

www.jidelny.cz

Jídelny.cz

2008

Zpravodaj
informačního portálu
hromadného stravování

Víte že,

výrobky MAGGI Ze zahrádky
jsme pro Vás vyrobili

bez přidaného glutamátu
a konzervačních látek?

Vzali jsme spoustu kvalitních surovin a připravili jsme Vám celou řadu vynikajících polévek, vývarů a dalších výrobků.
Poznáte je snadno.
Hledejte Maggi Ze zahrádky
a nemůžete se mýlit.

ze Zahrádky
Maggi®



BEZ PŘIDANÉHO GLUTAMÁTU
BEZ KONZERVAČNÍCH LÁTEK

Dobrou chuť Vám přeje
tým MAGGI Ze zahrádky

Nestlé PROFESSIONAL
Creative Food & Beverage Solutions

Nestlé Česko s.r.o., Mezi Vodami 2035/31, 143 20 Praha 4 - Modřany, infolinka: 800 135 135, www.nestlefs.cz



Úvod do Zpravodaje

Opět přicházíme do vaší jídelny s novým Zpravodajem portálu Jídelny.cz, který vydáváme každoročně pro všechna zařízení hromadného stravování v ČR. Uplynulý rok byl obdobím, které navzdory uklidňující se situaci v legislativě přineslo pro jídelny řadu novinek.

Novou situaci představoval pro nás všechny, kdo přicházíme do styku s hromadným stravováním, výrazný pohyb cen. Po mnoha letech, v nichž se ceny potravin v podstatě neměnily, došlo od podzimu 2007 k jejich postupnému nárůstu. Pamatujete, jak cena másla vyšplhala nahoru o desítky procent? Vzrostly také ceny mouky, mléka a dalších potravin. Současně s tím se zvedaly ceny energií a dopravy. Mnoho jídelen si opět muselo osvěžit znalosti, jak se kalkuluje cena jídla a jednou nebo i dvakrát za rok cenu stravenek zvýšit. Mnohé vedoucí jídelen podrobně zvažovaly, jak zareaguje trh, odhadovaly reakce strávníků a předvídaly další cenový vývoj. Některé zdražovaly hned, jiné vyčkávaly. Této tématice jsme po čase opět museli věnovat několik článků, rovněž v diskusi se vedlo mnoho rozhovorů, jak na to.

V listopadu 2007 nás všechny potěšil výsledek velkého testu obědů ze školních jídelen, který provedl deník MF Dnes ve spolupráci se Společností pro výživu. V jeden den byly odebrány porce obědů v jídelnách ve všech krajích ČR a objektivně posouzeny. Závěr: naprostá většina jídelen vaří výborně, jídla jsou kvalitní, hodnotná, zdravá. Rovněž mikrobiologická vyšetření jídel dopadla na výbornou.
O to více nás všechny mrzely útoky, které byly zejména na začátku roku 2008 proti školnímu stravování vedeny ze strany jiných deníků a týdeníků. Některé z nich byly velmi zákeřné, obsahovaly takové množství nepodložených a lživých informací, že se proti nim muselo ozvat i Ministerstvo školství a Hlavní hygienik. Redakce portálu Jídelny.cz upozorňovala, že se jídelny mohou s podobnými útoky setkat i v místním měřítku. Musí se naučit se proti podobným útokům bránit!

Na jaře se začala výrazněji projevovat i Asociace společného stravování jako profesní organizace pracovníků jídelen. Její zástupci byli přizváni k některým jednáním na ministerstvu, připravili několik podkladů ke změnám v legislativě. Nedávno rovněž proběhl její úspěšný celostátní kongres. ASPOS se stává nepřehlédnutelnou organizací a věřím, že svým členstvím v ní podpoříte její činnost.

Velmi příjemnou zkušeností roku 2008 se pro nás stal cyklus školení pro kuchařky Nové trendy v moderním vaření, které náš portál pořádal ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů. Obrovský zájem o tato školení a jejich velmi kladné hodnocení nám byl odměnou za těžkosti, které jsme při pořádání těchto školení měli. Děláme vše pro to, abychom v roce 2008 mohli v pořádání těchto kurzů pokračovat.

Během uplynulého školního roku se na portálu Jídelny.cz začaly výrazněji projevovat vedoucí jídelen v roli autorek článků. Jejich příspěvky popisovaly, jak se snaží pozdvihnout úroveň jídelen, jak překonávají různé nástrahy, jak komunikují s učiteli, rodiči, nadřízenými. Tyto články dávají obrovské lekce z psychologie, managementu, marketingu, jsou podložené neobyčejnými praktickými zkušenostmi a snad i proto měly neobyčejně vysoký počet čtenářů. Všem jejich autorkám děkujeme a věříme, že v nadcházejícím období se stanou příkladem, jak pozitivně prezentovat jídelny na veřejnosti.

Všechny vás jistě potěší fakt, že právě články těchto žen, které statečně bojují s nástrahami funkce vedoucí jídelny, se staly základem letošního Zpravodaje. Vše jsme doplnili dalšími úspěšnými příspěvky a pro potěšení také jídelníčky kreslenými dětmi.

Při čtení letošního Zpravodaje vám přeji příjemné zážitky.

Jiří Plzák
ředitel portálu Jídelny.cz

Obsah

Můj věčný boj o přežití	**Autor:** Hana Pyszková	str.: 3
Musím jít příkladem (1)	**Autor:** Jana Hartová	str.: 6
Jak to chodí u nás	**Autor:** Marie Kučerová	str.: 8
Co lze vyčíst z krajských normativů	**Autor:** Zdenka Macháčková	str.: 10
Jak je to s povinností odebírat obědy	**Autor:** Aleš Walter	str.: 12
Příprava, distribuce a rozvoz jídel v jídlonosičích	**Autor:** Aleš Walter	str.: 14
Na co se ptají rodiče? Co je zajímá?	**Autor:** Eva Šulcová	str.: 16
Jak dál s cenami ve veřejném stravování v sociálních službách	**Autor:** Aleš Walter	str.: 20
Jak na zdražení stravenek	**Autor:** Zdenka Macháčková	str.: 22
Manipulace s vejci	**Autor:** Ivana Lukašíková	str.: 25
Proměna školní jídelny	**Autor:** Dagmar Horáková	str.: 26
Sudoku		str.: 28



Můj věčný boj o přežití

Autor: Hana Pyszková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 27. 3. 2008

Zvládnu tuto práci?

Je tomu již 15 let, kdy jsem poprvé a s obavou vstupovala do kanceláře vedoucí školní jídelny a sama sebe jsem se ptala: „Zvládnu tuto práci?“ Neměla jsem představu o nějakých normách, normativech, vyhláškách, hygienických a bezpečnostních předpisech ve stravovacích provozech. Ani jsem si neuvědomovala, že se tímto okamžikem stávám skladovou účetní, pokladní, rozpočtářkou, normovačkou, skladnicí, „odborníkem“ v gastronomii a výživě, školícím pracovníkem v oboru bezpečnosti a hygieny stravovacích provozů, pomocnou silou v kuchyni, uklizečkou a snad i kuchařkou.

Kdybych tenkrát věděla, co vím dnes, asi bych si řekla: „Se asi zbláznili, ne? Mít znalosti z tolika oborů. Třást se před každou nečekanou kontrolou. Tahat se se zeleninovými přepravkami či bednami s mlékem. Umývat nádobí s věčně splihlými vlasy a polámanými nehty. Žebrat o každou „blbost“ potřebnou do kuchyně. Kontrolovat záruční lhůty a teploty v chladničkách. Vysvětlovat kuchařkám, co je to křížení pracovních cest, kde a na jakém úseku mají co dělat a proč jsou jim neustále snižovány pracovní úvazky. Lámat si hlavu nad tím, jak zajistit provoz, když vám zase vzali úvazky. Shánět zboží, které vám nedodali. Doprošovat se řemeslníků, aby vám provedli nutnou opravu. Šílet nad tím, že přerušili dodávku el. energie nebo se vám pokazil mrazící box. Vytvářet lákavý jídelníček, který by uspokojil jak děti, tak i dospělé a přitom splňoval výživové normy. Být naštvaná sama na sebe, že jste se předala a v pokladně vám chybí peníze. Ve své dovolené dohlížet nad řemeslníky pracující v kuchyni. Shánět zástup za nemocné kuchařky. A přitom všem se ještě vlídně usmívat na zákazníky a trpělivě jim vysvětlovat, proč musí doplatit plnou cenu oběda, který si sice neodhlásili, ale který si přece neodebrali. A to všechno, za ty peníze!?“



Je však pravdou, že tyto problémy a možná ještě tucet dalších, které jsem nevypsala, jsem prožívala postupně. Nějakým záhadným způsobem vám však časem tato práce vleze pod kůži a přirůstá vám k srdci. Ano, ten, kdo nemá tuto práci rád, netěší ho práce s dětmi a nemá kladný vztah ke gastronomii, ten ji také nemůže dlouho vykonávat.

Těší vás, když vám děti řeknou, že oběd byl „mňam“. Vašemu oku i sebevědomí lahodí pohled na moderně vybavenou a zrekonstruovanou kuchyň. Radujete se, že jste se něčemu novému přiučila nebo že se vám zdařila nějaká akce. Největší odměnou pro vás však je, když vás někdo pochválí a také ocení.

Jak to bylo na začátku

Vraťme se však na začátek. Začínala jsem v době vlády dodavatelů, kteří si kladli podmínky jako např. „vepřové vám dáme, pokud si odeberete hovězí“. Kuřata byla nedostatkové zboží a nejbližší mrazírny byly „x“ km daleko. Do nočních hodin jsem čekávala na dodávku, mnohdy ani nepřijeli a já musela najít náhradní řešení v jídelníčku. Nějakou dobu jsem také tápala v záplavě předpisů a nevěděla, zda svoji práci vykonávám správně. Školský úřad – tehdejší náš chlebodárce, nadřízený a kontrolní orgán – sice sem tam uskutečnil školení nebo vydal pokyny, ale žádná sláva to nebyla. Chyběly mi informace. Kuchyň byla vybavena zařízením z 50. let a na první pohled bylo všem jasné, že do ní hodně dlouho nikdo neinvestoval. Pravidelné kontroly OHS většinou probíhaly v pohodě bez vážných nedostatků. Jednoho dne však přišli a vzali stěry, které nedopadly pro nás zrovna příznivě. Na vině byla chybějící myčka nádobí. Vysvětlete to však veřejnosti nebo svému zřizovateli? Nakonec jsme vtom zůstali sami, nikdo nám nepomohl a my se v kuchyni složili a zaplatili pokutu. Po několika probdělých nocích jsem došla k názoru, že se to musí změnit. Při dalších kontrolách OHS jsem sama poukazovala na nedostatky v kuchyni a žádala, aby

je zahrnuli do zápisů. S těmi jsem pak utíkala na obecní úřad za starostou, psala písemné žádosti, navštěvovala radu i zastupitelstvo obce. Brzy jsme začali sklízet ovoce a naše kuchyň se pomalu měnila k lepšímu. Radovala jsem se z každého zakoupeného zařízení, z každé provedené rekonstrukce.

Velké rozhodnutí

V té době mi velmi pomáhal časopis „Výživa“. Z něj jsem čerpala potřebné informace a inspiroval mě k mnohým aktivitám. Několik let jsem měla ke své práci k dispozici tužku, výdejku, skladní karty, psací stroj a kalkulačku. Někdy jsem hledala chybu v uzávěrce i několik dní, nakonec to byla třeba špatně sečtená výdejka. Uzávěrka, ale i každodenní účetní práce, byly velmi pracné a zabraly mi hodně času. Pohromou byla má 14ti denní pracovní neschopnost. Z domova jsem řídila provoz, zajišťovala objednávky a po návratu do práce jsem nevěděla, kde mi hlava stojí. Tehdy jsem se rozhodla pro počítač. Nebylo to lehké. Na ekonomické škole jsem se seznámila jedině se starým účtovacím strojem a naučila se psát na stroji, počítače byly teprve v plenkách. Absolvovala jsem počítačový kurz a zakoupila programy. Zpočátku jsem uvažovala, jestli se nemám raději vrátit ke starému způsobu. Vydržela jsem a počítač se stal mým nepostradatelným pomocníkem. Práce se zjednodušila a já měla více času, abych se věnovala jiným aktivitám.



Dobré nápady

Uspořádala jsem ve ŠJ anketu mezi dětmi. Děti mi v ní objasnily své stravovací návyky, vyjádřily se, co jim chutná a nechutná, co se jim nelíbí a co by zlepšily. Za tyto informace měly možnost vyhrát různé ceny, které nám poskytli dodavatelé. Na základě získaných informací jsem zavedla pitný režim ve škole. Kontaktovala jsem podnikavou vedoucí školního klubu, aby nám pomohla s výzdobou jídelny. Starší žáci nám kolem výdejních okýnek namalovali veselé obrázky motivující ke zdravé výživě. Paní družinářka se nám stará o výzdobu dodnes.
Vyhlásila jsem soutěž o sestavení nejzdařilejšího jídelníčku dle stanovených pravidel platných pro školní stravování. Vítězná třída získala krabici nanuků a dle jejich jídelníčku se skutečně vařilo celý týden. Nejlepší jídelníčky jsme vystavili na nástěnce ve ŠJ.
1. června jsme vařívali na přání dětí a stejnou možnost jsme dali později i učitelům ke Dni učitelů.

Proč já hloupá si přidělávám práci

V časopise „Výživa“ jsem se dověděla o akci „školní mléko“. Již v samotných počátcích jsem kontaktovala společnost Laktea a zavedla prodej školního mléka. Vedla jsem děti k tomu, aby se zúčastnily soutěží pořádaných Lakteou. Radovala se, když žáci uspěli ve výtvarné soutěži a vyhráli téměř 25 hodnotných cen, přičemž jeden žák vyhrál l. cenu – horské kolo. Mléko jsem sama prodávala asi 4 roky. Časem mě však tato aktivita vyčerpávala a přestala mě těšit. Nikdo ze školy neměl zájem zabývat se školním mlékem, tak jsem s tím nakonec skončila. Tehdejší vedení se tím nezabývalo a nesnažilo se dopátrat, co mě k tomu vedlo.To byl moment, kdy jsem si připadala neoceněná a řekla si:“Proč já hloupá si přidělávám práci.“ Od té doby jsem částečně ve svých aktivitách na nějakou dobu polevila.

