

VYSOKÁ ŠKOLA OBCHODNÍ A HOTELOVÁ

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Andrea KLINEROVÁ

EKONOMIKA VÝŽIVY STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ

NUTRITION ECONOMY DINING FACILITY

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

Brno, 2017

ZADÁNÍ – OBOUSTRANNÁ KOPIE

Jméno a příjmení autora: Andrea Klinerová

Název bakalářské práce: EKONOMIKA VÝŽIVY STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ

Název bakalářské práce v AJ: NUTRITION ECONOMY DINING FACILITY

Studijní obor: Management hotelnictví a cestovního ruchu

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.

Rok obhajoby: 2017

Anotace: Bakalářská práce se specializuje na ekonomiku školní jídelny X u dětí ve věku 6 – 15 let na ZŠ. Teoretická část se zabývá podtématy, která s výživou, stravováním a ekonomikou souvisí a s rozbohem zásad hospodaření malého (středního) podniku za zaměřením na specifika stravovacího zařízení. Praktická část se zabývá legislativou, dodavateli surovin, cenou surovin, porovnáním s jinými dodavateli a dnešní ekonomikou. Zjištění kladů a nedostatků a doplňkem praktické části je dotazníkové šetření mezi strávníky s cílem zjistit stav a úroveň spokojenosti stravujících. Na základě výsledků analýzy jsou navržena opatření k optimalizaci ekonomiky stravovacího zařízení a spočítané náklady spojené se zavedením návrhových opatření.

Klíčová slova: výživa, ekonomika, školní jídelna, školní stravování

Annotation: Bachelor thesis specializes in the economics of school canteens X in children aged 6-15 years at primary school. The theoretical part deals with the sub-themes that nutrition, diet and economy related to dismantle and principles of management of small (medium) for enterprise focusing on the specifics of catering equipment. The practical part deals with legislation, suppliers of raw materials, raw material cost, compared to other suppliers and today's economy. Findings assets and drawbacks complement the practical part of a questionnaire survey of diners to check the status and level of satisfaction of eating. Based on the results of the analysis are proposed measures to optimize the economy catering facility and counted the costs associated with the introduction of design measures.

Key words: nutrition, economics, school canteen, school meals

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci *Ekonomika výživy stravovacího zařízení* vypracovala samostatně pod vedením *Ing. Zdeňka Málka, Ph.D.* a uvedla v ní všechny použité literární a jiné odborné zdroje v souladu s aktuálně platnými právními předpisy a vnitřními předpisy Vysoké školy obchodní a hotelové.

V Brně dne

vlastnoruční podpis autora

Na tomto místě bych ráda poděkovala panu Ing. Zdeňku Málkovi, Ph.D. za cenné informace, které významně dopomohly ke vzniku bakalářské práce. Dále bych chtěla poděkovat paní vedoucí školní jídelny X za cenné rady a informace. V neposlední řadě chci poděkovat rodině za podporu.

Obsah

Úvod.....	10
I. Teoretická část.....	11
1 Výživa a zdraví.....	12
1.1 Vliv výživy na zdraví člověka.....	12
1.2 Základní pojmy o výživě.....	13
1.3 Stravovací zvyklosti.....	13
2 Ekonomika výživy.....	15
2.1 Předmět ekonomiky výživy.....	16
2.2 Výživová politika.....	17
2.3 Úroveň výživy obyvatelstva.....	17
2.4 Výživové doporučené dávky ve školní jídelně.....	18
2.5 Charakteristika jídelního lístku.....	19
2.6 Režijní náklady spojené s přípravou stravy.....	20
3 Potrava a její složky.....	21
3.1 Bílkoviny.....	21
3.2 Sacharidy.....	22
3.3 Vitamíny.....	23
3.4 Minerální látky.....	24
3.5 Voda.....	25
3.6 Lipidy.....	26

4	Hygienické požadavky na zajišťování stravovacích služeb.....	27
4.1	Základní právní předpisy.....	27
4.2	Nariadení o hygieně potravin	28
4.3	Vyhláška č. 602/2006 Sb.....	29
5	Vliv školního stravování na výživový stav dětí	30
5.1	Historie školního stravování.....	30
5.2	Současnost školního stravování.....	30
5.3	Legislativa školního stravování.....	31
5.4	Ekonomická oblast.....	33
5.4.1	Kalkulace cen.....	33
5.5	Oblast výživy.....	34
5.5.1	Normy.....	34
5.5.2	Spotřební koš	35
6	Nákup v podniku	36
6.1	Základní funkce a úkoly nákupu.....	36
6.1.1	Nákupní rozhodování	36
6.2	Nákupní výzkum trhu a volba dodavatel	37
6.3	Hodnocení dodavatelů.....	38
II.	Praktická část.....	40
7	Charakteristika školní jídelny.....	41
7.1	Pokyny pro stravování ve školní jídelně	41
7.1.1	Mateřská školka	41
7.1.2	Základní škola.....	42

7.2	Dodavatelé.....	42
7.3	Spotřební koš.....	44
7.4	Stručný přehled výdejek.....	46
7.5	Finanční přehled skladů za období leden 2017	48
7.6	Hospodaření s finanční normou.....	49
7.7	Rekapitulace objednávek a poplatků za leden 2017	50
7.8	Dotazníkové šetření:	52
7.8.1	Výsledek dotazníkového šetření	60
8	Návrhová část	61
8.1	Plán tržeb.....	64
8.2	Analýza trhu	65
8.2.1	Cílové skupiny	65
8.2.2	Konkurence.....	65
	Závěr	66
	Použité zdroje	67
	Seznam tabulek.....	69
	Seznam zkratek.....	71

ÚVOD

Cílem bakalářské práce je ekonomický výzkum školní jídelny X a zároveň spokojenosti žáků se stravováním v dané jídelně, také získání primárních dat, která mi společně s analýzami trhu umožní podat návrh na zlepšení ekonomického stavu.

Stravování je velmi důležité a u dětí hraje velkou roli v jejich vývoji, proto veškeré suroviny musí být vybrány pečlivě a školní jídelny se musí řídit danými normami. Velkou roli hraje i spokojenost žáků, která je důležitější než kdykoliv dříve, protože v dnešní době fast foodu je důležité zdravé stravování, které školní jídelny nabízejí.

První část práce se zabývá teoretickými poznatky o výživě a ekonomice stravování, je zde uvedena výživa a její vliv na zdraví člověka, dále předmět ekonomiky a výživová politika a režijní náklady spojené s přípravou stravy, dále jsou zde popsány jednotlivé složky potravy a hlavní hygienické požadavky na zajišťování stravovací služby a vliv školního stravování na výživový stav dětí, kde jsou uvedeny základní předpisy, legislativy a současnost školního stravování, dále kontrolní systém školního stravování, kalkulace cen, finanční limity a ekonomická oblast.

Druhá část se zaměřuje zejména na analýzu trhu, kde se použila analýza cílových skupin, a také analýza konkurence. Dále se druhá část zaměřuje na spokojenosti žáků se stravovacím zařízením, na interpretaci dat získaných primárním výzkumem a také je zde uvedena analýza současné situace školní jídelny a její ekonomické výsledky. Na základě těchto analýz je v závěru práce zhotoven návrh na zlepšení ekonomické situace dané školní jídelny a výsledky ankety žáků, kteří se zde stravují.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 VÝŽIVA A ZDRAVÍ

□ *Výživa patří k nejdůležitějším činitelům vnějšího prostředí, které ovlivňuje vývoj a zdraví člověka. Je nedílnou součástí celkového životního stylu a ve svých důsledcích může zasahovat do všech oblastí lidského života.* " [1, s. 7]

Výživa by se neměla zanedbávat a brát na lehkou váhu, správné stravovací návyky nás mohou ochránit před různými druhy onemocnění. Dětský organismus je velmi citlivý na poruchy ve výživě, projevují se obezitou, malou odolností, kazivostí zubů, atd. Velkou roli pro dítě hrají vitamíny, minerální látky a plnohodnotné bílkoviny.

[1]

1.1 Vliv výživy na zdraví člověka

□ *Vliv výživy na vývoj jedince se projevuje již před jeho narozením. Tělesná a duševní zdatnost lidského organismu je silně ovlivňována skladbou přijímané potravy. Potrava poskytuje organismu látky nezbytné pro stavbu nových tkání, pro náhradu tkání opotřebovaných, látky zajišťující správnou funkci organismu. Je zdrojem energie pro tvorbu tepla a pro veškeré životní pochody.* " [1, s. 7]

V současné době se většina lidí vyznačuje nedostatkem tělesné práce a nadměrným množstvím stresu. Tyto věci negativně ovlivňují zdravotní stav člověka. Člověk nepřetržitě někam spěchá a nemá dostatek času na zdravé stravování, proto se velká část populace stravuje v místních fast foodech, kde jedí rychle a ve stresu, což není vůbec zdravé.

Člověk by si měl najít čas a strávit ho nad zdravým a plnohodnotným jídlem a tím si zlepšit svůj zdravotní stav. Nadměrný příjem energie vede k obezitě a setkáváme se s ní čím dál častěji u mladých lidí, dále nás ohrožuje vysoký příjem živočišných tuků a cholesterolu. Kazivost zubů je způsobena nadměrným množstvím jednoduchých cukrů, kterým bychom se měli raději vyvarovat hlavně u dětí. Teorie uvádí, že za příčinou vzniku rakoviny stojí nadměrný příjem energie a vysoký příjem nasycených tuků. Měli bychom se zamyslet nad tím, co jíme a zda nás to neničí.

1.2 Základní pojmy o výživě

□ *Pod pojmem výživa je zahrnuto zajišťování veškerých materiálních a funkčních nároků organismu k udržení růstu, zdraví a výkonnosti. Zároveň označuje proces, který k tomuto výsledku vede.* " [1, s. 14]

Mezi základní pojmy spadá:

- Potraviny – jsou to výrobky, které jsou určeny pro výživu lidí. Mohou být původu rostlinného nebo živočišného nebo jiného.
- Pochutiny – jsou plodiny, které člověk pěstuje pro jejich stimulační účinky. Nemají téměř žádnou výživovou hodnotu, ale přesto se vyznačují svojí výraznou vůní a chutí.
- Jídlo – je to strava rozdělená na jednotlivé denní dávky. Jídla dělíme na snídani, přesnídávkou, oběd, svačinu a večeři (výjimečně může být i druhá večeře).
- Pokrm - □ *Pokrmem označujeme potraviny kulinárně upravené k přímému požívání.* " [1, s. 15]
- Strava – pod tímto pojmem se označuje vše, co člověk během dne, týdne, měsíce atd. sní. Strava se označuje zároveň jako dieta.
- Poživatiny – do této složky spadají veškeré materiály, které slouží jako potrava lidí. Patří sem potraviny, nápoje, lahůdky a pochutiny. Bohužel, zákon o potravinách tento pojem už nezná, ale hovorově se neustále vyskytuje.

1.3 Stravovací zvyklosti

□ *Stravovací zvyklosti člověka se formují od jeho narození. Již během kojení dochází u dítěte ke vzniku příjemných pocitů, které jsou spojeny s pocitem bezpečí.* " [Ekonomika výživy, seminář 9, Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.]

□ *Druhým mezníkem ve vývoji výživových zvyklostí je předškolní věk dítěte. Tady sehrávají hlavní úlohu rodiče, od kterých se dítě učí napodobováním co jíst a co nejíst. Vnímá přitom, jak slovní zákazy, vyjadřování se o kvalitě stravy, tak i výrazy, kterými reagují dospělí na pokrmy.* " [Ekonomika výživy, seminář 9, Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.]

□ *Začátek školní docházky představuje další významný mezník v tělesném a duševním vývoji každého dítěte. Stravování ve škole začíná již příchodem do jídelny, s kterým dítě může mít spojeny i nepříjemné pocity. Je-li však školní stravování kvalitní, může pomoci odstranit nebo*

zmírnit některé nevhodné stravovací zvyklosti z rodiny. Děti poznávají i novou úpravu potravin, než jak ji znají z domova. Mění se tím jejich vlastní návyky a učí se přijímat nové pokrmy. "

[Ekonomika výživy, seminář 9, Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.]

