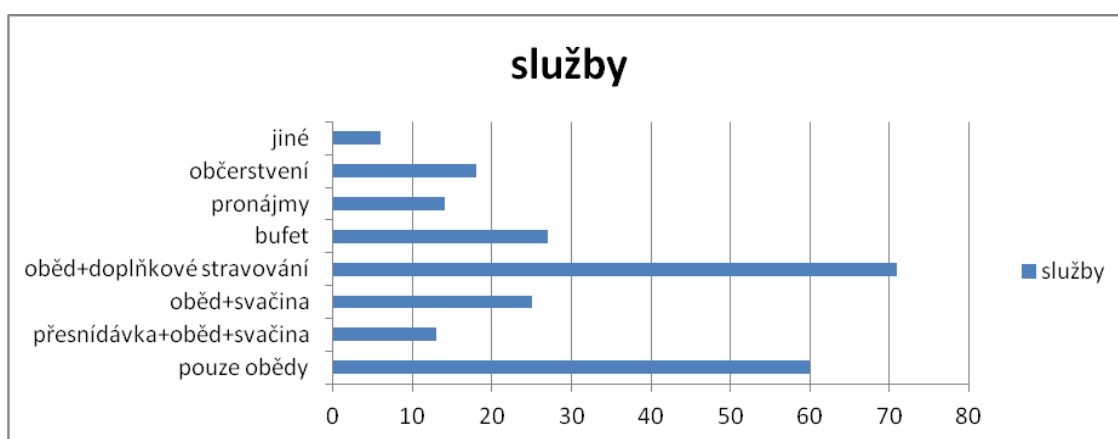
Vyúčtování – historie, je jedna z funkcí objednávkového systému, která bývá dle vyjádření uživatelů dost nepřehledná. Také vykazovala nějaké chyby, které musely být poskytovatelem programu odstraněny. Dotazníkové šetření však ukazuje, že v současnosti téměř $\frac{3}{4}$ dotazovaných problém s touto funkcí nemá. Pouze pro 5% uživatelů je informace v této sekci programu nejasná.

Předcházejících šest otázek se týká spokojenosti klientů školní jídelny s novým objednávkovým programem. Managementu školní jídelny se zdál být program od nového poskytovatele nepřehledný a na podporu svého tvrzení zařadilo tuto otázku do dotazníku. Předpoklad školní jídelny se však nepotvrdil, většina respondentů, kteří informace v tomto programu hledali, je spokojena.

Tabulka č. 6.2.10. - Jaké služby by měla jídelna do budoucna nabízet

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
pouze obědy	60 (36%)	11	11	28	5	0	1	4
svačinu a oběd	13 (8%)	2	2	9	0	0	0	0
svačinu + oběd + svačinu	25 (15%)	12	1	9	1	1	1	0
oběd + doplň. strav (obložené bagety)	71 (42%)	18	11	20	1	7	9	5
doplňkový sortiment v bufetu	27 (16%)	6	5	9	0	2	3	2
pronájem pro rodinné oslavy	14 (8%)	2	3	5	0	3	0	1
výroba různého občerstvení	18 (11%)	6	4	3	1	2	2	0
Jiné	6 (4%)	4	0	0	0	0	1	1

Graf č. 6.2.10. - Jaké služby by měla jídelna do budoucna nabízet



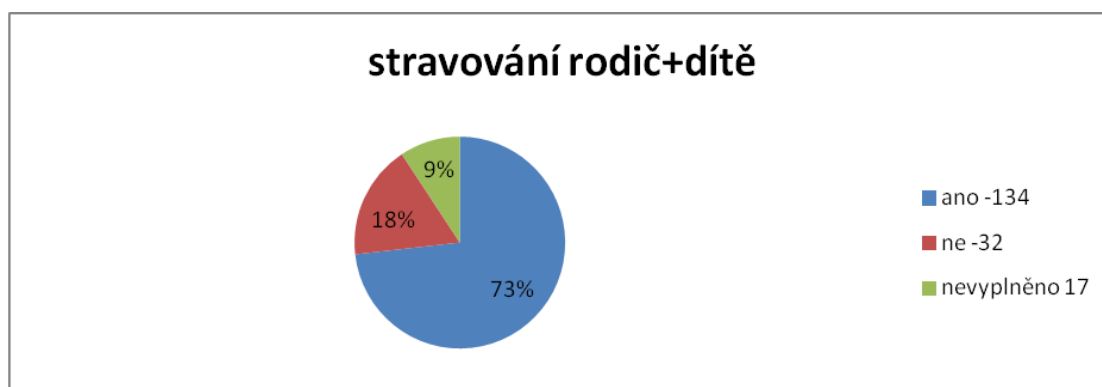
Pozn.: Uživatelé mohli vybrat více než jedno zaškrtnuté políčko, takže procento může vzrůst na více než 100 %.

Záměrem této otázky bylo zjistit, zda by měli respondenti zájem i o další služby. Domněnka, že by mohl být zájem o svačiny dopolední i odpolední se nepotvrdila. Největší poptávka byla po službách stávajících-oběd, doplňkový prodej, občerstvení. Od školní jídelny se tedy stále očekávají převážně obědy.

Tabulka č. 6.2.11. - Líbí se Vám možnost stravování rodiče spolu dítětem (žákem) ve školní jídelně

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
ano	134 (73%)	32	23	56	5	4	8	6
ne	32 (17%)	9	2	10	1	3	3	4
nevyplněno	17	4	3	6	2	1	1	0

Graf č. 6.2.11. - Líbí se Vám možnost stravování rodiče spolu s dítětem (žákem) ve školní jídelně



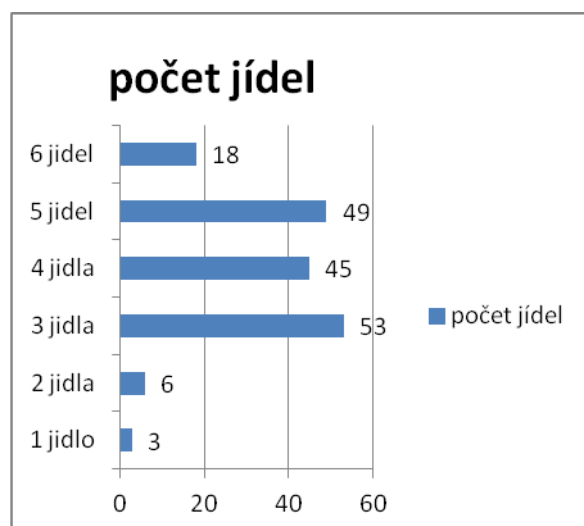
Vzhledem k tomu, že školní jídelna nabízí také stravování pro veřejnost, navykli si někteří rodiče obědovat spolu s dítětem.

Tato skutečnost se nesešla s pochopením u některých vychovatelek a zaměstnanců školní jídelny, jelikož jde o porušení hygienických norem a vyhlášky 107/2005 o školním stravování. Odpověď na otázku je však jednoznačná, klienti o tuto možnost mají zájem. Je v zájmu školní jídelny, aby rodič mohl ochutnat jídlo, posoudit úroveň jídelny, přesvědčit se o čistotě provozu a ochotě personálu. Jídelna by měla zvažovat možnost prostorově oddělit pár stolů, aby tuto službu mohla umožnit.

Tabulka č. 6.2.12. - Jaký počet hotových jídel preferujete

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
1	3 (2%)	1	2	0	0	0	0	0
2	6 (3%)	1	0	5	0	0	0	0
3	53 (29%)	11	6	26	2	0	1	7
4	45 (25%)	10	7	23	2	1	1	1
5	49 (27%)	7	7	16	4	4	10	1
6	18 (10%)	11	4	0	0	2	0	1
nevyplněno	9	4	2	2	0	0	0	

Graf č. 6.2.12. - Jaký počet hotových jídel preferujete



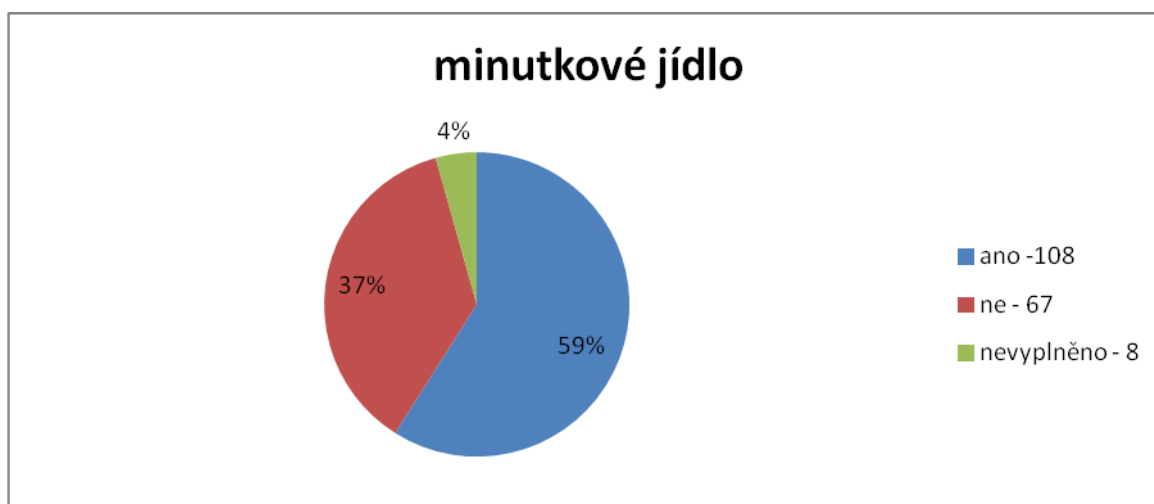
Ve školní jídelně jsou nabízeny čtyři druhy teplých hlavních jídel a jeden zeleninový

talíř. Jedno teplé jídlo a zeleninový talíř jsou na objednávku a ostatní tři jídla jsou volně až do vyprodání. Vzhledem k tomu, že preferovaný počet jídel je 3-5 je nabídka uspokojující. Snížením počtu nabízených jídel na tři, jak bylo navrhováno, by se snížila nabídka na konci výdeje na dvě nebo jen jedno jídlo. Starší žáci, kteří mají delší vyučování, by již neměli možnost výběru.

Tabulka č. 6.2.13. – Minutkové jídlo s příplatkem bez objednání

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
ano (59%)	108	28	17	40	6	7	5	5
ne (37%)	67	13	10	30		1	6	5
nevyplněno	8	4	1	2	0	0	1	0

Graf č. 6.2.13. – Minutkové jídlo s příplatkem bez objednání

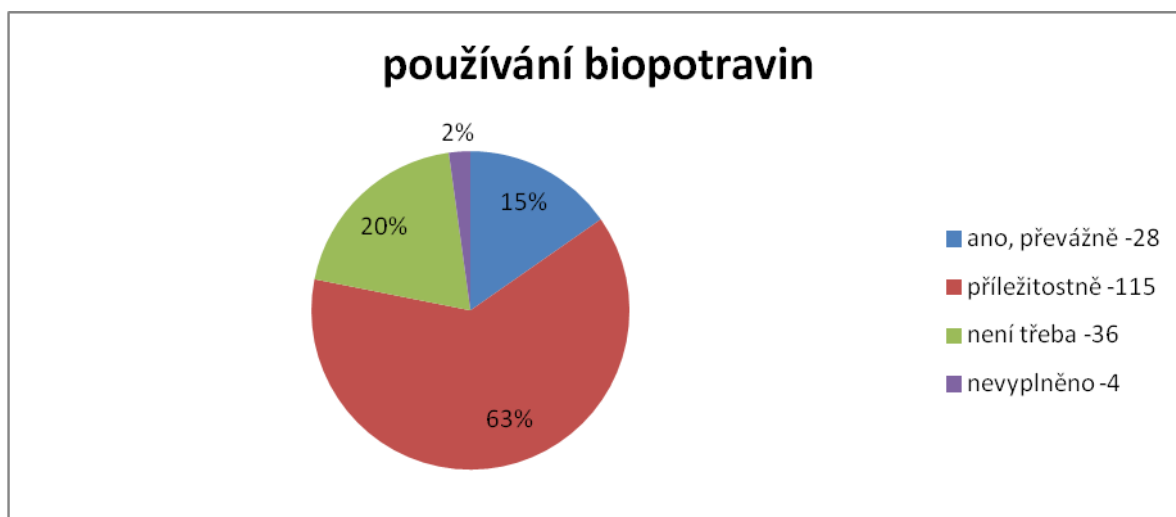


Možnost objednání minutkového jídla s příplatkem přímo u výdeje byla zrušena začátkem letošního školního roku z důvodu front. Pro zrychlení výdeje byl pracovník připravující gril přeřazen k výdeji. I přes značné protesty hlavně starších žáků a některých rodičů, dotazníkové šetření vykazuje, že tato poptávka nemá přesvědčující počet kladných odpovědí. Znovu zařazení tohoto jídla je tedy sporné.

Tabulka č. 6.2.14. - Používání biopotravin

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
ano, převážně	28 (15%)	7	7	12	0	0	0	2
příležitostně	115 (63%)	24	17	45	5	7	11	6
není třeba	36 (20%)	11	3	15	3	1	1	2
nevyplněno	4	3		0	0	0	0	0

Graf č. 6.2.14. - Používání biopotravin



Ve školní jídelně se už dva roky příležitostně používají biopotraviny. Průzkumem se potvrzuje, že tato četnost je postačující. Dokonce vyšší procento (20% respondentů) se domnívá, že biopotraviny není třeba používat, oproti 15 % respondentů preferujících převážné užívání. Toto zjištění umožní jídelně udržet cenu stravného na stávající úrovni.