Doba kritických bodů

Najednou tu byla doba kritických bodů, úbytku strávníků a razantního snižování úvazků. Paradoxně nám práce přibývalo a pracovníků ubývalo. Odolala jsem ziskuchtivým firmám nabízejících skvělé, ale drahé programy HACCP. Zakoupila si příručku „Systém kritických bodů v gastronomii“ a zavedla si svůj vlastní kontrolní systém, což se později ukázalo jako velmi výhodné a dobré. Ušetřila jsem škole peníze, avšak já jsem si tím nijak finančně nepolepšila. Tehdejší ředitel neměl představu o nějakých kritických bodech.

Splnil se mi můj největší sen

V současné době se situace hodně změnila a obrátila se k lepšímu. Zlepšilo se zásobování, je větší nabídka výrobků na trhu. Mám k dispozici nejen počítač, ale i internet – můj hlavní zdroj potřebných informací. Zúčastňuji se různých školení, gastronomických akcí. Nové vedení školy mi pomáhá alespoň se získáváním nového zařízení a s modernizací kuchyně. V loňském roce uvolnilo do naší kuchyně částku, o které se mi dříve ani nesnilo. Zrekonstruovali jsme výdejní okýnka, vybavili kuchyň chybějícím nerezovým nábytkem, zakoupili nové jídelní stoly a židle, ale i novou myčku nádobí. Splnil se mi dokonce můj největší sen – vaříme v konvektomatu. Jak jsem ho získala? Na jedné předváděcí akci mě napadlo, že by se o této „věcičce“ měli dozvědět především naši radní a vedení školy. Slovo dalo slovo a zorganizovala jsem předváděcí akci konvektomatu o velikonočních prázdninách přímo v naší jídelně. Sponzoři dodali potraviny na občerstvení, firma přivezla konvektomat a zajistila kuchaře. Pozvala jsem starostku a jiné členy zastupitelstva, vedení školy a všichni se mohli na vlastní oči přesvědčit o užitečnosti tohoto zařízení. Sama jsem nemohla pochopit, jak se vše rychle seběhlo. Najednou byly peníze, v červnu jsme vybírali konvektomat a od října v něm již vaříme. Tuto radost mi však kazí úbytek strávníků a s tím spojené snižování úvazků. Pochopila jsem, že nám v této věci opět nikdo nepomůže, že si musíme poradit sami.

Konkurence

V našem městečku jsou ještě tři další konkurující firmy ve veřejném stravování, takže je to velmi těžké. Věděla jsem, že potřebujeme reklamu, lákavý jídelníček, výbornou kvalitu jídla, lepší ceny a nejlepší služby. A byl na světě reklamní letáček, který si sama vytvářím a tisknu. Ten přináší občanům základní informace každých 14 dnů až do domu – nabízíme nejlevnější a nejzdravější stravování ve městě, jídelníček na 14 dní, recepty našich kuchařek, informace o aktivitách jídelny, propagace zdravé výživy a navíc poskytujeme nemohoucím občanům roznášku obědů až do domu zdarma. Výsledek? Od října 2007 k nám přišlo navíc asi 20 tzv cizích strávníků a přihlásily se i děti, které se dosud nestravovaly. Úvazky jsme si zatím uhájili. Rodiče si pochvalují, že mají přehled o jídelníčku. Lidé vyžadují letáčky, pokud je nedostanou, zajímají se o recepty a sdělují mi své kulinářské zážitky.



JÍDELNÍČEK

3. – 14. BŘEZNA 2008

Školní jídelna při ZŠ Vidnava

3. 3. pol. zeleninová s jáhlami, Bratislavské vepřové plecko, houskové knedlíky, vitamin. nápoj, mandarinka.
4. 3. pol. Selská, kapustový kuchenbátek, vařené brambory, salát z čínského zelí a rajčat, ovocný čaj
5. 3. pol. bramborová s mrkvem, mnělový nákyp s ovarem, jahodové mléko, jablko.
6. 3. pol. rajská s kapáním, obalovaná treska s bylinkovou omáčkou, opékané brambory, salát z červeného zelí s křenem, med, ovocný čaj.
7. 3. pol. hrachová s uzeninou, Srbské rizoto, zeleninová obloha 'rajče, okurka', vitamin. nápoj, ovocný jogurt,

10. 3 pol. z vaječné jíšky, Moravský vrabec, dušený špenát, bramborové knedlíky, vitaminový nápoj,
11. 3. pol. zeleninová se sýrovým svítkem, Italský guláš se sýrem, těstoviny, mléčná tyčinka, ovocný čaj,
12. 3. pol. hovězí s masem a těstovinou, vařená vejce, koprová omáčka, vařené brambory, vitamin nápoj,jablko,
13. 3. pol. z rybího filé s houskou, vepřový plátek na zeleninech, dušená rýže, okurkový salát, ovocný čaj
14. 3. pol. čočková, Sachrincino koňátko 'pečené kuře se sýrem a smetanou', vařené brambory, salát z kyselého zelí, vitaminový nápoj,

6. březen – Den jídla v naší školní jídelně
Od r. 1999 se 6. března slaví v ČR Den jídla. Je takový svátek opravdu nutný a proč právě jíd?
V těle je jíd nezbytnou stavební součástí hormonů řídící rychlost metabolismu.
To se navenek projeví správnou mírou celkové životní energie. Pokud máte dostatek (tedy ne málo, ne moc) jídla, budete přiměřeně aktivní, vitální a anyžná. Jíd je do těla přivádím potravou. Přesnostjím zdrojem jídla jsou morské ryby, vaječný žloutek, nálevo, některé minerální vody (např. Vincentka nebo Hanácká kyselka) a zvláště olí s jídem. Tvrdé stávání extrémně vysokých dávek jídla v podobě různých potravinových doplňků, minerálních nebo multivitaminových přípravků obohacených jídem určitě být jídem z příčin onemocnění žlučné žlázy. Jak zařadit jíd optimálně do stravy?

* **připravujte pokrmy z mořských ryb alespoň 1x týdně**
* **používejte olí s jídem**
* **zařazujte do jídelních potraviny a nápoje obohacené jídem**

V naší SJ jsou připravovány ryby na různé způsoby nejméně 2x do měsíce, čímž se nám podaří splnit doporučené výživové normy. K solení používáme výhradně olí s jídem a fluorem. Po obědě podáváme v některých dnech vitaminové nápoje, které jsou obohaceny jídem.



Školní jídelna při ZŠ Vidnava

nejlevnější a přitom nejzdravější stravování ve Vidnavě

CENA OBĚDU: 53 Kč

- **VÝHODNÁ CENA PRO ŽÁKY ZŠ: 16Kč, 18 Kč, 20 Kč**
- **vaříme výhradně z čerstvých a kvalitních potravin**
- **pestrá skladba jídelníčku** *Aktuální jídelníček 3. – 14. 3. 2008 na zadní straně tohoto letáčku!*
- **denní zdravá příloha** - *salátový salát z čerstvé zeleniny (2 – 3 x týdně), ovoce (1 – 2 x týdně), müsli tyčinka nebo cereální tyčinka (minimálně 1x za 14 dnů), mléčný výrobek jogurt, Tarmix, pudink apod. – minimálně 1x za měsíc), sladká jídla vaříme pouze 2x do měsíce*
- **vysoký hygienický standart** - *odborně vzdělaný a příjemný personál, vybavenost kuchyně vyhovuje náročným hygienickým předpisům, na provozovně je zaveden kontrolní systém kritických bodů HACCP*
- **možnost odběru obědů na přání zákazníka** – *Určete si sami, ve kterých dnech chcete odebírat obědy. Potřebujete mimořádně jiné obědy nebo se vám tučítelný denní menu v našem jídelníčku? Žádný problém – stačí se přihlásit den předem do 14. h v kanceláři vedoucí ZJ nebo zatelefonovat do 6 hod. ráno na tel. číslo 584 452 395!záznamník! Odhlášky osobně v kanceláři vedoucí do 14 hod. den předem nebo telefonicky do 6 hodin ráno možná.*

NADSTANDARTNÍ SLUŽBA – pravidelně se strarujícím nemohoucím vidnavským občanům (invalidním, starobním důchodcům spol./ příměrene obědi až do domu ZDARMA!

- *do vlastních jídlonosičů /v případě donášky až do domu nutnost pořízení 2 ks jídlonosičů/*
- *v době od 11.15 do 12.00 h., pouze ve Vidnavě.*

Bližší informace: *Hana Pyszková – vedoucí ZJ /v pracovní dny od 9.00 do 14.00 hod./, tel. 584 452 395*

„Cesta žaludkem vede nejen k srdci, ale i ke zdraví.“ (české přísloví)

Co dodat na závěr?

Zlobí mě neustálé rozdělování pracovníků ve školství na pedagogické a provozní, dvojí platové tabulky, vaření zaměstnancům školy zadarmo, nejasná pravidla při rozdělování mzdových prostředků ze státního rozpočtu a neustále se měnící legislativa, která nám jen přidělává zbytečnou práci. Přála bych si, aby všichni vedoucí a všechny stravovací provozy našly svou sílu v jednotě a společnými silami se pokusili obhájit své pozice a práva ve společnosti, aby přesvědčili naše politiky a veřejnost, že školní stravování je jedna z mála věcí, kterými se můžeme právem chlubit nejen v Evropě.
Věřím, že nastane doba, kdy každý náš nadřízený pochopí jakou práci pro něj vykonáváme a bude nám pomáhat a podrží nás při nějakém našem selhání. A já - přes všechny překážky a problémy v mé práci - budu i nadále vést svůj nekonečný boj o přežití, vždyť už teď mám spoustu nových plánů do budoucna.

Musím jít příkladem (1)

Autor: Jana Hartová
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 6. 5. 2008

Naše školní jídelna se nachází v Dubicku u Zábřeha na Moravě. Obec má 1100 obyvatel. Základní škola je nová asi 15 let a od r. 2000 je zrekonstruovaná školní jídelna. Od r. 2001 spadáme do právního subjektu pod školu. Školu navštěvuje asi 160 žáků i z okolních vesnic a na oběd nám chodí 95% žáků, což je velmi potěšující, ale je za tím i mravenčí práce. Především komunikace se strávníky a kantory, a to především ve slušném a vstřícném přístupu ke všem i cizím strávníkům. Což se u nás velmi zdařilo. Vaříme průměrně 290 obědů, z toho asi 90 dospělí a cizí strávníci a 50 dětí z MŠ. Stravu vyvážíme i do sousední školy Bohuslavice. Já pracuji ve zdejší ŠJ od r. 1997 ve funkci vedoucí ŠJ. Předtím jsem pracovala jako vedoucí kuchařka, ale na jiné MŠ, která byla kvůli snižování počtu dětí zrušena. Já v té době dostudovávala Hotelovou školu a tu se uvolnilo místo.

Vaříme i diety

Vaříme také diety (bezlepkovou a žlučníkovou) dle potřeb a přání. Na tyto diety přísně dbám, aby byly uvařeny kvalitně, protože mé původní povolání je zdravotní sestra. Ze začátku jsem narazila na odpor kuchařek jako ve všem novém, ale když jsem jim vysvětlila, kdyby se jednalo o jejich dítě, určitě by měly jiný přístup a tak se perfektně naučily, že to nečiní žádný problém. Dokonce jsme měly školačku nemocnou leukémií a ona požadovala stravu jen od nás ze stravovny, což mě velmi potěšilo. A tak po schválení jí vozili stravu naši do nemocnice. Potom, když slyším různé kritiky na stravovny v rozhlase nebo v televizi, je mi z toho nanic. Přímo nedávno v seriálu "Ordinace", kde syn primáře řekl, že měli ve školní jídelně fůj hrachovou kaši.

Pozdravím a usměji se

Ale ještě se jen krátce vrátím, proč jsem odpověděla v diskusi na tomto portálu na názor některé vedoucí nebo kuchařky na přístup žáků. Velmi mě popudilo a rozhořčilo, jak se o žácích vyjadřovaly a stěžovaly si na jejich chování, že ani nepozdraví.
Já chodím na výdej a pokud žák nepozdraví, tak ho pozdravím já a usměji se. Máte vidět tu reakci, jak si příště dávají pozor a hned zdraví a chlubí se, co je ve škole nového. I kuchařky se hned od začátku mé funkce musely chovat ke všem strávníkům mile, vždyť strávníci jsou pro nás přínos. Když budou spokojení strávníci, budou mít zaměstnanci práci. A ti strávníci a žáci to vrátí v tom přístupu k nám. Chovají se také k nám moc pěkně a neznáme naschvály a vulgaritu, o které často slyším.

Vaření na přání

Ale jak vše začalo? Nejdříve jsem měla umístěnou v jídelně poštovní schránku (když mi u výdeje děti říkaly, co by chtěly na oběd, tak jsem polovinu zapomněla), kde žáci psali svá přání a připomínky. Ale vše je časem málo a je potřeba neustále něco vymýšlet pro zpestření. A tak jsem vyhlásila soutěž o nejoblíbenější jídla. Napsala seznam jídel, co se vaří a žáci, ale i dospělí přidělovali čísla. Pak jsem vše vyhodnotila, seřadila a uvařily jsme jídla dle pořadí, ale samozřejmě i dle předpisů a spokojenost byla velká.
Potom jsem zavedla, že žáci 9. třídy mi napíší, co si přejí na rozloučenou uvařit a celý červen se vaří na přání deváťáků. Samozřejmě jejich jídelníčky vyvěsím, seřadím podle předpisů a u různých jídel napíši datumy, kdy bude splněno. To také dělám v prosinci, kdy se vaří podle návrhu a přání strávníků.
Paní ředitelka mě požádala, zda-li bych nemohla přijít do 7. třídy, kdy probírají "Rodinnou výchovu", seznámit žáky se skladbami jídelníčků, proč se skládají, což má velký ohlas. Půl hodiny mluvím já, druhá půl je na dotazy a nakonec rozdám jídelní lístky, kde žáci napíší, jak má být jídelníček sestaven a co by si přáli a já mám přehled, co si pamatují z mé besedy. Což se tak rozmohlo, že jak se žáčci od první třídy naučí psát, tak za mnou chodí pro jídelníčky a píší. Já je také vyvěšuji na nástěnku. Anebo se mě ptají, co budeme dělat. Takže stále musím něco vymýšlet. Například, již proběhla soutěž „Napiš recept na své oblíbené jídlo“ nebo „Namaluj jídelníček“. Řídím se heslem p. Komenského "Škola hrou", tak proč ne stravování hrou. Je samozřejmostí, že nezapomenu na svátky a přání i mlsání na Den dětí, nebo Den učitelů.

