

Příspěvková organizace  
Moravskoslezského kraje



# VÝROČNÍ ZPRÁVA *o činnosti*

*za školní rok  
2016/2017*

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](mailto:maticni@volny.cz)  
[www.maticni.cz](http://www.maticni.cz)  
ID schránky: syvm7u2

## Osnova zprávy o činnosti:

1. základní údaje o školském zařízení.....3
2. přehled činnosti školského zařízení za rok 2016/2017.....3 - 4
3. rámcový popis personálního zabezpečení činnosti školského zařízení.....4 - 6

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.....6 - 18
5. údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí.....18
6. základní údaje o hospodaření školského zařízení.....19 - 20
7. údaje o zapojení školského zařízení do rozvojových a mezinárodních programů.....20

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.....20
9. údaje o spolupráci s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání..... 20

Příloha k výroční zprávě o činnosti školy/školského zařízení – tabulka projekty - školské zařízení se nepodílí na žádném projektu ani nově zahájeném ani v realizaci.

## 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 strážníků 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 593m<sup>2</sup> a sklepní prostory. Předmětem smlouvy je zároveň dvůr příslušející k této nemovitosti o ploše 61 m<sup>2</sup> 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 2016 činilo Kč 90 127,-.**

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. Na základě informace, že nájemní smlouva mezi Maticí Slezskou a naším zařízením bude po ukončení původní smlouvy obnovena na dalších 20 let, provedla jídelna ve školním roce 2016/2017 nákup nových investic, a to konvektomatu a plynového kotle v celkové ceně 675 tis. bez DPH.

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 2016/2017

Zařízení školního stravování tvoří školní jídelna, jídlo se dále připravuje i pro vývoz do výdejen. V rámci školní jídelny slouží stravovací zařízení ke stravování žáků škol a školských zařízení zřizovaných Moravskoslezským krajem a 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, Slezského gymnázia, Základní školy při zdravotnickém zařízení, Obchodní akademie a Střední odborné školy logistické v Opavě, Církevní konzervatoře v Opavě a Základní školy Nový svět.

V rámci doplňkové činnosti poskytuje stravovací služby školským zaměstnancům výše uvedených škol a dalším strážníkům, 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 23,- , 24,- , 25,- a 28,- Kč podle jednotlivých kategorií strážníků (do 6 let, do 10 let, do 14 let a 15 a více let). Školští zaměstnanci, kterým je strava dovážena do výdejen, hradí Kč 58,-, školští zaměstnanci stravující se v jídelně Matičního dmu hradí Kč 60,- , cizí strážníci Kč 61,-. Vzhledem k tomu, že od 1.12.2016 došlo ke změně DPH z 21% na 15%, byly upraveny kalkulace. Další úprava kalkulací byla provedena po ukončení hospodářského roku od 1. března 2017. Ceny se nezměnily.

### 3. Popis personálního zabezpečení činnosti školského zařízení

Zařízení zaměstnávalo k 31. 8. 2017 celkem 13 zaměstnanců, z toho 9 zaměstnanců bylo zařazeno do hlavní činnosti a 4 zaměstnanci bylo zařazeni do vedlejší činnosti. Vývoj počtu strážníků ke dni zpracování zahajovacího výkazu Z 17-01 (31.10.2017) 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. 2017*

		zařazení		nejvyšší dosažené vzdělání
		třída	stupeň	
hlavní činnost	ředitelka	10	12	VŠ
	účetní	9	12	střední s maturitní zkouškou
	hlavní kuchařka	7	11	střední s výučním listem
	kuchařka	5	12	střední s výučním listem
	kuchařka	5	12	střední s výučním listem
	kuchařka	5	11	střední s výučním listem
	kuchařka	5	11	střední s výučním listem
	kuchařka	5	12	střední s výučním listem
	pracovnice provozu	3	12	střední s výučním listem
9	průměr hlavní činnost	6	11,67	

vedlejší činnost	pracovnice provozu	3	12	střední s výučním listem MD
	pracovnice provozu	3	12	bez vyučení
	kuchařka	5	12	střední s výučním listem
	kuchařka	5	12	střední s výučním listem
4	průměr vedlejší činnost	4	12	
	průměr celkem	5,38	11,77	