□ *Při výchově ke zdravému způsobu výživy je důležité zdůrazňovat*

- *co je na konzumaci pokrmů pozitivní,*
- *co upevňuje naše zdraví, zlepšuje náladu a fyzickou kondici,*
- *jak se prostřednictvím konzumace pokrmů navodí dobrá domácí atmosféra apod.*

Z hlediska vývoje rozumových schopností je proto dobré, aby rodiče umožnili dětem získávat tyto znalosti. " [Ekonomika výživy, seminář 9, Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.]

2 EKONOMIKA VÝŽIVY

□ *Ekonomika výživy je ekonomická disciplína sledující ekonomické jevy a souvislosti při uspokojování výživy. Spotřeba potravin, jejich sortiment a ceny jsou jedním z výchozích údajů pro tuto disciplínu. Ekonomika výživy se však nezabývá pouhou spotřebou potravin, ale zkoumá energetický a nutriční aspekt jejich spotřeby a množství peněžních prostředků, které je nutno vynaložit na jejich nákup formou konkrétních potravin. Ekonomika výživy je tedy založena na spojení společenských a biologických disciplín.* " [6, s. 10]

Ekonomika výživy se dělí na dvě části a to část mikroekonomickou a makroekonomickou. V mikroekonomické části zkoumá hospodaření jednotlivců, jednotlivých domácností, kolektivů a vliv ekonomických a sociálních změn na úroveň jejich výživy. Tato část hodnotí výsledky získávané při vedení rodinných účtů a dále sleduje a vyhodnocuje ceny potravin. Makroekonomická část sleduje a zkoumá úroveň výživy obyvatelstva celkového státu (například Česká republika) a její podíl na životní úrovni obyvatelstva, podílí se na stanovení životního minima či minimální mzdy s ohledem na zabezpečení nutné výživy a dále také sleduje a řeší různé problémy výživy v rámci celého státu.

[6]

Ekonomika výživy má dva působící vlivy a to vliv na straně poptávky a vliv na straně nabídky.

Vliv na straně poptávky

- Potřeba výživy
- Počet obyvatel a struktura obyvatel
- Příjmy obyvatelstva
- Ceny ostatních statků a služeb
- Životní styl
- Reklama
- Výchova ke správné výživě

Vliv na straně nabídky

- Úroveň zemědělství
- Úroveň průmyslové základny
- Úroveň potravinářského průmyslu
- Exportní a importní možnosti
- Obchod se surovinami a potravinami
- Společné stravování
- Úroveň technologie

2.1 Předmět ekonomiky výživy

Předmětem ekonomiky výživy je zkoumání spotřeby potravin obyvatelstvem daného státu jako celku, spotřeby potravin vybranými skupinami obyvatelstva (např. domácnostmi), přičemž tato spotřeba je výchozím momentem pro zjišťování množství energie, základních živin (bílkovin, tuků a sacharidů), vitaminů a minerálních látek, jejichž vyvážený příjem významně působí na zdravotní stav obyvatelstva a na jeho ekonomickou úroveň v důsledku jejich vlivu na zdraví a výkonnost jednotlivce i celé společnosti.

[Ekonomika výživy, seminář 1, Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.]

- Zkoumá efektivnost nákladů vynaložených na krytí energetických a nutričních potřeb
- Studium vývoje spotřeby potravin ve vztahu k výživovým doporučeným dávkám a výživovým doporučením
- Studium vlivu hmotnostních a nutričních ztrát v důsledku skladování, průmyslového zpracování potravin a kulinární úpravy potravin
- Studium dalších nákladů spojených s přípravou stravy, jako například nákladů na energii, vodu, čisticí prostředky, výdaje na nákup vybavení kuchyní a jídelen a podobně
- Studium vlivu zemědělské výroby, potravinářského průmyslu a obchodu na úroveň výživy obyvatelstva a současně na ekonomiku jeho výživy

[Ekonomika výživy, seminář 1, Ing. Zdeněk Málek, Ph.D.]

2.2 Výživová politika

Výživová politika před 1989 definována jako „koordinovaná společenská činnost ve všech sférách reprodukce i v oblasti výchovy, zaměřená na dosažení racionální výživy“. Dnes je chápána jako „komplex výchovných, ekonomických, technických a legislativních opatření, určených k optimalizaci realizace výživových potřeb, spotřeby potravin a nutričních požadavků“ nebo jako „soustava opatření k prosazení zásad správné výživy v určité skupině obyvatelstva“.

2.3 Úroveň výživy obyvatelstva

Výživa člověka vyžaduje určitý objem finančních prostředků. Člověk vynakládá příliš vysoké částky za potraviny a nakupuje nevhodnou strukturu potravin. Neexistují absolutně zdravé nebo nezdravé suroviny, existuje pouze více nebo méně správná či nesprávná výživa.

Úroveň výživy obyvatelstva v České republice není příliš dobrá. Člověk přijímá až nadměrný příjem energie. Neustále se zvyšuje spotřeba tuků, zejména tuků živočišných a zvyšuje se i příjem cholesterolu. Na druhou stranu má průměrný člověk nízký příjem vitamínu C a vápníku.

Každá domácnost spotřebovává čím dál více kuchyňské soli a zvyšuje se i příjem alkoholických nápojů. Dnes energetická hodnota přijímaných potravin u průměrného člověka převyšuje jeho potřeby o cca 20 %.

Nadměrný příjem energie lze vypočítat pomocí BMI.

$$BMI = \frac{HMOTNOST \text{ ČLOVĚKA (Kg)}}{TĚLESNÁ VÝŠKA (m^2)}$$

Tabulka 1: Výsledky BMI

Méně než 18,5	Podváha
18,5 – 24,9	Normální stav
25,0 – 29,9	Nadváha
30,0 – 34,9	Obezita 1 stupně
35,0 – 39,9	Obezita 2 stupně
Více než 40,0	Obezita 3 stupně

2.4 Výživové doporučené dávky ve školní jídelně

Výživové doporučené dávky jsou definovány pro jednotlivé skupiny podle věku, pohlaví, náročnosti zaměstnání a dále podle specifických znaků jako je například těhotenství a laktace. Tyto výživové doporučené dávky se vytvářejí vždy na 1 osobu na 1 den a jsou určeny pro zdravé jedince. Jedná se o množství potravin, které by měl průměrný člověk spotřebovat během dne.

Pro praktické využití jsou výživové doporučené látky velmi složité a laická veřejnost je z pravidla neumí využívat.

Tabulka 2: Doporučená četnost polévek

Polévky	Doporučená četnost
Zeleninové	12x měsíčně
Luštěninové	3 – 4x měsíčně
Obilné zavářky	4x měsíčně

Tabulka 3: Doporučená četnost hlavních jídel

Hlavní jídla	Doporučená četnost
Drůbež a králík	3x měsíčně
Ryby	2 – 3x měsíčně
Vepřové maso	4x měsíčně
Bezmasé nesladké jídlo	4x měsíčně
Nejsou zařazeny uzeniny	0x
Sladké jídlo	2x měsíčně
Nápaditost pokrmů, regionální pokrmy	Nápadité
Luštěniny	1 – 2x měsíčně

Tabulka 4: Doporučená četnost příloh

Přílohy	Doporučená četnost
Obiloviny	7x měsíčně
Houskové knedlíky	2x měsíčně

Tabulka 5: Doporučená četnost zeleniny

Zelenina	Doporučená četnost
Čerstvá zelenina	8x měsíčně
Tepelně upravená zelenina	4x měsíčně

Tabulka 6: Doporučená četnost nápojů

Nápoje	Doporučená četnost
Denně nabídnout neslazený nemléčný	ANO
Pokud je mléčný, výběr i z nemléčného	ANO

2.5 Charakteristika jídelního lístku

Jídelní lístek je znám jako seznam nabízených pokrmů a příloh daným podnikem. Svoji vizuální stránkou a obsahem reprezentuje kuchaře, ale i personál daného podniku včetně majitele samotného. Pro provozovnu představuje propagační a reklamační prostředek. Hosty informuje o nabízeném sortimentu. Základním požadavkem na jídelní lístek je, aby byl pestrý, dobře přehledný a čitelný. Při sestavování jídelního lístku se musí brát v úvahu věk strážníka, zaměstnání strážníka a pohlaví strážníka.

Na samotném sestavování jídelního lístku se podílí značné množství osob a to:

- Vedoucí jídelny
- Šéfkuchař
- Vrchní číšník
- Vedoucí podniku

2.6 Režijní náklady spojené s přípravou stravy

Režijní náklady jsou spojené s přípravou stravy, mají vliv na ekonomiku výživy. Patří zde především náklady na čisticí prostředky, dezinfekci, deratizaci a dezinsekcii, na praní kuchařského prádla, na elektrickou energii a vodu, na likvidaci kuchyňského odpadu a náklady spojené s provozem podniku.

3 POTRAVA A JEJÍ SLOŽKY

3.1 Bílkoviny

Bílkoviny jsou nezbytné a nenahraditelné složky lidské potravy, jelikož slouží v lidském těle jako stavební materiál pro růst a stálou obnovu tělesných tkání jak u dítěte, tak u dospělého jedince.

Bílkoviny obsahují uhlík, vodík, kyslík a dusík. Jejich základní stavební jednotku tvoří aminokyseliny spojené peptidovými vazbami do různě dlouhých řetězců.

Bílkoviny můžeme dělit do dvou skupin a to bílkoviny jednoduché a složené. Jednoduché bílkoviny jsou tvořeny pouze řetězci aminokyselin, za to složené bílkoviny obsahují i nebílkovinné látky, které jsou vázány volně na protein.

Bílkoviny můžeme získávat jak z živočišných tak i z rostlinných zdrojů. Nejvíce bohatý zdroj na bílkoviny je maso, plnotučné mléko a sýry. Do středně bohatých zdrojů na bílkoviny můžeme zařadit ovesné vločky nebo pšeničnou mouku a do nízkých zdrojů bílkovin řadíme ovoce, zeleninu a brambory.

[1]

Tabulka 7: Obsah bílkovin ve vybraných potravinách v %

Potravina	Obsah v %	Potravina	Obsah v %
Maso hovězí	13,1 – 27,0	Pšeničná mouka	8,8 – 12,8
Maso vepřové	9,1 – 20,2	Žitná mouka	5,1 – 12,0
Drůbež	12,8 – 23,7	Rýže bílá	Průměr 7,5
Uzeniny	12,8 – 28,0	Rýže natural	Průměr 7,6
Ryby	16,0 – 29,0	Těstoviny	9,8 – 12,5
Zvěřina	20,8 – 24,3	Bílé pečivo	7,3 – 9,7
Vejce slepičí	Průměr 13	Brambory	Průměr 2
Vaječný žloutek	Průměr 17	Zelenina plodová	0,7 -1,7
Vaječný bílek	Průměr 11	Zelenina listová	1,3 -3,9
Sýry tvrdé	23,8-40,6	Zelenina kořenová	1,0 – 3,3
Sýry měkké	12,5 -20,2	Luštěniny	21,4 – 44,7
Mléko	3,0 - 3,4	Sója	Průměr 44,7
Tvaroh	18,0 – 20,6	Ořechy	21,4 – 44,7
Máslo	0,4 – 0,6	Ovoce syrové	0,3 – 1,5
Čokoláda	4,9 – 8,1	Droždí	Průměr 10,6

Zdroj: [1, s. 38]

3.2 Sacharidy

Sacharidy se označují, jako stála složka všech buněk. Je dáno, že v živočišných tkáních bývá pouze několik málo procent, ale zato v rostlinných pletivech tvoří 85 – 90 % sušiny.

Sacharidy jsou nedílnou součástí naší stravy, jelikož denní stravou tělu poskytují 50 – 65 % energie, také se označují jako základní stavební jednotka všech buněk. Rozdělujeme je podle počtu sacharidových jednotek vázaných v molekule a to na monosacharidy (jednoduché), oligosacharidy (složené ze dvou jednoduchých) a polysacharidy (složené z více jednoduchých). Ještě další dělení patří sacharidy využitelné, špatně využitelné či nevyužitelné.