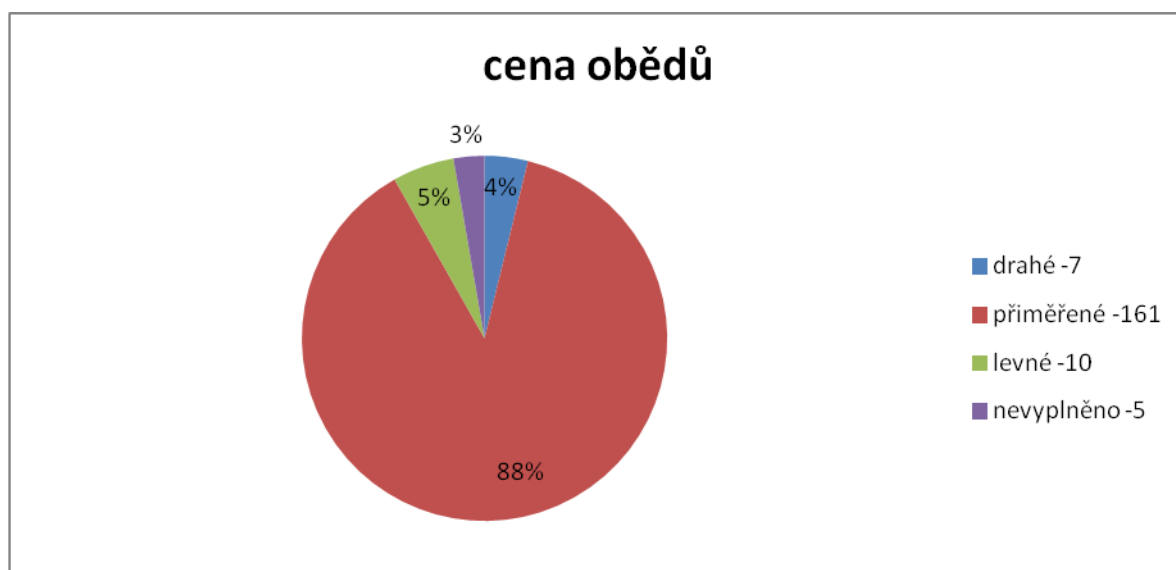
Častější, nebo dokonce převážné používání biopotravin, by cenu oběda navýšilo. Přesto že jídelna má rezervu do horní hranice finančního limitu na potraviny, dle

vyhlášky 107/2005 Sb., je v jejím zájmu udržet cenu stravného v průměrných hodnotách.

Tabulka č. 6.2.15. – Cena stravného

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	Š
drahé	7 (4%)	3	3	0	0	0	1	0
přiměřené	161 (88%)	37	24	69	8	5	8	10
levné	10 (5%)	2	0	3	0	3	2	0
nevyplněno	5	3	1	0	0	0	1	0

Graf č. 6.2.15. – Cena stravného



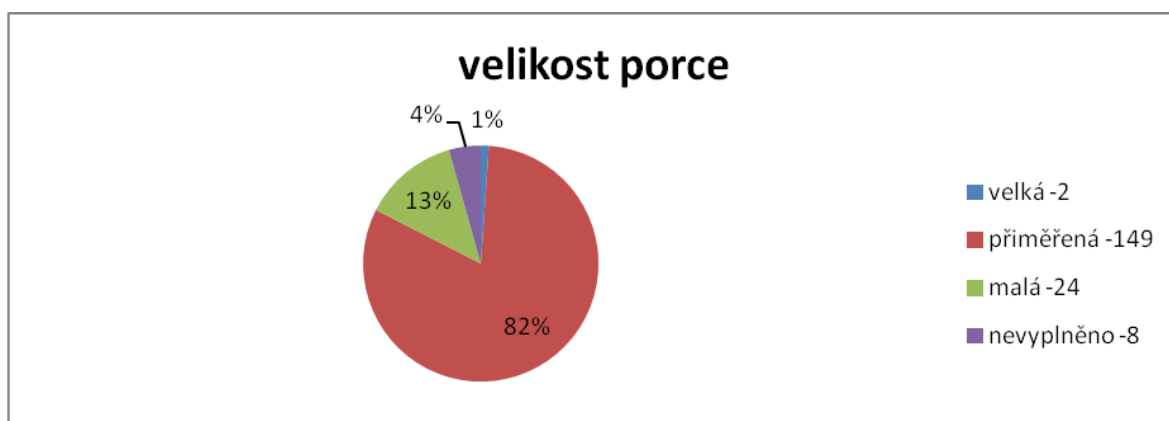
Cena stravného jak dotovaného, tak i plného je respondenty hodnocena jako přiměřená, a to po letošním navýšení. Cena stravného pro děti, žáky a studenty musí být v mezích finančního limitu na nákup potravin dle přílohy

č.2 ze dne 23.12.2011 vyhlášky o školním stravování. Ve školní jídelně je cena ve třetině finančního rozpětí.

Tabulka č. 6.2.16. – Velikost porce

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	Rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
zbytečně velká	2 (1%)	0	2	0	0	0	0	0
přiměřená	149 (81%)	29	21	65	8	8	9	9
malá	24 (13%)	13	4	4	0	0	3	0
nevyplněno	8	3	1	3	0	0	0	1

Graf č.6.2.16. – Velikost porce



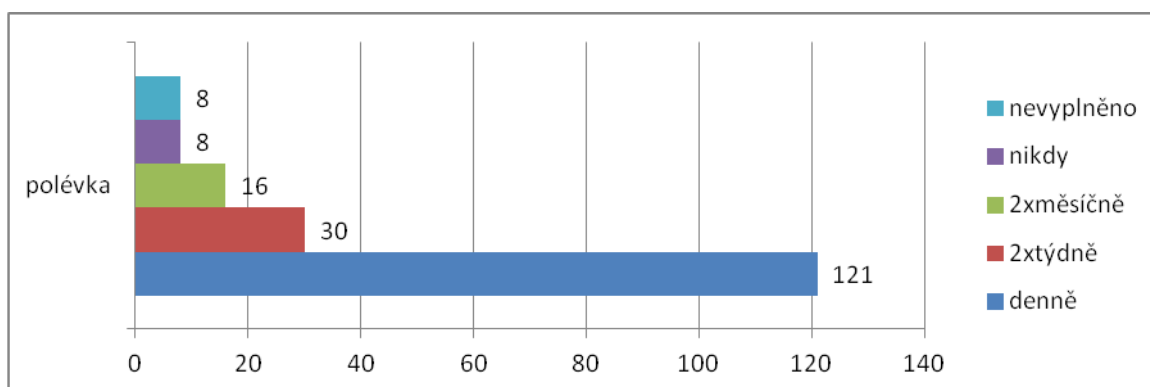
Velikost porce je dána recepturami pro školní stravování a spotřebním košem. Spotřební koš je doporučené množství sledovaných potravin za měsíc. Jedna porce obsahuje celé menu, to znamená polévka, hlavní jídlo, doplněk a nápoj. Podle těchto norem je připravováno množství jídla. Pro většinu 82% dotazovaných, je porce přiměřená. Při bližším sledování oněch 13% strávníků, pro které je porce

malá, bylo zjištěno, že oproti předpokladu, konzumují i polévku. Jedná se tedy o velké jedlíky, kteří však mají možnost přídatku.

Tabulka č. 6.2.17. – Konzumace polévky

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
denně	121 (66%)	24	26	51	7	2	4	7
méně - 2x týdně	30 (16%)	10	0	11	1	0	5	3
velmi málo - 2x měsíčně	1 (9%)	4	0	6	0	4	2	0
nikdy	8 (4%)	4	0	2	0	1	1	0
nevyplněno	8	3	2	1	0	1	0	0

Graf č. 6.2.17. – Konzumace polévky



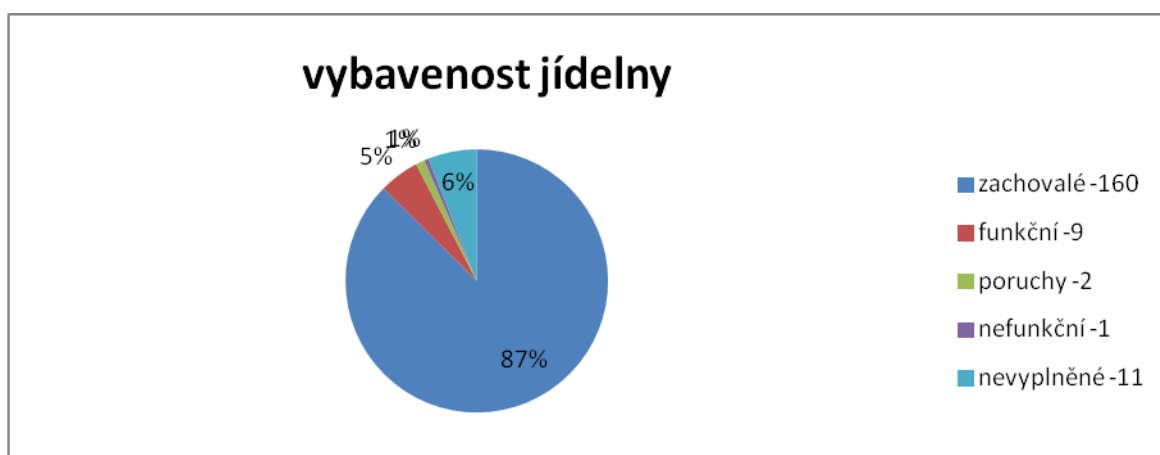
Otázka ohledně konzumace polévky byla do dotazníku zařazena jako doplňková v návaznosti na velikost porce. Překvapující je, že strážníci, kteří označili porci jako malou, většinou uvádí i denní konzumaci polévky. Jedná se tedy o velké jedlíky. Většina dotazovaných 82% konzumuje polévku denně nebo 2x týdně. A to 16% strážníků 2x týdně a 66% denně. Potvrzuje se, že polévka je nezastupitelnou částí

oběda.

Tabulka č. 6.2.18. – Vybavenost školní jídelny

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
zachovalé, vyhovující	160 (87%)	38	25	67	8	1	11	10
opotřebované, ale funkční	9 (5%)	3	1	2	0	3	0	0
opotřebované, stálé poruchy	2 (1%)	0	0		0	2	0	0
často nefunkční	1 (1%)	1	0	0	0	0	0	0
nevyplněno	11	3	1	1	0	2	1	0

Graf č. 6.2.18. – Vybavenost školní jídelny



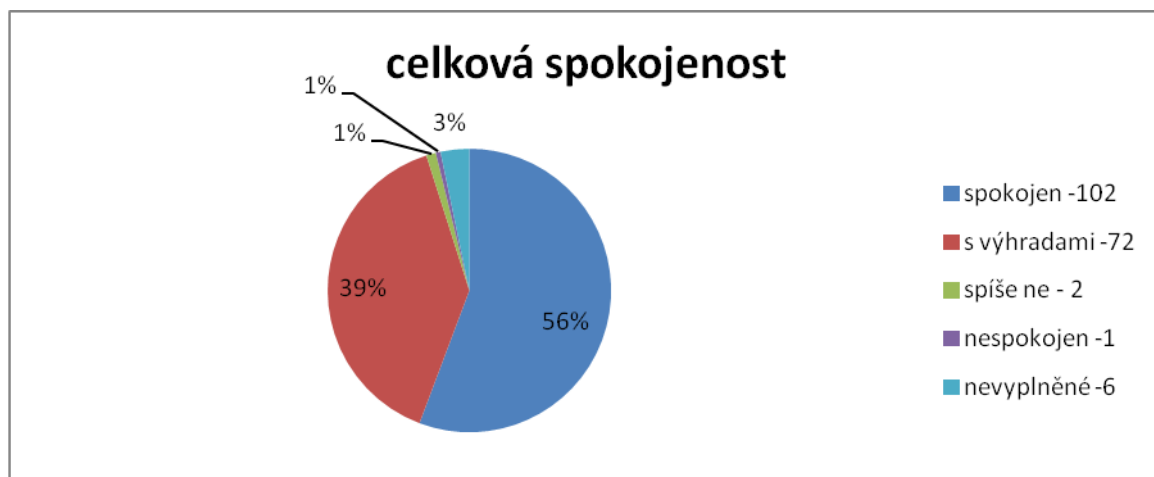
Školní jídelna je vybavena původním zařízením jak technologickým vybavením kuchyně, tak jídelními sety v jídelně, šatnovým nábytkem ve vestibulu jídelny i sociálním zařízením. Většina respondentů jsou strážníci jídelny. Odbytová část je díky stálé péči zaměstnanců jídelny stále zachovalá. Občasné poruchy jsou na sociálním zařízení, které je poruchové. Technologické vybavení i přes péči a údržbu je již opotřebované a poruchové.

87% dotazovaných hodnotí vybavení jídelen jako zachovalé. Jako poruchové je hodnoceno 1% respondentů z řady zaměstnanců jídelny, kteří mají na mysli provozní varnou část školní jídelny.

Tabulka č. 6.2.19. – Celková spokojenost se školní jídelnou

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
zcela spokojen/a	102 (56%)	21	18	37	7	4	8	7
spokojen/a s výhradami	72 (39%)	19	8	34	1	4	4	2
spíše nespokojen/a	2 (1%)	1	1	0	0	0	0	0
nespokojen/a	1 (1%)	1	0	0	0	0	0	0
nevyplněno	6	3	1	1	0	0	0	1

Tabulka č. 6.2.19. – Celková spokojenost se školní jídelnou

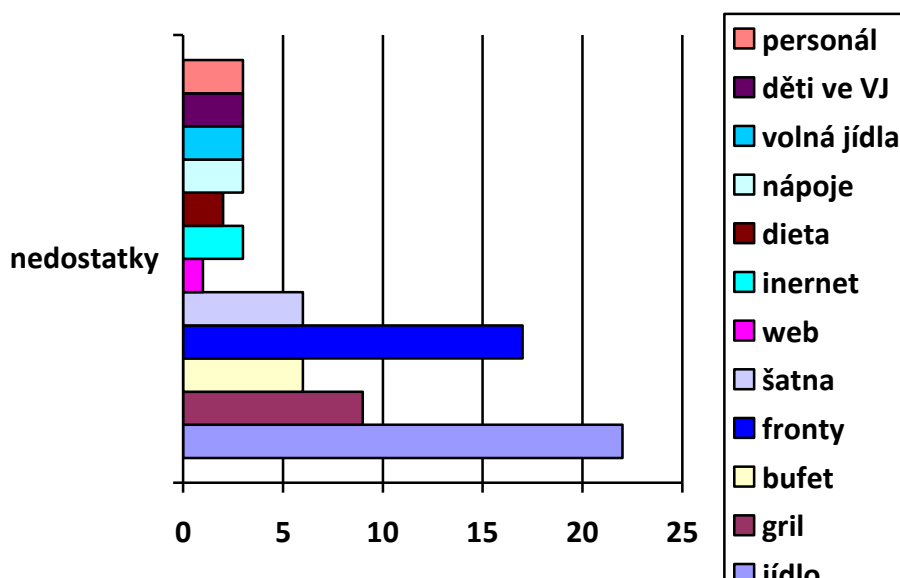


Se školní jídelnou je zcela spokojena víc než polovina (56%) dotazovaných a spokojena s výhradami je víc než třetina (39%). Nespokojeni jsou pouze tři respondenti - dětský strážník, který chce opět gril a dva rodiče preferující biopotraviny a zdravou výživu. Toto zjištění je pro jídelnu velmi lichotivé.