Závodní stravování zaměstnanců je zajištěno ve vlastním zařízení. Celkové náklady se z důvodu zvýšení přídělu do FKSP (1,5%) a z důvodu navýšení ceny oběda upravovaly a jsou stanoveny na Kč 29,-. Z této částky hradil zaměstnanec Kč 21,- z FKSP bylo poskytováno Kč 8,- Kč. Úpravou DPH od 1.12.2016 se změnila sazba cena stravného na 28,- Kč, z FKSP byl poskytnut příspěvek ve výši 8,- Kč. Od 1.1.2017 se poskytuje příspěvek z FKSP v celkové částce 10,- Kč/1 oběd z důvodu většího přídělu do fondu kulturních a sociálních potřeb (2%). 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 2016 a za 1. pololetí roku 2017.

	celkem		ze státního rozpočtu (HČ)		z jiné činnosti (DČ)	
	2016	1.-6. 2017	2016	1.-6. 2017	2016	1.-6. 2017
přepočtený počet zaměstnanců	11,628	12,776	8,457	9,026	3,171	3,75
celkové vyplacené platy vč. OON a FO v tis. Kč	2916,99	1528,687	2 333,63	1088,771	627,82	434,31

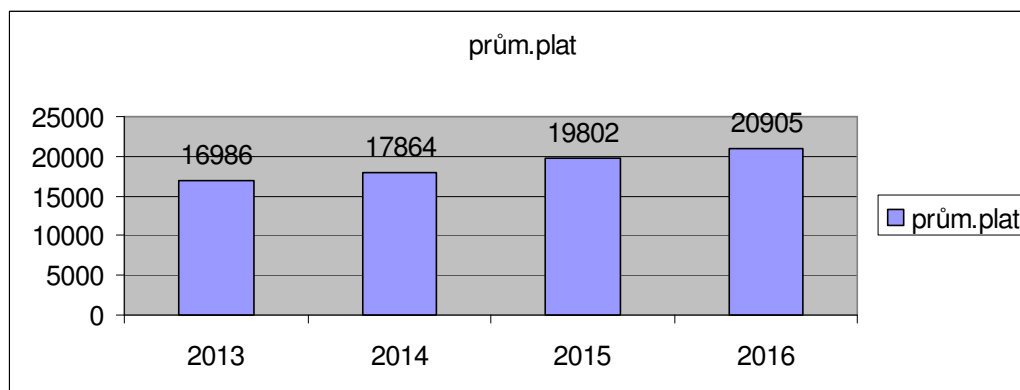
OON činily v roce 2016 celkem 2 955,99. Jedná se o DPP s vlastní zaměstnankyní na úklid dvora a přilehlých venkovních prostor.

	HČ	DČ	celkem
celkové platy bez OON a bez FO	2 193,168	1 088,771	2916,99
počet zaměstnanců	8,457	3,171	11,628
<b>průměrný plat celkem r. 2013</b>	17 447	16 021	<b>16 986</b>
<b>průměrný plat celkem r. 2014</b>	19 045	15 346	<b>17 864</b>

<b>průměrný plat celkem r. 2015</b>	22 627	15 379	<b>19 802</b>
<b>průměrný plat celkem r. 2016</b>	21 611	28 614	<b>20 905</b>
<b>průměrný plat celkem k 30.6. 2017</b>	20 328	19 942	<b>20 027</b>

Průměrný plat v hlavní činnosti je vyšší, protože v hlavní činnosti je zařazena ředitelka organizace, hlavní účetní a hlavní kuchařka včetně příplatku za vedení.

#### Vývoj platů od roku 2013



#### 4. Údaje o aktivitách zařízení a prezentaci na veřejnosti za školní rok 2016/17

Od tajemníka filozoficko-přírodovědecké fakulty Slezské univerzity v Opavě obdrželo naše zařízení žádost o zajištění stravování pro účastníky finále CD Astronomické olympiády žáků středních škol ČR ve dnech 23.3. až 24.3. 2017. Celkem se účastnilo 80 žáků, o které bylo dobře postaráno.

