

Příspěvková organizace
Moravskoslezského kraje



Moravskoslezský
kraj

VÝROČNÍ ZPRÁVA *o činnosti*

*za školní rok
2014/2015*

Zařízení školního stravování Matiční dům, Opava, Rybí trh 7-8,
příspěvková organizace

Rybí trh 178/7

746 01 Opava

tel.: 553 714 807, mobil 731 456 688

e-mail: maticni@volny.cz

www.maticni.cz

ID schránky: syvm7u2

Osnova zprávy o činnosti:

1. základní údaje o školském zařízení.....4
2. přehled činnosti školského zařízení za rok 2014/2015.....4 - 5
3. rámcový popis personálního zabezpečení činnosti školského zařízení.....5 - 7

údaje o přijímacím řízení nebo o zápisu k povinné školní docházce a následném přijetí do školy,
(organizace je školským zařízením, tento bod nebude předmětem předkládané zprávy)

údaje o výsledcích vzdělávání žáků podle cílů stanovených vzdělávacími programy a podle poskytovaného stupně vzdělání včetně výsledků závěrečných zkoušek, maturitních zkoušek a absolutorí,
(organizace je školským zařízením, tento bod nebude předmětem předkládané zprávy)

údaje o prevenci sociálně patologických jevů,
(organizace je školským zařízením, tento bod nebude předmětem předkládané zprávy)

údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků,
(organizace je školským zařízením, tento bod nebude předmětem předkládané zprávy)

4. údaje o aktivitách a prezentaci školského zařízení na veřejnosti.....7 - 20
5. údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí.....20
6. základní údaje o hospodaření školského zařízení.....20 - 23
7. údaje o zapojení školského zařízení do rozvojových a mezinárodních programů.....23

údaje o zapojení školského zařízení do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení,
(organizace je školským zařízením, tento bod nebude předmětem předkládané zprávy)

8. údaje o předložených a školským zařízením realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů.....23
9. údaje o spolupráci s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání..... 23

Objekt Matičního domu v minulém století



.....a dnes po rekonstrukci



1. Základní údaje o školském zařízení

Na základě usnesení zastupitelstva kraje č. 6/630/1 ze dne 29 září 2005, kterým se mění a doplňuje zřizovací listina ev.č. ZL/215/2001 vydaná radou kraje dne 20. prosince 2001, je hlavním účelem organizace zabezpečení stravování dětí a žáků předškolních zařízení, škol a školských zařízení a zabezpečení stravování vlastních zaměstnanců organizace. Nejvyšší povolený počet stravovaných ve školském zařízení 1200 byl s účinností od 1. 9. 2008 zvýšen na 1400. Na základě dlouhodobého výhledu navýšení kapacity a předpokladu nárůstu nových strávníků Obchodní akademie Opava byla rozhodnutím Krajského úřadu Moravskoslezského kraje ze dne 26. 8. 2009 navýšena kapacita zařízení s účinností od 1. 9. 2009 na 1 550 stravovaných ve školském zařízení. Tomuto navýšení kapacity předcházelo ohledání na místě ze strany kontrolních pracovníků Krajské hygienické stanice, kteří provedli kontrolu na místě dne 8. července 2009 a vydali kladné stanovisko k navýšení kapacity trvalé na 1 550.

Zařízení je umístěno v nemovitosti, jejímž vlastníkem je Matice slezská, odbor Opava. Zařízení má uzavřenou smlouvu o nájmu nebytových prostor o celkové rozloze 593m² a sklepní prostory. Předmětem smlouvy je zároveň dvůr příslušející k této nemovitosti o ploše 61 m² s tím, že bude sloužit k umístění vlastního kontejneru na odpad a parkování vozidel zásobování. Smlouva je uzavřena na dobu určitou a to od 1. 1. 2003 do 31. 12. 2019. Po uplynutí této smlouvy se nájem, v případě, že nájemce bude plnit všechny povinnosti vyplývající z této smlouvy, mění z doby určité na dobu neurčitou. Původní prvotní nájemné bylo stanoveno na Kč 80 000,- s tím, že nárůst bude podléhat meziroční inflaci. **Roční nájemné v roce 2014 činilo Kč 89 500,-.**

Zařízení disponuje dvěma jídelnami, kapacita menší jídelny je 21 stolů a 84 židlí, kapacita větší jídelny je 18 stolů a 108 židlí.

Vybavení kuchyně bylo pořízeno nově s celkovou rekonstrukcí jídelny v r.1995. V roce 2013/2014 byly prováděny pouze opravy technologického zařízení kuchyně. Vzhledem k tomu, že budoucnost a zejména umístění organizace po roce 2019 zatím není jistá, provádí se pouze oprava technologie bez větších investic do nové vybavení.