Tabulka č. 6.2.20. – Nejvíce mě tíží tyto nedostatky

1/ připomínky ke kvalitě jídel	22 připomínek
2/ přání opět zavést do jídelničku gril	9 připomínek
3/ sortiment v bufetu	6 připomínek
4/ otevřít patro jídelny, velké fronty	17 připomínek
5/ šatna je malá a nehlídaná	6 připomínek
6/ webové stránky špatné	1 připomínka
7/ internetové objednávky špatné	3 připomínky
8/ nevaříte dietu	2 připomínky
9/ nápoje sladké, chemické	3 připomínky
10/ volná jídla nejsou	3 připomínky
11/ běžající děti ve VJ	3 připomínky
12/ chování personálu	3 připomínky

Graf č 6.2.20 – Nedostatky školní jídelny Praha 22

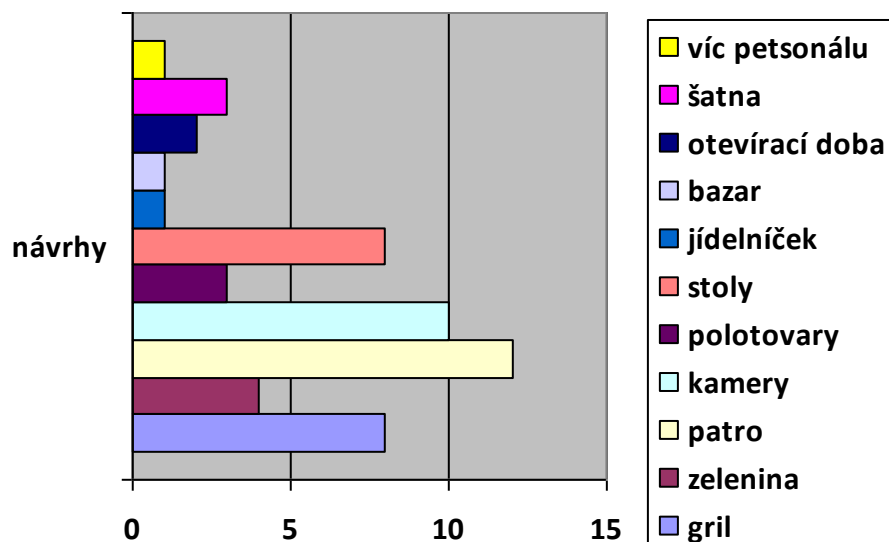


V této volné otázce respondenti vypsali problémy, které nebyly dotazníkovým šetřením řešeny. Častými připomínkami byla slaná jídla, používání dochucovadel a sypkých vývarů, přání většího množství ovoce a zeleniny a výhrady k nápojům. Připomínky byly předány personálu kuchyně a na provozní poradě projednány možnosti uspokojení strávníků. Druhým nejčastějším problémem jsou fronty na výdej jídla. Jídelna toto bude řešit ve spolupráci se zřizovatelem otevřením druhé výdejny v patře jídelny. S tím by se měl vyřešit i problém ohledně malé šatny a volných míst u stolu. Současná šatna bude hlídána kamerovým monitorovacím zařízením. Hodně často požadovali uživatelé jídelny opětné zavedení grilu. Minutka byla zrušena na přání zřizovatele, jako jedno z opatření k urychlení výdeje a tím zkrácení front. Po otevření patra by mohlo být se zřizovatelem projednáno navrácení této služby. Sortiment v bufetu je už v současné době upraven. Všechny připomínky management jídelny projednal, nedostatky byly okomentovány a vyvěšeny na webových stránkách.

Tabulka č. 6.2.21. – Moje návrhy na zlepšení

- 1/ znovu zavést gril
- 2/ používat víc čerstvé zeleniny
- 3/ otevřít patro v jídelně
- 4/ kamery do šatny
- 5/ nepoužívat polotovary
- 6/ víc stolů, víc personálu
- 7/ otevřít patro
- 8/ jídelníček na přání
- 9/ bazar neodhlášených obědů
- 10/ otevřít jídelnu dříve a zavírat později
- 11/ zabezpečit šatnu
- 12/ víc personálu

Graf č. 6.2.21 – Návrhy na zlepšení

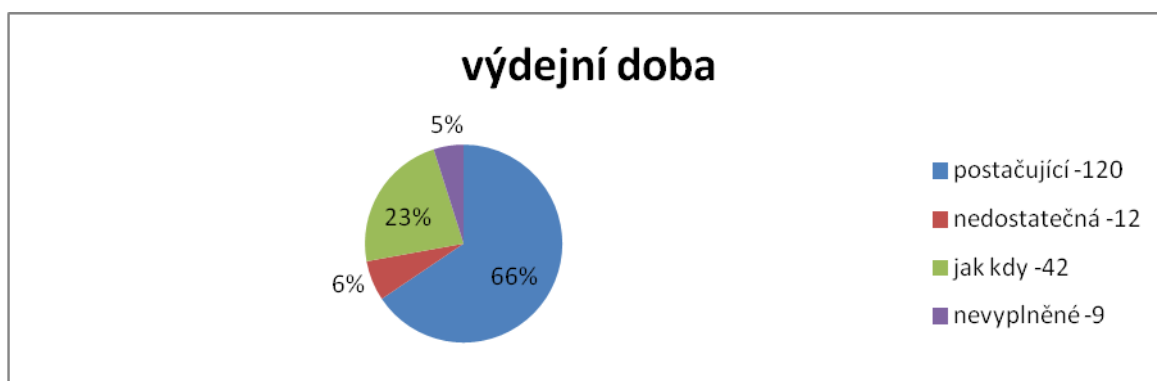


Návrhy na vylepšení řešily připomínky v otázce 20 – nejvíce mě tíží. Návrhy byly na otevření patra, znovuzavedení grilu, pořízení kamer do šatny jídelny. Většina návrhů řešila fronty, chaos v šatně, skladbu a kvalitu jídla. Bylo zde i pár ojedinělých návrhů na delší otevírací dobu, zřízení bazaru neodhlášených obědů a podávání diet. Těmito návrhy se bude vedení jídelny zabývat, avšak není třeba je zařazovat mezi urgentní záležitosti.

Tabulka č. 6.2.22. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je výdejní doba

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
postačující	120 (66%)	20	20	47	8	6	11	8
nedostatečná	12 (7%)	6	1	3	0	0	1	1
jak kdy	42 (23%)	17	5	17	0	2	0	1
nevyplněno	9	2	1	7	0	0	0	0

Graf č. 6.2.22. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je výdejní doba

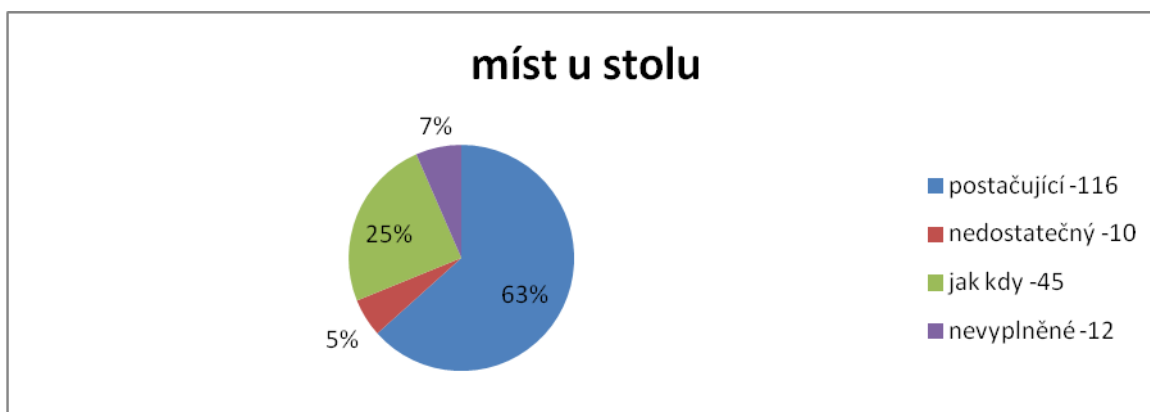


66% strážníků vnímá výdejní dobu jako postačující. Posun otevírací doby dopředu by uvítaly maminky na mateřské dovolené, stravující se se svými malými dětmi ve veřejné jídelně. Pro počet strážníků v této jídelně je otevírací doba 12,00 – 14,00 optimální. Naopak delší výdejní dobu by preferovali někteří dětské strážníci ve školní jídelně. Sledováním příchodu žáků po 14,00 hodině bylo zjištěno, že ani tato úprava není nutná.

Tabulka č. 6.2.23. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je počet míst u stolu

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
postačující	116 (63%)	20	19	53	7	1	9	7
nedostatečný	10 (5%)	4	2	2	0	2	0	0
jak kdy	45 (25%)	19	4	10	1	5	3	3
nevyplněno	12	2	3	7	0	0	0	0

Graf č. 6.2.23. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je počet míst u stolu

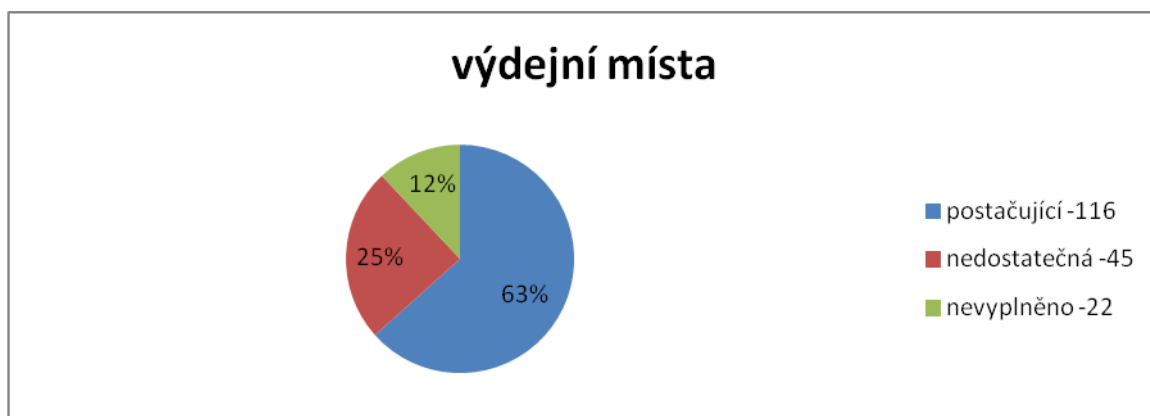


Jedna třetina strávníků má dojem, že by měl být počet míst u stolu navýšen. Zatím se nestalo, že by si strávník neměl kam sednout. Tato nespokojenost vznikla faktem, že bylo potřeba si přisednout k jiné skupině strávníků.

Tabulka č. 6.2.24. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je počet výdejních míst

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
postačující	116 (63%)	23	24	38	7	5	10	9
nedostatečný	45 (25%)	14	2	25	0	2	1	1
nevyplněno	22	8	2	9	1	1	1	0

Graf č. 6.2.24. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je počet výdejních míst

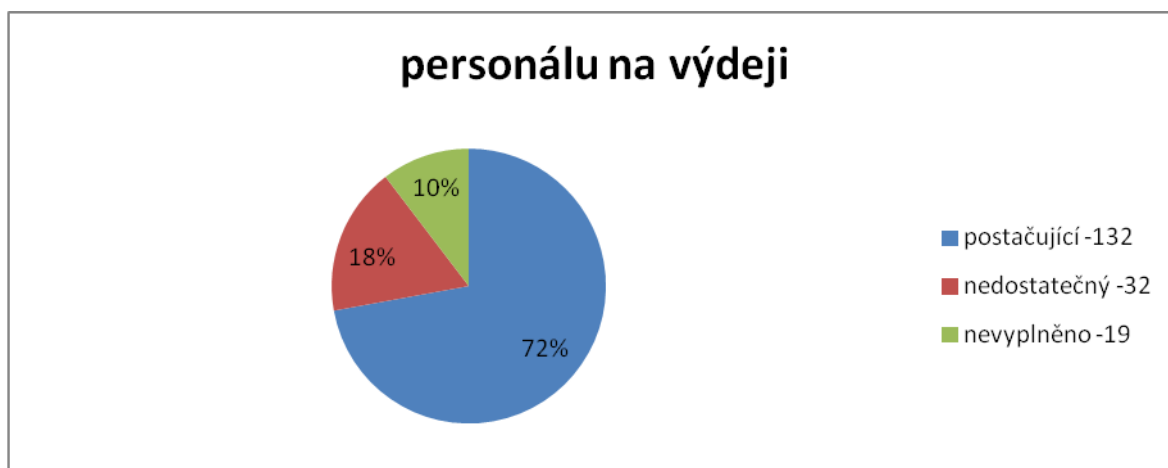


25% uživatelů jídelny vnímá jedno výdejní místo jako nedostačující, tvoří se fronty a výdej se jeví jako pomalý. Rychlejší výdej by zapříčinil nedostatek míst u stolu a hromadící se použité nádoby na transportním pásu. Situaci vyřeší pouze druhá kompletní výdejna.