V září 2016 byla na našem zařízení hostem TV Polar. Bylo natočeno video z naší jídelny, jeho cílem bylo zhodnotit nákupní portál MSK. Ve videu vystoupila nejen ředitelka zařízení, ale i hlavní kuchařka, byly vyhodnoceny výhody i nevýhody nákupu potravin na portále.

Od září 2016 se ředitelka zařízení podílí ve spolupráci s Krajským zařízením pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a informační centrum, Nový Jičín na workshopech pořádaných pro začínající vedoucí školních jídelen a výdejů zřizovaných obcemi Moravskoslezského kraje. Školení probíhalo celý školní rok 2016/2017 a bude pokračovat i v dalším školním roce. Hlavními tématy bylo vedení a hospodaření školní jídelny a výdeje, HACCP, školení o odpadech, školení hygienických předpisů, školení nutričního terapeuta. Všechny témata byla pro začínající vedoucí přínosem.

Naše zařízení vyváží obědy do 4 výdejů, které jsou součástí škol. Mezi základní dokumenty každé výdeje patří stanovení kritických bodů v procesu výdeje stravy a HACCP. Kontrolou zaměstnanců hygienické stanice bylo opakovaně zjišťováno na jedné z výdejů porušování teplotního řetězce a obědy na konci výdeje nedosahovaly předepsané teploty nad 60°C. Bohužel stížnosti dopadaly na naše zařízení a naše zaměstnance, kteří tuto skutečnost nemohli nijak ovlivnit. Po kontrole jsme výdejně poskytli metodickou pomoc v oblasti stanovení HACCP a ředitelkou zařízení Maticní jídelny byl proveden interní audit systému HACCP, který vychází z platných předpisů a jídelna se tímto auditem musí prokázat jednou ročně. Následná kontrola hygieny proběhla bez kontrolních zjištění.

Ve výdejně, kde se strava vydává po delší dobu, je problematické udržet teplotní hranici bez technologického zařízení konvektomat. Proto bylo i v rámci interního auditu HACCP doporučeno výdejně konvektomat pořídit. Naši zaměstnanci provedli týdenní výměnnou akci zaměstnanců výdejny do našeho zařízení, aby byli zaměstnanci výdejny obeznámeni s obsluhou konvektomatu. V současné době funguje vše bez větších výkyvů a problémů.

Stejný audit byl proveden ve výdejně MŠ a ZŠ při zdravotnickém zařízení v Opavě a další metodická pomoc byla poskytnuta výdejně v ZŠ a Praktické škole Slezský odboj Opava. Předmětem každého z auditů bylo nejen prověření HACCP, ale praktická kontrola čistoty a hygieny na místě přípravkem „Biofinder“. Jedná se účinný prostředek na odhalení mikrobiální čistoty používaných ploch a naše zařízení prostřednictvím ředitelky a hlavní kuchařky využívá kontrolu čistoty nepravidelně a opakovaně. Důvodem je především zajistit čistotu ploch a zabránit tomu, aby hygiena při sběru stěrů našla v mikrobiální čistotě pochybení.

Ve spolupráci se Střeni zdravotnickou školou a VOŠ Ostrava byla na praxi do našeho zařízení přijata na dobu 8 týdnů rozdělených na dvě etapy studentka prvního ročníku oboru Diplomovaný nutriční terapeut. Dohled nad praktickou částí provádí hlavní kuchařka. Studentce je vypracován plán odborné praxe a praktikantka si projde všechny výrobní úseky přípravy pokrmů včetně teoretické části, jako je příprava jídelníčku, práce se skladovými kartami, apod.