Z hlediska požadavků hygienických je zařízení vybaveno v souladu s platnými předpisy, především v souladu s nařízením Evropského parlamentu a rady (ES) č.852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin a v souladu s Kodexem hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování. Pracovní operace, jako je čištění a umývání zeleniny, mytí pomůcek, ukládání nebo chlazení surovin (především masa a vajec) je prováděno v oddělených místnostech a prostorech zvláště určených k tomu účelu, aby nedocházelo ke křížové kontaminaci.

Organizace provozuje doplňkovou činnost na základě Živnostenského listu vydaného Okresním úřadem Opava pod č. j. 96/0/519 ze dne 18. 4. 1996 pro předmět podnikání „hostinská činnost“.

2. Přehled činnosti školského zařízení za rok 2014/2015

Zařízení školního stravování tvoří školní jídelna. V rámci školní jídelny slouží stravovací zařízení ke stravování žáků škol a školských zařízení zřizovaných Moravskoslezským krajem i jiným zřizovatelem. Jedná se o stravování žáků Základní školy a Praktické školy Slezský odboj Opava, Střední zdravotnické školy, Střední průmyslové školy stavební, Střední školy průmyslové a umělecké, Střední škola hotelnictví a služeb a Vyšší odborné školy, Slezského gymnázia, Základní školy při zdravotnickém zařízení, Církevní konzervatoře v Opavě. V rámci doplňkové činnosti poskytuje stravování školským zaměstnancům výše uvedených škol a dalším strávníkům, především z firem a institucí, které se nacházejí v blízkosti zařízení. Ve spolupráci se správou kolejí a menz Slezské univerzity v Opavě poskytuje stravování studentům a zaměstnancům Slezské univerzity.

Od 1. září 2014 vyváží naše zařízení stravu do objektu Slezského gymnázia žákům Základní školy Nový svět. Cena oběda se řídí platnými předpisy pro jednotlivé kategorie, provozní náklady jednoho hlavního jídla byly vykalkulovány na 9,- Kč a jsou měsíčně fakturovány subjektu ZŠ Nový svět.

Cena oběda vychází z platných předpisů, a to ustanovení vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, přílohy č. 2, která určuje finanční limity na nákup potravin a činí 24,- , 25,- a 28,- Kč podle jednotlivých kategorií strávnicků (do 10 let, do 14 let a 15 a více let). Školští zaměstnanci hradí Kč 58,- , cizí strávnicki Kč 59,-. Vzhledem k tomu, že u vývozu stravy je DPH pouze 15%, hradí strávnicki, kterým se strava dováží, pouze Kč 56,-.

3. Popis personálního zabezpečení činnosti školského zařízení

Zařízení zaměstnávalo k 31. 8. 2015 celkem 11 zaměstnanců, z toho 7 zaměstnanců bylo zařazeno do hlavní činnosti a 4 zaměstnanci bylo zařazeni do vedlejší činnosti. Vzhledem k tomu, že se každoročně snižuje počet strávnicků především v hlavní činnosti, provedla ředitelka organizace analýzu počtu zaměstnanců ve vztahu ke krajskému normativu a ve vztahu k počtu strávnicků na základě zahajovacího výkazu ke dni 31. 10. 2014. Na základě provedené analýzy byl u jedné kuchařky zkrácen pracovní úvazek z 1,0 na 0,75. Dvěma pomocným kuchařkám byl zkrácen pracovní úvazek z 1,0 na 0,5 a dále rozvázan pracovní poměr pro nadbytečnost k 31. 1. 2015 s jednou zaměstnankyní - kuchařkou. Ke dni 30. dubna 2015 odešly dvě zaměstnankyně na základě dohody o ukončení pracovního poměru ze strany zaměstnance. Vývoj počtu strávnicků ke dni zpracování zahajovacího výkazu Z 17-01 (31.10.2015) bude předmětem další analýzy personální situace v organizaci. Hlavní kuchařka provedla organizační úpravy tak, aby byl zajištěn chod zařízení v rámci navazujících procesů (příprava surovin, zpracování, výdej, úklid).

Struktura zaměstnanců z hlediska kvalifikačních předpokladů k datu 31. 8. 2015

		zařazení		nejvyšší dosažené vzdělání
		třída	stupeň	
hlavní činnost	ředitelka	10	11	VŠ
	účetní	9	12	střední s maturitní zkouškou
	hlavní kuchařka	7	12	střední s výučním listem
	kuchařka	5	12	střední s výučním listem
	kuchařka	5	10	střední s výučním listem
	kuchařka	5	11	střední s výučním listem
	pracovnice provozu	3	10	střední s výučním listem
	průměr hlavní činnost	6,28	11,1	
vedlejší činnost	pracovnice provozu	3	10	střední s výučním listem MD
	pracovnice provozu	3	12	střední s výučním listem
	pracovnice provozu	3	12	bez vyučení
	kuchařka	5	12	střední s výučním listem
	průměr vedlejší činnost	3,5	11,5	
	průměr celkem	5,27	11,27	

Závodní stravování zaměstnanců je zajištěno ve vlastním zařízení. Celkové náklady se

z důvodu snížení přidělu do FKSP o 1% a z důvodu navýšení ceny oběda upravovaly a jsou stanoveny na Kč 29,-. Z této částky hradí zaměstnanec Kč 22,- z FKSP je poskytováno Kč 7,- Kč. V době prázdnin se zaměstnanci stravují ve vlastním zařízení v době, kdy poskytují stravovací služby pro cizí strážníky. V době čerpání celozávodní dovolené se zaměstnanci nestravují.