[1]

□ *Sacharidy by měly být přijímány převážně ve formě polysacharidů. Spotřeba sacharózy (řepného cukru) by neměla překročit 20 kg za rok.* [1, s. 52]

Tabulka 8: Obsah sacharidů a vlákniny ve vybraných potravinách

Potravina	Sacharidy (celkem)	převládá	Vláknina (celkem)
Chléb pšeničný	52	škrob	3,9
Ovesné vločky	68	škrob	5,3
Čočka	60	škrob	4,5
Sója	60	škrob	15,7
Brambory	20	škrob	1,4
Cukr	99,5	sacharóza	-
Med	80	monosacharidy	-
Čokoláda	60	sacharóza	-
Jablka	7 - 14	monosacharidy	2,1
Pomeranč	11	monosacharidy	1,2
Ořechy vlašské	15	polysacharidy	4,7
Mrkev	9	polysacharidy	1,3
Rajčata	5	polysacharidy	0,9
Mléko	4,5	laktóza	-
Maso	0,1	glykogen	-

Zdroj: [1, s. 56]

3.3 Vitamíny

Vitamíny jsou často označovány i jako biokatalyzátory, které lidské tělo nezbytně potřebuje, jelikož samo si je nedovede vytvořit, proto jsou veškeré vitamíny přijímány stravou. Je dokázáno, že vitamíny patří mezi tzv. ochranné látky a jejich vlivy na lidské tělo se neustále doplňuje a rozšiřuje. Naše tělo nemusí přijímat vždy hotový vitamín, ale stačí nám i chemicky příbuzné látky, ze které si už vitamín dokážeme vytvořit.

□ *Vitamíny mají souvislost s hormony (ty jsou také pro tělo nezbytné, ale organismus si je vytváří sám) a ještě s dalšími látkami, které regulují životní pochody organismu. Proto se s nimi také řadí do jedné velké skupiny látek nazývaných působky (erginy).* [1, s. 76]

Hlavní význam vitamínů je ten, že působí jako urychlovač všech životních dějů a dále, že udrží normální stav kůže a sliznic a míru krevní srážlivosti. Nedostatek vitamínů se nazývá hypovitaminóza a na druhé straně nadbytek vitamínů se nazývá hypervitaminóza.

Vitamíny dělíme na vitamín : A (retinol), D (kalciferol), E (tokoferol), K (fylochinon), C, B1 (thiamin, aneurin), B2 (riboflavin), B6 (pyridoxin), B12 (kobalamin), PP (niacin), H (biotin), B5 (kyselina pantothenová), B9 (folacin), B13 (kyselina lipoová), B15 (kyselina pangamová), P (bioflavonoidy) , atd..

[1]

3.4 Minerální látky

Minerální látky jsou známé tím, že tvoří 4% tělesné hmotnosti v lidském těle a z toho je nejvíce látek obsaženo v kostech. Minerální látky stejně jako ostatní se do těla dostávají stravou, vodou, dechem a malé procento i pokožkou.

Minerální látky se rozdělují podle významu a to na nezbytné tzv. esenciální, prospěšné a zdraví škodlivé neboli biogenní a abiogenní.

[1]

Další rozdělení těchto látek je podle potřebného množství:

- Makroprvky (Ca, Cl, K, Mg, Na, P)
- Mikroprvky (Cu, Fe, Si, Zn)
- Ultrastopové prvky (F, Co, Cr, J, Se, Ni)

Tabulka 9: Obsah minerálních látek v těle dospělého člověka (tělesná hmotnost 70 Kg)

Minerální látka	Celkové množství	Jednotka	Minerální látka	Celkové množství	Jednotka
Vápník	1000 -1500	g	Zinek	1,4 – 3	g
Hořčík	25 – 40	g	Nikl	10	mg
Draslík	140 – 180	g	Mangan	10 – 20	mg
Sodík	70 – 100	g	Chrom	5	mg
Fosfor	420 – 840	g	Selen	10 -20	mg
Železo	3 -5	g	Měď	100 – 180	mg
Fluor	0,8 – 2,5	g	Jód	10 - 30	mg

Zdroj: [1, s. 60]

3.5 Voda

□ *Voda je podmínkou chemické přeměny látek v organismu a usnadňuje regulaci tělesné teploty. Nedostatek vody se rychle projeví snížením tělesné i duševní výkonnosti.* " [1, s. 59]

Nesmíme zapomenout, že člověk vodu neustále přijímá a zároveň vydává, proto příjem a výdej musí být neustále v rovnováze, jelikož zásoby vody v těle jsou malé. Člověk, který má v těle málo vody bývá dehydratovaný. V lidském organismu se nachází přibližně 70 % vody. Hlavní příčinou ztráty vody bývá nadměrné pocení, nebo chronický a dlouhodobější akutní průjemové onemocnění a zvracení.

Při pocitu žízně zapojujeme centrum pro žízeň, zadní lalok hypofýzy a hormony kůry nadledvin.

Přesný obsah vody v potravinách nelze vyjádřit, každá potravina má jiný obsah. Vysoký obsah nalezneme například u mléka, ovoce a zeleniny.

Ztráta vody z potravin nastává především při tepelné úpravě pokrmu a rozmrazování. Na druhou stranu při bobtnání nebo přechovávání potravin ve vlhkém prostředí dochází k přírůstku obsahu vody v potravinách.

[1]

3.6 Lipidy

Lipidy jsou takzvané pravé tuky, které jsou velmi důležitou složkou pro lidský organismus. Jsou tím nejbohatším zdrojem energie a slouží také jako zásobní látky. Vitamín A, D, E, K umožní jejich vstřebávání. Důležité je, že lipidy dávají pokrmům chuťové vlastnosti a zlepšují texturu potravin.

Při nadměrném příjmu lipidů dochází k otýlosti, vzniku aterosklerózy a degeneraci žlučníku a střev. Jsou to estery alkoholu a vyšších mastných kyselin. Rozdělujeme podle počtu dvojných vazeb mezi atomy a to na nasycené (kyselina palmitová, stearová), mononenasycené (kyselina olejová) a polynenasycené (kyselina linová, linolenová, arachidonová, eikosapentaenová a v rybím tuku). Mezi hlavní dělení lipidů patří, zda spadají do kategorie živočišných nebo rostlinných tuků.

[1]

Tabulka 10: Obsah jednotlivých typů mastných kyselin v jedlých tucích

Jedlý tuk	Nasycené kyseliny	Monoenové kyseliny	Polyenové kyseliny
Vepřové sádlo	25 – 70	37 - 68	4 – 18
Kuřecí sádlo	27 – 30	42 - 47	20 – 24
Mléčný tuk	53 -72	26 - 42	2 - 6
Tuk kapra	22 – 25	46 - 50	23 – 28
Tresčí jaterní tuk	14 – 25	35 - 68	20 – 45
Kokosový tuk	88 -94	5 - 9	1 – 2
Kakaové máslo	58 -65	33 - 36	2 – 4
Olivový tuk	8 – 26	54 - 87	4 – 22
Podzemnicový olej	14 -28	40 - 68	15 – 45
Sójový olej	14 - 20	18 - 26	55 - 68
Slunečnicový olej	9 -17	13 - 41	42 – 74
Klíčkový olej	12 -24	24 - 42	40 – 62
Řepkový olej	5 -10	52 – 76	22 - 40
Margarín	20 – 25	20 – 40	30 – 50
Pokrmový tuk	25 – 55	30 - 50	5 - 10

Zdroj: [1, s. 44]

4 HYGIENICKÉ POŽADAVKY NA ZAJIŠŤOVÁNÍ STRAVOVACÍCH SLUŽEB

□ *Základní požadavky pro provoz stravovacích zařízení vycházejí z platných právních předpisů a zásad správné výrobní praxe (postupy zaměřené na zajišťování celkové jakosti výrobků), jejíž součástí je správná hygienická praxe (postupy zaměřené na zabezpečení zdravotní nezávadnosti výrobků). Součástí pravidel správné výrobní a hygienické praxe je systém kritických bodů (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points). Primární zodpovědnost dodržování správné výrobní praxe, za kvalitu a nezávadnost stravy nese provozovatel stravovacích služeb. Provozovatel stravovacích služeb musí mimo jiné určit technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti, provádět jejich kontrolu a vést příslušnou evidenci.* [13]

4.1 Základní právní předpisy

Mezi základní hygienické předpisy patří:

- Nařízení EU č. 852/2004 o hygieně potravin
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- ČSN 56 9606 pravidla správné hygienické a výrobní praxe, obecné principy hygieny potravin

Důležité jsou i požadavky na zdravotní stav pracovníku ve stravovací oblasti:

- Zákon č. 373/2011 Sb., o specifických zdravotních službách
- Vyhláška č. 79/2013 Sb., o pracovně lékařských službách a některých druzích lékařské péče
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Tabulka 11: Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů v průběhu let 2009- 2011

Ukazatel	Porušené ustanovení právních předpisů	Počet kontrol, u kterých bylo zjištěno nedodržení právních požadavků		
		2009	2010	2011
Stavebně-technický stav provozovny	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004	643	623	557
Provozní hygiena	příloha II, kap. I nařízení (ES) č. 852/2004 § 49 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	809	787	676
Podmínky skladování potravin	příloha II, kap. IX, nařízení (ES) č. 852/2004	382	307	210
Manipulace s potravinami	příloha II, kap. IX nařízení (ES) č. 852/2004	227	144	128
Osobní hygiena personálu	příloha II, kap VIII nařízení (ES) č. 852/2004 § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb.	73	68	53

Zdroj: [19]

4.2 Nařízení o hygieně potravin

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.

4.3 Vyhláška č. 602/2006 Sb

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

[10]

5 VLIV ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ NA VÝŽIVOVÝ STAV DĚTÍ

5.1 Historie školního stravování

□ *První náznaky školního stravování se v naší republice objevily krátce po druhé světové válce v podobě přesnídávek, podávaných všem dětem ve školách v zájmu zlepšení jejich celkového zdravotního stavu. Krátce na to začaly vznikat první školní jídelny, zřizované spontánně z iniciativy obcí a škol. S rostoucí zaměstnaností žen v 50. letech rostla navíc i potřeba zajistit péči o jejich děti, a to včetně stravování.*

Péče o školní stravování připadla do kompetencí tehdejšího ministerstva školství, které vydalo v letech 1953 a 1963 dvě vyhlášky, stanovující odpovědné orgány za zřízení a provoz školních jídelen, výši finančních norem na nákup potravin a poplatků za stravování včetně systému slev. Specifikovány byly také výživové dávky podle věkových skupin dětí a délky jejich pobytu ve škole nebo jiném školním zařízení. Vznikla funkce krajského inspektora školního stravování a později byla zřízena krajská a okresní střediska školního stravování. Ta měla za úkol pečovat o rozvoj školního stravování, zvyšovat kvalifikaci pracovníků jídelen, soustavně s nimi pracovat a dohlížet na plnění úkolů školních jídelen. Střediska vytvářela praktický příklad školy správné výživy a dohlížela, aby byly děti dobře živěny. " [14]

5.2 Současnost školního stravování

Mezi pozitivní stránky školního stravování patří:

- Dlouholetá tradice
- Zdravá výživa
- Neustálé zlepšování práce
- Modernizace školních jídelen
- Přísná pravidla

Mezi negativní stránky školního stravování patří:

- Nedostatek počtu zaměstnanců
- Nepovinné vzdělání
- Platy pracovníku školní jídelny

[15]

Největším problémem v dnešní době je především malé množství strávníků. Rodina buď nemá finanční prostředky na stravování ve školní jídelně, nebo se dítě nechce stravovat ve školní jídelně z jednoho jediného důvodu, že mu jídlo tam nechutná. Z domu je dítě zvyklé na jiné (nezdravé) stravovací návyky, a proto mu zdravé stravování nevyhovuje a nechutná.

5.3 Legislativa školního stravování

□ Školský zákon č. 561/2004

Školní jídelna je obvykle buď součástí školy, nebo samostatným školským zařízením, a proto se musí řídit školským zákonem. V případě jídelny jako součásti školy většinu povinností předepsaných školským zákonem plní vedení školy, v případě jídelny jako samostatného subjektu se bude její ředitel nebo ředitelka řídit školským zákonem v plném rozsahu.

Školský zákon popisuje právní postavení školního stravování v rámci celého školského systému. O vlastním gastronomickém provozu jídelny se tento zákon zmiňuje jen okrajově. Kromě zakládání a rušení samostatných školských subjektů tento zákon např. určuje, pro které strávničky jídelna může vařit, v které dny a za jakých podmínek, komu lze přiznat právo na dotovaný oběd. Definiuje obecně podmínky plateb za školní stravování od strávníků a způsob financování jeho nákladů od státu. Zmiňuje se také o výživových požadavcích na podávanou stravu a podle požadavků tohoto zákona se také vede dokumentace škol a školských zařízení.