Naše zařízení pro nákupní portál MSK ve spolupráci s e-centre plní funkci referenčního zadavatele. Ve spolupráci s e-centre jsme v únoru 2017 provedli vzorkování ryb pro vyhlášení aukce na komoditu ryby. Předmětem bylo zkoumání 20 druhů ryb od 6 dodavatelů. Postup byl rozčleněn do tří fází, nejprve se zvážily vzorky mražené, dále po rozmrazení a ve třetí fázi po tepelné úpravě. Některé vzorky nebyly do aukce doporučeny, protože obsah vody byl i 50%.







V dubnu 2017 navštívili naše zařízení zástupci MŠ Brušperk. Cílem návštěvy byla metodická pomoc při plánované rekonstrukci školní jídelny MŠ Brušperk. Především se zajímali o otázky poskytování dietní stravy, organizační uspořádání, personální obsazení jídelny, organizace vývozu, pracovní náplně kuchařek a provozních zaměstnanců a organizace výdeje.

Ředitelka zařízení se zapojila do projektu „Odborně zaměřená tematická setkávání s rodiči“ a 20. dubna 2017 uskutečnila přednášku pro rodiče dětí MŠ a ZŠ Hlavnice na téma „Stravování dětí a spotřební koš“. Přednáška se věnovala především otázkám zařazování dětí do jednotlivých kategorií, finančním normativům, rodiče se seznámili s hodnocením jídelníčku v návaznosti na spotřební koš a nutriční doporučení. Rovněž se rodiče seznámili s výzkumy Státního zdravotního ústavu v oblasti kvality stravování ve školních jídelnách obecně.

Během měsíce května 2017 došlo k odstavení dodávky elektrické energie v našem objektu. První plánovaná odstávka byla avizována 23. května 2017. Tato odstávka se podle zjištění neměla týkat našeho zařízení, ale všichni strávníci byli odhlášeni a došlo k jednodennímu výpadku tržeb. Vzhledem k tomu, že další odstávka byla avizována na 15. 6. 2017, znovu byli všichni strávníci odhlášeni a opakovaně došlo k výpadku jednodenní tržby za stravné. Tato odstávka se již týkala našeho zařízení, ale na ČEZ Distribuce byla uplatněna reklamace za neoprávněnou odstávku elektřiny ve výši 28 804,- Kč bez DPH. Reklamace byla oprávněná a objektivně vyčíslena dle pokynů ČEZ. V červenci 2017 byla našemu zařízení poukázána reklamovaná částka, která bude využita na nákup materiálně technického vybavení pro jídelnu.

Každý rok koncem června se ředitelka zařízení účastní informativní schůzky na Obchodní akademii v Opavě, budoucí žáci školy obdrží přihlášky a jsou seznámeni s organizací stravování. Žáci i rodiče získají přehled o způsobu platby, objednávání stravy, seznámí se s obsluhou aplikace.

Ve školním roce 2016/2017 se podařilo realizovat na Slezském gymnáziu rozšíření SW tak, aby se mohlo začít expedovat na gymnázium i třetí jídlo. Strávníci byli o třetí jídlo ochuzeni a našemu zařízení se odhlašovali strávníci z toho důvodu, že na vedlejším gymnáziu



poskytovala jídelna plnohodnotnou nabídku tří jídel. V současné době vše funguje ke spokojenosti naší jídelny i výdejny na Slezském gymnáziu.

V souvislosti se spuštěním nákupního portálu e-centre pro Moravskoslezský kraj se od března 2016 začaly provádět nákupy potravin přes výše uvedený portál. Na základě znalostí sortimentu potravin bylo naše zařízení vybráno jako „Zadavatel výběrového řízení“ pro aukce.

- Upravená zelenina
- Upravené ovoce
- Různé I
- Různé II
- Mražené I
- Mražené II
- Vejce

Úkolem zadavatele je především prověřit, zda nabídka potravin jednotlivých aukčních skupin, které se budou soutěžit v aukci, obsahuje ty potraviny, které se ve stravovacích provozech organizací na úrovni MSK mohou používat a vyskytnout včetně jednotlivých typů gramáže a balení.