Mzdové náklady a zaměstnanci, průměrný plat:

Rozbor mzdových nákladů vychází ze statistického výkazu P 1- 04 za 1. – 4. čtvrtletí roku 2014 a za 1. pololetí roku 2015.

	celkem		ze státního rozpočtu (HČ)		z jiné činnosti (DČ)	
	2014	1.-6. 2015	2014	1.-6. 2015	2014	1.-6. 2015
přepočtený počet zaměstnanců	14,053	11,195	9,565	6,667	4,488	4,528
celkové vyplacené platy vč. OON a FO v tis. Kč	3182,51	1 376,49	2 206,23	959,56	976,28	400,21

OON činily roce 2014 Kč 20,- tis. Kč, v I. pololetí roku 2015 Kč 10.-tis. Kč z celkové částky 62 426,- Kč. Jedná se o úhradu částky na základě dohody o provedení práce pro externího zaměstnance – topiče a odstupné ve výši 42 426,- Kč.

Vývoj platů bez OON za rok 2014

	HČ	DČ	celkem
celkové platy bez OON a bez FO	2 186,03	826,48	3 012,51
počet zaměstnanců	9,565	4,488	14,053
průměrný plat celkem r. 2012	17 969	15 754	16 561
průměrný plat celkem r. 2013	17 447	16 021	16 986
průměrný plat celkem r. 2014	19 045	15 346	17 864

Průměrný plat v hlavní činnosti je vyšší, protože v hlavní činnosti je zařazena ředitelka organizace, hlavní účetní a hlavní kuchařka včetně příplatku za vedení. Podle statistického výkazu P 1-04 za 1. pololetí 2015 vykazuje průměrný plat v doplňkové činnosti nižší úroveň, což lze zdůvodnit odměnou ředitelce organizace za hospodářský výsledek, za mimořádné splnění úkolů a výplatu odměn za zástup ředitelky po dobu nemoci hlavní kuchařce i hlavní účetní.

4. Údaje o aktivitách zařízení a prezentaci na veřejnosti za školní rok 2014/2015

Dietní stravování:

Po zaškolení zaměstnance a rozsáhlé přípravě se 30. října 2014 nabídl strážníkům čtvrtý typ stravy - bezlepkové dietní jídlo.

Dieta byla koncipována tak, že pře dokončením jednoho ze tří jídel bude odebráno předepsané množství a dohotoveno v souladu s pravidly správné praxe při přípravě diet. Cena jednoho bezlepkového oběda byla vykalkulována na 42,- Kč – cena potravin pro dotované porce (žáci), u cizích strážníků je to 73,- Kč. Pravidelně se stravovalo cca 5 – 7 strážníků denně.

Dne 30. ledna 2015 vyšla novela vyhlášky o školní stravování, která dietní stravování ve školních jídelnách upravila a umožnila v přechodném období postupovat podle již zavedených postupů.

Dne 24. dubna 2015 bylo čtvrté jídlo – bezlepková dieta zrušena v novém školním roce 2015/2016 již nebude v dietách pokračovat. Vyhodnocení nabídky prokázalo, že o tuto nadstandardní službu není mezi žáky středních škol zájem. Z celkových 7 strážníků byli skutečně nemocní celiakii 2 strážníci, ostatní strážníci využívali bezlepkové diety jako módní záležitosti. Vzhledem ke zvýšené administrativní náročnosti (samostatná výdejka ze skladu), každodenní přípravě jídelníčku a surovin, cenám surovin a podmínce zajistit diety pod dohledem nutričního terapeuta nesplnil požadovaný výsledek očekávání.

Alergeny:

V souladu se směrnicí 2000/89 ES SEZNAM ALERGENŮ publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13. 12. 2014 směrnicí 1169/2011 EÚ bylo Označování alergenů je oficiálně stanoveno na 13.12.2014 v souladu s potravinovým právem.

Organizace přijala opatření k tomu, aby naplnila směrnici EU a platnou legislativu v oblasti alergenů. Od 1. prosince 2014 jsou všechny alergenů uváděny na jídelním lístku u jednotlivých pokrmů.