Komunikace s kantory

Také paní ředitelka se snaží, aby jsme nebyly odtržené od kolektivu, a tak Den učitelů slavíme společně s učiteli, což velmi utužuje kolektiv, a já se snažím se všemi vycházet co nejlépe. Od samého začátku jsem řekla, že si přeji, aby veškeré přání a stížnosti mi řekli, ať jsou pochvalné nebo nespokojené. Na vše hned odpovídám, vše také přijímám a nejsem na ně naštvaná, jsem ráda, že mi to řeknou do očí a ne za zády. Tím jsme si ujasnili, proč se vaří luštěniny atd. Nechci slyšet před žáky fůj atd. Učitelé mají možnost se odhlásiti. A také na poradách ve škole jsem je seznámila s předpisy pro skladbu jídelníčků a vytiskla jim je a vyvěsila ve sborovně i v MŠ. Předpis, co se má během měsíce vařit a kolikrát. A zdůraznila, že mají také své předpisy a učební osnovy, které musí dodržovat. Což velmi dobře přijali. Když si přečetli jaké jsou požadavky na ŠJ, a co je spotřební koš, který jsem také několikrát vytiskla, aby měli všichni přehled, jak ho naplňujeme a nic se nedá ošidit, vše je normováno počítačem.

Komunikace s rodiči a dětmi

Také jsem se několikrát zúčastnila schůzky rodičů v MŠ a seznámila je s tím, co děláme pro děti, které také několikrát za rok navštěvují kuchyň s paní učitelkou, aby věděly, kde se vaří dobrůtky pro ně. Zvu školáky na exkurzi, aby také oni znali zákoutí jídelny, a aby se seznámili s velmi náročnou prací kuchařek. Jaké množství se musí uvařit a z čeho, aby byli najedeni, a za jaké peníze, a také, že jsou jejich obědy dotované a proč, což nikdo celkem neví. Aby si vážili práce kuchařek a také, jak je mrzí když jídlo vyhodí, a jak by to také mrzelo maminku, kdyby měli takový přístup k jídlu doma. Což velice kladně přijímají a zbytky u nás jsou minimální často žádné. Tím nechci říct, že žáci mají málo jídla. Já si vedu deníček spotřeby, kde si píši počty obědů a kolik je potřeba uvařit, aby všichni byli najedeni, spokojeni a především, aby zbytečně nebyly zbytky nebo nechybělo. Vím, vše normuje počítač, ale skutečnost je trošku jiná. Jsou jídla oblíbená a míň oblíbená. Také jsme po dohodě s p. ředitelkou uspořádali schůzku rodičů v ŠJ, což mělo velmi kladnou odezvu. S kuchařkami jsme nachystaly malinké degustace, co za dobrůtky děláme pro žáky a rodiče také měli možnost se mě na cokoliv zeptat ohledně stravování. Tuto možnost mají stále kdykoliv se mě dotazovat na cokoliv, co je zajímá. Což mě velmi těší, že moje práce a přednášky nejsou nadarmo.

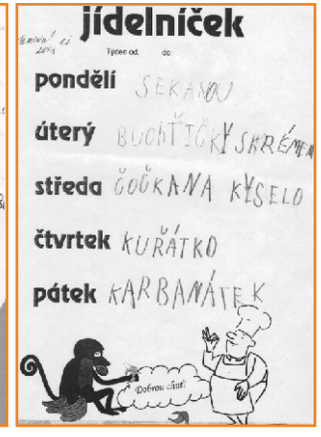
Spolupráce

Samozřejmě se také snažím, aby i jídelna byla hezky upravená, na různé svátky vyzdobená a na stolech látkové ubrusy a kytičky (jako doma). Spolupracuji také s učiteli a Unií rodičů na různých akcích. Snažím se zajistit jim nápoje, sladkosti přes dodavatele z velkoskladu dle přání, různé sponzorské dary na ples, na který samozřejmě vařím zdarma a do rána na plese jídlo prodávám. V neděli umývám a uklízím kuchyň tak, aby na pondělí byla opět v takovém pořádku, jako jsem ji převzala. Když chci po kuchařkách pořádek, musím jít příkladem ve všem! Žáci se moc těší, jak mi pomohou na ples dopoledne v kuchyni dělat jednohubky, obalovat řízky a bramborový salát.

Vše je v lidech

Tato práce se mi vrací, žáci se rádi zastaví a popovídají, jak se mají jinde na škole. No a právě od nich se také dovídám, proč jinde nejsou na ně tak hodní. Přístup žáků je úžasný a slušný i venku slušně pozdraví. Ale také vím, že nezdraví, pokud jim někdo na pozdrav, na který čekají, ani neodpoví. Mně to připadá normální, jen lituji všechny, když si stěžují na druhé, že nevidí tu chybu, odkud pochází. Vše je v lidech.







Jak to chodí u nás

Autor: Marie Kučerová
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 23. 6. 2008

Těžké začátky

Když jsem před lety nastupovala do práce, byla škola teprve měsíc v právní subjektivitě. Začátky byly těžké, učila jsem se nejen já, ale i vedení školy a města. Zkušenosti s vedením subjektu neměl nikdo, nebylo koho se zeptat, kde se poradit. K tomu mě doma čekaly 4 děti ve věku 6-14 let. Takže to byl docela slušný kolotoč po 8 letech mateřské dovolené. Ráno školka, škola, práce, domácnost a k tomu počítač! Po prvním setkání s ním jsem měla divoké sny jako Maxipes Fík. V nich se při prvním ťuknutí do klávesnice určitě něco vymazalo, případně se zhroutil celý systém. Postupně jsem ale pronikala do tajů práce s ním a stával se z něj můj neocenitelný pomocník. Navíc se mi tato práce začínala stále více dostávat tzv. pod kůži. Moje děti už dokázaly pochopit, proč musí být v jídelníčku každý druhý týden ryba nebo luštěnina, novinky potravin jsem zkoušela na nich. Byly to pro mne cenné zkušenosti, když jsem mohla pozorovat, co jim chutná a co naopak moc „nejede".

Hned v dalším roce nás čekala velká rekonstrukce, při níž ve škole a kuchyni téměř nezůstal kámen na kameni. A do toho nás na Moravě postihly povodně. Prostě škola byla bez střechy, kuchyň se rozšiřovala a do toho pršelo a pršelo. Voda byla doslova všude. Ale dočkali jsme se a dneska si u videa z této doby nedovedeme ani představit, jak jsme vůbec mohli v tomto chaosu existovat. Odměnou nám byly nové prostory rozšířené kuchyně, nové zařízení a taky konvektomat. Samozřejmě bylo třeba se s ním naučit pracovat a nasbírat cenné zkušenosti. Ale na lepší se zvyká tak lehce!

Pak nás čekaly další úpravy, přístavby a rekonstrukce, protože vyhovět všem rychle se měnícím hygienickým požadavkům není vůbec jednoduché. Jednou to byly bezdotykové baterie, pak oddělená místnost na úpravu masa, nový spojovací trakt se školou, výměna oken…, když to vezmu kolem a kolem tak nebyl jeden rok, aby se něco většího nedělo. Také k naší škole připojili další budovu se samostatnou kuchyní a jídelnou, která je od nás cca 2 km. Jelikož vaříme také pro pečovatelskou službu a organizace, vše probíhalo celé prázdniny za provozu vždy některé z kuchyní.

Vloni se nám podařilo díky projektu, který zpracoval náš pan zástupce ředitele, získat peníze z Evropské unie a dovybavit obě kuchyně. Také jídelny zaznamenaly velkou změnu, byla vyměněna podlaha, sníženy stropy a hlavně pořízen nový nábytek. Takže teď je naše zařízení moderní, pěkné a účelné.

Musím se zmínit také o kolektivu, který v jídelně pracuje. Je to sehraná parta pečlivých zaměstnanců, kteří se dokážou podržet a nedělají si naschvály a to je v naší práci velká výhra. Rády se na nás přijdou podívat i naše bývalé kolegyně.

Žáci versus kuchyně

Aby se i žáci dověděli, jak to v kuchyni chodí, uspořádali jsme besedu se členy školního parlamentu. Nejdříve jsem jim vysvětlila, jak to je se sledováním jednotlivých druhů potravin ve spotřebním koši, a pak jsme sestavili dle doporučených zásad seznam jednotlivých jídel, která mají rádi, a z těchto jídel měsíční jídelníček, který jsme vyvěsili ve škole. A ejhle, najednou přišli na to, že 23 zástupců jednotlivých tříd má problém se dohodnout, zda má či nemá rádo třeba dušenou mrkev. Takže to byla pro mne správná chvíle k vysvětlení, že opravdu ne každému vše chutná a je třeba přizpůsobit jídelníček všem. A po sestavení jídelníčku vlastně přišli na to, že jeho složení je podobné, jako bychom jej vytvořily v kuchyni.

Školní jídelny a média

Jen ten kdo se někdy zabýval problematikou školních jídelen dovede pochopit, co všechno práce v tomto oboru zahrnuje, jak již psala dříve paní vedoucí Pyszková, a také může posoudit, jak velký kus práce se na poli školního stravování od našich školních let udělal. Proto mě mrzí, když v médiích jsou jídelny prezentovány jako traumatizující zážitek z mládí snad pro všechny herce a jako největší viníci obezity celé generace dětí. (Jako ilustrační snímek bývá většinou použito dítě, nesoucí talíř s knedlíky a omáčkou.)

Snažila jsem se také reagovat na článek MF s titulkem: „Jíst ve školní jídelně? Radši budou o hladu!" (MF Dnes z 29.6.2005) a napsala dopis oběma redaktorkám s tím, že je klidně pozveme do jídelny, ať ví, co tato práce obnáší. Nikdo se nenamáhal ani odpovědět.

Mou reakcí na článek pana Šoleho byla pozvánka do naší jídelny přímo pro rodiče našich strávníků. Připravili jsme si pro ně besedu o tvorbě jídelníčku, zásadách spotřebního koše, tvorbě cen stravného, používaných surovinách apod. Také jsem navštívila Salimu v Brně a získala kontakty na některé biopotraviny, které by byly cenově únosné i pro nás. Nakonec jsme účastníkům předvedli naše nové zařízení a připravili ochutnávku. Zvolené menu pro tuto akci: Těstovinový salát s čerstvou zeleninou a jogurtem, Cizrnové halušky se zelím a slaninou, Lasagne s kuřecím masem a pro ukázku smažení v konvektomatu Obalované kuřecí kousky a Smažené rybí filé pangasius. K pití byl podáván Multivitamín v bio kvalitě a čaj Jahoda s gingko bilobou. Také byly připraveny receptury na tato jídla pro účastníky akce. Všem zúčastněným moc chutnalo. Takže závěr z akce – kdo nepřišel, může jen litovat.

Po této ochutnávce se diskutovalo a také hodně chválilo. Zástupce školního parlamentu celou akci zaznamenal na videokameru a připravuje reportáž na školní stránky.

Členka SRPDŠ připravila příspěvek za zúčastněné rodiče do místního tisku.

Projekt „Den s organizací"

Tento projekt po dobu celého školního roku mapuje činnost organizací. Děti se seznámí s činností jednotlivých organizací ve městě, ve dvojicích se seznamují s tím, jak vypadá pracovní den např. hasičů, vedení školy, učitelek MŠ, pracovnic knihovny a jiných organizací, které se do projektu zapojily. Již 2 dvojice žáků měly možnost se formou rozhovoru se mnou a prohlídky kuchyně seznámit s tím, co vše se zde děje a napsat o tom referát.

Malé shrnutí postřehů a dojmů z akcí

- každá akce, která prezentuje práci ŠJ, je pro nás přínosem a opraví mínění veřejnosti, zmanipulované médii.
- nebuďte zklamáni třeba z malého počtu účastníků, je to daň dnešní doby. Každá podařená akce se však dostane do podvědomí lidí, protože si o ní řeknou.
- je dobré do problému zasvětit i děti, získají jiný pohled na Vaši práci.

Na závěr

Naše práce je náročná, o tom není pochyb. Na druhou stranu to není nudný stereotyp čísel, ale pestrá paleta různých činností. Myslím si ale, že pokud ji děláte s láskou a nebojíte se občas zariskovat, dokáže přinést také potěšení a spokojenost. Proto zkuste hledat hlavně to pozitivní a najdete v ní zalíbení.

Motto:

„Nemůžeš-li činit, co chceš, čiň aspoň to, co můžeš, neboť kdo činí co může, činí mnoho."

Srdečně zdravím všechny kolegyně (snad i kolegy) a přeji hodně úspěchů a spokojených strávníků, ať již malých, či velkých. Ať vás práce baví, těší a obohacuje. Mnoho krásných a klidných dní ve školních jídelnách přeje Marie Kučerová.





Co lze vyčíst z krajských normativů

Autor: Zdenka Macháčková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 10. 4. 2008

Tak jako každý rok s přicházejícím jarem se objevily na internetových stránkách krajských úřadů tolik očekávané tabulky krajských normativů. Jde vlastně o normativy mzdových prostředků pro jednotlivá školská zařízení podle typů. Pro mnohé vedoucí je internet jediným zdrojem těchto informací, protože přímá komunikace s ředitelem školy leckde vázne. Co tedy můžeme vyčíst z tabulek? Dokážeme se v nich správně orientovat?

Stanovení krajských normativů

Tvorbou normativů jsou podle školského zákona pověřeny odbory školství krajských úřadů, které je vypracovávají podle metodických pokynů ministerstva školství v souladu s vyhl. č. 492/2005 Sb., o krajských normativech. Krajské úřady tak zajišťují zásadní přerozdělení prostředků státního rozpočtu, které jsou z MŠMT do všech krajů poskytovány jako republikové normativy na vzdělávání každého dítěte, žáka a studenta v mateřské, základní, střední a vyšší odborné škole v jednotné výši. Kraj nejprve určí svoje priority a dále postup pro stanovení jednotlivých normativů. Je na místě zde zveřejnit, že při stanovení priorit kraje dávají na přední místo základní školství, naopak školní stravování jako služba navíc je na opačném konci žebříčku.

Pro stanovení normativů pro školní jídelny vycházejí kraje ze zahajovacích výkazů Z 17-01, které vyplňují vedoucí vždy v říjnu. Některé úřady využívají § 4, odst. 9 vyhlášky o krajských normativech a zohledňují průměrný počet strávníků v říjnu na základě dalšího šetření.