Naše zařízení je umístěno na strategicky velmi výhodném místě, leží přímo v centru města. Slouží jako spádová jídelna pro střední školy v okolí a v rámci doplňkové činnosti pro zaměstnance škol i cizí strážníky. Dospělí strážníci využívají nejvíc platbu stravenkami nebo hotovostní platby. Naše jídelna se chtěla přizpůsobit současnému trendu, proto jsme od ledna 2017 zavedli možnost platby platební kartou přes platební terminál, někteří strážníci již začali platit i elektronickou stravenkovou kartou.

V červenci 2017 proběhla v naší kuchyni předváděčka mražené zeleniny belgické firmy ARDO. Personál jídelny byl seznámen se sortimentem a způsobem úpravy jednotlivých mražených výrobků.

## Zeleninové hranolky





Květák Romanesco



Romanesco směs



Kukuřice 1/4 (příloha)





Cukrový hráškový lusk



Dýňové pyré



## Ovoce Brunoise



## Směs Sauté



## Roast Supreme



Výrobky mají prvotřídní kvalitu a proto byl den s výrobky ARDO zařazen do jídelníčku všem strážníkům. V nabídce byla dvě jídla s doplňky zeleniny, vaření se účastnil sám kuchař osobně. Pokud se akce osvědčí, jistě bude dobré ji zopakovat, sortiment firmy je veliký a zajímavý.

*Den s pražským kuchařem belgické  
firmy ARDO*

*Bramborový krém s medvědí česnekem a restovanými žampiony*



*Květákovo-sýrový řízek s mačkaným bramborem a zeleninovými hranolky*





*Stejk z vepřové kotlety s Bistro směsí, šťouchané brambory se slaninou a cibulkou*



*Zařazujeme novinky.....*

*Vídeňský knedlík s vanilkovým pudinkem a teplým ovocem*



*Hlíva ústříčná ve smetanové omáčce, houskový knedlík*



*Kuskusový dezert s čokoládou a ovocem*



### *Růžičková kapusta s baby mrkvičkou a tymiánovými brambory*



#### **5. Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené českou školní inspekcí a výsledky kontrol ve školním roce 2015/2016**

Ve školním roce 2016/2017 neproběhla kontrola za strany České školní inspekce.

V souladu s platnými předpisy a dle Nařízení evropského parlamentu byl proveden audit úrovně systému HACCP. Nařízení umožňuje, aby audit provedla nezávislá osoba, která má zkušenosti v oblasti školního (závodního) stravování. Audit v roce 2017 provedl vedoucí jídelny DD Opava na Rybím trhu.

Ve dnech 21.8.2017 – 23.8.2017 provedla veřejnosprávní kontrolu hospodaření s veřejnými prostředky kontrolní skupina Krajského úřadu Moravskoslezského kraje. Kontrolovaným obdobím byl rok 2016 a 2017. Cílem kontroly bylo dodržování právních předpisů, zásad a vnitroorganizačních směrnic, zajištění dostatečné ochrany veřejných prostředků proti rizikům způsobeným zejména porušováním právních předpisů, neekonomickým, neúčelným a neefektivním nakládáním s veřejnými prostředky, včasné a spolehlivé informování o nakládání s veřejnými prostředky, o prováděných operacích, o jejich průkazném účetním zpracování, ekonomický, efektivní a účelný výkon veřejné správy.

Předmětem veřejnosprávní kontroly byla doplňková činnost, okruh závodní stravování zaměstnanců právnických osob vykonávajících činnost škol a školských zařízení zřízených krajem a dále smluvní vztahy a agenda zákona o registru smluv.

Kontrolou bylo prověřeno, že doplňková činnost okruh závodní stravování/hostinská činnost je nastavena v souladu s platnými právními předpisy, s vnitřními předpisy organizace a je vedena průkazným způsobem. Nedostatky nebyly zjištěny. Kontrolní skupina doporučuje vzhledem k možným budoucím rizikům plynoucím z nedodržení povinností vyplývajících ze

zákona o registru smluv zavést v organizaci opatření a důsledně dodržovat ustanovení zákona č. 340/2015 Sb.

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.