Tabulka č. 6.2.25. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je počet personálu na výdaji

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
postačující	132 (72%)	30	23	44	8	7	11	9
nedostatečný	32 (17%)	12	2	16	0	0	1	1
nevyplněno	19	3	3	2	0	1	0	0

Graf č. 6.2.25. – S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je počet personálu na výdaji



Pouze 18 % uživatelů jídelny považuje počet personálu na výdeji obědů za nedostatečný.

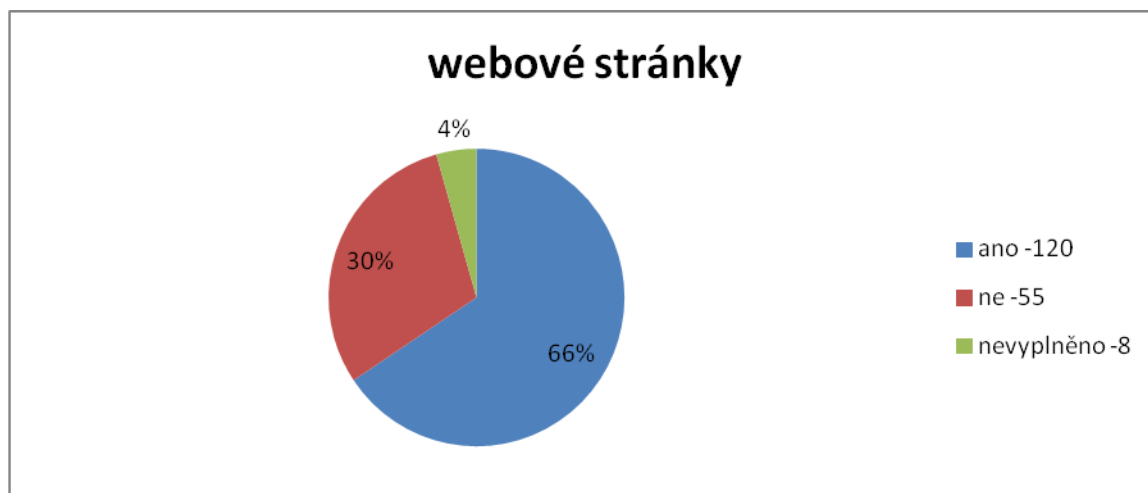
Naopak téměř $\frac{3}{4}$ dotazovaných počet personálu naprosto stačí. Dotazníkovým šetřením se tedy ukazuje, že nejmenší podíl na frontách mají zaměstnanci jídelny.

Otázky 22 – 25 jsou zaměřeny na výdej obědů, fronty v jídelně a obsazenost jídelních setů. U všech těchto otázek víc než 60% dotazovaných odpovědělo, že stav je postačující. Čtvrtina respondentů již nyní cítí potřebu zlepšit situaci u výdeje obědů. Spolu s nárůstem strážníků v následujících letech se stav ještě více vyhroťí. Je třeba se zamýšlet jak služby v této oblasti zkvalitnit.

Tabulka č. 6.2.26. – Navštívil/a jsem webové stránky školní jídelny www.sjpraha22.wedsnadno.cz

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
ano 120 (66%)	30	15	50	3	7	11	4	
ne 55 (30%)	13	10	20	4	1	1	6	
nevyplněno 8	2	3	2	1	0	0	0	

Graf č. 6.2.26. – Navštívil/a jsem webové stránky školní jídelny www.sjpraha22.wedsnadno.cz

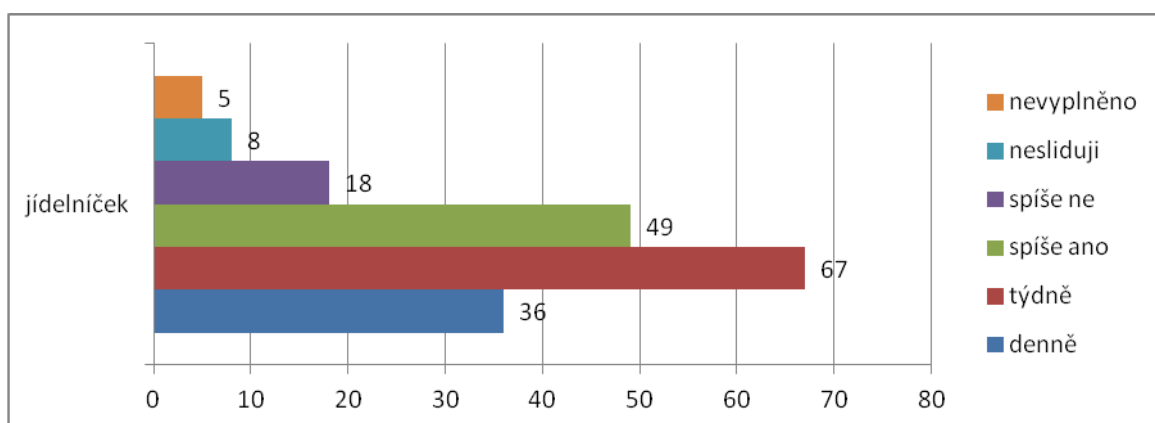


Dvě třetiny respondentů navštívilo webové stránky školní jídelny. Pro jídelnu je to informace, že má smysl dávat důležitá hromadná oznámení na tyto stránky. Zájem respondentů ujistil management školní jídelny o potřebě změny poskytovatele webových stránek.

Tabulka č. 6.2.27. – Sleduji jídelníček

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
denně	36 (20%)	7	13	7	3	4	2	0
týdně	67 (37%)	13	6	31	4	0	8	5
spíše ano	49 (27%)	19	5	17	1	4	1	2
spíše ne	18 (10%)	2	0	13	0	0	1	2
nesleduji	8 (4%)	2	2	3	0	0	0	1
nevyplněno	5	3	2	1	0	0	0	0

Graf č. 6.2.27. – Sleduji jídelníček

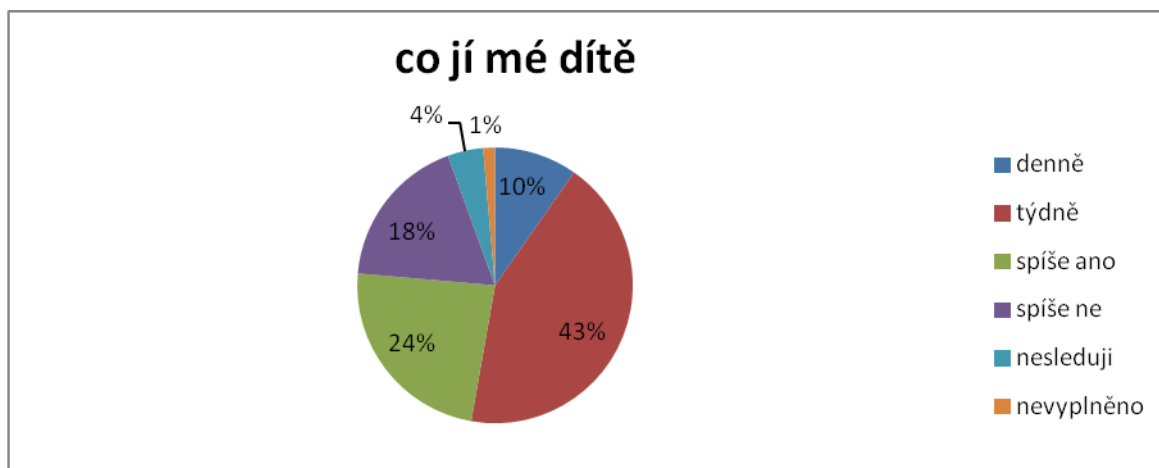


Většina strávníků jídelníček sleduje. Někteří denně – objednávají na následující den. Jiní týdně, kteří učiní objednávku na týden předem. Jiní se pouze zajímají v aktuální den, z jakých jídel si mohou vybrat.

Tabulka č. 6.2.28. – Sleduji jídelníček svého dítěte

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna
denně	7 (10%)
týdně	31 (43%)
spíše ano	17 (24%)
spíše ne	13 (18%)
nesleduji	3 (4%)

Graf č. 6.2.28. – Sleduji jídelníček svého dítěte

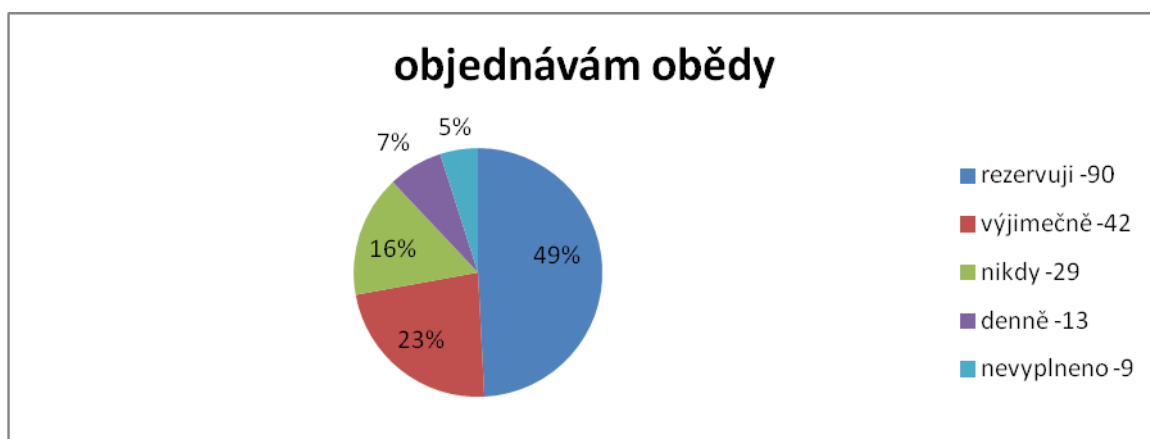


43 % rodičů sleduje jídelníček svého dítěte týdně. Pouze 10 % rodičů uvedlo, že sleduje jídelníček dítěte denně. 18 % rodičů však jídelníček spíše nesleduje, což je poměrně velký počet. 4 % rodičů dokonce jídelníček svého dítěte nesleduje vůbec. Pokud shrneme zjištěné údaje, dá se říci, že cca 50 % rodičů se zajímá o jídelníček svých dětí. Rodič by měl malým strážníkům poradit co vybrat a větší žáky kontrolovat co konzumují a ohlídat, zda se nestravují jednostranně. Školní jídelna nabízí možnosti, výběr už je na strážníkovi.

Tabulka č. 6.2.29. – Objednávám obědy pro sebe nebo své dítě

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
podle jídelníčku objednávkou rezervuji	90 (49%)	18	15	34	8	0	11	4
jen výjimečně	42 (23%)	12	5	17	0	3	0	5
nikdy	29 (16%)	9	0	16	0	4	0	0
ano, denně	13 (7%)	4	4	3	0	1	1	0
nevyplněno	9	2	4	2	0	0	0	1

Graf č. 6.2.29. – Objednávám obědy pro sebe nebo své dítě

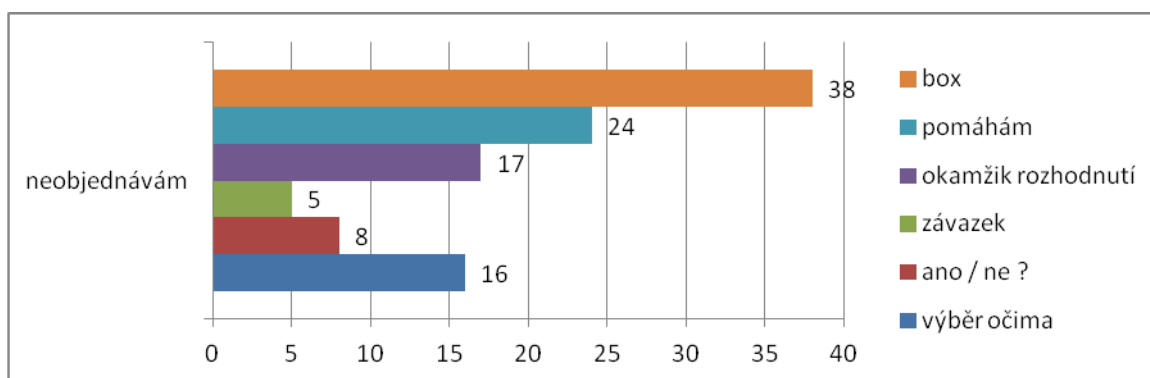


Přibližně 50% dětí, nebo rodičů s dětmi si objednává jídlo na následující dny. Vybírají oblíbená jídla, tudíž je naděje, že dítě oběd sní. Pokud s výběrem pomáhá rodič, je předpoklad, že bude dítě vedeno k pestrému střídání živin. Další 50 % žáků dává přednost aktuálnímu výběru dle momentální chuti. I zde se potvrzuje, že kombinovaný systém nákupu obědů je pro jídelnu vhodný, neboť obě varianty odebírání obědů jsou téměř v rovnováze.

Tabulka č. 6.2.30. – Neobjednávám protože

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
upřednostňuji výběr očima	16 (18%)	9	4	1	0	2	0	0
nevím, zda budu chtít obědvat	8 (9%)	4	3	0	0	1	0	0
nerad/a se vážu objednávkou	5 (5%)	3	0	1	0	1	0	0
preferuji aktuální rozhodnutí	17 (19%)	7	1	6	0	2	0	1
pouze pomáhám s výběrem svému dítěti	24 (26%)	6	1	16	0	0	0	1
mé dítě si vybírá samo na boxu	38 (42%)	13	0	24	0	0	0	1

Graf č. 6.2.30. – Neobjednávám protože



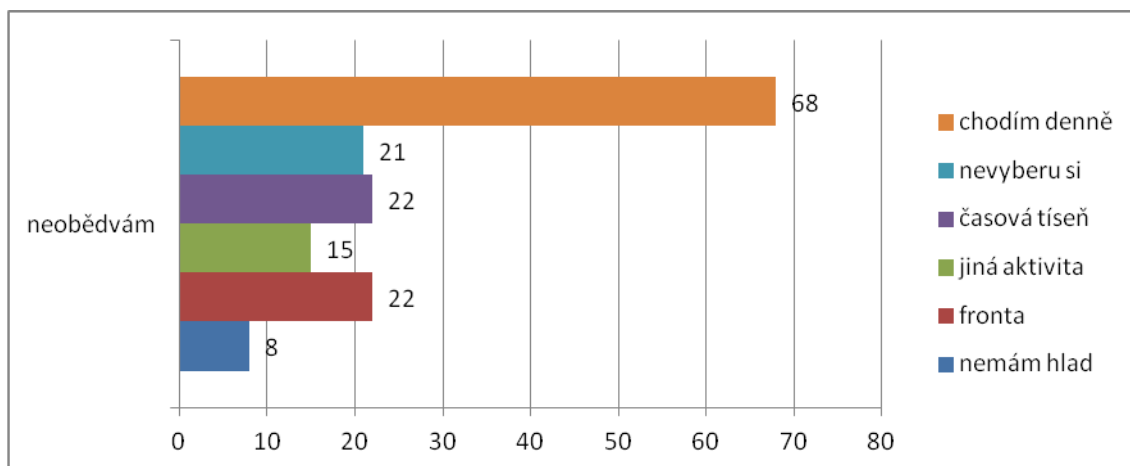
Uživatelé mohli vybrat více než jedno zaškrtačací políčko, takže procento může vzrůst na více než 100%.