Co lze vyčíst z tabulek

Abychom se v tabulkách mohli dobře orientovat, musíme rozumět zkratkám, které se používají:

No - průměrný počet jednotek výkonu připadající na 1 nepedagogického pracovníka,

Po - průměrná měsíční výše platu nepedagogického pracovníka

Jednotkou výkonu je podle metodických pokynů MŠMT:

a) 1 stravovaný, který se zároveň vzdělává v mateřské škole, pro něhož je v rámci školního stravování ve školní jídelně poskytován oběd a alespoň 1 předcházející nebo navazující doplňkové jídlo,

b) 1 stravovaný, který se zároveň vzdělává v základní škole, pro něhož je v rámci školního stravování ve školní jídelně poskytován oběd,

c) 1 stravovaný, který se zároveň nevzdělává v mateřské ani v základní škole, pro něhož je v rámci školního stravování ve školní jídelně poskytován oběd (tj. žáci středních škol a konzervatoří a studenti vyšších odborných škol),

d) 1 stravovaný, který se zároveň nevzdělává v mateřské ani v základní škole, pro něhož je v rámci školního stravování ve školní jídelně poskytován oběd a alespoň oběd a večeře (dále jen celodenní stravování).

Z toho vyplývá, že pro děti MŠ, které odebírají jenom svačinu, není normativ stanoven. Také není zohledněno, pokud se svačina připravuje pro žáky ZŠ – ti totiž mají podle vyhlášky nárok pouze na oběd a svačina je tedy doplňkovou činností.

Do výkonů není započteno ani stravování zaměstnanců škol a školských zařízení. Některé kraje financují stravování dospělých z rozdílu mezi počtem přihlášených strávníků a skutečně stravovaných.

Výše normativů pro jednotlivé školní jídelny je proměnlivá a je odvozena od celkového počtu strávníků. Pro velké jídelny je dán objektivními skutečnostmi podstatně vyšší počet stravovaných žáků na 1 pracovníka, než je celostátní, popř. krajský průměr, naopak u jídelen s malou kapacitou je počet žáků na 1 pracovníka objektivně nižší. Normativy jsou stanoveny zvlášť pro MŠ, ZŠ a SŠ a ostatní. Pokud se v zařízení poskytuje stravování pro více skupin, je vytvořen složený normativ, to znamená pro každý typ zvlášť.

Normativ se krátí, jestliže se strava na jednom pracovišti připravuje (vývařovna) a na jiném vydává (výdejna). Výši krácení také stanovuje kraj, někde je jiná pro MŠ a ZŠ, někde na typu strávníků nezáleží. Pro vývařovnu bývá počítáno 70 – 75 %, pro výdejnu 25 – 30 %.

Jak vypočítat celkový objem mzdových prostředků

Z uveřejněných krajských normativů lze spočítat celkový roční objem mzdových prostředků:

počet výkonů: No x Po x 12

Je-li např. při počtu výkonů 100 No 46 a Po 11000,- , pak 100 : 46 x 11000 x 12 = 286956. To jsou mzdové prostředky pro zařízení na rok, k nim se dále připočítávají odvody, příděly do FKSP a ONIV, které v souhrnu tvoří neinvestiční náklady.

Lze normativy srovnávat?

Jestliže známe normativy různých krajů, je lákavé je srovnávat – a jak je vidět v diskusi, také toho hojně využíváte. Porovnávání těchto normativů se provádí i na MŠMT. Snadno však můžeme srovnávat nesrovnatelné.

- Každý kraj má (jako samosprávný územní celek) právo stanovit si priority a poté i normativy podle vlastního uvážení.
- Normativy jsou závislé na věkovém složení dětí a žáků v rámci kraje. Záleží na jejich počtech v jednotlivých věkových kategoriích.
- Některé kraje stanovují normativy podle počtu zapsaných strávníků, jiné podle počtu skutečných strávníků.
- V každém kraji může být jinak stanoven výchozí průměrný měsíční plat. Může ho zkreslit to, že se do něho nezapočítávají platy zaměstnanců zaměstnávaných na dohody. K poklesu tohoto ukazatele dochází také v případě, že ředitelé škol převedou část mzdových prostředků ze ŠJ na školu a následující rok se již vychází ze skutečnosti.

Tyto informace musíme mít při srovnávání na paměti. Mzdové a jiné prostředky jsou určeny pro školu jako celek a ředitel má právo je v rámci školy přesouvat. Tzn. i když dobře vypočítáme celkové mzdové prostředky pro ŠJ, není to záruka, že je jídelna obdrží.

Srovnání normativů prováděné MŠMT

Každý rok se na ministerstvu školství provádí analýza krajských normativů mzdových prostředků stanovených jednotlivými krajskými úřady pro krajské a obecní školství. Jak ze zveřejněného dokumentu vyplývá, „cílem provedeného vzájemného porovnání výše krajských normativů jednotlivých druhů škol, druhů a typů školských zařízení a vybraných oborů vzdělání středních škol v roce 2007 bylo především vytvořit ucelený přehled o výši normativů mzdových prostředků". A dále tím „umožnit jejich vzájemné meziroční a mezikrajské srovnávání a zároveň tím umožnit nejen pracovníkům krajských úřadů, ale i širší zainteresované veřejnosti globálnější pohled na reálnou úroveň prvotního přerozdělování mzdových prostředků, jakožto nejvýznamnější složky zdrojů poskytovaných na vzdělávání ze státního rozpočtu".

Pro zajímavost z této analýzy za rok 2007 cituji:

MŠ: 100 stravovaných

Nejvyšší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- KÚ Pardubického kraje, a to 4 031,- Kč,
- KÚ Jihomoravského kraje, a to 3 971,- Kč,
- Magistrát hl. m. Prahy, a to 3 946,- Kč.

Nejnižší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- KÚ Zlínského kraje, a to 3 413,- Kč,
- KÚ kraje Vysočina, a to 3 443,- Kč,
- shodně KÚ Olomouckého a Karlovarského kraje, a to 3 448,- Kč.

Rozdíl mezi nejvyšší a nejnižší hodnotou tak činí 618,- Kč na stravovaného.

ZŠ: 100 stravovaných

Nejvyšší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- KÚ Ústeckého kraje, a to 3 637,- Kč,
- Magistrát hl. m. Prahy, a to 3 595,- Kč,
- KÚ Královéhradeckého kraje, a to 3 109,- Kč.

Nejnižší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- KÚ Olomouckého kraje, a to 2 627,- Kč,
- KÚ Karlovarského kraje, a to 2 628,- Kč,
- KÚ Plzeňského kraje, a to 2 651,- Kč.

Rozdíl mezi nejvyšší a nejnižší hodnotou tak činí 1 010,- Kč na stravovaného.

ZŠ: 500 stravovaných

Nejvyšší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- Magistrát hl. m. Prahy, a to 2 157,- Kč,
- KÚ Ústeckého kraje, a to 2 140,- Kč,
- KÚ Pardubického kraje, a to 2 101,- Kč.

Nejnižší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- KÚ Olomouckého kraje, a to 1 896,- Kč,
- KÚ Karlovarského kraje, a to 1 897,- Kč,
- KÚ Plzeňského kraje, a to 1 914,- Kč.

Rozdíl mezi nejvyšší a nejnižší hodnotou tak činí 261,- Kč na stravovaného.

SŠ, konzervatoře a VOŠ: 100 stravovaných

Nejvyšší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- KÚ Zlínského kraje, a to 4 546,- Kč,
- Magistrát hl. m. Prahy, a to 3 595,- Kč,
- KÚ Jihomoravského kraje, a to 3 171,- Kč.

Nejnižší hodnotu mzdové části krajského normativu stanovily:

- KÚ Ústeckého kraje, a to 2 290,- Kč,
- KÚ Olomouckého kraje, a to 2 627,- Kč,
- KÚ Karlovarského kraje, a to 2 628,- Kč.

Rozdíl mezi nejvyšší a nejnižší hodnotou tak činí 2 256,- Kč na stravovaného.

Závěrem

Školní stravování je specifickou službou pro žáky i pracovníky našeho školství. Má svůj význam pro získání správných stravovacích návyků dětí a pro zajištění jejich stravy v době vysoké zaměstnanosti jejich matek. Přesto finanční ohodnocení pracovníků školního stravování je stále neuspokojivé.

Jak je to s povinností odebírat obědy

Autor: Aleš Walter
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 5. 6. 2008

V sekci Diskuze se pravidelně opakují dotazy, připomínky a názory ohledně problematiky závodního stravování. Velmi často také ohledně povinnosti zaměstnanců podílejících se na přípravě a expedici jídel, odebrat a zaplatit jedno jídlo za směnu.
Protože se mnohdy objevují informace do jisté míry zkreslené, někdy i dokonce dá se říci velmi zavádějící, nebude možná na škodu trochu uvedenou problematiku celkově rozebrat. V podstatě není vůbec složitá. Spíše jde o to správně se orientovat v různých předpisech, novelách apod. a ujasnit si vývoj a dnešní stav úpravy závodního stravování.

Od počátku

Vezmeme-li to od „Adama", měli bychom začít od zákoníku práce, tedy od toho již neplatného. Zákon č. 65/1965 Sb., zákoník práce ukládal v § 140 obecnou povinnost organizacím zabezpečit zaměstnancům závodní stravování. Tato povinnost se pak od r. 1990 nevztahovala na zaměstnavatele, kteří se řídili nařízením vlády ČSFR č. 121/1990 Sb., o pracovně právních vztazích při soukromém podnikání občanů. Tito zaměstnavatelé závodní stravování zabezpečovat nemuseli.
Prováděcím předpisem ustanovení onoho § 140 ZP o závodním stravování bylo pak nařízení vlády č. 137/1989 Sb. o závodním stravování, které i přes různé legislativní smršťě vydrželo až do roku 2005. Tedy pro příspěvkové organizace obcí a krajů.
V tomto nařízení byla zakotvena následující povinnost „Pracovník stravovacího zařízení, který se přímo podílí na přípravě nebo výdeji jídel, uhradí organizaci jedno hlavní jídlo za každou odpracovanou směnu, pokud neprokáže, že se v tomto stravovacím zařízení nemůže ze zdravotních nebo jiných vážných důvodů stravovat".

Přes zásadní změnu

V roce 1994 přišla novela zákoníku práce zákonem č. 74/1994 Sb., která výrazným způsobem změnila úpravu problematiky stravování zaměstnanců a právní úpravu sjednotila tak, že zaměstnavatelé jsou povinni stravování umožnit. To je důležité si uvědomit. Z povinnosti zajistit stravování se stala povinnost stravování umožnit. Tato novela zároveň zrušila výše zmíněné nařízení vlády o závodním stravování. Podle přechodného ustanovení se jím i nadále ovšem měli řídit zaměstnavatelé, kteří měli povahu rozpočtové a příspěvkové organizace (podle § 31 zákona č. 576/1990 Sb.), a to do doby nabytí účinnosti nového předpisu, který problematiku závodního stravování upraví.
Z uvedeného vyplývá, že až do nové právní úpravy, která pro pracovníky příspěvkových organizací krajů a měst přišla až v r. 2005, platilo uvedené nařízení vlády i s výše citovanou povinností pracovníků, kteří se přímo podíleli na přípravě nebo výdeji jídel.

Úplně nová úprava

Nový právní předpis přišel nejprve v roce 2001 pro organizační složky státu a pro státní příspěvkové organizace (vyhláška č. 430/2001 Sb.) a teprve až v roce 2005 pro příspěvkové organizace zřizované kraji a obcemi.
Je to vyhláška č. 84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, která navázala na novelu zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, kdy nabylo účinnosti ustanovení jeho § 33b. V tomto paragrafu zákona č. 250/2000 Sb. je zakotvena obecná úprava závodního stravování.
Nové je mj. i to, že zatímco původní vyhláška o závodním stravování z roku 1989 byla prováděcím předpisem zákoníku práce, nová vyhláška č. 84/2005 Sb. je prováděcím předpisem zákona o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů. Úprava závodního stravování u příspěvkových organizací tedy přešla z gesce Ministerstva práce a sociálních věcí do gesce Ministerstva financí.
Obě vyhlášky, jak pro státní příspěvkové organizace, tak pro příspěvkové organizace měst a krajů upravují úhradu nákladů na závodní stravování prakticky totožně. Normálnímu člověku samozřejmě ihned vyvstane na mysli otázka, proč musí tedy existovat dvě různé vyhlášky upravující něco totožně v organizacích, které jsou určením, způsobem vzniku a existence rovněž totožné. Každý si musí samozřejmě najít odpověď sám, jedna z možností je, že to je proto, aby mohla být ospravedlněna existence mnoha dobře placených tvůrců těchto vyhlášek na příslušných ministerstvech…
Obě vyhlášky již byly, jak také jinak, novelizovány.

Důležité

Pro další se budeme držet vyhlášky č. 84/2005 Sb., která upravuje úhradu nákladů na závodní stravování v příspěvkových organizacích zřizovaných obcemi a kraji.
Tato vyhláška převzala prakticky totožně povinnost pracovníků podílejících se na přípravě a expedici jídel odebrat a uhradit jedno hlavní jídlo za směnu, pokud se zaměstnanec té povinnosti nezprostí („Zaměstnanec organizace, který vykonává práci v jejím vlastním zařízení závodního stravování a přímo se podílí na přípravě nebo výdeji jídel, uhradí za každou odpracovanou směnu sníženou úhradu za jedno hlavní jídlo, pokud neprokáže, že se v tomto stravovacím zařízení nestravuje"). Prokázat, že se zaměstnanec nestravuje, šlo asi jediným způsobem, a to tím, že by tomu bránily zdravotní důvody a zaměstnanec byl např. odkázán na dietu.



Od doby vzniku proběhly již dvě změny, a to novelou č. 94/2006 Sb., která mj. zakázala využívání stravenek u organizací provozujících vlastní stravovací zařízení a novelou č. 17/2008 Sb., která mj. zrušila povinnost pracovníků podílejících se na přípravě a výdeji jídel odebrat a uhradit jedno hlavní jídlo za směnu.
Ta druhá novela vstoupila v platnost 1. února letošního roku a je to také dost zásadní změna, protože zrušila dlouhá léta trvající povinnost zmíněných pracovníků a sjednotila úpravu pro všechny pracovníky stejně, tj. odběr jídla a využití závodního stravování je jejich právo, nikoliv však povinnost.
Zda je to tak dobře či není, na to budou asi názory různé, abych neskrýval ten svůj, tak podle mého názoru to správné je. Sice předpoklad, že pracovník se v průběhu přípravy a výdeje jídel tak jako tak nají, je možná tvrdý, vůči některým výjimečně i nespravedlivý, ale ve své podstatě asi reálný. Nicméně povinnost odebrat si jedno jídlo to stejně neřeší, protože pracovník se nají a jedno jídlo z velké části financované organizací si třeba odnese navíc domů. Bylo to tedy opatření neúčinné a zbytečně to finančně zatěžovalo organizaci.