Ukázka týdenního jídelního lístku včetně obsahu alergenů:

Jídelní lístek

od 08.12.2014 do 12.12.2014

Po 8.12.	Polévka oběd 1 oběd 2 oběd 3 Dieta Nápoj	Drůbeží francouzská (obsahuje al.: 01,03,07,09) Vepřový kotlet na milánský způsob, rýže+kuskus (obsahuje al.: 01) Halušky se zelím a cizrnou (obsahuje al.: 01,03) Luhačovický špaček, bramborová kaše s pórkem, míchaný salát (obsahuje al.: 01,03,07,09) Vepřový kotlet na milánský způsob, rýže+kuskus
Út 9.12.	Polévka oběd 1 oběd 2 oběd 3 Dieta Nápoj	Hrachová (obsahuje al.: 01,07) Smažené rybí filé, brambory s cibulkou, kompot (obsahuje al.: 01,03,04,07) Míchaná vajíčka se šunkou a sýrem, celozrnné pečivo (obsahuje al.: 01,03,07) Vepřový kotlet po selsku, těstoviny (obsahuje al.: 01,03,07) Smažené rybí filé, brambory s cibulkou, kompot (obsahuje al.: 03,04,07) Čaj
St 10.12.	Polévka oběd 1 oběd 2 oběd 3 Dieta Nápoj	S droždovými noky (obsahuje al.: 01,03,07,09) Kuřecí kostky v sýrové omáčce, špagety (obsahuje al.: 01,03,07) Brokolicové krokety v sezamovém těstíčku, brambory (obsahuje al.: 01,03,07,11) Husarská roláda, bramborová kaše, červená řepa (obsahuje al.: 01,03,07,10) Brokolicové krokety v sezamovém těstíčku, brambory Čaj
Čt 11.12.	Polévka oběd 1 oběd 2 oběd 3 Dieta Nápoj	Rychlá s vejci (obsahuje al.: 01,03,09) Pečená vepřová plec, míchaná zeleninová směs, brambor (obsahuje al.: 01,09) Těstoviny se sýrem a kečupem (obsahuje al.: 01,03,07) Hovězí plátek na zázvoru, noky (obsahuje al.: 01,03,07) Hovězí plátek na zázvoru, noky (obsahuje al.: 03,07) Čaj
Pá 12.12.	Polévka oběd 1 oběd 2 oběd 3 Dieta Nápoj	Krkonošská cibulačka s masem (obsahuje al.: 01) Rýžový nákyp s ovocem (obsahuje al.: 03,07) Uzená kýta, bramborová kaše, salát s červeným zelím (obsahuje al.: 07) Azú po tatarsku (vepřové+paprika+žampiony+pórek), špecle (obsahuje al.: 01,03,07) Uzená kýta, bramborová kaše, salát s červeným zelím Čaj

Seznam alergenů:	01 Obiloviny obsahující lepek	09 Celer
	03 Vejce	10 Hořčice
	04 Ryby	11 Sezamová semena
	07 Mléko	

SEZNAM ALERGENŮ

publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

- 1** OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich

- 2** KORÝŠI
a výrobky z nich

- 3** VEJCE
a výrobky z nich

- 4** RYBY
a výrobky z nich

- 5** PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)
a výrobky z nich

- 6** SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)
a výrobky z nich

- 7** MLÉKO
a výrobky z něj

- 8** SKOŘÁPKOVÉ PLODY
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich

- 9** CELER
a výrobky z něj

- 10** HOŘČICE
a výrobky z ní

- 11** SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)
a výrobky z nich

- 12** OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY
v koncentracích vyšších 10 mg, ml/kg, l, vyjádřeno SO₂

- 13** VLČÍ BOB (LUPINA)
a výrobky z něj

- 14** MĚKKÝŠI
a výrobky z nich


O školním stravování v posledních letech mluví a píše hodně nejen odborníci, ale i laická veřejnost. Paradoxní situace nastává v okamžiku, kdy je bezpodmínečně nutné dodržovat vyhlášku o školním stravování, přílohu č. 1 – Výživové normy pro školní stravování, ve kterých se sledují jednotlivé komodity, především splnění spotřebního koše v oblasti mléka, zvláště minimálně na 75%, mléčných výrobků zvláště minimálně na 75 %, ryb minimálně na 75 %. Všechny tyto sledované komodity jsou zařazené ve stupnici alergenů. Aby naše jídelna naplnila spotřební koš, projde měsíčně skladem 1 000 litrů mléka, 120 kg (litrů) mléčných výrobků – sýry, jogurty, 110 kg ryb, korýšů a měkkýšů (krabí salát, mořské plody) různorodé kvality. A tak se může stát, že po tepelné úpravě vypadá 1 porce filé o hmotnosti 150g i takto, případně mražené maso (cíleně od výrobce napíchané vodou) po rozmražení může vypadat i takto:



S touto praxí se setkáváme běžně. Řešením by bylo nakupovat čerstvé maso přímo od řezníků, ale cena je podstatně vyšší než maso mražené a cena 28,- Kč za oběd toto neumožňuje, pokud se musí nakupovat ještě ovoce a další komodity naplňující spotřební koš. Dalším řešením je zdražení ceny oběda, ale v současné době je cena v našem regionu z hlediska sociální situace úměrná.