Vyhláška o školním stravování č. 107/2005

Tato vyhláška je prováděcím předpisem školského zákona, upřesňuje některé podrobnosti, které se týkají pouze školních jídelen. Např. jak má být školní stravování organizováno, kde může být poskytováno, jaké typy zařízení školní stravování jsou a jaké služby mohou poskytovat.

Par. 4 této vyhlášky určuje, z čeho se má skládat snídaně, oběd či večeře, a kterým skupinám studentů lze školní stravování poskytnout.

Nedílnou součástí vyhlášky jsou dvě důležité přílohy. První z nich, nazvaná Výživové normy pro školní stravování, určuje výživové parametry, která musí mít jídla podávaná ve školních jídelnách. Tomuto souboru norem se zjednodušeně říká spotřební koš. Druhá z příloh, se jmenuje Finanční limity na nákup potravin a stanovuje, v jakém rozmezí cen musí jídelna jídla připravovat.

Zákon o ochraně veřejného zdraví č. 258/2000

Zákon se zabývá problematikou školního stravování z hlediska obecných hygienických požadavků na provoz škol a školských zařízení.

Vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby č. 137/2004

Tato prováděcí vyhláška zákona 258/2000 je určena pro všechny provozovny, kde se připravují pokrmy; nejen pro školní jídelny, ale také pro jídelny firem, nemocnic, domovů důchodců apod., pro restaurace, provozovny rychlého občerstvení. Popisuje, jaké požadavky se kladou na provoz takového zařízení z hlediska hygieny, jaké parametry musí splňovat podávaná jídla a stanovuje hlavní zásady provozní a osobní hygieny v uvedených provozech.

Zákon o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů č. 250/2000

Mj. určuje pravidla pro poskytování tzv. závodního stravování ve školních jídelnách, přičemž úhradu nákladů na závodní stravování popisuje vyhláška 84/2005.

Interní právní předpisy

V denním provozu jídelen nastává mnoho drobných situací, které nejsou upraveny legislativou nebo jsou v ní popsány jen obecně. Pro takové situace musí mít každá jídelna nebo škola vlastní předpisy. Často to bývá Provozní řád školní jídelny, s kterým se měl každý rodič seznámit. " [11]

5.4 Ekonomická oblast

5.4.1 Kalkulace cen

□ *Abychom kalkulace sestavili správně, potřebujeme nákladové účty, nejlépe z předchozího kalendářního roku, a to pouze pro školní jídelnu, pokud je jídelna součástí školy. S tímto by měla pomoci hospodárka školy. Do kalkulace musí být zahrnut také počet uvařených obědů, svačtin, večeří a spotřebovaných surovin. Je to velmi důležité pro sestavení dobré kalkulace pro následující období – kvalifikovaný odhad.*

Dále ovlivňuje kalkulaci to, zda je organizace plátcem nebo neplátcem daně z přidané hodnoty (DPH). Pokud se sestaví dobrá kalkulace hned na začátku, jsou pak snadnější změny kalkulace při zdražení potravin, nárůstu energií a třeba i změně sazby DPH. " [16]

Kalkulace na jeden uvařený oběd (vzorec)

Hodnota potravin

+ osobní režie

věcná režie (výrobní + správní režie)

+ zisk

= základ daně

+ daň z přidané hodnoty = plná cena oběda

5.5 Oblast výživy

5.5.1 Normy

Tabulka 12: Normy vybraných jídel

Pokrm		Norma s koeficientem 1,00 nad 15 roků	Přepočtená norma s koeficientem 0,7 na věk 6 -11 roků (1 – 4 tř.)	Přepočtená norma s koeficientem 0,8 na věk 11 – 15 roků (5 – 9 tř.)	
		V gramech	V gramech	V gramech	
Přílohy	Brambory vařené	250	175	200	
	Bramborová kaše	250	175	200	
	Bramborové knedlíky	200	140	160	
	Houskové knedlíky	160	112	128	
	Rýže dušená	163	114,1	130,4	
	Těstoviny	200	140	160	
	Zelí hlávkové dušené	125	87,5	100	
	Zelí kysané	125	87,5	100	
Masité pokrm	Vepřový guláš	maso	62	43,4	49,6
		omáčka	100	70	80
	Segedínský guláš	Celkem	200	140	160
		Jen maso	62	43,4	49,6
	Hovězí pečeně přírodní	Maso	64	44,8	51,2
		Šťáva	100	70	80
	Hovězí pečeně na houbách	Maso	63	44,1	50,4
		Šťáva	150	105	120
	Svíčková na smetaně	Maso	60	42	48
		Šťáva	150	105	120
	Hovězí guláš	Maso	60	42	48
		Šťáva	123	86,1	98,4
	Hovězí maso vařené		62	43,4	49,6
	Vepřová pečeně	Maso	62	43,4	49,6
Šťáva		50	35	40	

	Kuřecí řízek přírodní	Maso	62	43,4	49,6
		Šťáva	50	35	40
	Kuřecí řízek smažený		120	84	96
Bezmasé pokrmy sladké	Bramborové šišky s mákem		360	252	288
	Žemlovka s jablky		320	224	256
	Buchtičky s krémem	Buchtičky	170	119	136
		Krém	200	140	160
	Domácí buchty plněné		300	210	240
	Ovocné knedlíky kynuté		350	245	280
	Lívance		270	189	216
Krupicová kaše		360	252	288	
Omáčky	Rajčatová omáčka		150	105	120
	Koprová omáčka		150	105	120

Zdroj: [17]

5.5.2 Spotřební koš

Spotřební koš nám stanovuje výživové požadavky, které školní jídelna musí splňovat. Na den a na žáka jsou legislativně stanovené doporučené dávky různých potravin. Výpočtem spotřebního koše jídelna dokumentuje, jak plní tyto doporučené dávky. Spotřební koš se počítá vždy za měsíční období.

Více informací o tomto výpočtu je uvedeno ve vyhlášce 107/2005 Sb. V příloze 1 Výživové normy pro školní stravování.

6 NÁKUP V PODNIKU

Při nákupu řešíme 6 nejzákladnějších otázek a to:

1. Kde zboží nakoupíme?
2. Jak zboží přepravíme?
3. Jak zboží objednáme?
4. Jak zabalíme a vytvoříme manipulační jednotky?
5. Jak budeme dodávat?
6. Jak budeme řídit pohyb zboží?

□ *Jelikož nákupy znamenají pro většinu firem největší samostatný výdaj při podnikání, je jasné, že je třeba měřit, kontrolovat a zlepšovat efektivnost a výkonnost nákupu v podniku.* " [2, s. 46]

Oblast nákupu prošla v posledních letech velkými změnami a tím vzrostl i samotný význam nákupu. Čím dál více podniků si uvědomuje jeho význam, a proto nyní nabývá strategický význam, což dříve nebývalo. Dříve se oblast nákupu brala jako obslužná funkce a podle toho byla i vymezena zodpovědnost.

6.1 Základní funkce a úkoly nákupu

□ *Základní funkcí nákupu je efektivní zabezpečení předpokládaného průběhu základních, pomocných a obslužných výrobních i nevýrobních procesů surovinami, materiálem a výrobky a to v potřebném množství, sortimentu, kvalitě, času a místě.* " [2, s. 47]

Aby základní funkce nákupu byly splněny, je třeba vždy včas zajistit budoucí potřeby surovin, včas projednávat a uzavírat smlouvy, sledovat a regulovat stav zásob, pečovat o zajištění kvality nakupovaného materiálu, vytvářet a zdokonalovat IS pro řízení nákupního procesu a systematicky volit optimální zdroje pro uspokojení potřeb surovin.

6.1.1 Nákupní rozhodování

V rozhodování o nákupu se podílí několik osob a to:

- Uživatelé – jsou ti, co budou přímo dané zboží užívat
- Ovlivňovatelé – jsou ti, kteří kupní rozhodování ovlivňují
- Rozhodovatelé – jsou ti, co rozkazují

- Schvalovatelé – jsou ti, co schvalují rozhodnutí rozhodovatelů
- Nákupci – jsou ti, co mají pravomoc jednat s dodavateli
- Strážní – jsou ti, kteří ostatní chrání před nežádoucími vlivy

□ *Podoba procesu nákupního rozhodování v podniku se liší dle konkrétních zvyklostí ve firmě a liší se také podle toho, co je předmětem nákupu.* " [2, s. 47]

6.2 Nákupní výzkum trhu a volba dodavatel

□ *Nákupní výzkum trhu znamená snahu o získání takových souborů informací, které mu umožní volit optimálního dodavatele.* " [2, s. 48]

Nákupní výzkum je jedním z nejdůležitějších úkolů podniku. Jde o shromáždění dat o situaci na nákupním trhu v oblasti, která podnik nejvíce zajímá, ale následně musí zajistit potenciální dodavatele a z nich pak vybrat ta nejvhodnější z hlediska kvality, kvantity a z ekonomického hlediska. Podnik musí mít ty nejdůležitější poznatky o dodavatelích, okolním prostředí dodavatelů na trhu, způsobu jednání dodavatelů. Nejdůležitější je sledovat výkonnost dodavatele.

Nejčastější kritéria užívána při rozhodování o dodavateli jsou:

□ *Z výzkumu, který byl prováděn mezi podniky vyplynulo, že mezi nejdůležitější kritéria patří následující (řazeno dle důležitosti) :*

1. *Schopnost dodání co do množství a provedení*
2. *Kvalita, spolehlivost a preciznost*
3. *Cena, slevy, přirážky*
4. *Úroveň služeb, servis*
5. *Technické, inovační schopnosti*
6. *Výkonnost managementu*
7. *Výrobní kapacita*
8. *Poradenství a technická pomoc*
9. *Systém kontroly kvality*
10. *Pověst firmy, image*

11. *Finanční situace*
12. *Postoj ke kupujícím*
13. *Úroveň komunikace a přístup k ní*
14. *Pomoc při odborné přípravě užití*
15. *Management a organizace prodeje*
16. *Kvalita balení*
17. *Morální a právní aspekty a jejich dodržování*
18. *Lokalizace firmy*
19. *Pracovní vztahy uvnitř projevující se i vně firmy* " [2, s. 49]

6.3 Hodnocení dodavatelů

□ *Jedním z úkolů útvaru nákupu v podniku je i provádění systematického hodnocení dodavatelů. V praxi je možno nalézt celou řadu hodnotících systémů a metod. Obecně je všem společný následující postup:*

1. *Vytvoření seznamu faktorů hodnocení*
2. *Přiřazení relativní důležitosti jednotlivým faktorům*
3. *Stanovení hodnotící stupnice*
4. *Vyhodnocení* " [2, s. 50]

Dodnes neexistuje žádný způsob, jak nejlépe hodnotit dodavatele.

V následující tabulce je uveden příklad možného přístupu k hodnocení dodavatelů. Hodnocení je jako známkování ve škole 1 nejlepší 5 nejhorší.

Tabulka 13: Možný přístup hodnocení dodavatelů

Kritéria hodnocení	1 bod	2 body	3 body	4 body	5 bodů
Cena	Velmi podprůměrná	Podprůměrná	Odpovídá	Nadprůměrná	Velmi nadprůměrná
Dodané množství	Množství bylo přesně dodrženo	Objednané množství přesahuje	Nenaplněné objednané množství do 5%	Nenaplněné objednané množství do 10%	Jiné zboží
Dodací lhůta	Byla dodržena	Předstih	Malé zpoždění (dny)	Zpoždění (týdny)	Zpoždění více jak 2 týdny
Jakost	Výborná	Přesahuje minimální požadavky	Odpovídá minimálním požadavkům	Více než minimální požadavky	Neodpovídá

Proces, kterým dodavatele vybíráme, lze rozdělit do 5 fází:

1. Přípravná fáze
2. Identifikace potenciálních dodavatelů
3. Prozkoumání a výběr dodavatelů
4. Navázání vztahu
5. Ohodnocení vztahu

Při nákupu musíme rozdělovat 2 hlavní skupiny a to malé dodavatele, kteří jsou vděční za každé i drobné objednávky a větší dodavatele, kteří jsou naopak schopni dodat velké množství zboží a mají obvykle širší sortiment, ale na druhou stranu očekávají větší aktivitu od kupujícího.