Téměř 50 % rodičů nechává výběr na svém dítěti a víc než 50 % dětí se rozhoduje až těsně před obědem dle nabídky a jestli si vůbec něco vyberou. Velký význam tedy hraje momentální „rozpoložení“ dítěte a zřejmě také vnější okolí jídelny – vůně, vzhled jídla apod.

Tabulka č. 6.2.31. – Na oběd nejdu protože

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
nemám hlad a chuť	8 (6%)	4	1	0	1	1	0	1
nechci čekat ve frontě	22 (17%)	12	0	10	0	0	0	0
jiné aktivity v čase výdeje	15 (11%)	2	3	6	1	1	1	1
časová tíseň (autobus, aktivity, odp. vyu)	22 (17%)	13	2	5	0	0	0	2
nevyberu si z nabídky	21 (16%)	6	6	3	1	1	2	2
chodím denně	68 (51%)	16	8	25	3	6	6	4

Graf č. 6.2.31. – Na oběd nejdu protože



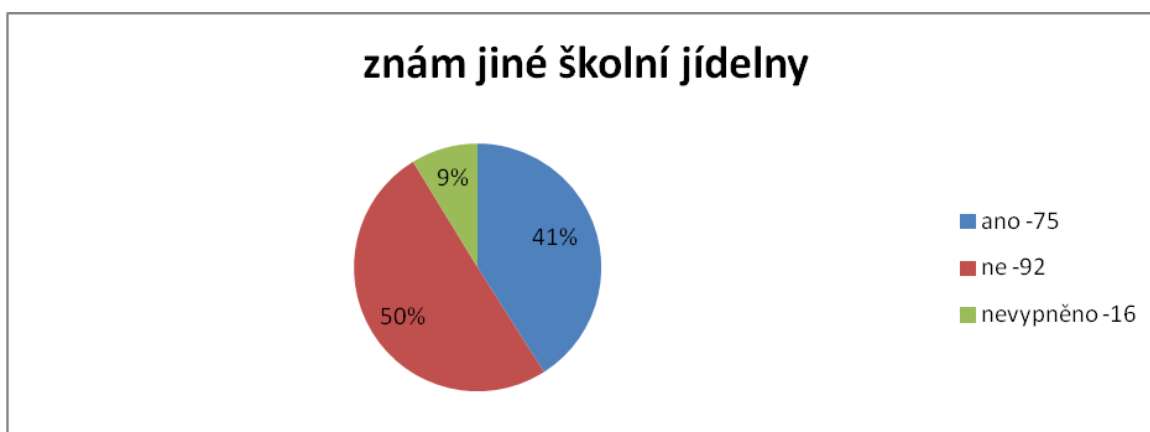
Uživatelé mohli vybrat více než jedno zaškrťovací políčko, takže procento může vzrůst na více než 100 %.

Nejvyšší procento 51 % je u odpovědi chodím denně. Tito strávníci jdou na oběd, i když je větší fronta a je třeba si chvíli počkat. 17 % strávníků volí časovou tíseň. Žáci mívají mnoho mimoškolních aktivit, kam se musí dopravit zpravidla městskou hromadnou dopravou. Mají-li vytipován spoj, který by jim mohl vlivem fronty ujet, často se oběda vzdají. Jiná aktivita je obdobná odpověď, kdy se 11 % strávníků ani nepokouší na oběd jít, protože by ho ani bez fronty nestihli. Velká fronta odrazuje od oběda 17 % dotazovaných. Pouze 22 % respondentů nejde na oběd, protože nemají hlad nebo si nevyberou z nabídky. Z dotazníkového šetření vyplývá, že pokud by jídelna zajistila rychlejší odbyt, oněch 45 % strávníků by nezůstalo bez oběda.

Tabulka č. 6.2.32. – Známa jiné školní jídelny z doslechu, osobní zkušenost

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
ano (41%)	75	22	10	28	1	5	5	4
ne (50%)	92	19	15	36	7	3	6	6
nevyplněno	16	4	3	8	0	0	1	0

Graf č. 6.2.32. – Známa jiné školní jídelny z doslechu, osobní zkušenost

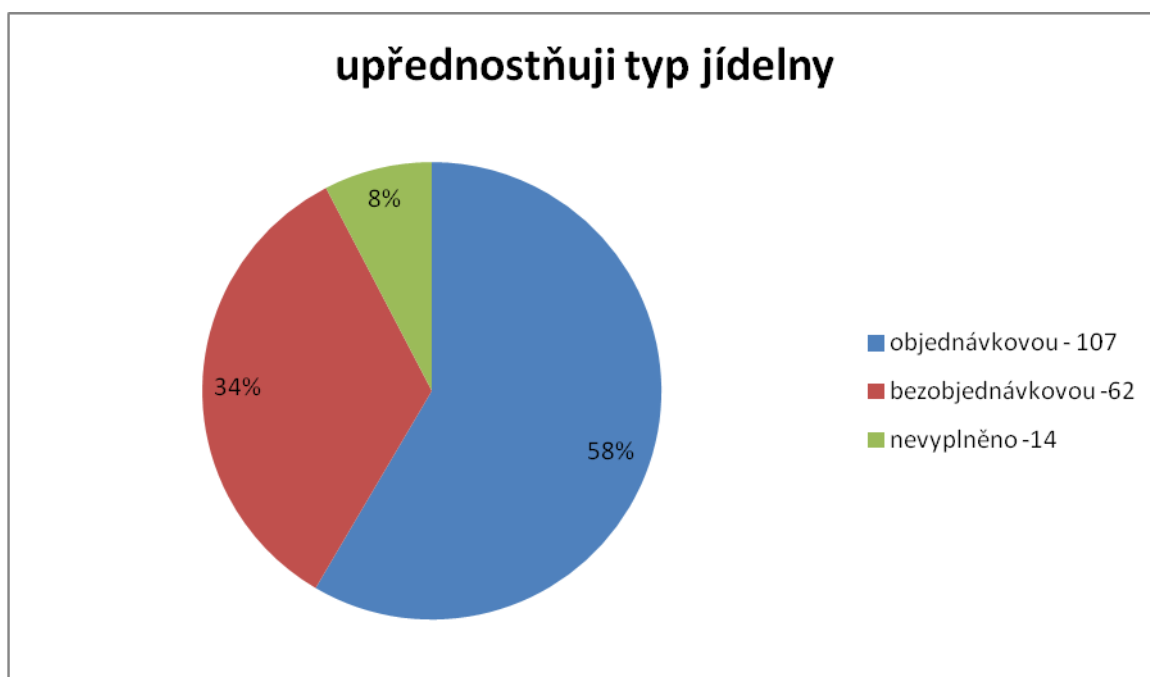


Tato otázka zjišťuje, kolik respondentů má možnost porovnání s jiným typem školní jídelny. Polovina dotazovaných nemá dle této odpovědi zkušenost s jiným typem jídelny, z čehož vyplývá, že nemají dostatek informací o chodu takového zařízení.

Tabulka č. 6.2.33. – Upřednostňuji typ jídelny

Počet respondentů (% z celku)	Celá jídelna	dítě	dosp	rodič	senior	ŠJ	ÚMČ	ZŠ
klasickou s objednáváním dvou - tří jídel	107 (58%)	26	18	37	8	2	8	8
bezobjednávkovou se širší nabídkou	62 (34%)	16	5	30	0	6	3	2
nevyplněno	14	3	5	5	0	0	1	0

Graf č. 6.2.33. – Upřednostňuji typ jídelny



Vzhledem k tomu, že většina respondentů nemá zkušenosti s jiným typem jídelny, byla tato otázka nešťastně formulována. Dá se jen předpokládat, že k volnosti bezobjednávkové jídelny se většina přiklání k možnosti objednávání jídla. Alespoň odpovědi celého dotazníku tomu nasvědčují.

6.3 Porovnání přání klientů se současností - rozdíly

Otázkou 2 a 14 se potvrdilo, že většina klientů vítá pestrý jídelníček se střídavým zařazováním jídel zdravé výživy, klasické české kuchyně i oblíbených dětských jídel. Příležitostné používání biopotravin je postačující.

V otevřené otázce číslo 20 a 21 však klienti požadují používat při přípravě polévek ve větší míře čerstvou zeleninu a klasicky vařený vývar. Podávání čerstvé zeleniny a zeleninových salátů byla také častá připomínka.

Z dotazníku je patrné, že asi 50 % rodičů sleduje jídelníček, pomáhá dítěti s výběrem, ovlivňuje jeho preference, zajímá se o nabídku služeb jídelny a dá se předpokládat, že vede dítě ke zdravému stravování.

V době, kdy jídelna zaváděla k bezobjednávkovému systému objednávky, domnívala se, že tyto rezervace jídla do konce výdejní doby budou pro starší žáky zajímavé. Tato domněnka se nepotvrdila a dotazníkem se ukázalo, že aktuální volba, výběr očima, momentální rozhodnutí a nechuť se vázat je pro starší žáky důležitější. Pokud si tito strážníci nevybrali z volných jídel, s oblibou si objednávali minutkové jídlo s doplatkem. Gril však byl začátkem školního roku vyřazen z nabídky jídelny. Konkrétní otázka číslo 13 na téma grilu, v dotazníku neměla průkaznou většinu pro prosazení přání obnovit nabídku.

Ve volné otázce „nejvíce mě tíží“ a „moje návrhy“ je požadavek poměrně častý. O obnovení této nabídky, přes nevoli zřizovatele, by se museli prosadit strážníci sami.

Šetřením se potvrdilo, že rodiče mají zájem se o kvalitě, velikosti porce a čistotě v jídelně přesvědčit. Najdou si čas v poledních hodinách jídelnu navštívit a chtějí se najíst se svým dítětem. Je v zájmu jídelny jim to umožnit. Management jídelny by měl hledat možnosti jak část odbytové části oddělit pro stravování dětí s rodinným příslušníkem.

Stížnosti byly začátkem školního roku na velké fronty, dlouhé čekání a málo míst u stolu. Problém vzniká hlavně nerovnoměrným příchodem žáků na oběd, který se odvíjí od rozvrhu škol. Po přidání čtyř stolů a posílení pracovníků na výdeji se situace uklidnila, i když problém nevyřešila. Odpovědi na otázky kolem výdeje nevykazují vysoké procento nespokojených strážníků. Přetrvávající problémy však

ukázaly otevřené otázky, kde byly požadavky řešit fronty, místa u stolu, otevření patra a malou šatnu. Po zápisu do základních škol bylo rozhodnuto, že obě školy otevřou o jednu první třídu více než v loňském roce. To je opět navýšení o 50 potenciálních strávníků. Bez ohledu na dotazníkové šetření Městská část spolu s vedením jídelny plánují rozšíření odbytové části školní jídelny do patra. Ostatní navrhovaná řešení (zavedení objednávkového systému, omezení nabídky a zúžení služeb) by nepřinesly očekávané výsledky, možná by dokonce odstartovaly nové problémy a stížnosti. Na objednávkový systém nejsou žáci ani jejich rodiče zvyklí. Všichni dětské strávníci navštěvují jídelnu od první třídy, kdy je rodiče přihlásili. Další docházka do jídelny je už bez nutnosti přihlášek a odhlášek v době nepřítomnosti. Nepřihlášené obědy by znemožnily odběr oběda a naopak neodhlášené by značně navyšovaly výdaje za stravné. Omezení nabídky snížením počtu nabízených jídel, by znevýhodňovalo žáky s delším vyučováním (starší žáky), jelikož by na ně zbývalo nejméně preferované jídlo a už by neměli možnost výběru. To by je nutilo k objednávkám, které by však měli spotřebovat. Právě tito starší žáci jídla zpravidla neobjednávají, protože se nechtějí vázat k odběru oběda, nechtějí čekat frontu nebo se rádi rozhodnou na místě. Většina dětí také jídla podle názvu nezná, protože doma se málo vaří.

Volné otázky 20 a 21 otevřely další problémy, které jídelna dotazníkem neřešila: kvalitu pokrmů a nápojů, chování personálu a návrh na zřízení bazaru neodhlášených obědů.

6.4 Porovnání přání klientů se současností - shody

Dotazníkové šetření přineslo výsledky, které jsou pro jídelnu velmi přínosné. Některé odpovědi klientů byly očekávané, jiné překvapily. Pracovníky školní jídelny potěšilo, že klienti jsou se službami školní jídelny celkově spokojeni. Stejně uspokojivá byla odpověď na cenu stravného a velikost porce.

Odpověď, na otázku číslo 17 – konzumace polévky, byla překvapující. I přes požadavky některých respondentů na zkvalitnění polévek, se jeví polévky jako oblíbené. Denně jsou na jídelníčku školní jídelny nabízeny dva druhy, ze kterých si tedy většina strávníků vybere.

Výsledky dotazníku, stejně jako reakce na připomínky v otevřených otázkách byly vloženy na webové stránky školní jídelny. Překvapivé bylo vysoké procento

klientů, kteří navštěvují stránky jídelny. Tím je potvrzeno, že obnova webových stránek nebude zbytečnou prací.