Neustále se v médiích hovoří o dětech obézních, alergických, nemocných. Cíleně a především za účelem dodržování výživových norem cpeme do dětí mléko, mléčné výrobky, ryby plné alergenů. Za účelem naplnění spotřebního koše se chováme „efektivně a hospodárně“ a nakoupíme měsíčně jednu tunu ovoce. Zejména ovoce, které je chemicky ošetřeno a upraveno, jablíčka stejné velikosti i barvy, jen chuti trochu umělé. Jablka od domácího farmáře, která jsou česká a bohužel nestejněměrná, ty si děti ani neberou. Pokud je na jídelníčku řízek v kombinaci se dvěma dalšími jídly, z čehož je jedno zdravé, spolehlivě vyhraje řízek. Pro naplnění spotřebního koše nabízíme dětem v zimě uměle zralá rajčata a papriky bez chuti. Pro naplnění spotřebního koše nabízíme kromě čaje k některým pokrmům i mléčný nápoj, případně neslazený čaj, ale tato alternativa se mívá účinkem.

O zdravé výživě a tlaku na školní jídelny vařit zdravě píše média, portál jidelny.cz a na každém školení na zdravé kombinace potravin upozorňují hygieničky. Fakta:

1. Smažený řízek, bramborová kaše, kompot	918 porcí
2. Krupicová kaše s kakaem	134 porcí
3. Lečo s klobásou, brambor	25 porcí
1. Záhorácký závitek, bramborová kaše	841 porcí
2. Bulgur s mandlemi a rozinkami, pečené papriky	89 porcí
3. Pařížský salát, celozrnné pečivo	96 porcí
1. Čočka na kyselo, vejce, chléb	465 porcí
2. Vepřový závitek v anglické slanině	400 porcí
3. Smažené kedlubny s bylinkovým dipem, brambor	73 porcí
1. Buchtičky s krémem	762 porcí
2. Slovinský kotlet se zeleninovou rýží	93 porce
3. Mrkvové karbenátky, brambor, TATARSKÁ OMÁČKA	103 porce

Zdravá strava mezi dětmi je velice „žádaná a oblíbená“ a pokud není strážník přímo vegetarián, je diskuse o zdravé stravě zbytečná. Stejně tak je zbytečná diskuse o neslazených nápojích. Nabízíme kromě slazeného čaje i neslazený čaj, kromě několika dospělých strážníků o tento čaj nemá nikdo zájem. Zpravidla dvakrát ročně pořádají školení vedoucí pracovníci z hygieny, doporučují a nedoporučují zavedené kombinace. Bohužel teorie a praxe je významně odlišná od jejich stanoviska.

Očekáváme dokument Ministerstva zdravotnictví, který bude pravděpodobně v říjnu 2015 prostřednictvím Krajských hygienických stanic distribuovat do školních jídelen oficiální verzi Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši, které se zabývá sestavováním jídelních lístků ve školních jídelnách.

Polévky	Četnost/měsíc
---------	---------------

zeleninové	12x
luštěninové	3x-4x
obilné zavářky	4x
vhodné kombinace polévek a hlavních jídel	
Hlavní jídla	
drůbež a králík	3x
ryby	2x-3x
vepřové maso	max. 4x
bezmasé nesladké jídlo (včetně luštěnin bez masa)	4x
uzeniny	0x
sladké jídlo	max. 2x
nápaditost pokrmů, regionální pokrmy	
luštěniny	1x-2x
Přílohy	
obiloviny	7x
houskové knedlíky	max. 2x
Zelenina	
čerstvá zelenina	min. 8x
tepelně upravená zelenina	min. 4x
Nápoj	
neslazený nemléčný	denně
při výběru musí být i nemléčný	

Bohužel naše zkušenosti ukazují, že nutriční doporučení je doporučení nerealizovatelné obzvlášť v případech, pokud by se vařilo jen jedno jídlo bez možnosti výběru. Ryba podávaná 3x do měsíce znamená odhlášení 20-30% strážníků. Ve školním stravování je zcela nevhodné podávat rybu s kostí, ryba neporcovaná je další problém, protože stojí jednak čas zpracovatelky kuchařky při porcování a jednak strážník vyžaduje jednotnost a kalibrované porce, což není takto možno zajistit. Podáváme čaj slazený i neslazený, neslazený si z celkového množství 500 strážníků stravujících se v jídelně odebere 10 strážníků, a to jsou dospělí strážníci – výhradně ženy. Luštěniny bez masa nebo bez vejce je špatná volba, strážníci by si stěžovali, že za svou finanční normu nedostali plnohodnotnou porci. V okamžiku, kdy budou nutriční doporučení oficiálně platit, samozřejmě se tím bude hlavní kuchařka zabývat.