Závěr

Takže shrnuto po únavné exkurzi v houštině novel a předpisů, platný stav je takový, že příspěvkové organizace zřizované kraji a obcemi zajišťují závodní stravování podle novelizované vyhlášky č. 84/2005 Sb., v platném znění a od února letošního roku již bez povinnosti pracovníků podílejících se na přípravě a expedici jídel odebrat a zaplatit si jedno jídlo za směnu.
Také je důležité si uvědomit, že od roku 1994 již žádný zaměstnavatel nemá povinnost zajišťovat závodní stravování, ale pouze povinnost je umožnit a že vyhláška pouze upravuje způsob úhrady nákladů u příspěvkových organizací v případě, že organizace závodní stravování přímo zajišťuje.
Závodní stravování je také stále nejrozšířenější a nezanedbatelnou sociální vymožeností. Vyhláška stále ještě (jak dlouho asi z pohledu současných trendů neustálého odbourávání sociálních vymožeností) ve spojení s vyhláškou č. 114/2002 Sb. o FKSP umožňuje poměrně velkorysé financování příspěvků na stravování v průběhu pracovních směn.

Příprava, distribuce a rozvoz jídel v jídlonosičích

Autor: Aleš Walter
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 5. 5. 2008

Problematika zajištění řádných hygienických podmínek při rozvozu a distribuci teplých jídel v rámci pečovatelských služeb se úzce dotýká každé organizace sociálních služeb, která tuto službu svým klientům chce poskytnout. Legislativa je v tomto směru jednoznačná, i když v praxi mohl vzniknout dojem, že se tato otázka začala řešit až s příchodem vyhlášky č. 107/2001 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby.

Všichni poskytovatelé této služby si dobře pamatují na dobu, kdy se teplá jídla rozvážela v klasických hliníkových či umělohmotných jídlonosičích bez jakékoliv termoochrany. Nicméně i předchozí legislativa, konkrétně hygienická směrnice HEM-351.6-22.12.86 jednoznačně určovala, že teplota hotového jídla má být v okamžiku podání konečnému spotřebiteli minimálně 65 °C. Že to praxe ignorovala a orgány hygienického dozoru tolerovaly, je věc jiná.

Dnes je situace odlišná, je nemyslitelné, aby teplá jídla byla distribuována bez patřičného zabezpečení tak, aby teplota v okamžiku předání konečnému spotřebiteli neklesla pod stanovenou hranici, která je 60 °C (§ 25 vyhlášky č. 137/2004 Sb.).

V praxi se nicméně musí organizace vypořádat se čtyřmi základními problémy. Za prvé je to vhodný jídlonosič, za druhé vhodný dopravní prostředek, za třetí rozvoz jídel řádně řešit v systému HACCP a za čtvrté samotná organizace přípravy a výdeje. Poslední bod není vůbec radno podceňovat a lze říci, že je vlastně nejobtížnější.

Naše organizace rozváží denně okolo 300 teplých obědů klientům a praxe ukazuje, že uvařit takové množství jídel, řádně je naporcovat do jídlonosičů a v přiměřené lhůtě je rozvézt, je úkol velice obtížný.

Jídlonosiče

Dá se říci, že máme detailně prozkoumaný trh. Zvolili jsme výrobek f. Gastroform, jehož cena se pohybuje podle provedení okolo 800,- Kč. Samozřejmě existují i další jídlonosiče na trhu, my jsme se však zaměřili na tento, protože splnil naše požadavky.

Jídlonosič se skládá ze tří nerezových misek a plastového termoobalu, který má velmi dobré izolační vlastnosti. I jeho životnost je velmi dobrá.

Jedna praktická rada – zásadně si vybrat verzi s nerezovými víčky. Plastová víčka jsou nevhodná. Časem praskají a je s nimi velmi obtížná manipulace, jak pro personál při plnění a uzavírání, tak i pro spotřebitele, kteří je podrobili značné kritice.

Dopravní prostředky

Stejně jednoduchá je otázka vhodného dopravního prostředku. K rozvozu a přepravě pokrmů by se měly používat jen k tomu vyčleněné a vhodně upravené dopravní prostředky a přepravní prostory s omyvatelnou a dezinfikovatelnou ložnou plochou, které chrání pokrmy před narušením jejich zdravotní nezávadnosti a jakosti, jakož i před nepříznivými klimatickými vlivy.

Pokud jsou vybaveny zařízením pro udržení stanovené teploty, nebo alespoň termoizolací ložné plochy, tím lépe. „Hygienické podvědomí“ provozovatelů pečovatelských služeb je již na takové výši, že asi není třeba tuto otázku dále rozebírat. Je přirozené, že dopravní prostředky se musí pravidelně čistit i desinfikovat.

HACCP

Ošetření v systému HACCP není rovněž věc zásadně složitá. Rozhodně je potřeba rozvoz teplých jídel považovat za kritický bod ve výrobě a distribuci. V podstatě to znamená zajistit maximální teplotu při porcování, tj.plnění jídlonosičů, udržet přiměřenou teplotu při rozvozu, pravidelně ji kontrolovat a dodržet lhůtu od uvaření do předání spotřebiteli. Prakticky je to možné zajistit tak, že se měření provádí ve vybraném jídlonosiči, který samozřejmě nebude pro spotřebitele, ale bude zkušební a bude držen v podmínkách běžného rozvozu.

Znamená to změření teploty na začátku při porcování a plnění jídlonosičů a změření teploty při ukončení rozvozu. A o všem přirozeně vést příslušné záznamy. V případě, že zkušební porce jídla indikuje pokles teploty pod stanovenou hranici před ukončením rozvozu, je nutno reagovat snížením počtu jídel na příslušné lince a tím urychlit distribuci.

Organizace přípravy, výdeje a rozvozu stravy

Možná trochu překvapivě se právě toto ukázalo jako nejsložitější. Praxe ukázala, že maximální počet jídel, který je možno v jednom autě rozvézt tak, aby se dostalo jídlo ke spotřebiteli v přiměřené lhůtě, je okolo 50. Jde o to, aby i první i poslední klient dostal jídlo v době, která je pro oběd přiměřená. Výše uvedený počet je právě ten maximální počet, který je v městských podmínkách možno rozvézt v době okolo 3 - 4 hodin.

I tak první klient dostane oběd okolo 10,30 a poslední okolo 13,30. Pro zhruba 300 jídel je tedy potřeba 5 aut. Stejně složitá je otázka organizace výdeje stravy v kuchyni, kde je nutno vydat 300 obědů v mimořádně krátké lhůtě tak, aby v nejkratší době vyjela všechna auta. Aby první klienti nedostávali oběd k dopolední svačině a poslední klienti ke svačině odpolední.

Navíc je nutno přirozeně před vydáváním provést kontrolu čistoty jídlonosičů, protože klienti někdy tomuto problému věnují nedostatečnou pozornost a své jídlonosiče řádně neumývají. Novelizace vyhlášky č. 137/2004 Sb. zrušila lhůtu 4 hodin k výdeji hotových jídel a nahradila ji velice vágním ustanovením, že pokrmy se mají ke spotřebiteli dostat co nejdříve a ve lhůtě určené osobou provozující stravovací služby. Takové ustanovení je skutečně spíše úsměvné a autoři novely ho tam patrně dali pouze proto, aby tam „něco bylo“.

My se nicméně domníváme, že původní lhůta 4 hodin je skutečně lhůtou v podstatě racionální a déle přihřívané jídlo již stejně ztrácí na kvalitě. A my chceme klientům dodávat jídlo nejen zdravotně nezávadné, ale i kvalitní a dobré. V systému HACCP máme proto tuto dobu určenu jako maximální pro dovoz jídla ke konečnému spotřebiteli od ukončení přípravy.

Celkově by tato problematika zasluhovala možná obšírnější diskuzi, než je možné na tomto prostoru. Naším úkolem je, aby cílová skupina klientů pečovatelských služeb skutečně dostávala jídlo vysoce kvalitní, chutné a bez jakýchkoliv zdravotních rizik.

Přirozeně žádné jídlo distribuované v jídlonosičích se chuťově již nevyrovná jídlu „přímo od okénka“, nicméně to už je věcí volby samotného klienta.



Na co se ptají rodiče? Co je zajímá?

Autor: Eva Šulcová
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 11. 2. 2008

Impulsem pro dnešní článek jsou dotazy rodičů, které nám chodí do redakce vzkazovníkem, nebo i dotazy z diskuse na portálu. Dotazy jsme nepřepisovali ani neopravovali, jsou v autentické podobě. Odpovědi pro portál Jídelny.cz a Zpravodaj školního stravování vás zpracovala paní ing. Eva Šulcová ze Společnosti pro výživu (Zpravodaj je součástí časopisu Výživa a potraviny).

Stravování předškolního dítěte v MŠ. Může odebírat pouze ranní svačinu a oběd ne? A jak je to s odpolední svačinkou.

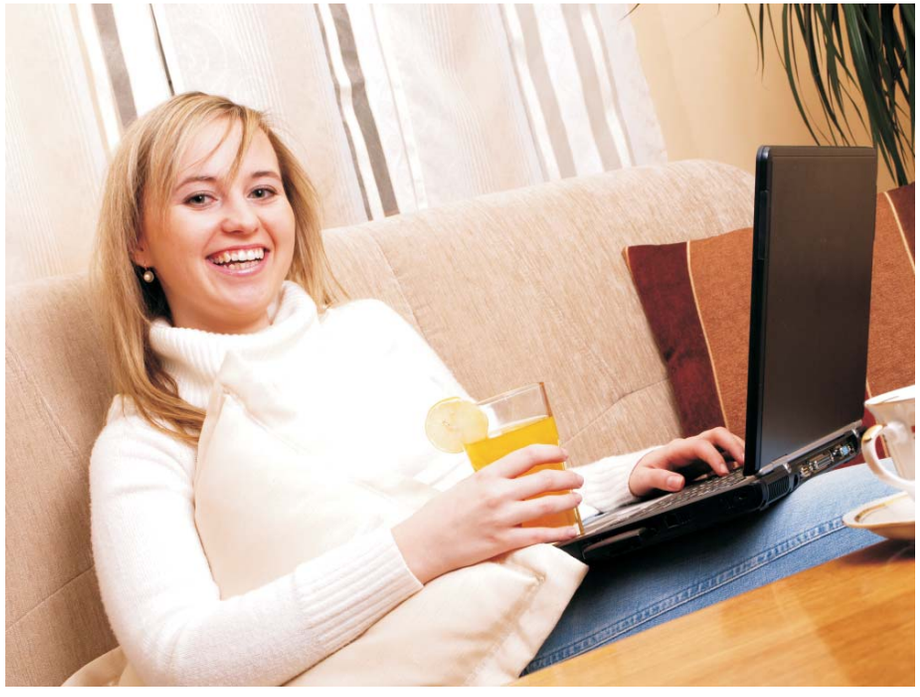
Zpravodaj: Pokud dítě není v době podávání některého denního jídla ve škole, pak je neodebírá a samozřejmě ani neplatí. Pokud ve škole je, jídlo odebírá.

Stravování dětí s dietou v ŠJ

Zpravodaj: Podávání dietních pokrmů není povinností školní jídelny ze zákona. Jestliže jídelna může dietní stravování zajistit z provozních a odborných podmínek – ručí za to, že dietní strava bude připravena bezchybně – doporučujeme, aby rodičům vyhověla.

Na internetu má školní jídelna, ve které se stravují naše děti,vystaven jídelní lístek. Může mi někdo, prosím, odpovědět, jestli je možná kombinace vepřový guláš s fazolemi, nápoj mléko? V mateřské škole svačinka: jogurt, pečivo, mléko. Přestože naše děti mléko milují, k těmto jídlům je odmítají pít. Děkuji.

Zpravodaj: Mléko je potravina, nikoli nápoj, proto



je zařazováno jako doplněk stravy. Někomu Vámi uváděná kombinace nemusí vyhovovat, jiný ji akceptuje. Školním jídelnám doporučujeme, aby mléko podávaly zároveň s možností výběru např. čaje.

Moje děcka chodí do ZŠ, kde i obědvají. Nabídka jídel je rozumná, ale zato nápojů je dost omezená - většinou se střídá čaj a limonáda ze sirupu. Nemyslím si, že aby ani jedno bylo nějak extra zdravé - čaj ještě jakž takž, ale limonáda ze sirupu, který se ředí 1:16 - to musí být samá chemie. Protože pracuji ve firmě, která distribuuje nápoje vím, že existuje jedna firma...jméno mohu dohledat, která distribuuje ovocné koncentráty. Ovocný koncentrát je vlastně ovocná šťáva (např. z jablek), ze které se odpaří voda. Je to tedy sirup, ale na přírodní bázi - každý ho pak může zpětně zředit vodou a vyrobit džus. Při větších množstvích se cena pohybuje kolem 13 kč/l 100% jablečného džusu, který je jistě lepší než čaj nebo "chemická" limonáda. Chci se zeptat, zdali by bylo možné doporučit nákup takové suroviny školní jídelně, nebo je tam nějaký zádrhel (legislativa atp.) nebo je to moc drahé?

Zpravodaj: Nic proti čaji, zejména s citronem, medem. Sirupy, které jsou běžně v obchodní síti, musí být schváleny hygienickou službou a tudíž jsou vhodné i pro děti, pokud na nich není označeno jinak. Ovocné koncentráty jsou jistě velmi dobrou alternativou a jejich podávání nic nebrání. Doporučujeme projednat možnost jejich podávání přímo s vedoucí školní jídelny nebo s radou školy, event. obrátit se na příslušnou školní inspekci v kraji, která školní stravování a jeho úroveň kontroluje.

Já si nemohu dát 5 leté dítě na 4 hodiny, když chodím do práce, ale končím někdy ve 13h a beru si dítě domu - 3x týdně! Myslím si, že je vše o domluvě lidí! P. hospodářka si chce prostě ušetřit práci. svačiny jsme si dříve odhlasovali, ale podle nařízeni hospodářky to nesmíme dělat, protože je neodpočítává! Kamarádka na jiné školce dostává svačinku zabalenou k obědu, a tu jí učitelka předá i s dítětem při odchodu. Už se několik rodičů ozvalo kvůli obědům, ale prý je prostě nedostaneme domů v den nemoci, protože to není uvedeno ve vyhlášce 107, že se musí vydat, a tak jsme skončili s p. hospodářkou!