Pracovníci managementu ani ostatní uživatelé nebyli příliš spokojeni s novým softwarem jídelny. Ani objednávkový program není pro klienty dostatečně přehledný a neposkytuje jim informace, na jaké byli zvyklí u předcházejícího programu. Oproti očekávání však klienti s objednávkovým programem nemají větší problém. Všechny čtyři důležité okruhy informací v tomto objednávkovém programu jsou pro ně srozumitelné a je jen pár připomínek v otevřených otázkách k tomuto tématu.

6.5 Shrnutí dotazníkového šetření

Dotazníkové šetření přineslo managementu informaci o potřebě několika úprav a změn. Nejvýznamnější a nejvíc požadovanou úpravou je zvýšení kapacity odbytové části jídelny, aby vyhověla současné a plánované poptávce služeb. Školní jídelna má prostory, kam je možné provozovnu rozšířit. Jedná se však o velmi nákladnou záležitost, kterou zřizovatel léta zvažoval. Nyní dochází ke konstruktivním jednáním, zpracování projektu a přípravě na realizaci záměru. Spolu s přístavbou výdejny se management jídelny zamýšlí, na základě výsledků dotazníkového šetření, zda by nebylo vhodné vyřešit i jídelnu pro rodiče s dětmi. Aby management organizace vyhověl požadavkům na kvalitu pokrmů a služeb, zavedl častější kontroly kvality pokrmů, nabízeného zboží a poskytovaných služeb.

Zaměstnanci školní jídelny byli na pracovní poradě seznámeni s výstupy dotazníkového šetření. Zásadní informací bylo, že strážníci jsou s činností školní jídelny spokojeni. Lichotivé závěry šetření oceňují práci zaměstnanců a motivují je k další práci. Drobné připomínky byly projednány a stanoveny kroky k jejich nápravě, nebo uskutečnění požadovaného přání. Zaměstnanci byli dále seznámeni s plánovanými akcemi školní jídelny a zamýšleným rozvojem organizace.

Výsledky dotazníkového šetření ovlivní management v jeho dalším rozhodování a plánech. Krátkodobým plánem je řešení drobných nedostatků a připomínek. V krátkodobém plánu jídelny je také zajištění monitorovacího kamerového

systemu v šatně a vstupu do jídelny. Mezi krátkodobé plány lze dále zařadit práci na aktualizaci internetových stránek jídelny a zkvalitnění objednávkového systému. Střednědobým plánem je rozšíření provozu jídelny do patra, jehož přípravné práce již byly zahájeny. Spolu s rozšířením provozu budou nutné i další organizační změny, motivace zaměstnanců a zavedení změn do provozu organizace.

7 SWOT analýza na podkladě vyhodnocení dotazníku

Tabulka č.7.1. – SWOT analýzy na podkladě vyhodnocení dotazníku

<p>Silné stránky</p> <ul style="list-style-type: none">- Systém nákupů obědů- Skladba služeb- Stravování rodiče s dítětem- Přiměřené používání biopotravin- Přiměřená cena- Přiměřená velikost porce- Polévka denně- Vybavení jídelny- Spokojenost strážníků- Webové stránky- Ochetný personál- Dobrá organizace- Stravování pro veřejnost	<p>Slabé stránky</p> <ul style="list-style-type: none">- Sporný počet druhů jídel- Gril zrušen- Poruchové vybavení varny- Sortiment bufetu- Malá šatna- Nehlídaná šatna- Nedostatek personálu- Objednávkový systém- Stravování matek s dětmi
<p>Příležitosti</p> <ul style="list-style-type: none">- Prostor pro rozšíření provozu- Příprava kamerového monitor. systému- Inovace sortimentu bufetu- Příprava nových propagačních akcí- Jednání o znovu zavedení grilu- Plán navýšení strážníků (zápis)- Projekt na vybudování výdejny- Realizace výdejny- Dobré vztahy se zřizovatelem	<p>Hrozby</p> <ul style="list-style-type: none">- Špatná spolupráce škol (rozvrhy)- Fronty- Chaos v šatně- Tlak na změny systému nákupů- Tlak na snížení počtu jídel- Tlak na zrušení bufetu- Rivalita vychovatelek- Nedostatek finančních prostředků- Nezájem rodičů- Přehnané reakce rodičů na problém

Závěr

Tato bakalářská práce se zabývala analýzou Školní jídelny Praha 22 a porovnávala její současný stav se stavem očekávaným z pohledu všech uživatelů jídelny. Školní stravování má velmi těžkou úlohu a musí splňovat výživové i finanční normy a sledovat trendy ve výživě. V poslední době byly služby Školní jídelny Praha 22 poznamenány faktory, které mohly více či méně ovlivnit spokojenost strávnicků.

Cílem bakalářské práce bylo zjistit, do jaké míry jsou strávnicki se školní jídelnou spokojeni, ujistit se o smysluplnosti konání, definovat potřeby a přání klientů, a dle toho nastavit plán rozvoje organizace.

Bylo provedeno vlastní dotazníkové šetření, jehož výsledky byly v práci názorně zobrazeny a analyzovány. Výsledky průzkumu potvrdily, že Školní jídelna Praha 22 nabízí svým klientům dostatek kvalitních služeb v požadovaném množství a za přiměřenou cenu. Je potěšující konstatovat, že průzkum ohodnotil práci jídelny kladně, což je obrovskou motivací pro její zaměstnance. Problémy byly zjištěny ve vyšší poptávce, kterou jídelna v současném stavu není schopna uspokojit. Problém s kapacitou bude jídelna řešit ve spolupráci se zřizovatelem rozšířením odbytové části. V nových prostorách jídelny bude uvažováno také o možnosti stravování rodičů s dětmi.

Příjemné je i zjištění, že je zřizovatel schopen a ochoten jídelně pomoci. Od příštího školního roku tak bude jídelna schopna poskytnout kvalitní služby všem klientům.

Zásadní výsledky dotazníkového šetření ovlivní management v jeho dalším rozhodování a plánech. Na základě výstupů dotazníku budou přijata následující opatření:

Aktuálně jsou řešeny drobné nedostatky a připomínky. Jejich uspokojení je krátkodobým cílem managementu společnosti. Šetření potvrdilo nutnost krátkodobého plánu také pro zajištění monitorovacího kamerového systému v šatně a vstupu do jídelny. Střednědobým plánem je rozšíření provozu jídelny do patra. Příprava na rozšíření provozu je již zahájena. Dotazníkové šetření potvrdilo důležitost a smysl této velké a ekonomicky náročné akce, která je plánována na

letní prázdniny. Spolu s rozšířením provozu budou nutné i další organizační změny, správně motivovat zaměstnance a implementovat nastavené změny do provozu organizace. Součástí implementace změn bude mj. aktualizace provozního řádu. Důležitou podmínkou úspěšného zavedení změn do provozu je dobrá firemní kultura a zajištění kontrolního systému.

Seznam použité literatury a pramenů:

Bakalářská práce – Školní jídelna jako samostatný subjekt- Eva Perná. Filosofická fakulta University Palackého v Olomouci, katedra sociologie a andragogiky

JUDr. Jana Pešková, Obecné principy hospodaření příspěvkových organizací územních samosprávních celků a školských právnických osob, stručná pracovní pomůcka ke studiu

Kvalitativní výzkum v pedagogických vědách – Roman Švaříček, Klára Šedová a kol.

Pracovní právo pro zaměstnance škol a školských zařízení – Studijní texty, pedfUK. Ing.Stanislav Karabec Ph.D.

Řízení školní jídelny a výdejny, a Tre, v.o.s. 1/2009

Stravování ve školních jídelnách- Mgr. Blanka Blažková- Nakladatelství RAABE

Tvorba výukových a výzkumných případových studií – Pavel Štrach (Acta Oeconomica Pragensia, roč.15, č.3, 2007)

Vyhláška č. 107/2005 Sb.o školním stravování

Vyhláška č. 137/2004 Sb. O hygienických požadavcích na stravovací služby a zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání

Internetové zdroje:

Jidelny.cz [online]. 2011 [cit. 2012-03-24]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz>

Vyzivapol.cz/zpravodaj.html [online]. 2012 [cit. 2012-03-24]. Dostupné z: www.vyzivapol.cz/zpravodaj.html

Seznam zkratk:

BOZP – bezpečnost a ochrana zdraví při práci

ČŠI – česká školní inspekce

DPH – daň z přidané hodnoty

FKSP – fond kulturních a sociálních potřeb

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control point – kritické body

ICT- informační a komunikační technologie

kat – kategorie

MŠ – mateřská škola

MŠMT – ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

Sb. - sbírka zákonů

ŠJ – školní jídelna

ÚMČ – úřad městské části

ÚSC – územně samosprávné celky

ZŠ – základní škola

Seznam příloh:

- 1/ Příloha č. 1 vyhlášky 107/2005Sb. - výživové normy pro školní stravování
- 2/ Příloha č. 2 vyhlášky 107/2005 Sb. - finanční limity na nákup potravin
- 3/ §4 vyhlášky 107/2005 Sb. - Rozsah služeb školního stravování
- 4/ Spotřební koš 6/2011
- 5/ Výpočet kalkulace ceny stravného pro rok 2012
- 6/ Ceny stravného pro rok 2012 pro jednotlivé stravníky
- 7/ Provozní řád školní jídelny Praha 22
- 8/ Dotazník hodnocení ŠJ Praha 22

1 Průměrná spotřeba potravin je vypočtena ze základního sortimentu potravin tak, aby bylo zajištěno dosažení příslušných výživových norem. Je uvedena v hodnotách "jak nakoupeno" a je do ní proto zahrnut i přirozený odpad čištěním a dalším zpracováním. Z celkové denní výživové dávky se počítá v průměru 18% na snídani, 15% na přesnídávku, 35% na oběd, 10% na odpolední svačinu a 22% na večeři.

2. Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí + - 25 % s výjimkou tuků a cukru, kde množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit. Poměr spotřeby rostlinných a živočišných tuků činí přibližně 1 : 1 s důrazem na zvyšování podílu tuků rostlinného původu.

3. Množství zeleniny, ovoce a luštěnin lze zvýšit nad horní hranici tolerance. Při propočtu průměrné spotřeby se hmotnost sterilované a mražené zeleniny násobí koeficientem 1,42. U sušené zeleniny se hmotnost násobí koeficientem 10 (10 dkg = 1 kg).

4. Součástí jídel je vždy nápoj a k dosažení žádoucích hodnot vitamínu C je nutno zařazovat do jídelníčku nápoje, kompoty a zeleninové saláty s přídavkem vitamínu C.

Příloha č. 2 vyhlášky 107/2005 Sb. - finanční limity na nákup potravin

Věkové skupiny strážníků, hlavní a doplňková jídla	Finanční limity Kč/den/strážník		
1. Strážníci do 6 let			
snídaně	7,70 až 13,00		
přesnídávka	6,00 až 9,00		
oběd	14,00 až 25,00		
svačina	6,00 až 9,00		
večeře	12,00 až 19,00		
Celkem (celodenní)	45,00 až 75,00		
na nápoje	3,00 až 5,00		
2. Strážníci 7 – 10 let			
snídaně	9,00 až 15,00		
přesnídávka	7,00 až 12,00		
oběd	16,00 až 32,00		
svačina	6,00 až 10,00		
večeře	14,00 až 25,00		
Celkem (celodenní)	52,00 až 94,00		
3. Strážníci 11 – 14 let			
snídaně	10,00 až 16,00		
přesnídávka	7,00 až 12,00		
oběd	19,00 až 34,00		
svačina	7,00 až 11,00		
večeře	15,00 až 27,00		
Celkem (celodenní)	58,00 až 100,00		
4. Strážníci 15 a více let			
snídaně	11,00 až 17,00		
přesnídávka	7,00 až 12,00		
oběd	20,00 až 37,00		
svačina	7,00 až 11,00		
večeře	17,00 až 34,00		
Celkem (celodenní)	60,00 až 111,00		
II. večeře	9,00 až 16,00		

Příloha č. 3 - §4 vyhlášky 107/2005 Sb. - Rozsah služeb školního stravování

(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- **a)** *hlavními jídly oběd a večeře,*
- **b)** *doplňkovými jídly snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře,*
- **c)** *obědem polévka nebo předkrm, hlavní chod, nápoj a případně doplněk (salát, dezert, ovoce),*
- **d)** *večeří hlavní chod, nápoj a případně doplněk (salát, dezert, ovoce).*

(2) Každé z jídel podle odstavce 1 je strávnickům poskytováno nejvýše jednou denně.

(3) Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat

- **a)** *oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem,*
- **b)** *oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s polodenním provozem,*
- **c)** *hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1 s výjimkou druhé večeře, je-li vzděláváno ve třídě s internátním provozem,*

včetně tekutin v rámci dodržení pitného režimu.

(4) Žák základní školy a nezletilý žák střední školy a konzervatoře má právo denně odebrat oběd.

(5) Zletilému žákovi střední školy, konzervatoře a studentovi vyšší odborné školy lze poskytovat školní stravování v rozsahu uvedeném v odstavci 4.

(6) Nezletilý žák ubytovaný ve školském výchovném a ubytovacím zařízení, osoba v plném přímém zaopatření, nebo osoba, které je poskytována preventivně výchovná péče formou celodenních nebo

internátních služeb, má právo denně odebrat

- **a)** hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1 s výjimkou druhých večeří, jde-li o nezletilého žáka nebo osobu mladší 15 let, nebo
- **b)** hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1, jde-li o nezletilého žáka nebo osobu od dovršení 15 let.

(7) Zletilému žákovi a studentovi vyšší odborné školy ubytovanému ve školském výchovném a ubytovacím zařízení lze poskytovat školní stravování v rozsahu uvedeném v odstavci 6 písm.b).

(8) Souhlasí-li nadpoloviční většina zletilých strážníků a zákonných zástupců nezletilých strážníků, mohou strážníci uvedení v odstavci 6 nebo 7 denně odebrat pouze snídani a hlavní jídla, a to v hodnotě nákladů na potraviny ve výši součtu finančních normativů určených pro všechna jim náležející jídla podle odstavce 6 nebo 7.