V rámci projektu „Optimalizace řídicích a kontrolních systémů v oblasti výkonu zřizovatelských funkcí“ byla naše organizace vybrána k analýze společnosti Dynatech s.r.o.

Pro společnost jsme připravili požadované účetní doklady a s hlavní účetní věnovali jeden den a to 4. prosince 2014 součinnosti a dotazům. Výsledky analýzy nám byly po vyhodnocení zaslány a na základě poznatků analýzy bude zpracována nová metodika nastavení vnitřních řídicích a kontrolních systémů, která by měla být účinná pod 1. ledna 2016.

Dne 13. února 2015 se uskutečnil seminář pod záštitou pracovníků hygieny, kde vystoupili zástupci KHS a seznámili vedoucí jídelen s problematikou diet, alergenů a jejich vykazování.

Školení se koná vždy během jarních prázdnin, kdy je provoz zařízení omezen a proto se v rámci pravidelného proškolení zaměstnanců účastní celý kolektiv.

Za tradiční akce konané v prostorách našeho zařízení jsou již považována akce školitelky – bývalé metodičky pro školní jídelny ze Svitav. Uspořádalo ji Zařízení školního stravování v Opavě nově i pro vedoucí školních jídelen nejen z Opavska, ale i Krnovska a Bruntálska dne 11. února 2015. Této akce se pro velký zájem z předešlých let zúčastnilo 108 účastníků a byly zde objasněny problémy z oblasti předpisů HACPP, hygieny a školního stravování. Akce se za naše zařízení zúčastnila ředitelka zařízení, hlavní kuchařka další zaměstnanci pověřeni sledováním kritických bodů a agendy s tím související.

Dne 28. srpna 2015 se uskutečnilo ve spolupráci s odborem hygieny dětí a mladistvých Krajské hygienické stanice MSK dvoukolové školení pro vedoucí jídelen a pro zaměstnance výdejen na téma HACPP. Naše zařízení poskytne metodickou pomoc při zpracování nových směrnic a zavádění nových předpisů a opatření z kontrol do praxe.

V sobotu dne 25. dubna 2015 se konala v Opavě slavnost u příležitosti 70 let od založení opavských profesionálních hasičů. Naše zařízení bylo osloveno ředitelem územního odboru v Opavě se žádostí o přípravu pohoštění na uvedenou oslavu. Do akce se jídelna zapojila přípravou 350 obědů pro účastníky oslav a uspořádáním rautu pro významné hosty slavnostní akce, celý raut byl připravený pro 130 osob.









70 let
opavských
profesionálních

HASIČŮ

1945-2015



Každý měsíc se společně s hlavní kuchařkou věnujeme vyhledávání nových surovin, přípravě nových jídel a nových receptů, ať už bezmasých nebo klasických kuchyní. „Kaviárem“ mezi čočkami je čočka Beluga, kterou budeme poprvé připravovat jako salát a věříme, že se stane oblíbenou potravinou stejně jako bulgur s quinoa (Merlík chilský).

Quinoa



Tato nenáročná a odolná vysokohorská plodina s téměř 6 tisíc let dlouhou tradicí představovala od nepaměti hlavní složku potravy obyvatel andské oblasti Jižní Ameriky.



Plněné kedlubny s bulgurem a quinoa



Kuřecí čína, rýže s červenou čočkou a ovsem



Medajlonky z vepřové panenky, karlovarský knedlík, švestková omáčka z mražených švestek



Palačinky s brynzou



Kuřecí nákyp



5. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené českou školní inspekcí a výsledky kontrol ve školním roce 2014/2015

Dne 29. října 2014 provedla šetření ve věci zabezpečení objektu Česká školní inspekce.

V souladu s platnými předpisy a dle Nařízení evropského parlamentu byl proveden audit úrovně systému HACPP. Nařízení umožňuje, aby audit provedla nezávislá osoba, která má zkušenosti v oblasti školního (závodního) stravování. Audit v roce 2015 provedla vedoucí jídelny Brano Hradec n. Moravicí dne 7. 1. 2015. Z auditu nebyla udělena žádná nápravná opatření.

V souladu s ust. 18 odst. 2 zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, nebyly organizaci písemně podány žádné žádosti o podání informace ve smyslu zmíněného zákona.

Ve školním roce 2014/2015 nebyly provedeny jiné kontroly a inspekce, než je uvedeno.