Zpravodaj: Podle Vyhlášky č. 107/2007 Sb., ze dne 25. února 2005, o školním stravování, par. 4 , odst. 3 má dítě v mateřské škole právo denně odebrat:

a) oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové (přesnídávka, svačina) jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem
b) oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s polodenním provozem
c) hlavní a doplňková jídla s výjimkou druhé večeře, je-li vzděláváno ve třídě s internátním provozem.

Podle odst. 9) téhož paragrafu se první den neplánované nepřítomnosti strávníka ve škole nebo školském zařízení pro účely citované vyhlášky považuje za pobyt ve škole nebo školském zařízení, čili stručně a jasně česky: v prvý den onemocnění máte právo odebrat jídla do vhodných obalů či nádob. Podrobnosti provozu školy a jídelny musí být stanoven ve vnitřním provozním řádu, proto se obraťte na ředitele/ku školy se žádostí o předložení tohoto předpisu,nebo na radu školy, popř. na příslušné orgány České školní inspekce. Také odbor školství krajského úřadu je povinen Vám podat informace a pomoci.

V naší školce si děti odhlašují na týden odpolední svačinky. Některé holky chodí ve středu do tanečního kroužku, tak si většinou berou sebou náhradní svačinku (ovoce, oplatek...).

Zpravodaj: Proč ne? Ale přednostně to ovoce.

Hodně, ale opravdu hodně mě vadí, že si mé dítě nesmí odnést jogurt nebo jablko z jídelny.

Zpravodaj: Nikde není stanoveno, že součást stravy, kde nehrozí vznik alimentární nákazy, např. ovoce, balené potraviny, müsli tyčinka apod. nelze odnést z jídelny. Důvodem zákazu je možná skutečnost, že děti někdy takové potraviny pohazují v okolí školy, napichují je na větvičky v parku ….
Zjistěte u ředitele/ky školy, proč takový zákaz existuje a zda je uveden ve vnitřním řádu školy.

V jiné jídelně, kam chodí mé dítě na obědy, je zavedena omezovací šikana. Nesmí se nic vynášet. Z pozice rodiče: jsem nucena platit i za jogurty, které většina dětí po obědě nesní, protože v misce jsou už teplé (těžko je někde udrží na 8st.C) a nebo zteplají, než se k nim dítě dostane po jídle. Z pozice rodiče mě spotřební koš nezajímá. Obědy platím, jogurt, musli, banán - chci, aby dítě doneslo domů. Ale má zákaz. Tudíž si to nevezme a já vyhazuji peníze z okna. Pokud je pár chuligánů pohazuje kolem školy, tak má být před školou dozor a řešit to přímo na místě.

Zpravodaj: Viz předchozí odpověď. Aby škola měla možnost hlídat okolí, nevím, nevím … Co takhle děti (ve spolupráci se školou) lépe poučit o zacházení s potravinami?

Prosím o radu, moje dcera se stravuje ve školní jídelně, kde mají na výběr ze dvou jídel, ale moje představa o výběru je jiná než celé školní jídelny. Chtěla bych, aby bylo do jídelního lístku zařazeno více zeleninových a tzv. lehce stravitelných jídel, ale vždy mě vedoucí stravování odbude, že musí dodržovat spotřební koš a normy evropské unie,



ale proč jinde to jde, existuje pro mě jako rodiče nějaká možnost jak dokázat, že lze vařit zdravěji za dodržení všech pravidel. Prosím, poraďte mi. Děkuji.

Zpravodaj: Normy EU nemají s českým školním stravováním nic společného, spotřební koš, který je součástí Vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování určuje průměrné množství vybraných potravin (ve skupinách potravin, např. maso, ryby zelenina atd.) na 1 strávníka za měsíc podle věku. Za splněný se považuje při odchylce + - 25% stanovené dávky s výjimkou tuků, kde množství volných tuků (tzn. těch, které do pokrmů přidáváme při jejich úpravě) představuje horní hranici, kterou lze snížit, s důrazem na zvyšování spotřeby rostlinných tuků. Množství zeleniny, ovoce a luštěnin je dolní hranicí spotřeby, kterou je žádoucí zvýšit. O posouzení jídelních lístků a spotřebního koše můžete požádat příslušný orgán České školní inspekce nebo hygienické služby.

Kdo rozhoduje o tom, která kuchyně bude vyvařovat určité škole, školce. A jak postupovat v případě nevhodného jídelníčku v MŠ. Už přes rok máme s tímto problém, který nejde vyřešit. Zajímá mě také, jestli lze poslat nějakou tajnou kontrolu do MŠ?

Zpravodaj: Podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, par. 2, odst. 3 rozhoduje „právnická osoba vykonávající činnost školy nebo školského zařízení“, jednoduše ředitelství školy nebo jiný oprávněný orgán (KÚ, MŠMT ČR – podle toho, kdo školu zřizuje a odpovídá za ni) podle místních podmínek o tom, kdo a za jakých podmínek bude stravování zajišťovat a ty vymezí ve školním nebo vnitřním řádu. Tajná kontrola? Mezi dětskými strávníky? Požádejte o přepadovou kontrolu Českou školní inspekci, hygienickou službu nebo odbor školství KÚ. Právo do toho mluvit má také rada školy

Je přijatelné, aby dítě, které končí školu až o půl druhé, šlo na oběd a tam dostalo vlažné jídlo? Je na to nějaké právo které říká jak by měl vypadat školní oběd a jeho teplota?

Zpravodaj: Podle evropských i národních hygienických vyhlášek musí teplota pokrmů na talíři dosahovat + 60°C! Z toho není úniku! Obraťte se na ředitele/ku školy, vedoucí školní jídelny, popř. na orgány hygienické služby.

Chtěla bych se vás zeptat, jak velké porce popřípadě kolik by měly vážit gramů pro žáka deváté třídy, který za obědy platí 22 Kč.

Zpravodaj: To nelze jednoznačně říci, každý pokrm je jiný stejně jako jeho hmotnost. Např. pro chlapce ve věku 11 – 15 roků se počítá s porcí masa v syrovém stavu 0,80 g, po úpravě váží porce kolem 48 g bez šťávy či omáčky, záleží na druhu masa a na technologické úpravě. Objem porcí příloh zpravidla určuje sám strávník podle své potřeby. Pro školní stravování existují receptury, kde je průměrná hmotnost každého pokrmu uvedena. S recepturami se můžete seznámit ve školní jídelně nebo na školském odboru KÚ či v příslušné organizaci České školní inspekce. Připomínáme, že receptury nejsou závazné.

Můžete mi prosím sdělit, kolik gramů masa je jedna porce pro žáka nižšího ročníku? Děti si stále stěžují na malé porce masa v naší školní jídelně.

Zpravodaj: Průměrná hmotnost porcí masa v syrovém stavu je následující:

- pro děti ve věku 3 – 6 roků 50g
- 6 – 11 roků 70 g
- 11 – 15 roků 80 g
- 15 – 18 roků a dospělí 100 g dívky
  125 g chlapci

Tepelnou úpravou ztrácí maso cca 40% hmotnosti. Hmotnost odpovídá zdravotnickým doporučením.

Mám dotaz zda je někde ve vyhlášce podle čeho se rozdělují děti do kategorií (př.když ve školním roce dovrší 7 let, tak má kategorii 7-10let).

Zpravodaj: Určuje to vyhláška MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování

Mám dítě v první třídě ZŠ, a v porovnání s jídelnou v bývalé MŠ jsem mírně v šoku, Jídelní lístek na ZŠ je o mnoho chudší, proto bych ráda věděla, zda jsou nějaké normy na počet jídel s rybou během měsíce, dále na počet a skladbu přidaného ovoce, kompotů, salátů atd. během měsíce, velice děkuji za vyřízení a přeji hezký den

Zpravodaj: Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování stanoví průměrnou spotřebu jednotlivých skupin potravin (maso, ryby, zelenina atd.) na strávníka podle věku za měsíc. Vedle toho existují doporučení, jak tento spotřební koš naplnit, jak sestavovat jídelní lístek, kolikrát v měsíci zařadit tu kterou komoditu, aby byl spotřební koš v průměru naplněn. Pokyny lze nalézt např. ve Zpravodaji pro školní stravování č. 2/2005 nebo ve III. díle Receptur pro školní stravování, vydaných Společností pro výživu v r. 2007.

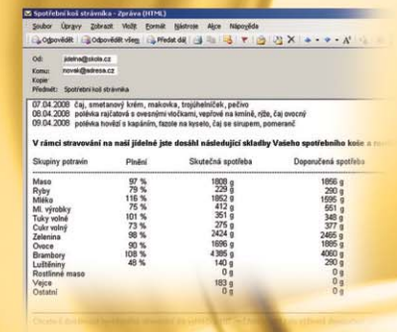
Podzimní novinky z VIS

Máte obavy ze ztráty důležitých dat?
Zapomínáte pořizovat pravidelné zálohy?
Využijte novinku - "Chytré zálohování" v softwaru VIS!



- software sám hlídá provádění denních, měsíčních a ročních záloh
- uživatel nemusí na pravidelné zálohování myslet, systém volbu "zálohovat" sám nabídne a uživatel ji pouze kliknutím potvrdí
- datové zálohy se automaticky ukládají na flash disk a současně na pevný disk počítače
- funkce kontroluje řadu problémových stavů a uživatele informuje jednoznačným hlášením

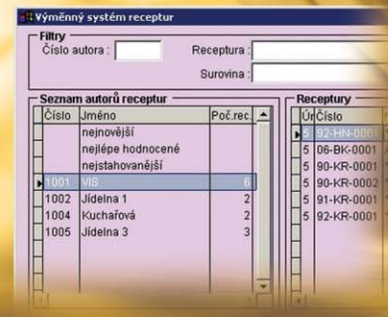
Dbá vaše školní jídelna na správnou výživu dětí?
Chcete o tom informovat rodiče svých strávníků?
Seznamte strávníky se složením jejich individuálního spotřebního koše.



Nový modul programu Stravné umožňuje poskytovat strávníkům informace o výživovém složení konzumovaných jídel a porovnání s doporučenými dávkami.

- služba je dostupná v rámci funkce Objednávání po internetu
- strávník zadá svoji e-mailovou adresu, na kterou mu je automaticky jednou měsíčně odeslán e-mail s informacemi o individuálním spotřebním koši
- zpráva obsahuje přehled konzumovaných jídel, srovnání skutečné a doporučené spotřeby potravin a některá výživová doporučení

Hledáte nové receptury?
Chcete se o své oblíbené recepty podělit s ostatními?
Využijte "Výměnný systém receptur" VIS.



Jde o nový modul programu MSklad, díky kterému si mohou uživatelé jednoduše a komfortně vyměňovat receptury přes internet.

- uživatel programu MSklad má přístup do internetového úložiště receptur
- receptury může prohlížet a hodnotit
- vybranou recepturu je možné snadno naimportovat do programu MSklad
- receptury v úložišti jsou přehledně členěné do kategorií

www.visplzen.cz

veřejná informační služba

Jak dál s cenami ve veřejném stravování v sociálních službách

Autor: Aleš Walter
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 12. 12. 2007

Všeobecné očekávání „cenového třesku“ od 1. ledna příštího roku má za následek zvýšenou nervozitu nejen v řadách spotřebitelů, ale i v řadách pracovníků, na jejichž úvaze, zodpovědnosti a také odborných kvalitách bude do značné míry záviset míra zvýšení cen stravování pro citlivé skupiny. Je nošením dříví do lesa připomínat, co vše se do zdražení jídel promítne, je to dostatečně medializováno, důvodů je nám předkládáno tisíce. Od těch úsměvných, že Číňané najednou začínají pít mléko, po skutečně závažné, jako je např. strmý růst cen ropy či cen elektrické energie. Jestli něco zásadně ovlivňuje náklady v prvovýrobě potravin, tak je to právě cena nafty, a jestli něco provoz kuchyní jako takových, tak vedle cen surovin, cena elektrické energie.

Cena jídla

Že ceny jídel půjdou nahoru je asi nepochybné, těžko si představit zařízení, které by nemuselo zdražovat. Jedině snad kdyby zřizovatel vytvořil zvýšeným provozním příspěvkem dostatečný polštář, nebo tento polštář tvořily již ceny dosavadní. Obojí může sice nastat, nicméně drtivá většina provozovatelů asi bude řešit problém jak na to. Bude postavena před otázku, jak vyřešit problém ještě únosné ceny na jedné straně a pokrytí nákladů na straně druhé. Je jasné, že paušální recept nemůže existovat, protože do nákladů se promítá mnoho faktorů, jako je stáří a stav vybavení, přístup zřizovatele, struktura zaměstnanců, jejich počet, kvalifikace atd.

Situaci mají provozovatelé do jisté míry ztíženou i tím, že byla zrušena vyhláška o stravování v zařízeních sociální péče (vyhláška č. 83/1993 Sb.), která určovala poměr mezi tzv. režií a cenou surovin, takže zodpovědnost leží skutečně pouze na nich a budou vystaveni tlaku spotřebitelů – klientů. Jediné omezení je dnes maximální hranice ceny hotového jídla (vyhláška č. 505/2006 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona o sociálních službách).

Pořizovací cena surovin

Ceny jsou různé regionálně, místně, liší se podle dodavatelů atp. Stanovit správnou výši SJ bude rébusem. Prvotním rozhodnutím bude, zda tlumit zdražení používáním těch nejlevnějších surovin a určitým snížením úrovně stravování tím, že se omezí např. moučníky, saláty apod., nebo zda držet kvalitu a zvýšení ceny surovin promítnout do ceny jídla. Osobně se domnívám, že první cesta je cesta špatná a nemůže skončit v budoucnu pro provozovatele dobře. Používání nejlevnějších surovin, což se dá přeložit jako nejpodřadnějších surovin, má přímý dopad na kvalitu a dietetickou hodnotu jídla a nezapomínejme, že stravujeme zdravotně velmi citlivou skupinu obyvatel. Omezování salátů, moučníků apod. zase snižuje úroveň stravování a my snad chceme úroveň nejen držet, ale i zvyšovat.