## 6. Základní údaje o hospodaření školského zařízení

### *Meziroční srovnání vybraných ukazatelů nákladů v tis. Kč*

vybrané ukazatele nákladů za HČ a DČ celkem v tis. Kč	rok 2014	rok 2015	rok 2016
501 – spotřeba materiálu (včetně potravin)	4 837,49	4 647,08	4 704,82
z toho spotřeba potravin	4 703,24	4 543,11	4 593,64
502 – spotřeba energie, vody, plynu	644,75	678,13	656,78
511 – opravy a udržování	84,80	109,47	147,77
512 – cestovné	8,56	0,65	2,96
518 – služby	533,12	536,88	592,21
521 – mzdové náklady	3 205,46	2 813,30	2 961,46
z toho z rozpočtu zřizovatele	2 226,03	2 010,10	2 333,63
551 – odpisy	112,02	104,88	141,72
549 - DPH	492,20	484,19	561,81
<b>náklady celkem</b>	<b>11 134,23</b>	<b>10 454,79</b>	<b>10 930,21</b>

### *Meziroční srovnání vybraných ukazatelů výnosů v tis. Kč*

vybrané ukazatele výnosů za HČ a VČ celkem v tis. Kč	rok 2014	rok 2015	rok 2016
602 - tržby za prodej služeb	6 838,95	6 569,64	6 643,47
691 - provozní dotace	4 359,24	3 976,40	4 476,13
<b>výnosy celkem</b>	<b>11 380,90</b>	<b>10 645,97</b>	<b>11 214,58</b>

Hospodářský výsledek navrhuje organizace na základě výsledku hospodaření za rok 2016 rozdělit takto:

<b>celkový hospodářský výsledek (Kč)</b>	<b>284 628,71</b>
- do fondu odměn	<b>30 000,00</b>
- do rezervního fondu	<b>254 628,71</b>

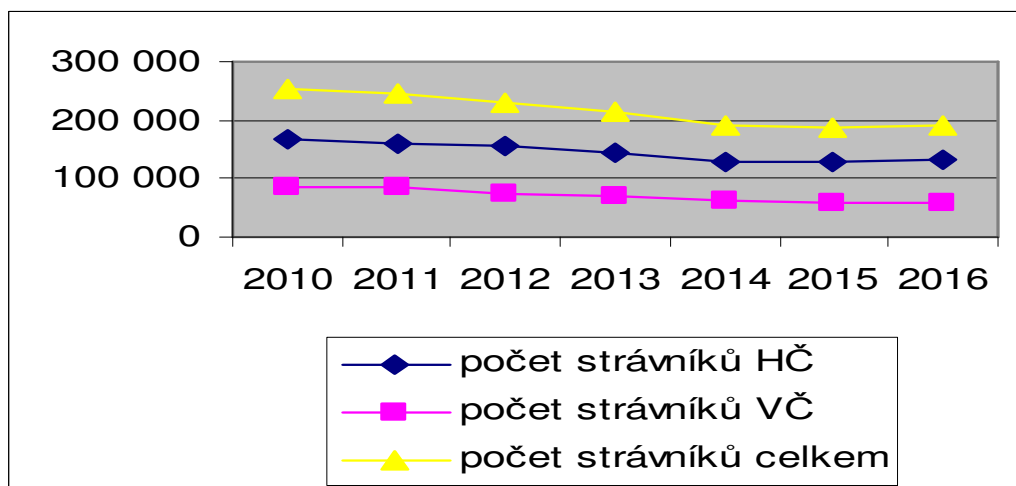
### *vývoj tržeb za sledované období*

	2015	2016	1. – 30.6.2017
<b>tržby za stravné z hlavní činnosti v tis.Kč</b>	<b>3 417,13</b>	<b>3 709,55</b>	<b>2 075,15</b>
<b>tržby za stravné z doplňkové činnosti v tis.Kč</b>	<b>3 080,25</b>	<b>2 933,92</b>	<b>1 791,29</b>
<b>tržby za stravné celkem v tis.Kč</b>	<b>6 497,38</b>	<b>6 643,47</b>	<b>3 866,44</b>