6. Základní údaje o hospodaření školského zařízení

vybrané ukazatele nákladů za HČ a DČ celkem v tis. Kč	rok 2012	rok 2013	rok 2014
501 – spotřeba materiálu	5 451,54	5 425,50	4 837,49
502 – spotřeba energie	736,46	740,75	644,75
511 – opravy a udržování	118,49	122,71	84,80
512 – cestovné	1,41	0,27	8,56
518 – služby	518,80	651,26	533,12
521 – mzdové náklady	3 276,18	3 223,99	3 205,46

z toho z rozpočtu zřizovatele	2 244,00	2 222,00	2 226,03
551 – odpisy	297,18	110,61	112,02
59 – daň z příjmů	35,53	0	492,20
náklady celkem	12 081,80	12 107,74	11 134,23
vybrané ukazatele výnosů za HČ a DČ celkem v tis. Kč	rok 2012	rok 2013	rok 2014
602 - tržby z prodeje služeb	7 709,26	7 554,10	6 838,95
691 - provozní dotace	4 510,00	4 440,00	4 359,24
výnosy celkem	12 447,16	12 258,32	11 380,90

Hospodářský výsledek za rok 2014 organizace navrhla rozdělit takto:

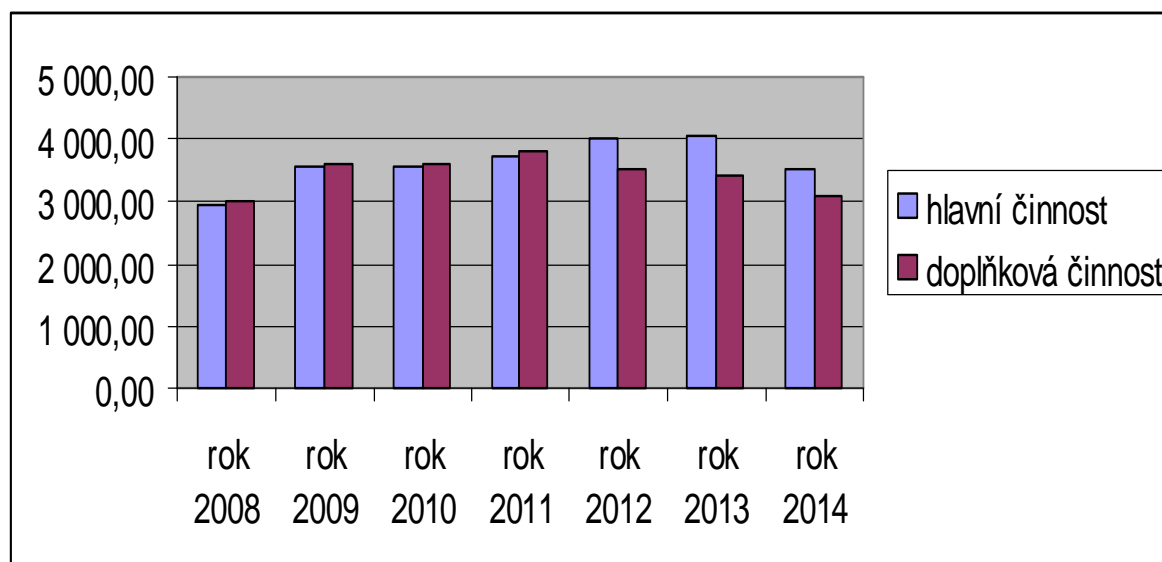
celkový hospodářský výsledek Kč 246 666,36

- do fondu odměn Kč 30 000,00

- do rezervního fondu Kč 216 666,36

Rada Moravskoslezského kraje schválila dne 21. 4. 2015 usnesením č. 66/5285 zlepšený výsledek hospodaření a schválila přiděl tohoto výsledku hospodaření do peněžních fondů dle výše uvedeného návrhu.

Vývoj tržeb hlavní činnosti od roku 2008



Vývoj hospodaření organizace od roku 2011 plně odpovídá vývoji počtu strážníků. Počtu strážníků, který kulminoval v roce 2010 nebude pravděpodobně dlouhodobě dosaženo a tomu odpovídá i snižující se stav výnosů a nákladů, které se snižují jednak v oblasti energií a především v oblasti spotřeby potravin.