Naše zařízení, které provozuje tři jídelny, půjde jednoznačně druhou cestou, raději promítnout cenu surovin do ceny jídla, případně hledat možnosti jinde a udržet kvalitu a dietetickou hodnotu, než obojí snížit. Samozřejmě, že neustálý boj s dodavateli a neustále hledání toho nejvýhodnějšího musí zůstat, nicméně za dodržení podmínek kvality dodaných surovin.

Domnívám se také, a vím, že nejspíše za to sklidím kritiku, že bude nutno omezit tzv. výrobky se zabudovanou službou. Zde je prostor, jak ušetřit na surovinách. Mnoho lidí řekne, že to je cesta zpátky, já tvrdím, že sice ano, ale že je to krok zpět ze slepé uličky. Alespoň zatím v tom segmentu stravování, o kterém je řeč. Výrobky se zabudovanou službou, zjednodušeně postaru řečeno „polotovary“, by se měly používat v míře velmi omezené a pouze skutečně tam, kde je to nezbytné. Už kvůli tomu, že každá průměrná kuchyň je dnes vybavena (nebo by měla být) kvalitním zařízením, které umožní prvotní surovinu správně, rychle a levně opracovat. Proč tedy ve vstupní surovině platit cenu práce, dopravy, nákladů a zisk dodavatele, když to mohou velice dobře zvládnout vlastní zaměstnanci. Nelze také zcela opomenout tu věc, že u konvenientních výrobků není tak dokonalý přehled o kvalitě prvotních surovin, jsou u nich používána tolik populární „éčka“, takže provozovatel vlastně odpovídá za finální kvalitu a nezávadnost jídla, aniž by měl pod kontrolou nezanedbatelnou část výrobního procesu.

A stravní jednotka? Tu musí skutečně vykalkulovat každý sám. Opět už neplatí, že ji určuje zřizovatel, ale musí si ji určit sám provozovatel. Nám podle našich kalkulací vychází SJ u oběda na 24, – Kč, celodenní stravní jednotka pak na 70, – Kč. Rozhodně by to mělo být pro příští rok dostačující. Nedomníváme se, že ceny surovin povedou zase až do nekonečné výše. Podle informací např. již běžně jezdí zákazníci do Německa nakupovat některé levnější potraviny! Z toho je jasně vidět, že ceny potravin jsou dnes u nás „přešponované“, marže našich obchodníků i řetězců přemrštěné a lze očekávat, že vývoj je donutí respektovat realitu.

Provozní náklady

Ani zde není bohužel možno hledat veliké možnosti úspor. Pravdou je, že technika pokročila, spotřebiče jsou úspornější, snáze ovladatelné, nicméně tyto faktory mohou možná do jisté míry ztlumit dopad cen energií a jiných provozních nákladů, než aby nějakým způsobem mohly pomoci eliminovat růst cen potravin.

V každém případě tlak na produktivitu, což v tomto případě znamená menší počet pracovníků na větší počet jídel, asi bude nutný. Na to ovšem paušální návod neexistuje už vůbec. Opět si to každý musí propočítat sám podle svých podmínek, rozhodně nelze počítat s tím, že by celková režie mohla být ve výši 55% SJ, jak to dříve povolovala výše zmíněná, již zrušená vyhláška. Dnes už je věc mnohem náročnější, je třeba velice zodpovědně zakalkulovat do ceny jídla veškeré provozní náklady. Minimální výše provozních nákladů rozhodně nemůže být pod 100% výše stravní jednotky, řekl bych, že spíše o něco více. Nemělo by se zapomínat do provozních nákladů kalkulovat nejen mzdy, energie, likvidaci odpadu čistící prostředky, pracovní pomůcky atd. Ale i například odpisy a také určitý byť velmi omezený náklad na marketing. Nezapomínejme, že zákon o sociálních službách ukládá provozovatelům soustavně o těchto službách informovat, což zní vznešeně, nicméně je to vlastně docela obyčejná reklama, kterou musí poskytovatelé zajistit a zaplatit.



Zisk

Zisk je kategorie, jejíž název v této souvislosti zní poněkud neslušně. Také záleží na tom, jak by se k zisku postavil zřizovatel, zda by ho povolil převést do rezervního fondu a podobně. Pokud ano, měl by svůj jistý význam, protože by mohl vytvářet rezervu do dalších let, které by mohly být ještě „hubenější“. Nicméně z principu by asi organizace poskytující sociální služby zisková být neměla.

Doplňková činnost

Jak z výše uvedeného vyplývá, samotný provozovatel nemá mnoho možností, jak eliminovat zvýšení cen, nicméně by neměl rezignovat a hledat stále prostor ke snižování nákladů. Vždy má ovšem možnost ceny stanovit objektivně a na základě skutečných nákladů tak, aby spotřebitel neplatil zbytečné plýtvání.

Nicméně je zde jedna oblast, která může provozovateli pomoci ovlivnit dopady zvýšených nákladů na ceny hotových jídel pro cílovou skupinu strávníků. Je to doplňková činnost.

Zde může každý vedoucí stravování plně rozvinout své obchodní, organizační a marketingové schopnosti. Doplňková činnost bývá opomíjena a přitom oblast stravování je přesně ta oblast, kde je ji možno rozvíjet ve významné míře. A jelikož ze zákona vyplývá povinnost zisk z doplňkové činnosti použít pro činnost hlavní, je právě zde prostor pro jistou eliminaci dopadů růstu cen na klienty. Například ze zisku dotovat stravní jednotku.

Jestliže vychází nákladová cena oběda okolo 50, – Kč, pak stačí letmý pohled na ceny poledních „meníček“, stravenek a podobného způsobu stravování a vidíme, že zde je možno dobře konkurovat a pokusit se získat zákazníky. Přirozeně cena jídla v doplňkové činnosti nesmí být ztrátová, pak by postrádala smysl. Proto je tak důležité detailní účetnictví, pečlivé hlídání nákladů apod.

Je možno oslovovat různé firmy s nabídkou závodního stravování. Inzerce v regionálním tisku, internet, malé marketingové akce apod. Iniciativě se meze nekladou a tvrdší podmínky příštího roku dokonale prověří schopnosti každého vedoucího pracovníka na tomto úseku. Rozhodně by také nebylo radno podceňovat nebezpečí konkurence, velké cateringové společnosti mají nekonečné možnosti srážet cenu dolů, mnohdy pod náklady a ovládnout stravování v sociálních službách může být pro ně svým způsobem lukrativní.

Klasická otázka, co zřizovatel

Ještě zbývá klasická otázka na roli zřizovatele v procesu tvorby cen jídel. Opět nelze paušalizovat, záleží na tom, jak který zřizovatel rozdělil role. Zda nechal volnost, nebo zda chce mít svoji organizaci pod plnou kontrolou. Legislativa sice jednoznačně říká, že cenu stanovuje poskytovatel, nicméně to je třeba chápat jako pouhé „definování“ konečné role. Rozhodně asi nebude na místě se tvářit, že zřizovatel do toho nemá co mluvit, nebo smí pouze radit. Jistě má co mluvit, a to zásadně. Zřizovatel „svoji“ organizaci zřídil, aby mu zajišťovala úkoly a plnila svým způsobem veřejné zadání, takže těžko se domnívat, že se zřizovatelem se netřeba bavit a jeho případný názor nerespektovat.

Jak na zdražení stravenek

Autor: Zdenka Macháčková
Datum vydání: 20. 11. 2007

Před časem se na portálu Jidelny.cz začalo živě diskutovat o zdražování potravin a z toho plynoucím zvyšování poplatků za stravu v našich jídelnách. Protože podobné kroky jsou vždy nepopulární, pojďme se společně zamyslet nad tím, jaká existují v této situaci řešení.

Zdražování potravin

Uplynulý rok přinesl v růstu cen potravin hned několik skoků. Nejprve začátkem prázdnin zdražili po několikaměsíčním vyjednávání pekaři, a to průměrně o 15 až 20 %. Na startu nového školního roku přišlo na základě kritické situace na mlékárenském trhu postupné zvyšování cen mléka, mléčných výrobků a másla. To se nyní prodává asi o 40 % dráž než v září. O téměř 20 % vzrostly ceny mouky, kuřat, bramborového těsta, předpokládá se zdražení rostlinných tuků, olejů a ostatních komodit. Od 1. ledna 2008 dojde navíc ke změně DPH z 5 % na 9 %. Jak může jídelna čelit stále narůstajícím nákladům?

Otázky pro vedoucí

Redakce tohoto portálu oslovila šestici zkušených vedoucích ŠJ, aby se podělily se svými názory a tím pomohly dalším v jejich rozhodování. Byly jim položeny tři otázky:

1. Myslíte si, že bude možno se obejít bez zdražení a růst nákladů pokrýt vyhledáváním levnějších dodavatelů a omezením salátů a zákusků?
2. Je ještě nějaká jiná možnost, jak pokrýt zvýšené náklady, aniž byste zvedali cenu stravenek?
3. V případě, že se rozhodnete pro zdražení stravenek, kolik máte nyní cenu oběda a o kolik od ledna zdražíte?

Názory a odpovědi

K prvnímu tématu napsala paní Rojíčková: "Již v dnešní době při nynějších cenách každá rozumná vedoucí vyhledává levnější dodavatele a vyhledává zboží, které je např. v akci." A z odpovědi paní Procházkové lze k tomu doplnit: „Pokud se jedná o malou školičku nebo mateřinku a k tomu ještě na venkově, která je odkázána na jednoho dodavatele, tak je to nereálné." Dále paní Procházková doporučuje: „…omezení zákusků a různých sladkostí, ale ne na úkor zeleninových salátů. K přípravě salátů využívat více domácích surovin, např. hlávkové nebo kysané zelí, mrkev apod." A jak píše paní Rojíčková: „Omezit saláty by byla velká chyba – děti se je již naučily konzumovat a v mnohých rodinách budou právě po novém roce šetřit na této položce."
Mám podobný názor. Zákusky, moučníky a různé tyčinky jsme už omezili, nedáváme je častěji než 1x měsíčně. I tak mají děti sladkostí až dost.

Paní vedoucí Lukášová se ve své odpovědi zamýšlí nad tím, aby neklesala kvalita připravovaných jídel. Školní stravování chce od ledna zdražit o 2,- a závodní o 3,- koruny s odůvodněním: „Dospělí strávníci nikdy nejdou na oběd, který je levnější než náklady na potraviny."

O tom, že „výrazně levnější dodavatelé nejsou a nebudou" je přesvědčena paní Zachová a dále píše: V současné době v naší jídelně platí děti 15 let a více 23,- Kč (11-14 let 18,50 Kč; 7-10 let 16,- Kč). Od ceny je daná i norma masa a ta je 100 g, 80 g, 70g (např. kuřata 240 g, 200g, 170g). Pokud bychom nechtěli zdražovat, tak možnost by byla v úpravě normy masa a změny normování." Od ledna 2008 obědy zdraží, ale ještě není rozhodnutá o kolik

Ani paní vedoucí Bardová nevidí jinou možnost než poplatky zvýšit: „Nyní máme cenu podle věkových skupin 7-10 roků 19,-Kč, 11-14 roků 21,-Kč, 15-18 roků 23,-Kč. Zatím uvažujeme o zvýšení 2,-Kč u každé věkové skupiny."

Jiné limity má ve své jídelně paní vedoucí Dostálová: "U mne rodiče platí: 20,00 Kč = děti 7-10 let, 22,00 Kč = děti 11-14 let, 24,00 Kč = děti 15 let a více. Zatím vycházím velmi dobře."
Jak je zřejmé, každá jídelna má stanoveny normativy podle vlastních podmínek a odlišností provozu. Hodně provozoven určitě bojuje i s nedostatkem pracovních sil a musí pak více využívat polotovarů, které samozřejmě nejsou levné.

A jak je to u nás?

Naše jídelna se nachází v malé obci a připravuje asi 350 obědů pro dvě mateřské školy, základní školu, zaměstnance a cizí strávníky. Vaříme pouze jeden druh jídla. Ceny obědů máme stejné už několik let: děti 7 – 10 let 15,- Kč, děti 11 – 15 let 17,- Kč a děti nad 15 let 18,- Kč. Až na mléko a mléčné výrobky nemáme problémy s plněním spotřebního koše. Mám asi 35 různých dodavatelů a hodně využívám nákupů zboží za nižší cenu v akcích. Šetříme i tím, že si sami škrabeme brambory, saláty připravuje z čerstvé zeleniny od místního zemědělce, polotovary a hotová jídla zařazujeme jenom občas pro zpestření jídelníčku. Při nynějších cenách potravin se nám ale už vaří špatně a s kuchařkou musíme hodně přemýšlet při plánování jídelníčku.
Proto jsem rozhodnutá od 1. ledna 2008 zdražit obědy o 2,- Kč, už jsem o tom mluvila s ředitelem naší školy. Měsíčně to bude pro děti znamenat průměrně o 44,- Kč více. A to snad není moc. Doufám, že nám to nepřinese odliv strávníků.

Závěr

Jednoznačná odpověď na současné zvyšování nákladů na potraviny neexistuje, ale většina vedoucích se shoduje na tom, že se bez zdražení obědů neobejdou. Některé plánují tento krok už na 1. leden, jiné počkají, až co ukáže první měsíc příštího roku. Někde ceny zvyšovali již od září a teď nemají problém. Snad jsem vám spolu s několika zkušenějšími vedoucími dala nějaký námět na přemýšlení…….ale rozhodnout se již budete muset sami.