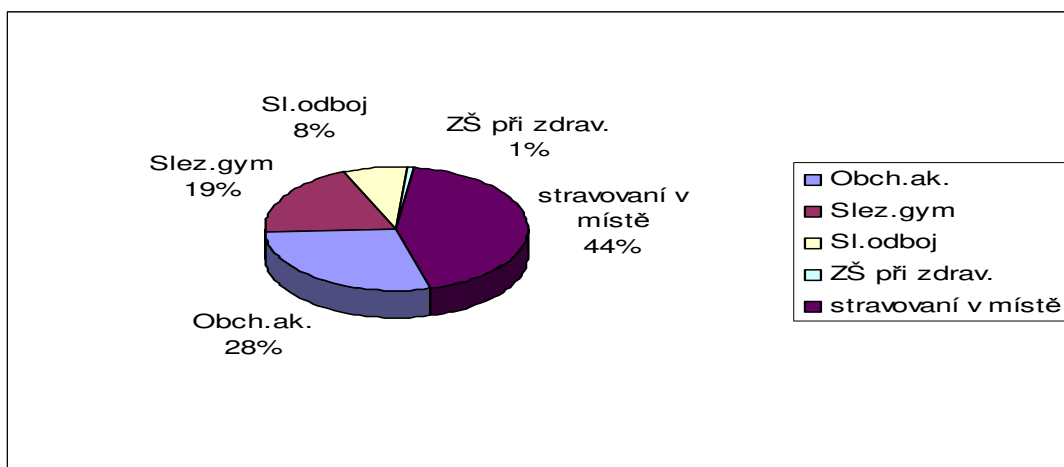
*vývoj počtu strážníků za sledované období*

	2015	2016	1. – 6. 2016
počet strážníků HČ	126 915	132 507	74 299
počet strážníků VČ	60 308	58 120	34 311
počet strážníků celkem	187 223	190 627	108 610

*Vývoj počtu strážníků od roku 2010*



*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 2016/2017 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 30. října 2017 a souhlasí se zprávou bez výhrad.

V Opavě dne 30. října 2017

Ing. Marcela Cacková  
ředitelka Zařízení školního stravování



<b>Činnosti školy v oblasti zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení a dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků</b>	
<i>v seznamu zaškrtněte činnosti, na nichž se Vaše škola aktivně podílí</i>	
<input type="checkbox"/>	Rekvalifikace
<input type="checkbox"/>	Příprava na vykonání zkoušky podle Národní soustavy kvalifikací
<input type="checkbox"/>	Odborné vzdělávání pro zaměstnavatele
<input type="checkbox"/>	Zkoušky podle zákona 179/2006 Sb. v platném znění
<input type="checkbox"/>	Zájmové vzdělávání pro veřejnost (např. jazykové kurzy, keramika apod.)
<input type="checkbox"/>	Vzdělávání v oblasti ICT dovedností (na objednávku firem i zájmové pro občany)
<input type="checkbox"/>	Vzdělávání seniorů
<input type="checkbox"/>	Občanské vzdělávání
<input type="checkbox"/>	Čeština pro cizince
<input type="checkbox"/>	Další vzdělávání pedagogických pracovníků (DVPP)
<input type="checkbox"/>	Jiné – <i>vypište:.....</i>

**Nově zahájené projekty:**

Název projektu	Operační program/Zdroj financování	Registrační číslo projektu	Role školy/ŠZ v projektu - příjemce/partner (v případě, že škola je partner, uvést příjemce)	Rozpočet projektu (v případě partnerství také částka, která připadá na školu)	Obsah/Cíle projektu	Období realizace

**Projekty již v realizaci:**

Název projektu	Operační program/Zdroj financování	Registrační číslo projektu	Role školy/ŠZ v projektu - příjemce/partner (v případě, že škola je partner, uvést příjemce)	Rozpočet projektu (v případě partnerství také částka, která připadá na školu)	Obsah/Cíle projektu	Období realizace

Naše zařízení se vzhledem ke specifiku jejího poslání nezapojilo do dalšího vzdělávání a v současné době nemá realizované ani nově zahájené projekty.