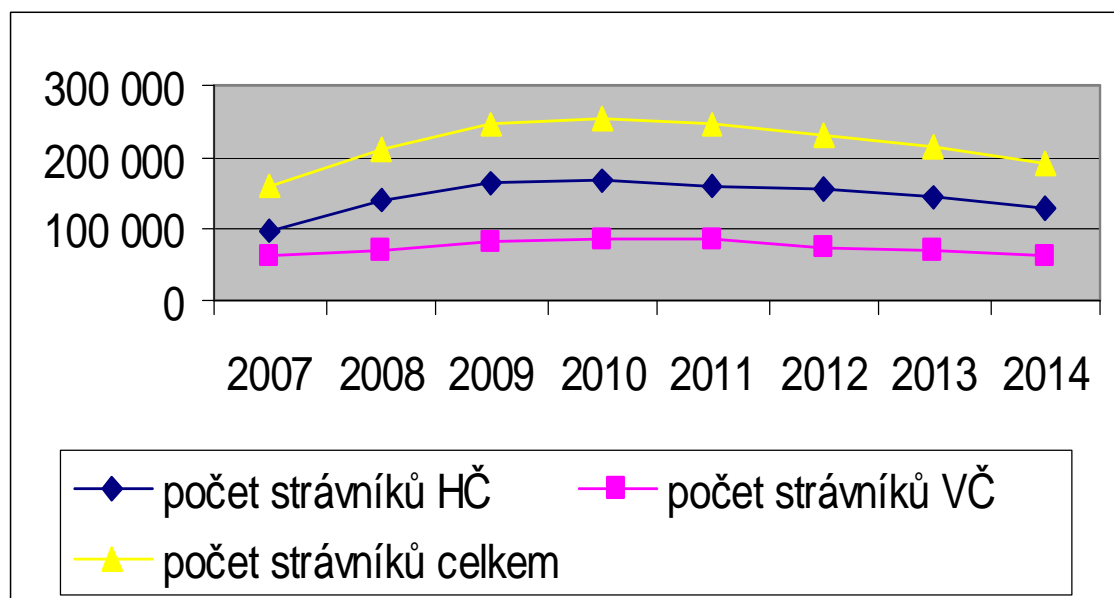
vývoj tržeb za sledované období

	2013	2014	1. – 6. 2015
tržby za stravné z hlavní činnosti v tis.Kč	4 045,23	3 541,55	2 012,43
tržby za stravné z doplňkové činnosti v tis.Kč	3 396,60	3 297,40	1 787,30
tržby za stravné celkem v tis.Kč	7 441,83	6 838,95	3 799,73

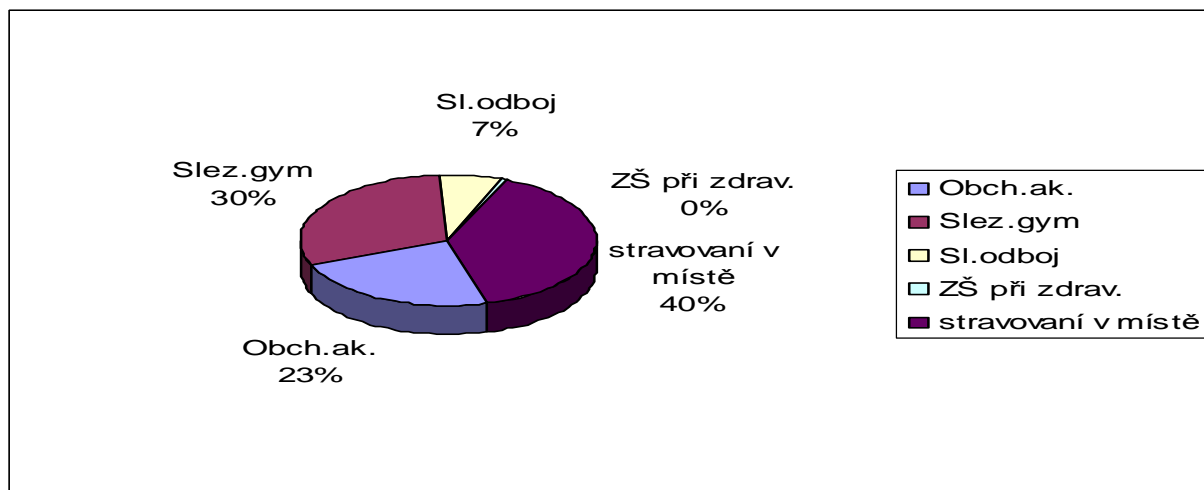
vývoj počtu strážníků za sledované období

	2013	2014	1. – 6. 2015
počet strážníků HČ	146 082	127 387	71 827
počet strážníků VČ	68 452	63 552	35 894
počet strážníků celkem	214 534	190 939	107 721

Vývoj počtu strážníků od roku 2007



Skladba poměru vývozu a stravovaných v jídelně celkem (hlavní činnost)



7. Údaje o zapojení školského zařízení do rozvojových a mezinárodních programů

Školské zařízení se nezapojuje do žádných rozvojových a mezinárodních programů.

8. Údaje o předložených a školským zařízením realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů

Naše školské zařízení ve školním roce 2014/2015 nerealizovalo žádné projekty financované z cizích zdrojů.

9. Údaje o spolupráci s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání

Naše školské zařízení není zřízeno ke vzdělávání, proto nespolupracuje s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery. V našem zařízení nepůsobí odborová organizace.

S výroční zprávou o činnosti byli zaměstnanci seznámeni dne 27. října 2015 a souhlasí se zprávou bez výhrad.

V Opavě dne 27. října 2015

Ing. Marcela Cacková
ředitelka Zařízení školního stravování