(9) První den neplánované nepřítomnosti strážníka ve škole nebo školském zařízení se pro účely této vyhlášky považuje za pobyt ve škole nebo školském zařízení.

Příloha č. 4 – Průměrné spotřeby vybraných druhů potravin na strážníka a den

Průměrné spotřeby vybraných druhů potravin na strážníka a den, zpracovaná dle vyhl. 107/2005 Sb.:
 Za období: 12/2010
 Sklad: Hlavní ()

Školní jídelna Praha 22
 Nové náměstí 1100
 104 00 Praha 22 - Uhřetínoves

Přepočít jídel Kategorie	Obědy (+přesnídávka a svačina)				Celodenní				Shrnutí					
	3-6 let normativ přepočít	7-10 let normativ přepočít	11-14 let normativ přepočít	15-18 let normativ přepočít	3-6 let normativ přepočít	7-10 let normativ přepočít	11-14 let normativ přepočít	15-18 let normativ přepočít	normativ celkem	spotřeba v údajích v %	spíšeno v %			
maso	55	64	70	75	114	149	159	163	0	0	0	631019	863720	133
ryby	145215	217984	184170	103650	0	0	0	0	0	0	0	100593	88485	88
mléko	28403	34060	26310	13820	0	0	0	0	0	0	0	1301782	777000	60
mléčné výrobky	31	19	17	9	60	70	85	85	0	0	0	203727	130293	64
tuhy	17	12	15	17	25	35	36	35	0	0	0	148716	112933	76
celr	44895	40872	39465	23494	0	0	0	0	0	0	0	161291	109450	68
zelenina	20	13	16	16	40	55	65	50	0	0	0	944930	1073190	112
ovoce	52805	44278	42095	22112	0	0	0	0	0	0	0	846690	483270	57
brambory	110	85	90	100	190	215	215	250	0	0	0	1370365	1215100	89
luštěniny	290430	289510	238790	138200	0	0	0	0	0	0	0	100593	68900	68
celkem	110	85	80	90	180	170	210	240	0	0	0	100593	68900	68
brambory	90	140	180	170	150	300	350	300	0	0	0	100593	68900	68
luštěniny	237625	476840	420960	234940	0	0	0	0	0	0	0	100593	68900	68
celkem	10	10	10	10	15	30	30	20	0	0	0	100593	68900	68
celkem	26403	34060	26310	13820	0	0	0	0	0	0	0	100593	68900	68

Kontroloval Zpracoval Vytisknuto dne: 29.6.2011

SKOLNI JIDELNA PRAHA 22
 Kezsl namesta 1100
 104 00 Praha 22 - Uhretinoves
 IČO: 70971337

Příloha č. 5 – Výpočet kalkulace cen obědů pro rok 2012 dle nákladů roku 2011

Ceny obědů jsou vypočítány z nákladů roku předcházejícího, a to nákladů na provoz, mzdy a potraviny, případně i zisk, s přihlédnutím na plánovaný nárůst cen dodavatelů a počet stravovaných za celý rok.

Počet odebraných obědů: 156 901

Mzdové náklady:

V roce 2011 dle zprávy o hospodaření (příloha č.1) bylo spotřebováno v tisících Kč na mzdy:

UZ 33353	3 240	z rozpočtu MHMP
UZ 33015	54	dotace hustota
UZ 00096	109	na odměny
FO	40	odměny ředitel
Pro učně	30	produktivní práce
Z DČ	789	doplňková činnost

Celkem 4 262 tisíc Kč na mzdové náklady

Mzdové náklady na uvaření jednoho oběda činily $4262 : 156,901 =$ 27,16 Kč

Potraviny:

Potraviny na přípravu obědů děti 3399

Potraviny na přípravu obědů dospělí 639

Potraviny na přípravu výrobků bufet 75

Celkem 4113 tisíc Kč na potraviny

Náklady na potraviny k přípravě jednoho oběda činily $4113 : 156,901 =$ 26,21 Kč

Celkové náklady:

Náklady celkem za celý rok 2011 v tisících Kč	11 830
Sníženo o zboží pro bufet	- 419
Sníženo o energii 2010	- 135

Celkem **11 276 tisíc Kč**

Od celkových nákladů je třeba odečíst náklady spojené s jinou činností než je příprava obědů.

Jedná se o prodej v bufetu, výroba pro bufet a příležitostný pronájem jídelny. Pro tuto činnost použijí procentuální poměr příjmů:

Celkové příjmy jídelny	11 830	100%
Výroba pro bufet	75	
Prodej v bufetu	515	
Pronájem	10	
Celkem jiná činnost	600 : 118,3 =	

Ostatní činnost jídelny je tedy 5,07%

Celkové **výdaje** jídelny snížím o 5,07 % $112,76 \times 94,93 = 10\,704,31$ tisíc Kč

Celkové náklady na přípravu jednoho oběda činily $10\,704,31 : 156,901 = \mathbf{68,22\,Kč}$

Provozní náklady:

Zbývající náklady jsou náklady na provoz – materiál, inventář, energie, služby, cestovné, oprava a údržba, odpisy, poplatky,

Celkové náklady snížené jak výše uvedeno	11 276
Mzdové	- 4 262
Potraviny	- 4 113

Provozní náklady tedy činí **2 901 tisíc Kč**

Provozní náklady v roce 2011 činily $2901 : 156,901 =$ **18,49 Kč**

Náklady na uvaření jednoho oběda v roce 2011:	Provoz	$18,49 - 5,07\% = 17,55$
	Mzdy	$27,16 - 5,07\% = 25,78$
	Potraviny	$26,21 - 5,07\% = 24,88$

Celkem **68,68 Kč**

Kalkulace ceny jednoho oběda pro rok 2012 s ohledem na zvýšení DPH

Druh nákladu	2011	navýšení	2012	cena
Provoz	17,55	o 0,45 Kč	18,00	18,00
Mzdy	25,78	o 0,22 Kč	26,00	26,00
Potraviny	24,88	o 2,12 Kč	27,00	27,00
<u>Celkem</u>	<u>68,21</u>			<u>71,00</u>

Příloha č. 6 - Ceny stravného pro rok 2012 pro jednotlivé strávnicky

Ceny stravného platné od 1. 2. 2012

Základní školy

II. věková kat. 7-10 let	24,00 Kč
III. věková kat. 11-14 let	25,50 Kč
IV. věková kat. 15-26 let	27,00 Kč

Mateřská škola

I.kat. 3-6 let	34,- Kč / 25,50 Kč
II.kat. 7 let	35,- Kč / 26,50 Kč
svačina (přesnídávka)	8,50 Kč

Zaměstnanci škol a zaměstnanci ÚMČ

Celé menu 71,- Kč (polévka, hl. jídlo, nápoj, doplněk)

Samostatné hlavní jídlo 50,- Kč (bez polévky, nápoje, doplňku)

Strávnick hradí stravné snížené o příspěvek zaměstnavatele a příspěvek z FKSP.

Zaměstnanci ZŠ Vachkova 56,- Kč

Zaměstnanci ZŠ Jandusů 41,- Kč

Zaměstnanci ZVŠ 39,- Kč

Zaměstnanci MŠ 30,- Kč

Senioři v pečovatelské službě

s dovozem - sociální program MČ 55,- Kč

Senioři s kartou

docházející do jídelny 58,- Kč

Cizí strávnicki a firmy - hradí náklady i se ziskem

Menu (polévka, hl. jídlo, nápoj, doplněk) 75,- Kč

Samostatné hlavní jídlo (bez polévky, nápoje, doplňku) 54,- Kč

Cizí děti a děti o prázdninách

70 % ceny dospělých strávnicků bez zisku 50,- Kč

porce o velikosti 70% dospělé porce = 70 gr. syrového masa

Příloha č. 7 - Provozní řád školní jídelny Praha 22

1. Provozovatel a důvod založení organizace

Název: Školní jídelna Praha 22, Nové náměstí 1100

Adresa: Nové náměstí 1100/1, Praha 10 - Uhříněves 104 00

Právní forma: Příspěvková organizace s právní subjektivitou

Tel./Fax: kancelář ŠJ: 267 712 690 ředitelka - Vrbová Hana: 731 937 714

administrativní pracovnice - Maříková Eva: 736 484 228

kuchyň: 267 712 689 vedoucí provozu - Veselá Monika: 736 773 355

e-mail: sjpraha@volny.cz

web: www.sjpraha22.websnadno.cz

Jídelna byla zřízena ÚMČ a slouží ke stravování dětí MŠ, žáků ZŠ a Spec.Š, seniorů v rámci sociálního programu ÚMČ, seniorů v pečovatelské službě, zaměstnanců škol, ÚMČ a okolních firem a široké veřejnosti.

1.1 Zřizovatel

Název: ÚMČ Praha 22, Nové náměstí 1250, Praha 10 - Uhříněves

Právní forma: Orgán územní samosprávy

1.2 Vymezení činnosti

Veškeré služby jídelny, které poskytuje jsou v souladu se zřizovací listinou organizace.

Pracovní postupy probíhají v souladu s platnou legislativou, zejména pak se zákonem 258/2000Sb. o ochraně veřejného zdraví dále upřesněného prováděcí vyhláškou 137/2004Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

1.2.1 Hlavní činnost

Jídelna na základě zřizovací listiny poskytuje školní stravování a řídí se vnitřními předpisy, které jsou v souladu se školským zákonem (561/2004Sb.) dále upřesněného prováděcí vyhláškou 107/2005Sb., kde jsou zakotvené výživové normy a rozpětí finančních norem pro jednotlivé formy strážníků. Zaměstnancům školní jídelna poskytuje závodní stravování dle zákona 250/2000Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů dále upřesněného vyhláškou 84/2005Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky.

1.2.2 Doplnková činnost

Organizace v souladu se zákonem 250/2000Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů provozuje doplňkovou činnost, ve které jsou zahrnuty následující služby:

- 1) stravování cizích strážníků
- 2) výroba polotovarů, moučníků, pečiva
- 3) výroba lahůdek - studená kuchyně
- 4) zajištění soukromých akcí - prostory stravování
- 5) zajištění školních akcí - letní tábory, exkurze atp.
- 6) pronájem prostor jídelny
- 7) pronájem reklamních ploch
- 8) prodej zbytkových obědů
- 9) prodej zboží ve školním bufetu

Doplňková činnost se řídí interní směrnicí ředitele školy.

2. Provozní řád jídelny

2.1 Administrativní pokyny

2.1.1 Provozní doba - žáci a pedagogové

Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době od 11:45 do 14:00 hodin (pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak).

2.1.2 Provozní doba - cizí strážníci

Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době od 11:45 do 14:00 hodin (pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak). Cizí strážníci pokrm konzumují ve Veřejné jídelně nebo na jim vyhrazených místech, která jsou prostorově oddělena od míst pro účastníky školního stravování.

2.1.3 Provozní doba - výdej do jídelnosičů

Obědy se vydávají ve všech dnech školní výuky v době od 11:45 do 14:00 hodin (pokud není v mimořádných případech včas oznámeno jinak) pokud je jídelnosič k dispozici před výdejem obědů. V době výdeje obědů se do jídelnosičů z hygienických důvodů nevydává, jídlo bude servírováno do polévkových misek k následnému předání strážníkem do přineseného jídelnosiče.

2.1.4 Ceník

- | | |
|---------------------------------|---|
| Strážníci 3 - 6 let: | I. věková kategorie |
| Strážníci 7- 10 let: | • hradí jen náklady na potraviny a pitný režim
II. věková kategorie |
| Strážníci 11- 14 let: | • hradí náklady na potraviny 80% dospělé porce
III. věková kategorie |
| Strážníci 15 let a více: | • hradí náklady na potraviny 90% dospělé porce
IV. věková kategorie |
| Zaměstnanci: | • hradí náklady na potraviny - 100%
ÚMČ a škol |
| Cizí strážníci: | • hradí potraviny, provozní a mzdové náklady (zaměstnavatel organizace poskytuje příspěvek)
veřejnost a firmy |
| Cizí dětský strážník: | • hradí náklady spojené s přípravou jídla a zisk dětí z jiných škol a mimo výukový den
• 70% všech nákladů bez zisku |

Identifikační karta: 150 Kč za pronájem, po ukončení stravování a vrácení funkčního média se částka vrátí

Identifikační čip: 100 Kč za pronájem, po ukončení stravování a vrácení funkčního média se částka vrátí

Do věkové kategorie se strávnick zařazuje dle rodného čísla pro následující školní rok. Dověrší-li dítě v aktuálním školním roce (1.9. do 31.8.) věk 7,11 a 15 let je posunut do vyšší věkové kategorie. Strávnick má dle věkové kategorie nárok na příslušnou velikost porce a cenu stravného. Ceny stravného se aktuálně upravují dle cen potravin na trhu a dle provozních a mzdových nákladů v uplynulém období. Aktuální ceník stravného je přílohou provozního řádu.

2.1.5 Matrika jídelny

Každý pravidelně docházející strávnick je před zahájením stravování zanesen do matriky školní jídelny. Strávnick, nebo u nezletilých jeho zákonný zástupce vyplní data potřebná pro evidenci jídelny a svým podpisem potvrdí smlouvu se školní jídelnou. Strávnickovi je proti záloze vystaveno identifikační médium (karta, čip) a je seznámen s provozem jídelny. Zákonný zástupce dítěte musí v přihlášce uvést jméno a příjmení dítěte, jméno zákonného zástupce, adresu, telefon, rodné číslo nebo datum narození (dle kterého je dítě zařazeno do kategorie), školu, třídu, způsob úhrady a číslo účtu, na který bude přeplatek stravného vráceno a také informaci zda svému dítěti chtějí blokovat doplňkový prodej nebo jen některé komodity tohoto prodeje. Všechny tyto údaje je potřeba aktualizovat, každou změnu hlásit.

2.1.6 Systém plateb stravného

Ve školní jídelně je nastaven zálohový způsob stravného. Na začátku stravovacího období strávnick uhradí zálohu na stravné - vloží kredit, zpravidla částku, která činí měsíční výši stravného. Každou následující platbu je nutné provést vždy, když se kredit sníží na úhradu tří obědů.

