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 rozborem 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](#_Toc478069487)

[I. Teoretická část 11](#_Toc478069488)

[1 Výživa a zdraví 12](#_Toc478069489)

[1.1 Vliv výživy na zdraví člověka 12](#_Toc478069490)

[1.2 Základní pojmy o výživě 13](#_Toc478069491)

[1.3 Stravovací zvyklosti 13](#_Toc478069492)

[2 Ekonomika výživy 15](#_Toc478069493)

[2.1 Předmět ekonomiky výživy 16](#_Toc478069494)

[2.2 Výživová politika 17](#_Toc478069495)

[2.3 Úroveň výživy obyvatelstva 17](#_Toc478069496)

[2.4 Výživové doporučené dávky ve školní jídelně 18](#_Toc478069497)

[2.5 Charakteristika jídelního lístku 19](#_Toc478069498)

[2.6 Režijní náklady spojené s přípravou stravy 20](#_Toc478069499)

[3 Potrava a její složky 21](#_Toc478069500)

[3.1 Bílkoviny 21](#_Toc478069501)

[3.2 Sacharidy 22](#_Toc478069502)

[3.3 Vitamíny 23](#_Toc478069503)

[3.4 Minerální látky 24](#_Toc478069504)

[3.5 Voda 25](#_Toc478069505)

[3.6 Lipidy 26](#_Toc478069506)

[4 Hygienické požadavky na zajišťování stravovacích služeb 27](#_Toc478069507)

[4.1 Základní právní předpisy 27](#_Toc478069508)

[4.2 Nařízení o hygieně potravin 28](#_Toc478069509)

[4.3 Vyhláška č. 602/2006 Sb 29](#_Toc478069510)

[5 Vliv školního stravování na výživový stav dětí 30](#_Toc478069511)

[5.1 Historie školního stravování 30](#_Toc478069512)

[5.2 Současnost školního stravování 30](#_Toc478069513)

[5.3 Legislativa školního stravování 31](#_Toc478069514)

[5.4 Ekonomická oblast 33](#_Toc478069515)

[5.4.1 Kalkulace cen 33](#_Toc478069516)

[5.5 Oblast výživy 34](#_Toc478069517)

[5.5.1 Normy 34](#_Toc478069518)

[5.5.2 Spotřební koš 35](#_Toc478069519)

[6 Nákup v podniku 36](#_Toc478069520)

[6.1 Základní funkce a úkoly nákupu 36](#_Toc478069521)

[6.1.1 Nákupní rozhodování 36](#_Toc478069522)

[6.2 Nákupní výzkum trhu a volba dodavatel 37](#_Toc478069523)

[6.3 Hodnocení dodavatelů 38](#_Toc478069524)

[II. Praktická část 40](#_Toc478069525)

[7 Charakteristika školní jídelny 41](#_Toc478069526)

[7.1 Pokyny pro stravování ve školní jídelně 41](#_Toc478069527)

[7.1.1 Mateřská školka 41](#_Toc478069528)

[7.1.2 Základní škola 42](#_Toc478069529)

[7.2 Dodavatelé 42](#_Toc478069530)

[7.3 Spotřební koš 44](#_Toc478069531)

[7.4 Stručný přehled výdejek 46](#_Toc478069532)

[7.5 Finanční přehled skladů za období leden 2017 48](#_Toc478069533)

[7.6 Hospodaření s finanční normou 49](#_Toc478069534)

[7.7 Rekapitulace objednávek a poplatků za leden 2017 50](#_Toc478069535)

[7.8 Dotazníkové šetření: 52](#_Toc478069536)

[7.8.1 Výsledek dotazníkového šetření 60](#_Toc478069537)

[8 Návrhová část 61](#_Toc478069538)

[8.1 Plán tržeb 64](#_Toc478069539)

[8.2 Analýza trhu 65](#_Toc478069540)

[8.2.1 Cílové skupiny 65](#_Toc478069541)

[8.2.2 Konkurence 65](#_Toc478069542)

[Závěr 66](#_Toc478069543)

[Použité zdroje 67](#_Toc478069544)

[Seznam tabulek 69](#_Toc478069545)

[Seznam zkratek 71](#_Toc478069546)

# 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.

# 

# Teoretická část

# 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]

## 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.

## 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, přesnídávku, 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.