V praxi však mohou nastat situace, kdy se dané metody nepoužívají, a to když má například nákupce příkaz nakoupit to nejlevnější.

II. PRAKTICKÁ ČÁST

7 CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍ JÍDELNY

Školní jídelna X má celkem 5 zaměstnanců plus jednu pomocnou sílu. Zřizovatelem této jídelny je obec, proto se v této práci nikde neobjevují rozpočítané režijní náklady, jelikož je jídelna neplatí. Jejich jedinou starostí je nákup a výdej potravin. Ve školní jídelně se stravují pouze žáci a zaměstnanci základní školy a zároveň školní jídelna připravuje stravu pro děti v mateřské školce. Stravníci si platí a stravují se pouze 22 dní v měsíci, jsou to pracovní dny v týdnu. Ke stravování ve školní jídelně přihlašují rodiče děti na základě přihlášky ke stravování, kterou si rodiče vyzvednou u vedoucí školní jídelny a vyplněnou odevzdají na začátku každého školního roku se zálohou na stravování. Vedoucí školní jídelny objednává suroviny vždy na 14 dní dopředu, aby se suroviny nekazili, zůstali čerstvé a zbytečně se nevyhazovaly. Vždy jednou za čtrnáct dní přijíždí k jídelně firma AVE, která se stará o odpadky. Jediný problém, který zaměstnanci školní jídelny právě řeší, je ten, že pro personál školy a mateřské školky vaří zdarma, nezapočítává se to do mzdy a svým způsobem pro ně vaří jen ze své dobré vůle.

Pracovníkům školní jídelny vyhovují pracovní podmínky, mají práci v místě bydliště, víkendy a svátky volné a jsou nejpozději ve tři hodiny doma, ale jejich platové ohodnocení není zrovna nejlepší. Zaměstnanci pracují za tzv. životní minimum, které je v dnešní době vyčísleno na 10 600,- Kč.

7.1 Pokyny pro stravování ve školní jídelně

7.1.1 Mateřská školka

Placení stravného se platí předem. První srpnová platba je záloha na stravné. Pro děti od 3 – 6 let to činí 748,-Kč a pro děti v předškolním věku 7 let je to 858,-Kč. Výběr stravného probíhá vždy začátkem měsíce, jehož termíny jsou vždy uvedeny na nástěnce v mateřské škole. V červnu 2017 bude vyúčtována záloha na stravné a po ukončení stravování budou vráceny případné přeplatky. Cena oběda je stanovena podle věku, kterého stravník dosáhne v daném školním roce dle vyhlášky č. 107/2008 Sb. O školním stravování. Děti v mateřské škole mají v ceně přesnídávku, oběd, svačinku a samozřejmě pitný režim.

Děti MŠ 3 – 6 let: $748 : 22 = 34,-$ Kč/den

Děti MŠ 7 – 10 let: $858 : 22 = 39,-$ Kč/den

Odhlašování stravy je možné přímo v kanceláři školní jídelny nebo telefonicky. Dítě má nárok na stravování pouze ve dnech, kdy je přítomno v mateřské škole. V případě nepřítomnosti v mateřské škole mohou rodiče odebrat stravu do vlastního čistého nosiče, a to pouze v první den nepřítomnosti a v době určené vnitřním řádem mateřské školy.

7.1.2 Základní škola

Placení stravného probíhá začátkem měsíce, stejně jako u mateřské školy je první platba v srpnu a je to záloha na stravné. Pro děti základní školy ve věku 7 – 10 let je 462,-Kč, 11 – 14 let je 506,-Kč a pro 15 let a více let záloha činí 528,-Kč. Pro odběr oběda strávníci používají elektronický čip. Pomocí čipu si strávníci mohou vybrat stravu ze dvou nabídek a odhlašovat stravu na objednávkovém boxu ve školní jídelně, nebo pomocí webových stránek školní jídelny. Čipy jsou majetkem zřizovatele školní jídelny – městského úřadu. První čip je každému strávníkovi zapůjčen zdarma. Po ukončení stravování musí strávník vrátit čip nepoškozený do kanceláře školní jídelny. Pokud dojde ke ztrátě nebo poškození čipu, musí strávník uhradit částku 120,-Kč a bude mu zapůjčený čip nový. Strávník má nárok na stravování ve školní jídelně pouze ve dnech, kdy je přítomen ve škole. V případě nepřítomnosti žáka ve škole může odebrat stravu do vlastního čistého jídlonosiče, a to pouze v první den nepřítomnosti. Obědy jsou vydávány od 11:30 hod do 13:45 hod. V době nepřítomnosti žáka, kdy si jídlo odnáší v jídlonosičích, jsou obědy vydávány od 11:15 hod do 11:30 hod.

Žáci 7 – 10 let $462 : 22 = 21,-$ Kč/den

Žáci 11 – 14 let $506 : 22 = 23,-$ Kč/den

Žáci 15 a více let $528 : 22 = 24,-$ Kč/den

7.2 Dodavatelé

Školní jídelna spolupracuje a má uzavřené smlouvy s 22 dodavateli. ŠJ spolupracuje jak s velkými tak malými podniky. V žádné smlouvě nemají přikázáno, že by každý měsíc měli odebrat zboží za určitou peněžní částku. Proto se vedoucí školní jídelny neustále dívá na novinky a různé akce. Zboží bere vždy od jiného dodavatele, kde samozřejmě hraje velkou roli cena.

S těmito dodavateli má ŠJ velmi dobrý vztah a s některými spolupracuje už 10 let. Všechny své dodavatele hodnotí kladně. Za spolupráci s nimi dostává na oplátku i nějaké užitečné věci, které můžeme najít ve školní jídelně. Někteří předešlí dodavatelé buď ukončili podnikání, nebo s nimi ŠJ nebyla spokojena, a proto udělala očistu a zachovala pouze ty nejlepší podle svého úsudku a zkušeností. Většina dosavadních dodavatelů je v blízkosti ŠJ, takže kdyby zapomněli, něco objednat, není problém zboží dovést. Podle slov paní vedoucí školní jídelny se tato situace již několikrát stala. Bylo to především na začátku nástupu do funkce. Dodavatelé byli ochotni. Vždy zboží do několika hodin, nebo následující den zboží dopravili.

V následující tabulce jsou, znázorněny dodavatelé, se kterými školní jídelna spolupracuje a jaké zboží nabízí.

Tabulka 14: Dodavatelé školní jídelny

DODAVATEL	ZBOŽÍ
V. Jelínek	Čistící prostředky
GASTRO instant s.r.o.	Koloniál = suchý sklad
NOWACO mrazírny a.s.	Mražené suroviny
Smutný Petr	Brambory
BYDO	Běžné suroviny
BONNO České Budějovice	Pracovní oděv
Nekuža-elektro prodej	Pracovní náčiní
BARDA SW.HW s.r.o.	PC
Haspol s.r.o.ob.ov.zelen.	Zelenina
GARANT FOOD SERVICE s.r.o.	Mražené ryby + zelenina
EXVER FOOD s.r.o.	Koloniál = suchý sklad
HRASPO spol. s.r.o.	Servis přístrojů
Kroutil s.r.o.	Vejce
Jaroslav Kostera	Koření
ALIMPEX FOOD a.s.	Mléko + mléčné výrobky
AG FOODS Group a.s.	Nápoje
TROPICO catering s.r.o.	Mražené nápoje
Gastro Frozen	Mražená drůbež
Ing. Zbyněk Aldorf, Ph. D.	PC
Jatka Ivančice, s.r.o.	Maso
DE WOLF GROUP s.r.o.	Přístroje
GOZ Gastro s.r.o.	Vybavení

7.3 Spotřební koš

Tabulka pro orientační přepočít průměrné spotřeby vybraných druhů potravin na strážníka a den zpracovávána dle vyhlášky 107/2005 Sb. (částka 34, str. 1114)

V následující tabulce je vyjádřeno kolik se vydalo porcí za následující období od 1. 1.2017 do 31. 1. 2017 pro jednotlivé druhy strážníků.

Tabulka 15: Spotřební koš školní jídelny v období od 1. 1. 2017 do 31. 1. 2017

Spotřební norma (věk)	A (7-10)	B (11-14)	C (15-18)	D (3-6)	E (7-10)	F (0-3)	Celkem
Počet vydaných jídel za dané období	2 370	1 581	425	4 006	36		8 418

Tabulka 16: Spotřební koš školní jídelny v období 1 - 31. 1. 2017

Kategorie potravin	normativ						Celkem	Skutečná spotřeba	Splnění %
	A	B	C	D	E	F			
Maso	151 680	110 669	31 875	77 577	915		372 716	433 905	116,4
Ryby	23 700	15 809	4 250	14 103	165		58 027	50 890	87,7
Mléko	130 350	110 669	42 500	423 150	4 500		711 169	602 000	84,6
Mléčné výrobky	45 030	26 876	3 825	43 725	510		119 966	97 322	81,1
Tuky	28 440	23 714	7 225	23 976	285		83 640	67 155	80,3
Cukr	30 810	25 295	6 800	28 209	330		91 444	59 220	64,8
Zelenina	201 405	142 289	42 500	155 154	1 815		543 208	680 728	125,3
Ovoce	154 050	126 479	38 250	155 154	1 650		475 583	468 296	98,5
Brambory	331 800	252 959	72 250	126 944	1 470		785 423	708 500	90,2
Luštěniny	23 700	15 809	4 250	14 103	165		58 027	55 695	96
Vejce	0	0	0	0	0		0	0	

Kategorie tuky se dělí:

- Rostlinné 42 705 63,6%
 - Živočišné 24 450 36,4%
-
- Rozdíl 18 255 27,2%

7.4 Stručný přehled výdejek

Tabulka číslo 17 znázorňuje stručný přehled výdejek za období od 2. 1. 2017 do 31. 1. 2017. Ke každému datu je uvedena norma, náklad, obrat a zůstatek. Na konci měsíce se školní jídelna po součtu jednadvaceti výdejek nachází v mínusu, a to -4 288,51,- Kč.

Tabulka 17: Stručný přehled výdejek za období od 2. 1. 2017 do 31. 1. 2017

Číslo	Datum	Norma	Náklad	Obrat	Zůstatek
1	3. 1. 2017	8 899,00	7 427,76	1 471,24	1 471,90
2	4. 1. 2017	8 637,00	8 673,28	-36,28	1 435,62
3	5. 1. 2017	8 068,00	7 672,63	395,37	1 830,99
4	6. 1. 2017	7 816,00	7 226,91	589,09	2 420,08
5	9. 1. 2017	7 681,00	6 911,10	769,90	3 189,98
6	10. 1. 2017	7 538,00	9 505,49	-1 967,49	1 222,49
7	11. 1. 2017	7 247,00	8 642,05	-1 395,05	-172,56
8	12. 1. 2017	7 328,00	8 578,27	-1 250,27	-1 422,83
9	13. 1. 2017	6 537,00	5 398,62	1 138,38	-284,46
10	16. 1. 2017	8 055,00	7 347,85	707,15	422,69
11	17. 1. 2017	8 084,00	9 225,92	-1 141,92	-719,23
12	18. 1. 2017	8 004,00	7 837,85	166,15	-553,08
13	19. 1. 2017	7 658,00	6 507,66	1 150,34	597,26
14	20. 1. 2017	6 866,00	8 495,01	-1 629,01	-1 031,75
15	23. 1. 2017	8 129,00	6 447,88	1 681,12	649,37
16	24. 1. 2017	8 485,00	9 595,64	-1 110,64	-461,27
17	25. 1. 2017	8 363,00	6 022,77	2 340,23	1 878,96
18	26. 1. 2017	7 908,00	9 695,44	-1 787,44	91,52
19	27. 1. 2017	7 542,00	10 665,85	-3 123,85	-3 032,33
20	30. 1. 2017	8 648,00	9 449,27	-801,27	-3 833,60
21	31. 1. 2017	8 540,00	8 994,26	-454,26	-4 287,86
Součet * 21 výdejek		166 033,00	170 321,51	-4 288,51	

Zůstatek hospodaření z minulého období	0,66
Zůstatek hospodaření pro budoucí období	-4 287,86

* Součty jsou výsledkem součtu předcházejících vypsanych čísel – zaokrouhlených mezisoučtů, za jednotlivé dny. Proto se takový součet nemusí přesně rovnat (v řádu haléřů) údaj, který je spočten přímo z prvotních pohybů.