Většina strávnicků hradí stravné měsíčně ve výši měsíčního stravného. Toto však není podmínkou. Avšak každý strávnick, pokud chce odebrat oběd, musí mít na svém účtu stravného kredit alespoň v částce svého stravného.

2.1.7 Inkasní způsob platby

Strávník (případně jeho zástupce) musí v peněžním ústavu, nebo prostřednictvím internetbanky zajistit souhlas s inkasem. Doporučujeme nastavit limit na 1000 Kč měsíčně. Číslo bankovního účtu: 292804309/0800, účel platby: úhrada stravného, variabilní symbol strávnicka je k dispozici v kanceláři školní jídelny, které je potřeba přinést potvrzení o zadání souhlasu s inkasem z jakého účtu.

2.1.8 Platby trvalým příkazem k úhradě

Strávník obdrží údaje pro vyplnění trvalého příkazu k úhradě na účet jídelny, který odnese do banky nebo zadá prostřednictvím internetbanky. Zadává pouze 10 plateb v roce bez 6. a 7. měsíce na dobu neurčitou v částce měsíčního stravného navýšenou o doplňkový prodej je-li povolen. Platba provedená v měsíci květnu je zálohou na červen a platba realizovaná v srpnu je záloha na září. Přeplatky stravného se převádí na účet strávnicka uvedený v přihlášce, vždy po skončení školního roku, to je v měsíci červenci. Po ukončení stravování nezapomeňte trvalý příkaz zrušit.

2.1.9 Hotovostní platby

Probíhají každý den školní výuky pondělí až pátek od 8:00 do 11.00 hodin a pondělí až čtvrtek od 14:30 do 15:30 hodin v kanceláři školní jídelny. V době výdeje obědů, tj. od 11:30 do 14:00 hodin je možné vložit kredit v bufetu ŠJ v šatně. Hotovostní úhradu stravného v jiných hodinách je třeba telefonicky dohodnout.

2.1.10 Platby smluvní organizace

Smluvní organizace hradí odebrané obědy bezhotovostně za uplynulý měsíc. Podrobnosti tohoto vztahu jsou definované v uzavřené smlouvě o poskytování stravování.

2.1.11 Přihlašování obědů

Školní jídelna vaří pět druhů jídel z čehož dva jsou pouze na objednávku. Po zaplacení a aktivování identifikačního čipu (karty) mají strávníci možnost se stravovat ve školní jídelně. Mohou přijít bez předchozího přihlášení na jedno ze tří jídel bez objednávky a docházet nepravidelně. Nebo docházet pravidelně a pomocí internetu nebo objednávkového boxu, který je umístěn v jídelně u východu, mohou provádět objednávky, které jim zajistí blokaci vybraného jídla až do konce výdeje. Mohou si objednávat všech pět druhů jídel, ale pouze dvě jsou jenom na

objednávku. Zbylá tři jídla je možné objednávkou rezervovat, ale také jsou volně bez objednávky do vydání.

V případě zapomenutí identifikačního média, je třeba před vstupem do jídelny ve školním bufetu požádat o vydání náhradního dokladu, který slouží pouze k výdeji oběda na aktuální den. Dojde-li ke ztrátě média, musí strážník zakoupit nové.

Pracovník ŠJ vyvěšuje jídelníček na nástěnce před školní jídelnou, v prostorách jídelny a na internetových stránkách jídelny (www.sjpraha22.websnadno.cz) na období nejméně týden předem, zde je také možné provést objednávky oběda (přístupové informace jsou k dispozici v kanceláři školní jídelny).

2.1.12 Odhlašování stravy

Odhlašky obědu se v naší ŠJ neprovádí, jen rušení obědů. Každý strážník hradí pouze odebrané jídlo na základě objednávky, která proběhne buď předem na boxu (měsíčním terminálu) nebo internetem nebo v den odběru, při výběru jídla objednávku označí na denním terminálu.

Rušení objednávky můžete provést do 5:45 hodin aktuálního dne nebo kdykoli před tím. Objednávkou odebrané peníze z účtu strážníka za obědy se při zrušení opět vrátí na účet. Pokud není objednávka zrušena ani vyzvednuta, propadá bez náhrady.

Jedná-li se o účastníka školního stravování (zvýhodněného), má na toto stravování nárok v 1. den neplánované nepřítomnosti ve škole. Pokud dojde k odebrání oběda v následujících dnech bude (v souladu s vyhláškou 107/2005Sb. o školním stravování §4 odst.9) strážníkovi (žáku) účtována plná cena oběda (viz ceník - cizí strážníci).

Jedná-li se o účastníka závodního stravování (zaměstnanci škol), má (dle vyhlášky 84/2005Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky §3 odst.3) nárok na závodní stravování, pokud v daný den na pracovišti odpracují alespoň 3 hodiny, jinak je tomuto strážníkovi účtována plná cena oběda (ředitelem školy nebude poskytnut příspěvek).

2.2 Organizace stravování

2.2.1 Vlastní stravování

Vstup jednotlivých skupin strávníků do prostor jídelny je povolen jen v příslušné provozní době. Nemocným strávníkům je vstup do jídelny zakázán. Na kolečkových bruslích a botách, opatřených kolečky je vstup do jídelny zakázán.

Po vstupu do jídelny se strávníci řadí do fronty, připraví si identifikační médium, v prezenční vitríně si vyberou z nabízených bezobjednávkových jídel a zvolené jídlo objednájí pomocí média na denním objednávkovém terminálu, který je nad prezenční vitrínou. Strávníci si vezmou tác a příbor, z nápojového barelu si natočí čaj, nahlásí zvolenou polévku. Na výdejním místě se prokáží (kartou, čipem, náhradní stravenkou). Doplněk stravy a další nápoj je v samoobslužné zóně, kde si strávník také může vybrat z doplňkového sortimentu ŠJ. Na konci výdejní linky pokladní ověří uskutečnění objednávky, zaúčtuje nebo přijme hotovost za doplňkový prodej.

Vydaná strava je určena pouze přihlášenému , platícímu strávníkovi ke konzumaci v jídelně. Strávníci jídlo neodnášejí z místnosti a nepředávají jiné osobě. Konzumace probíhá v sedě u stolu dle společenských pravidel. Po konzumaci strávník odnese použité nádobí na transportní pás, obaly od zboží a ubrousky vyhodí do koše. Po celou dobu přítomnosti v prostorách školní jídelny strávníci zachovávají osobní bezpečnost, neohrožují bezpečnost druhých, dodržují hygienu stravování a společenská pravidla.

2.2.2 Úklid

Běžný úklid (stravou znečištěná podlaha, stoly...) v době výdeje zajišťují v jídelně pracovníce kuchyně. Znečištění a hlavně rozlití tekutin hlase neprodleně kuchyňskému personálu.

2.2.3 Dozor

Dozor ve školní jídelně zajišťují pracovníci jídelny. Je dohlíženo na dodržování bezpečnosti a hygienických zásad. Dozor reguluje osvětlení a větrání, upozorňuje zaměstnance úklidu na možné nebezpečí z hlediska hygieny a bezpečnosti (rozlitá polévka ...). Dojde-li k úrazu strávníků, ohlásí dozírající úraz ředitelce, provozní, šéfkuchaři nebo pokladní školní jídelny, kteří mu poskytnou první pomoc a

provedou zápis v knize úrazů. Strávník, jehož chováním vznikla školní jídelně škoda je povinen tuto škodu nahradit. V případě opakovaného nedodržování tohoto provozního řádu, má ředitelka školní jídelny právo vyloučit strávníka ze stravování.

2.2.4 Postup při škodě nebo ztrátě

Všichni strávníci jsou povinni ochraňovat své věci před poškozením a odcizením. Ošacení, školní tašky a batohy ukládat na určeném místě. Jídelna neručí za cenné věci, které nesouvisejí s výukou, odložené v šatně. Neručí za mobilní telefony, výpočetní techniku, šperky, peníze, počítačové hry, doklady, ceniny, vstupenky na kulturní představení apod.

V případě ztráty nebo poškození jsou strávníci povinni dodržet tento postup:

- 1) neprodleně nahlásit škodu v kanceláři ŠJ nebo provozní jídelny
- 2) sepsat s pracovníkem jídelny protokol
- 3) za pomoci pracovníka jídelny ohlásit škodu policii ČR a přivolat rodiče
- 4) počkat na rodiče a policii ČR
- 5) doložit vlastnictví a cenu ztracené nebo poškozené věci
- 6) předat ředitelce ŠJ kopii protokolu sepsaného s policií ČR a vyrozumění o závěru šetření policie

3. Závěrečná ustanovení

Provozní řád školní jídelny je bezesbytku závazný pro všechny zaměstnance organizace i účastníky stravování. Originál provozního řádu je uložen ve složce vnitřních předpisů jídelny v kanceláři ŠJ. Zde je možné požádat o jeho kopii. Kopie je vyvěšena v jídelně, v šatně jídelny nebo na webových stránkách školní jídelny. Je předána ředitelům škol a všem smluvním organizacím jako příloha ke smlouvě o poskytování stravování. Další kopie je poskytnuta zřizovateli.

Tento předpis nabývá účinnosti dnem 1. 1. 2012 a je platný do vyhlášení předpisu nového.

ředitelka školní jídelny Vrbová Hana

V Praze dne 28. 12. 2011

Příloha č. 8 - Dotazník hodnocení ŠJ Praha 22

Dotazník je dostupný na internetové adrese:

<https://docs.google.com/spreadsheets/viewform?formkey=dGh1NnE1Tlh3WW11bFFzdVVoV3R5QkE6MQ>

Hodnocení ŠJ Uhřetěves (stačí vyplnit jednou, při dalším přihlášení přeskočte)

Rádi bychom zlepšili služby školní jídelny a znali Váš názor na ni. Prosím, pomozte nám vyplněním tohoto dotazníku. Označte názor na současný stav i přání stavu ideálního. Děkujeme Vám, Váš názor je pro nás přínosný.

Ve vztahu k jídelně jsem:

- dětský strážník
- dospělý strážník
- rodič dětského strážníka
- senior s příspěvkem ÚMČ
- zaměstnanec jídelny
- za zřizovatele zaměstnanec ÚMČ
- za školu zaměstnanec školy

Funkce školní jídelny

- vést strážníka ke zdravému stravování
- nasytit strážníka oblíbenými jídly
- kompromis (dostatečná nabídka obou variant)

Systém nákupu obědů v současnosti je kombinovaný - možnost rezervace vybraného jídla až do konce výdeje objednávkou

- vyhovuje
- nevyhovuje

Upřednostňuji systém nákupu obědů

- objednávkový
- bezobjednávkový
- kombinovaný - možnost rezervace vybraného jídla až do konce výdeje objednávkou

Objednávkový systém na www.skolnijidelna.eu

- vyhovující
- nevyhovující
- neznám

Objednávání obědů na www.skolnijidelna.eu je:

- snadné
- nepřehledné
- neznám

Zůstatek kreditu na www.skolnijidelna.eu je:

- přehledný
- nepřehledný
- neznám

Čerpání obědů na www.skolnijidelna.eu je:

- přehledné
- nepřehledné
- neznám

Vyúčtování - historie na www.skolnijidelna.eu je:

- přehledné
- nepřehledné
- neznám

Jaké služby by měla do budoucna školní jídelna nabízet:

- pouze obědy
- svačinu a oběd
- svačinu + oběd + svačinu
- oběd + doplňkové stravování (obložené bagety a pod.)
- doplňkový sortiment v bufetu
- pronájem pro rodinné oslavy
- výroba různého občerstvení
- Jiné:

Líbí se Vám možnost stravování rodiče spolu s dítětem (žákem) ve školní jídelně (rodič za plnou cenu oběda)

- ano
- ne

Jaký počet hotových jídel preferujete:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6

Minutkové jídlo s příplatkem bez objednání:

- ano
- ne

Používání biopotravin:

- ano, převážně
- příležitostně
- není třeba

Cena stravného:

- drahé
- přiměřené
- levné

Velikost porce:

- zbytečně velká
- přiměřená
- malá

Konzumace polévky:

- denně
- méně - 2x týdně
- velmi málo - 2x měsíčně
- nikdy

Vybavenost školní jídelny:


- zachovalé, vyhovující
- opotřebované, ale funkční
- opotřebované, stálé poruchy
- často nefunkční

Celková spokojenost se školní jídelnou:

- zcela spokojen/a
- spokojen/a s výhradami
- spíše nespokojen/a
- nespokojen/a

Nejvíce mě tíží tyto

nedostatky:



Moje návrhy na zlepšení:



S ohledem na časové rozmezí možného fungování školní jídelny je :výdejní doba

- postačující
- nedostatečná
- jak kdy

počet míst u stolu

- postačující
- nedostatečný
- jak kdy

počet výdejních míst

- postačující
- nedostatečný

počet personálu na výdeji

- postačující
- nedostatečný

Navštívil/a jsem webové stránky školní jídelny www.sjpraha22.websnadno.cz

- ano
- ne

Sleduji jídelníček:

- denně
- týdně
- spíše ano
- spíše ne
- nesleduji

Objednávám obědy pro sebe nebo své dítě:

- podle jídelníčku objednávkou rezervuji
- jen výjimečně
- nikdy
- ano, denně

Neobjednávám protože:

- upřednostňuji výběr očima
- nevím, zda budu chtít obědovat
- nerad/a se vážu objednávkou
- preferuji aktuální rozhodnutí
- pouze pomáhám s výběrem svému dítěti
- mé dítě si vybírá samo na boxu

Na oběd nejdu protože:

- nemám hlad a chuť
- nechci čekat ve frontě
- jiné aktivity v čase výdeje
- časová tíseň (autobus, volnočasové aktivity, odpol.vyučování)

- nevyberu si z nabídky
- chodím denně

Znám jiné školní jídelny z doslechu, osobní zkušenost

- ano
- ne

Upřednostňuji typ jídelny:

- klasickou s objednáváním dvou - tří jídel
- bezobjednávkovou se širší nabídkou

Vašich názorů si velmi vážíme, Vaše odpovědi nám pomohou zkvalitňovat služby strážníkům.
Děkujeme