Manipulace s vejci

Autor: Ivana Lukašíková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 4. 10. 2007

Dle Nařízení (ES) 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu je vejce definované následovně:

- „vejci" se rozumí vejce ve skořápce, která nejsou rozbitá, inkubovaná ani vařená a která jsou snesena farmovými ptáky, vhodná k přímé lidské spotřebě nebo pro přípravu vaječných výrobků
- „tekutými vejci" se rozumí nezpracovaný vaječný obsah po odstranění skořápky
- „křapky" se rozumějí vejce s porušenou skořápkou a neporušenými podskořápkovými blanami

Povinnosti provozovatele týkající se potravin dle Nařízením (ES) 852/2004 o hygieně potravin jsou v souvislosti s manipulací s vejci následující:

1. Provozovatel nesmí přijmout žádné suroviny nebo složky, ani jiné materiály používané při zpracování produktů, pokud je o nich známo nebo pokud se dalo důvodně očekávat, že jsou natolik kontaminovány parazity, patogenními mikroorganizmy nebo toxickými, rozkladnými nebo cizorodými látkami, že by i po hygienicky provedeném vytřídění nebo přípravných nebo zpracovatelských procesech v potravinářských podnicích zůstaly stále nevhodné k lidské spotřebě.
2. Suroviny a všechny složky skladované v potravinářském podniku musí být uloženy ve vhodných podmínkách navržených tak, aby zabraňovaly jejich kažení, které ohrožuje zdraví a chránily je před kontaminací.
3. Na všech stupních výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné pro lidskou spotřebu, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat.
4. Suroviny, složky, meziprodukty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, nesmí být udržovány při teplotách, které by mohly vést k ohrožení zdraví. Chladicí řetězec nesmí být přerušen. Jsou však povolena krátká období mimo prostředí s řízenou teplotou, jeli nezbytné se přizpůsobit praktickým podmínkám při manipulaci během přípravy, přepravy, skladování, vystavování potravin k prodeji a při jejich podávání, za předpokladu, že to nepovede k ohrožení zdraví. Potravinářské podniky, které vyrábějí zpracované potraviny, manipulují s nimi nebo je balí musí mít vhodné prostory dostatečné pro oddělené skladování surovin a zpracovaných materiálů a dostatečně oddělené chladírenské skladování.
5. Pokud mají být potraviny uchovávány nebo podávány při chladírenských teplotách, musí být po tepelném opracování, nebo jestliže se žádný tepelný proces nepoužívá, po konečné přípravě, co nejrychleji ochlazeny na teplotu, která nevede k ohrožení zdraví.
6. Nebezpečné a/nebo nepoživatelné látky, včetně krmiv, musí být odpovídajícím způsobem označovány a uskladňovány v oddělených a zajištěných nádobách.

Dle § 24 odst. 4 vyhlášky 326/2001 Sb., se vejce třídy jakosti A uchovávají při nekolísavé teplotě v rozmezí nejméně plus 5 °C a nejvýše plus 18 °C.

Pro úplnou informaci uvádíme výtah povinností kladených na aktivity primární produkce (sběr, přeprava mezi jednotlivými objekty a jejich skladování v místě produkce za předpokladu, že při tom nedochází k podstatné změně jejich charakteru), který je v souladu s přílohou III oddílem X kapitolou I a II Nařízení (ES) 853/2004:

1. Vejce musí být udržována čistá, suchá, bez cizorodého zápachu, účinně chráněna proti otřesům a přímému slunečnímu světlu.
2. Vejce musí být skladována a přepravována pokud možno při stále teplotě, která nejlépe zaručuje jejich jakost z hygienického hlediska.
3. Vejce musí být dodána spotřebiteli nejpozději do 21 dnů po snášce.
4. Vejce používána pro výrobu vaječných výrobků musí mít dokonale vyvinutou skořápku bez defektů.
5. Vybavení a uspořádání provozovny musí umožňovat zajištění oddělení vytloukání vajec, shromažďování jejich obsahu a odstraňování zbytků skořápek a podskořápkových blan. Případně i mytí, sušení a dezinfekci znečištěných vajec, pokud se tyto činnosti provádějí.
6. Vytlučena mohou být pouze čistá a suchá vejce.
7. Vejce musí být vytlučena způsobem, který minimalizuje kontaminaci, zejména tím, že je zajištěno dostatečné oddělení od jiných činností.
8. Vaječný obsah nesmí být získáván odstřeďováním nebo drcením vajec a odstřeďování nesmí být požíváno ani k tomu, aby byl k lidské spotřebě získán zbytek vaječného bílku z prázdných skořápek.
9. Po vytlučení musí být všechny složky vejce zpracovány co nejdříve, aby se vyloučilo mikrobiologické riziko nebo aby se snížilo na přijatelnou úroveň.
10. Pokud ihned po vytlučení nenásleduje zpracování, musí být tekutá vejce skladována buď zmrazena nebo při teplotě nejvýše 4 °C. Doba skladování při 4 °C nesmí být před zpracováním delší než 48 hodin.

Proměna školní jídelny

Autor: Dagmar Horáková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 6. 5. 2008

Jak to všechno začalo

Je mi 34 let, je tomu právě rok, kdy jsem vyhrála konkurz na naší škole a nastoupila zde jako vedoucí školní jídelny. Začala jsem s malými, velkými změnami. Výzdoby, živé květiny, nátěry dveří a obkladových ploch, do vstupu nechala vyrobit věšákovou stěnu s velkým zrcadlem. Staré výdejové okno zakryl velký rám na nástěnku, prostřednictvím které strávníky zasvěcuji do tajů a zákulisí ŠJ, zdravé výživy, povídání o spotřebním koši, ale také oblíbených fotografií z běžného provozu a sanitačních dnů. Celá jídelna se tak zútulnila, prostředí se stalo příjemnějším.

Proměna jídelníčku

Další obrat nastal při odstranění stereotypního jídelníčku. Byla zařazena nová jídla, malé experimenty nastaly i v salátech, zeleninu jsme začaly aranžovat do obloh, které jsme vymyslely tajemný název. Na jídelníčku se tak objevil např. lotosový květ (řapíkatý salát, mrkev, ananas), zeleninové oko (salát, zelí, kukuřice) nebo exotická obloha (salát, mrkev, vějířek pomeranče a kiwi). Tyto výtvory jsou sice pracnější, ale i ti nejmenší strávníci dostali k zelenině jiný vztah, nejdříve se najedlo oko a pak vše skončilo opravdu tam, kde má – v břišku.
S velkým nadšením přijali i tvarohové, pudinkové a jogurtové, poháry“ s ovocem. Já si tím krásně plním spotřební koš s mléčnými výrobky a ještě sklidím pochvalu.
Také oslovuji dodavatele o sponzorské dary a pak se jen těším z radostí dětí. Myslím, že nezapomenutelným dnem se pro naše strávníky stal Mikuláš. Lodičky jsme na chvíli vyměnily za čertovské rohy a rozdávaly sponzorovaný balíček s ovocem. Na vánoce adventní kalendář, na velikonoce kinder vajíčko a na den dětí zmrzlinu. Mě to těší dvojnásob, protože udělám radost a ještě neutratím.

Děti se těší na oběd

Strávníci i děti přijali všechny tyto změny velice dobře, změnil se jejich přístup, na oběd se těší, už není fúj, ale jéé - mňam. A to je to největší poděkování!! Pro zpříjemnění jim na naše webové stránky www.zshustopece.cz skládám jídelníček do veršů.

Malá ukázka:

V pondělí otevíráme od jídelny opět vrátka,
vaše bříška nejsou nám lhostejné zkrátka.
Brambory, rýži, těstoviny, maso i pečeni,
vám tento týden připravíme, vážení.
První den jsou na cibulce vepřová játra dušená,
mrkvový salát s meruňkami a skvělá rýže vařená.
Ať dvojka vám nechybí, bude salát s jablky rybí.
Že to chcete s údivem? Doplníme celozrnným pečivem.
V úterý si odnesete na tom velkém táce,
hlávkové zelí s bramborem a moravského vrabce.
Středeční jsou jídla vybrané,
bramborové šišky s mákem sypané,
za dvojku však nedáte navíc ani halíř,
bude s křenovou omáčkou zeleninový talíř.
Čtvrteční je jídlo skvělé, i když není svátek,
zbruf sypaný sýrem, mušle, příloha oplatek.
V pátek už vás k okénku Maruš vábí,
na v těstíčku obalené tyčky krabí.
Bramborem to doplníme, též školní salát k tomu sníme.
O víkendu starosti hoďte za hlavu,
v pondělí o dvanácté přijďte na stravu.

Něco o provozu

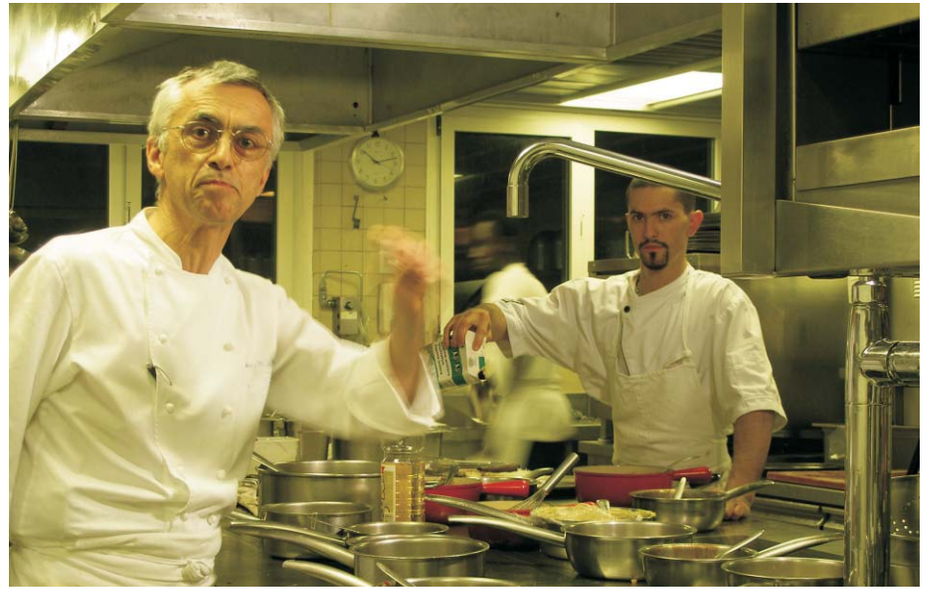
Nyní něco o provozu: Při mém nástupu se vařilo 260 obědů. Během půl roku nám narostl počet strávníků a kapacita se zaplnila na povolených 300 a pozastavila. Společně s p. ředitelem jsme požádali o navýšení kapacity na 350. Za spoluúčasti zřizovatele a školy pořídili (druhý menší) konvektomat.
Od září jsem na strávníky připravila několik novinek. První změnou byl přechod z plateb hotovostních na bezhotovost. Nebylo to vůbec jednoduché, ale výrazně mi uspořil čas.
Zatím dvakrát týdně nabízíme výběr ze dvou chodů. Na své si přijdou labužníci salátů, bezmasých a zeleninových jídel a také diabetáři.
Přišli jsme s novou službou, jídla objednávat přes internet a sms. Přestaly vyzvánět telefony s odhláškami, určitě doporučuji.
A již zmíněnou kapacitu navýšili na 350 strávníků, po měsíci je opět zaplněna.
Krátce z našeho provozu: Jsme ZŠ ze 150 žáky, strávníci nám přibyli i v těchto řadách. Dnes se stravuje 98 % žáčků.
Vaříme přesnídávky, obědy a svačinky pro 3 MŠ (jedna místní, dvě sousedící vesnice), celkem 80 porcí.
Vaříme pro domov důchodců 30 porcí.
Vydáváme cizím strávníkům do jídlonosičů 140 porcí.
A naše úvazky? Vedoucí 0,95 – 7tř., šéfkuchařka – 5tř., pomocná kuchařka 4tř., a pracovnice provozu 3tř.
Cena stravenek: 13,-; 16,-; 18,-; 20,-; důchodci 43,-; cizí strávníci 45,-Kč.
Pracujeme v programu VIS, spotřební koš počítám ručně.

Práce mě baví, ale…

Svůj veškerý volný čas věnuji své práci, jídelníčkům, listováním v cenících a akcích dodavatelů, abych nemusela zdražovat. Pro děti vymýšlím soutěže, např. sestavit nejzdravější jídelníček, s přáním oblíbeného jídla. Děti se hojně účastní a také lépe pochopí, proč se musí vařit a jíst všechno.
Náš p. ředitel mi dává velký prostor ve své práci. I když vždy není po mém, na konec najdeme společné řešení. Úspěch nezapomene pochválit. Za to jsem mu moc vděčna.
Práce mě baví, vím, že spoustu energie musím vložit do kuchařek, dodat jim sílu, chuť, přesvědčení, nadšení, pocit, že svou práci dělají skvěle, protože na výplatní pásce ocenění ve školství není.

Bohužel mi samotné někdy síla ubývá při nárůstu administrativy, stále nějakých kontrol a auditů a pocitu, že jsem na vše sama, že nemám zástupce, že nepřichází v úvahu žádná nemocenská. Uvítala bych jedenkrát za měsíc návštěvu metodičky, která poradí, případně řekne, co by se mohlo dělat jinak, předcházelo by se tak nesmyslným zápisům, které vezmou chuť k práci.
Ještě, že jsou tady naše stránky jídelny, kde každý týden doplňuji své vědomosti, čtu rady a názory jiných vedoucích.
Zdravím vás, vážená redakce, děkuji za vaše články, které poctivě čtu.
Zdravím vás, milé kolegyně, přeji hodně úspěchů.
Važte si samy sebe, vždyť ne každý, kdo umí jíst, umí také vařit!

P.S.: www.jidelny, to jsou stránky naše,
Zde najdete nejen, jak se vaří kaše.
Ale také povinnosti a práva
co naše školství nám dává.
Někdy z toho máme vrásku,
naštěstí bereme svou práci jako lásku.
Kolegyně si radí a diskutují, je to milé,
jak pomáhají si, když přichází těžká chvíle.
S vámi je to paráda,
hned zvedne se mi nálada.
Jó, vést jídelnu, těžká věc,
ale my nedáme se přec!
Vždyť všechno jde řešit,
pak do práce se můžeme těšit!!



Sudoku

Pro chvilku relaxace jsme pro Vás připravili dvě středně těžká SUDOKU.

	7				8	9	4	
	6				4	7		
			1					
4					3		2	
6				2				1
	2		8					5
					5			
		3	7				8	
	5	7	4				9	

	1		4		6	3		
4				9			8	
							6	
			6			2		
6		7		8		5		4
		8			5			
	4							
	8			1				9
		5	2		8		4	

Prima Cucina
Tak chutná Itálie
Vitana
Novinky
Ementálová omáčka
Neapolská omáčka
Bazalkové pesto
Tomatové pesto
Lasagne
PRIMA CUCINA
Rieber & søn
food service
Omáčky – Pesta – Těstoviny přílohové a plněné – Lasagne – Pizza

novinka

cereální sušenky

Fit® Biscuit





- oblíbená a mezi spotřebiteli dobře zavedená značka výrobků zdravé výživy Fit = záruka úspěchu
- rostoucí zájem o cereální sušenky = u spotřebitelů oblíbené na snídaně i jako zdravější alternativa sladkostí v průběhu celého dne
- 2 nejoblíbenější příchutě: kakao, ořech
- skvělá chuť, vysoká kvalita
- lákavý design obalu

ÚSOVSKO a.s., Klopina 33, 789 73 Úsov, tel/fax: 583 484 153, cattering@usovsko.cz