Součet všech patřičných nákladových pohybů je 170 321,51,-Kč.

Obrat spočtený ze všech patřičných nákladových pohybů je -4 288,51,-Kč.

7.5 Finanční přehled skladů za období leden 2017

Tabulka číslo 18 znázorňuje finanční přehled skladů za leden 2017. Je zde uvedeno, co se ve skladu nachází, jaká je zásoba a spotřeba, za kolik se nakoupilo, stav jednotlivých položek vyčíslený v korunách a kolik finančních prostředků se použilo na stravu.

Tabulka 18 Finanční přehled skladů za období leden 2017

Sklad	Zásoba (Kč)	Nákup (Kč)	Spotřeba (Kč)	Stav (Kč)	Na stravu (Kč)
Potraviny	19 055,35	229 959,83	170 321,51	78 693,67	170 321,51
Čistící prostředky	5 814,08	0	1 666,77	4 147,31	0
Materiál spotřební	23 541,42	0	58,08	23 483,34	0
DHM (nad 40 000,- Kč)	2 320 855,50	0	0	2 320 855,50	0
DDHM (od 3 – 40 000,- Kč)	340 072,10	0	0	340 072,10	0
Majetek do 3 000,- Kč	108 461,28	0	0	108 461,28	0
Čip	41 885,80	0	0	41 885,80	0
Součet	2 859 685,53	229 959,83	172 046,36	2 917 599,00	170 321,51

7.6 Hospodaření s finanční normou

V následující tabulce je zachyceno hospodaření s finanční normou u jednotlivých podvýdejků a jejich součet. Školní jídelna se na konci měsíce vyskytuje v mínusových částkách, a to v částce -4 287,86,- Kč.

- Podvýdejka číslo 1 = děti mateřské školky
- Podvýdejka číslo 2 = děti základní školy
- Podvýdejka číslo 3 = personál školy a školky
- Podvýdejka číslo 4 = čisticí prostředky

Podvýdejka 3 a 4 se nezapočítává do spotřebního koše.

Tabulka 19 Hospodaření s finanční normou

Podvýdejka	Zůstatek minulý (Kč)	Norma (Kč)	Náklad (Kč)	Obrat (Kč)	Zůstatek budoucí (Kč)
Podvýdejka č. 1	15,89	47 915,00	49 757,44	-1 842,44	-1 826,55
Podvýdejka č. 2	624,60	96 758,00	99 918,89	-3 160,89	-2 536,29
Podvýdejka č. 3	-639,84	21 360,00	20 645,18	714,82	74,98
Podvýdejka č. 4	0	0	0	0	0
Součet	0,65	166 033,00	170 321,51	-4 288,51	-4 287,86

7.7 Rekapitulace objednávek a poplatků za leden 2017

V následující tabulce jsou znázorněny jednotlivé skupiny strážníků a jejich samotný počet. Dále jsou zde uvedeny přeplatky budoucí a přeplatky minulé, které jsou v nulových částkách. Důležité jsou nedoplatky budoucím, což jsou ceny, které strážníci opravdu projedli a tyto ceny bude vedoucí školní jídelny vybírat v následujícím měsíci (únor). Nedoplatky minulé jsou částky, které byly vybrány v měsíci prosinec.

Podvýdejky jsou značeny následovně:

- Podvýdejka číslo 1 = určení pro děti mateřské školy
- Podvýdejka číslo 2 = určení pro děti základní školy
- Podvýdejka číslo 3 = určení pro personál školky a školy (nezapočítává se do spotřebního koše)

Tabulka 20: Rekapitulace objednávek a poplatků za leden 2017

Skupina stráv.	Normativ	Vazba na podvýdejku	Platby (Kč)	Přeplatek budoucí (Kč)	Přeplatek min. (Kč)	Počet obj. porcí	Finanční norma (Kč)	Předpokládané náklady (Kč)	Příspěvek
	Počet stráv.	Doplňkové služby (Kč)	Stav záloh (Kč)	Nedoplatek budoucí (Kč)	Nedoplatek min. (Kč)				Předpis sazby (Kč)
První stupeň	A	2	37 716	0	0	2 370	49 770	49 770	0
	137	0	62 088	-49 770	-37 716				49 770
Druhý stupeň	B	2	27 968	0	0	1 581	36 363	36 363	0
	104	0	48 524	-36 363	-27 968				36 363
ZŠ 15 let	C	2	8 280	0	0	425	10 200	10 200	0
	30	0	14 319	-10 200	-8 280				10 200
1 MŠ 3-6 let	D	1	27 740	0	0	2 848	33 776	33 776	0
	85	0	62 554	-33 776	-27 740				33 776
2 MŠ 3-6 let	D	1	12 504	0	0	1 133	13 545	13 545	0
	31	0	23 188	-13 545	-12 504				13 545
1 MŠ 7 let	E	1	0	0	0	0	0	0	0
	0	0	0	0	0				0
2 MŠ 7 let	E	1	495	0	0	36	594	594	0
	1	0	858	-594	-495				594
Dospělí ZŠ	C	3	6 110	0	0	617	14 808	14 808	6 787

	37	0	9 854	-8 021	-6 110				8 021
Dospě lí MŠ	C	3	1 846	0	0	190	4 560	4 560	2 090
	10	0	2 860	-2 470	-1 846				2 470
2 Dospě lí MŠ	C	3	819	0	0	83	1 992	1 992	913
	4	0	1 144	-1 079	-819				1 079
ZŠ 6 let	D	2	476	0	0	25	425	425	0
	2	0	976	-425	-476				425

Celkový součet plateb za měsíc leden činí 123 954,- Kč, je to částka, která byla vybrána v měsíci prosinec a celkový stav záloh k měsíci leden činí 226 365,- Kč. Za měsíc leden se celkem projedlo 156 243,- Kč, což vyplívá z tabulky po sečtení všech předpisů záloh.

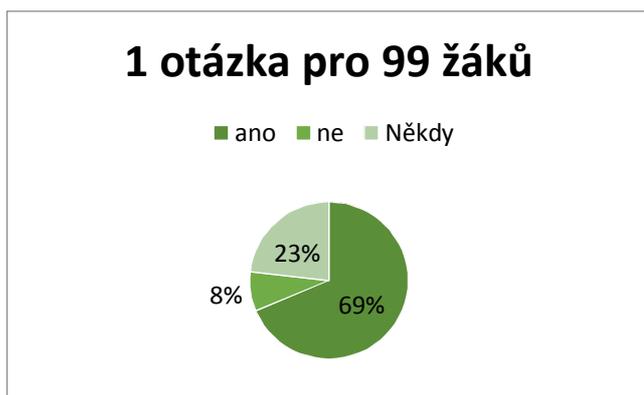
7.8 Dotazníkové šetření:

Zadáním dotazníkového šetření je 13 jednoduchých otázek, týkajících se stravování ve školní jídelně, na které odpovědělo 99 žáků 1. – 9. třídy základní školy.

Respondentům byly položeny následující otázky a dosáhla jsem těchto výsledků:

1. Obědváte ve školní jídelně?
 - a. Ano
 - b. Ne
 - c. Někdy

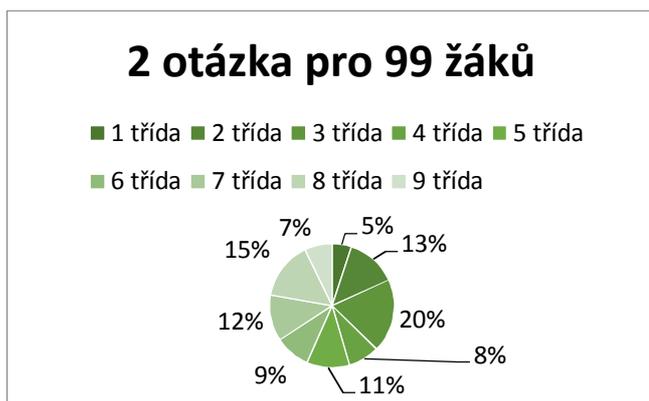
Graf 1: Výsledek otázky č. 1



2. Do které třídy chodíte?

- a. 1
- b. 2
- c. 3
- d. 4
- e. 5
- f. 6
- g. 7
- h. 8
- i. 9

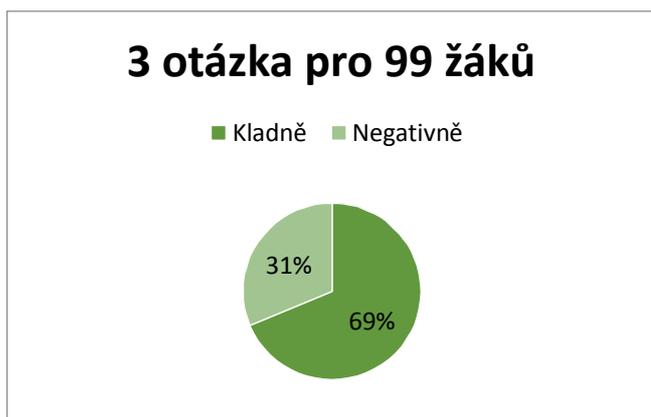
Graf 2: Výsledek otázky č. 2



3. Jak hodnotíte kvalitu obědů ve školní jídelně?

- a. Kladně
- b. Negativně

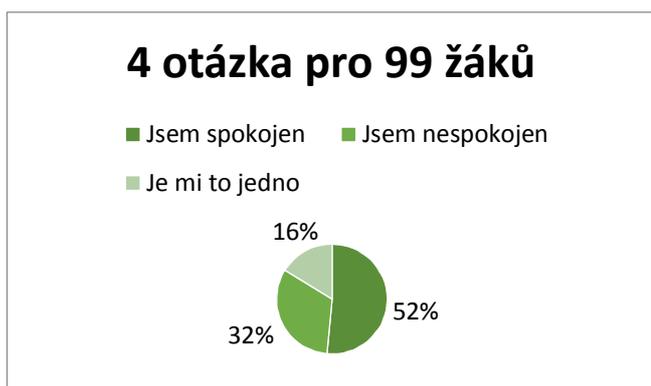
Graf 3: Výsledek otázky č. 3



4. Jak jste spokojeni s výběrem jídel ve školní jídelně?

- a. Jsem spokojen
- b. Jsem nespokojen
- c. Je mi to jedno

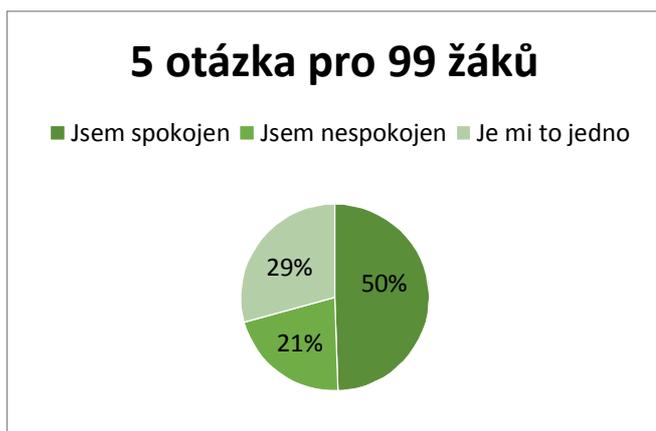
Graf 4: Výsledek otázky č. 4



5. Jste spokojení s prostředím školní jídelny?

- a. Jsem spokojen
- b. Jsem nespokojen
- c. Je mi to jedno

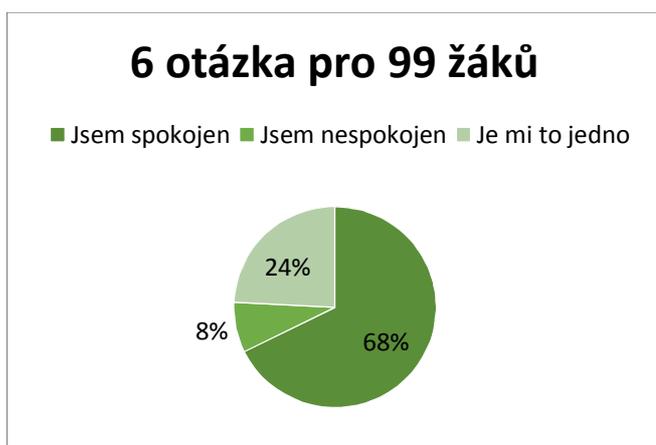
Graf 5: Výsledek otázky č. 5



6. Jste spokojeni s přístupem pracovníku školní jídelny?

- a. Jsem spokojen
- b. Jsem nespokojen
- c. Je mi to jedno

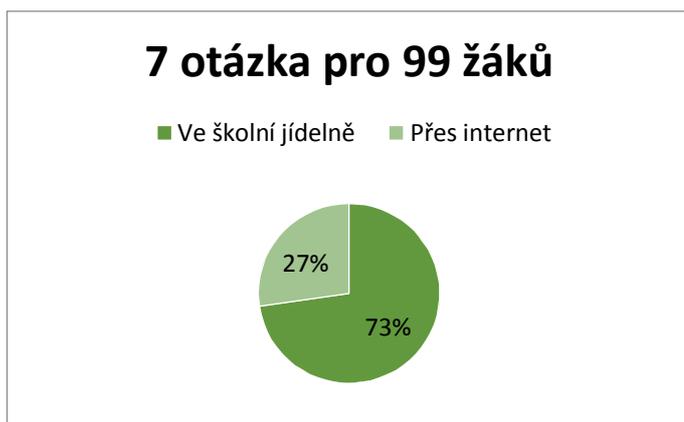
Graf 6: Výsledek otázky č. 6



7. Jakým způsobem si přihlašujete obědy?

- a. Ve školní jídelně
- b. Přes internet

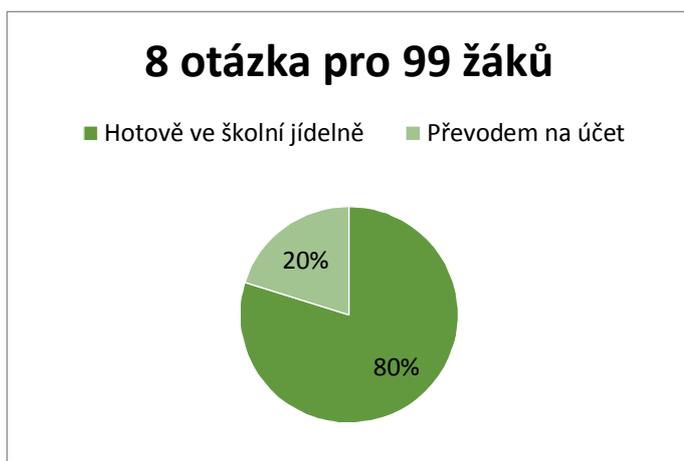
Graf 7: Výsledek otázky č. 7



8. Jaký způsob platby obědů používáte?

- Hotově ve školní jídelně
- Převodem na účet

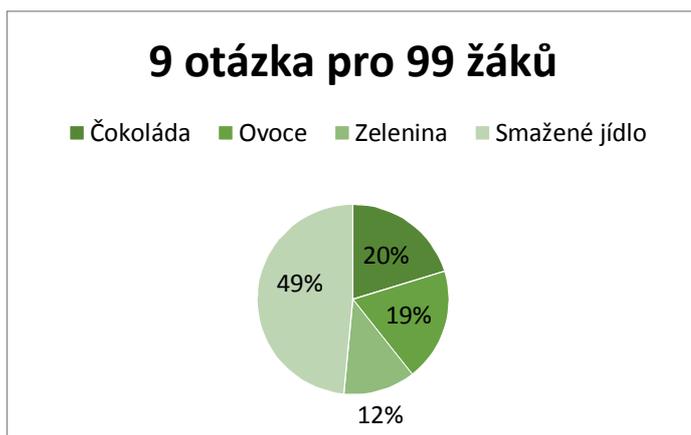
Graf 8: Výsledek otázky č. 8



9. Která potravina vám chybí v jídelníčku?

- Čokoláda
- Ovoce
- Zelenina
- Smažené jídlo

Graf 9: Výsledek otázky č. 9



10. Dáváte si polévku vždy k obědu?

- a. Ano
- b. Ne
- c. Někdy

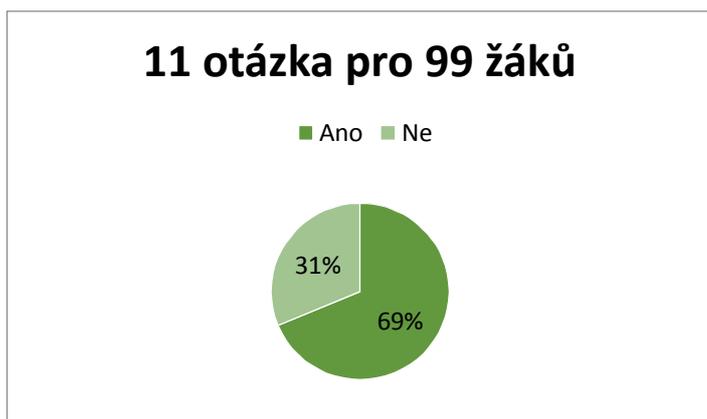
Graf 10: Výsledek otázky č. 10



11. Jste spokojeni s nápoji školní jídelny?

- a. Ano
- b. Ne

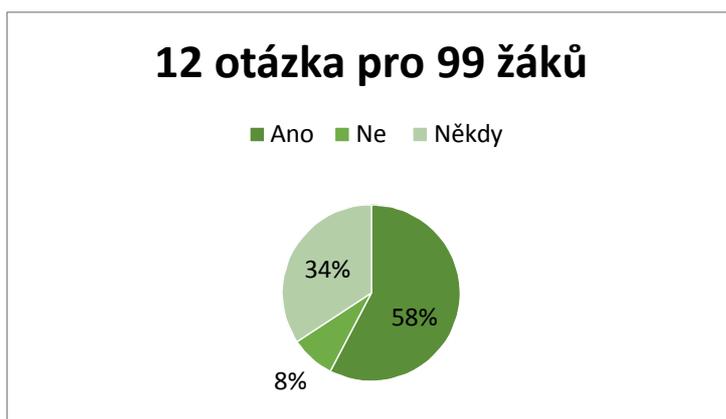
Graf 11: Výsledek otázky č. 11



12. Sníte salát, když je součástí oběda?

- a. Ano
- b. Ne
- c. Někdy

Graf 12: Výsledek otázky č. 12



13. Jak často (týden) se stravujete ve školní jídelně?

- a. Každý den
- b. 4 x týdně
- c. 3x týdně
- d. 2x týdně
- e. 1x týdně

Graf 13: Výsledek otázky č. 13



7.8.1 Výsledek dotazníkového šetření

Dotazníkové šetření vyplňovali žáci 1. - 9. třídy základní školy, kteří se stravují v dané školní jídelně X. Žáci byli obeznámeni, že dotazníkové šetření je anonymní, proto neměli žádné zábrany a odpovídali podle svého názoru vždy pravdivě.

Z daného šetření vyplývá, že školní jídelna X je u žáků oblíbená a spousta dětí se zde stravuje. Jsou spokojeni jak s personálem, prostředím, tak i se samotnými jídly. Jedinou změnu, kterou by rádi uvítali, je kdyby se na jídelním lístku objevily i smažené pokrmy, ale to je z hlediska předpisů školní jídelny vyloučené.

Školní jídelna má na výběr vždy z dvou hlavních jídel, které si žáci sami zvolí, 73% žáků odpovědělo, že si jídla volí ve školní jídelně u vedoucí školní jídelny, zbylých 27% si obědy volí z pohodlí domova přes internet a webové stránky školní jídelny.

Spousta žáků školní jídelny nejedí nebo jen výjimečně jedí polévku k hlavnímu chodu. Je to návyk z domova, děti nejsou zvyklé jíst polévky k obědu, doma je k tomu nikdo nevedl, nebo se to jednoduše v domácnostech už moc nevaří.

Z 99 otázaných žáků se polovina stravuje ve školní jídelně každý den, některé děti se zde nestravují tak často, jelikož rodiče třeba končí v práci dříve, a tak pro své ratolesti sami něco uvaří, nebo jdou na oběd k babičce a dědečkovi.

8 NÁVRHOVÁ ČÁST

Školní jídelna má celkem 5 zaměstnanců, kteří pobírají tzv. životní minimum. Školní jídelna by měla přijmout alespoň ještě jednu pomocnou sílu do kuchyně a začít vařit i pro veřejnost.

Ve městě, kde se školní jídelna X nachází, je už pouze jedna restaurace, která zůstala po zavedení EET. Tato restaurace rozváží jídla i do domácností, kde žijí lidé především důchodového věku.

Návrh na zlepšení je tedy takový, aby školní jídelna zveřejnila jídelní lístek i pro veřejnost, a lidé si tak mohli vybrat a zamluvit daný pokrm. Využít by se mohlo webových stránek, nebo telefonicky v kanceláři školní jídelny, aby zaměstnanci věděli, kolik porcí musí na den uvařit a kolik surovin se musí objednávat.

Jelikož školní jídelna vozí jídla do mateřské školky, má svůj automobil a řidiče, mohly by jídlo rozvážet také do domácností. Tuto zdravou stravu by nejvíce ocenili lidé důchodového věku a maminky na mateřské dovolené.

Cenová kalkulace za minulý a letošní rok se liší o pouhou 1,- Kč (54,- Kč – 55,- Kč), proto by se cena měla ustálit na 65,-Kč za oběd, aby z toho měly něco navíc kuchařky a pomocná síla v kuchyni.

Hlavní roli hraje to, že jídla jsou zdravá, čerstvá a výživově zcela v pořádku. Říká se, že v důchodovém věku se člověk vrací ke stravování malého dítěte, proto by spousta lidí dala přednost stravování ve školní jídelně než v restauraci, kde je veškeré jídlo smažené, mastné a tučné, a ještě ke všemu dražší a nezdravé.

Lidé si musí položit jednoduchou otázku: Chci se stravovat levněji a zdravěji, nebo stále budu platit více za nezdravé jídlo? " Odpověď bude jasná, většina lidí by dala přednost stravování ve školní jídelně, ale to zatím bohužel není možné. Většina starších lidí by to uvítala, už jen z důvodu, že by na tom ještě ušetřila, což je v dnešní době se současnými důchody velmi obtížné.

Když by školní jídelna ustálila cenu oběda pro veřejnost na 65,- Kč, čistý zisk by byl 10,- Kč za porci.

Poslední restaurace, která je v provozu na malém městě, rozváží své menu do 58 domácností, jedná se o domácnosti, kde žijí lidé důchodového věku, kterým se nevyplácí vařit každý den, nebo jim to jejich zdravotní stav neumožňuje. Restaurace celkem rozveze do 58 domácností po dvou porcích to je 116 porcí jídel denně.

Po konzultaci s členy domácností se dospělo k výsledku, že by více než polovina jich uvítala stravování ve školní jídelně a začala se opět zdravě stravovat. Mnohé domácnosti nejvíce potěšilo, že zdravý oběd by byl ještě levnější, než v restauraci, za který nyní platí 73,- Kč. Pro tyto strávníky by se skoro nic nezměnilo, strava by jim byla doručena domů, platilo by si také dopředu stejně jako v restauraci, kde si zamlouvají a platí obědy měsíc dopředu. Tyto náležitosti zůstanou stejné, jediné změny by se týkaly ceny za oběd, který by byl levnější a kvalitnější, který by byl určitě zdravější a prospěšnější pro jejich zdravotní stav.

Následující tabulka ukazuje celkový počet obyvatel k roku 2015 v daném městě. Rozdělení a počet obyvatel v dané věkové kategorii. Počet obyvatel se od roku 2015 příliš nezměnil.

Tabulka 21: Počet obyvatel ve městě z roku 2015

Počet obyvatel						
	Počet bydlících obyvatel k 31. 12. 2015	Počet obyvatel ve věku				Střední stav obyvatel k 1. 7. 2015
		0-14 let	15-59 let	60-64 let	65 a více let	
Celkem	3 840	601	2 238	256	745	3 832
Muži	1 889	259	1 162	120	312	1 890
Ženy	1 951	306	1 076	136	433	1 942

Zdroj: <http://www.risy.cz/cs/vyhledavace/obce/detail?Zuj=584223>

Cenová kalkulace oběda

Platnost od 1. 1. 2016

Náklady na potraviny	1 651 478,-Kč	Platí strážník
Náklady na mzdy	1 167 238,-Kč	Kraj
Náklady na režie	697 435,-Kč	Zřizovatel

Výpočet /náklady na potraviny/ na 1 oběd $1\,651\,478 : 65\,805 = 25,097 = 25,-Kč$

Výpočet mzdových nákladů na 1 oběd $1\,167\,238 : 65\,805 = 17,738 = 18,-Kč$

Výpočet režijních nákladů na 1 oběd $697\,435 : 65\,805 = 10,599 = 11,-Kč$

Cenová kalkulace oběda 54,-Kč

Cenová kalkulace oběda

Platnost od 1. 1. 2017

Náklady na potraviny	1 676 075,-Kč	Platí strážník
Náklady na mzdy	1 238 199,-Kč	Kraj
Náklady na režie	718 906,-Kč	Zřizovatel

Výpočet /náklady na potraviny/ na 1 oběd $1\,676\,075 : 66\,267 = 25,293 = 25,-Kč$

Výpočet mzdových nákladů na 1 oběd $1\,238\,199 : 66\,267 = 18,685 = 19,-Kč$

Výpočet režijních nákladů na 1 oběd $718\,906 : 66\,267 = 10,849 = 11,-Kč$

Cenová kalkulace oběda 55,-Kč

8.1 Plán tržeb

Tržby z prodeje budou dalším příjmem zaměstnanců a jsou rozpracovány v následujících tabulkách ve variantách pesimistická, realistická a optimistická.

Tabulka 22: Plán tržeb

	Počet celkových porcí / cena	Pesimistická varianta	Realistická varianta	Optimistická varianta
Počet porcí denně	1 / 65	20 / 1 300	63 / 4 095	90 / 5 850
	Celkový zisk za rok	474 500	1 494 675	2 135 250

Tabulka zachycuje cenu pro jednu porci za strážníka a tři varianty plánu tržeb denně a ročně. Jednotlivé varianty se od sebe liší průměrným počtem strážníků ve školní jídelně denně.

8.2 Analýza trhu

8.2.1 Cílové skupiny

Stravování ve školní jídelně bude k dispozici takřka všem, zájem o zdravé a levné stravování neustále narůstá především ze strany starších osob.

Školní jídelna X by měla v prvních letech začátku stravování pro veřejnost působit především ve městě, kde se nachází, oslovovat občany daného města a udržet si co nejnižší provozní náklady.

Cílové skupiny jsou:

- I. Lidé ve věku 60 let a více. V místě školní jídelny se vyskytuje více než cca 900 lidí tohoto důchodového věku. Tyto údaje jsou čerpány z Českého statistického úřadu k roku 2015. Školní jídelna bude nabízet zdravá, pestrá, kvalitní a výživově doporučená jídla za rozumnou cenu. Strava se bude do domácností rozvážet, nebo se lidé mohou přijít naobědvat přímo do prostoru školní jídelny, kde budou obslouženi.
- II. Občané města, kteří se chodí stravovat mimo domov, nebo nemají čas na vaření. Jedná se především o lidi, kteří mají dost předraženého nekvalitního a nezdravého jídla, které ve většině případů je nasáklé olejem, nebo maminky na mateřské dovolené, které jednoduše nemají dostatek času a nechtějí vařit samy pro sebe. Ve školní jídelně tito lidé budou mít dveře vždy dokořán.

8.2.2 Konkurence

Ve městě, kde školní jídelna figuruje, by byla pouze jedna hrozba.

Restaurace Dělnický dům

Za konkurenta považujeme pouze restauraci Dělnický dům, která byla v minulosti vedena spíše jako jídelna pro horníky, kteří ve městě pracovali. Jedná se o rodinný podnik, který se předává z generace na generaci a má již dlouholetou tradici a stravování v ní je už zaběhlé pro všechny věkové kategorie. Ovšem úroveň stravování není příliš dobrá, provozovatel využívá zvyklosti lidí se zde stravovat, ale nedbá na zdravé stravování, které se v poslední době stává populární.

ZÁVĚR

Cílem práce bylo seznámit čtenáře se zásadami ekonomiky školní jídelny, vhodným složením stravy, základními složkami výživy a informovat o vlivu školního stravování.

V teoretické části jsem se zabírala vlivem výživy na zdraví člověka, stravovacími zvyklostmi, jednotlivými složky potravy, vlivem školního stravování na výživový stav dětí, normami a právními předpisy školní jídelny a především samotnou ekonomikou výživy.

Praktická část bakalářské práce se již zabývala ekonomikou školní jídelny. Velká část je věnována popisu dané školní jídelny, jejími dodavateli, spotřebním košem školní jídelny, stručným přehledem objednávek, rekapitulací objednávek a poplatků a v neposlední řadě samotným dotazníkovým šetřením mezi strávníky dané školní jídelny.

V návrhové části jsem vypočítala kalkulaci cen za rok 2016 a 2017 a rozvrhla finanční plán. Jeho pesimistická varianta poukázala na možné hrozby, především na možnou příliš nízkou poptávku po nabízených službách školní jídelny, která by byla řešená úplným nebo částečným omezením poskytovaných služeb a snížením nezbytných nákladů pro chod školní jídelny.

Realistická varianta vývoje finanční situace ukázala možnost uskutečnění stravování pro veřejnost a s tímto výhledem si zcela polepšit mzdovou situaci pracovníků školní jídelny.

Vypracováním této bakalářské práce jsem získala spoustu užitečných informací o zdravém stravování, dostupnosti zdravého sortimentu a jejich cen. Doufám, že z mé bakalářské práce se poučí a něco uskuteční i vedoucí dané školní jídelny. Pokusí se realizovat můj návrh na zlepšení ekonomické situace a polepšení finanční situace pracovníků ve školní jídelně.

POUŽITÉ ZDROJE

KNIHY

1. MARÁDOVÁ, Eva. *Výživa a hygiena*. Praha: VŠH, 2010. ISBN 978-80-87411-02-5.
2. KUBÍČKOVÁ, Lea. *Organizace a řízení firmy*. Brno: AKADEMIE STING, 2006. ISBN 80-86342-57-3.
3. MÁLEK Zdeněk, LUKÁŠKOVÁ Eva a Helena VELICHOVÁ. *Ekonomika výživy*. Brno: Vysoká škola obchodní a hotelová, 2015. ISBN 978-80-87300-60-2.
4. NOVÁK, Václav, KADIDLOVÁ, Helena a BUŇKA, František. *Ekonomika výživy a výživová politika I, II*. Zlín: UTB, 2006.
5. GRÜNWARD, Rolf a Jaroslava HOLEČKOVÁ. *Finanční analýza a plánování podniku*. Praha: Ekopress, 2007. ISBN 978-80-86929-26-2.
6. NOVÁK, Václav, BUŇKA, František. *Základy ekonomiky výživy pro kombinované studium*. Zlín: UTB, 2006.
7. HNÁTEK, J. a kol. *Výživa a stravování školních dětí a mládeže*. 1. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1972. 376 s. ISBN 14-024-73.
8. ŠULCOVÁ, E. a kol. *Receptury pokrmů pro školní stravování I. – III. díl*. 3. Vyd. Praha: Výživaservis, 2007. 813 s. ISBN 978-80-239-8912-0.
9. *Zpravodaj pro školní stravování – výživa a potraviny*. Praha: Výživaservis, č.1-6/2004-2009. ISSN 1211-846X.

WWW STRÁNKY

10. 602/2006 Sb. - , kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných - Text předpisu - Portál veřejné správy. *301 Moved Permanently* [online]. Copyright © Ministerstvo vnitra [cit. 11.02.2017]. Dostupné z: <http://portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?idBiblio=63312&nr=602~2F2006&rpp=15#local-content>
11. Nejdůležitější právní předpisy pro školní stravování | Rodiče a školní jídelny.cz. *Rodiče a školní jídelny.cz* [online]. Dostupné z: <http://www.rodiceaskolnijidelny.cz/pruvodce-rodice/legislativa-pro-skolni-stravovani>
12. Jidelny.cz - Informační portál hromadného stravování. *Jidelny.cz - Informační portál hromadného stravování* [online]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/>
13. Hygienické požadavky na společné stravování – WikiSkripta. [online]. Dostupné z:

http://www.wikiskripta.eu/index.php/Hygienick%C3%A9_po%C5%BEadvky_na_spole%C4%8Dn%C3%A9_stravov%C3%A1n%C3%AD

14. Historie a současnost školních jídelen | Výživa dětí. *Výživa dětí* [online]. Copyright © 2013 www.vyzivadeti.cz Všechna práva vyhrazena [cit. 14.03.2017]. Dostupné z: <https://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/historie-a-soucasnost-skolnich-jidelen/>
15. Školní stravování (historie a současnost) MUDr. Petr Tláskal, CSc. Ing. Eva Šulcová Bc. Alena Strosserová. - ppt stáhnout. *SlidePlayer - Nahrávejte a Sdílejte své PowerPoint prezentace* [online]. Copyright © 2017 SlidePlayer.cz Inc. [cit. 14.03.2017]. Dostupné z: <http://slideplayer.cz/slide/2821070/>
16. Jidelny.cz - Informační portál hromadného stravování. *Jidelny.cz - Informační portál hromadného stravování* [online]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1306>
17. Stránka nebyla nalezena – Společnost pro výživu. *Společnost pro výživu* [online]. Copyright © 2017 [cit. 14.03.2017]. Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/rubrika-nabidka-publikaci/nove-receptury-pokrmu-pro-skolni-stravovani.html>
18. RISY.cz - Obce - Zbýšov. *Object moved* [online]. Copyright © 2012 [cit. 19.03.2017]. Dostupné z: <http://www.risy.cz/cs/vyhledavace/obce/detail?Zuj=584223>
19. Zprávy o činnosti odboru HV a PBU. *Hygienická stanice hlavního města Prahy* [online]. Copyright © 2016 [cit. 23.03.2017]. Dostupné z: http://www.hygpaha.cz/dokumenty/zpravy-o-cinnosti--2387_2387_458_1.html

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1: Výsledky BMI	17
Tabulka 2: Doporučená četnost polévek	18
Tabulka 3: Doporučená četnost hlavních jídel	18
Tabulka 4: Doporučená četnost příloh	19
Tabulka 5: Doporučená četnost zeleniny	19
Tabulka 6: Doporučená četnost nápojů	19
Tabulka 7: Obsah bílkovin ve vybraných potravinách v %	22
Tabulka 8: Obsah sacharidů a vlákniny ve vybraných potravinách	23
Tabulka 9: Obsah minerálních látek v těle dospělého člověka (tělesná hmotnost 70 Kg).....	25
Tabulka 10: Obsah jednotlivých typů mastných kyselin v jedlých tucích	26
Tabulka 11: Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů v průběhu let 2009-2011	28
Tabulka 12: Normy vybraných jídel	34
Tabulka 13: Možný přístup hodnocení dodavatelů	39
Tabulka 14: Dodavatelé školní jídelny	43
Tabulka 15: Spotřební koš školní jídelny v období od 1. 1. 2017 do 31. 1. 2017	44
Tabulka 16: Spotřební koš školní jídelny v období 1 - 31. 1. 2017	45
Tabulka 17: Stručný přehled výdejků za období od 2. 1. 2017 do 31. 1. 2017	46
Tabulka 18 Finanční přehled skladů za období leden 2017	48
Tabulka 19 Hospodaření s finanční normou	49
Tabulka 20: Rekapitulace objednávek a poplatků za leden 2017	51
Tabulka 21: Počet obyvatel ve městě z roku 2015	63
Tabulka 22: Plán tržeb	64

SEZNAM GRAFŮ

Graf 1: Výsledek otázky č. 1	53
Graf 2: Výsledek otázky č. 2	53
Graf 3: Výsledek otázky č. 3	54
Graf 4: Výsledek otázky č. 4	54
Graf 5: Výsledek otázky č. 5	55
Graf 6: Výsledek otázky č. 6	55
Graf 7: Výsledek otázky č. 7	56
Graf 8: Výsledek otázky č. 8	56
Graf 9: Výsledek otázky č. 9	57
Graf 10: Výsledek otázky č. 10	57
Graf 11: Výsledek otázky č. 11	58
Graf 12: Výsledek otázky č. 12	58
Graf 13: Výsledek otázky č. 13	59

SEZNAM ZKRATEK

Atd. – a tak dále

Cca – cirka/přibližně

Např. – například

ŠJ – školní jídelna

Tzv. – takzvané