## 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.]

# 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

## 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 energie, 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.]

## 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“.

## 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.

Tabulka : 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 |

## 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 : Doporučená četnost polévek

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

Tabulka : 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 : Doporučená četnost příloh

|  |  |
| --- | --- |
| **Přílohy** | **Doporučená četnost** |
| Obiloviny | 7x měsíčně |
| Houskové knedlíky | 2x měsíčně |

Tabulka : Doporučená četnost zeleniny

|  |  |
| --- | --- |
| **Zelenina** | **Doporučená četnost** |
| Čerstvá zelenina | 8x měsíčně |
| Tepelně upravená zelenina | 4x měsíčně |

Tabulka : Doporučená četnost nápojů

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

## Charakteristika jídelního lístku

Jídelní lístek je znán jako seznam nabízených pokrmů a příloh daným podnikem. Svojí 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 strávníka, zaměstnání strávníka a pohlaví strávníka.

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

* Vedoucí jídelny
* Šéfkuchař
* Vrchní číšník
* Vedoucí podniku

## 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 dezinsekci, na praní kuchařského prádla, na elektrickou energii a vodu, na likvidaci kuchyňského odpadu a náklady spojené s provozem podniku.

# Potrava a její složky

## 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 vázané volně na protein.

Bílkovy 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 : 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]

## 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 : 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]

## 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]

## 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 : 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]

## 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 průjmové 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 pří tepelné úpravě pokrmu a rozmrazování. Na druhou stranu při bobtnání nebo přechovávání potravin ve vlhkém prostředí dochází k přírůstku obsahu vody v potravinách.

[1]

## 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 otylosti, 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 : 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]

# 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). Součást 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]

## 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 : 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]

## Nařízení o hygieně potravin

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

## 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]

# Vliv školního STRAVOVÁNÍ NA VÝŽIVOVÝ STAV DĚTÍ

## 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 živené.* ˝ [14]

## 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.

## 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 strávníky jídelna může vařit, v které dny a za jakých podmínek, komu lze přiznat právo na dotovaný oběd. Definuje 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 jídelny nebo škola vlastní předpisy. Často to bývá Provozní řád školní jídelny, s kterým se měl každý rodič seznámit.* ˝ [11]

## Ekonomická oblast

### 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 pomoct hospodářka školy. Do kalkulace musí být zahrnut také počet uvařených obědů, svačin, 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

## Oblast výživy

### Normy

Tabulka : Normy vybraných jídel

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Pokrm | | | Norma s koeficientem 1,00 nad 15 roků  V gramech | Přepočtená norma s koeficientem 0,7 na věk 6 -11 roků (1 – 4 tř.)  V gramech | Přepočtená norma s koeficientem 0,8 na věk 11 – 15 roků (5 – 9 tř.)  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 pokrmy | 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]

### 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.

# 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.

## 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.

### 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]

## 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]

## 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 : 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.

# Praktická část

# 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. Strávníci 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.

## Pokyny pro stravování ve školní jídelně

### 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 strávník 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.

### 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

## 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 : Dodavatelé školní jídelny

|  |  |
| --- | --- |
| **DODAVATEL** | **ZBOŽÍ** |
| V. Jelínek | Čisticí 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 |

## Spotřební koš

Tabulka pro orientační přepočet průměrné spotřeby vybraných druhů potravin na strávníka a den zpracována 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 strávníků.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kategorie potravin** | **normativ** | | | | | | **Celkem** | **Skutečná spotřeba** | **Splněno %** |
| **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%

## 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 : 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 vypsaných čísel – zaokrouhlených mezisoučtů, za jednotlivé dny. Proto se takový součet nemusí přesně rovnat (v řádu haléřů) údaji, 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.

## 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 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 |
| Čisticí 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 |

## Hospodaření s finanční normou

V následující tabulce je zachyceno hospodaření s finanční normou u jednotlivých podvýdejek 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 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 |

## Rekapitulace objednávek a poplatků za leden 2017

V následující tabulce jsou znázorněny jednotlivé skupiny strávníků 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 strávnici 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 : 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 | 1581 | 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 |
| Dospělí 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 Dospělí 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.

## 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?
2. Ano
3. Ne
4. Někdy

Graf : Výsledek otázky č. 1

1. Do které třídy chodíte?
2. 1
3. 2
4. 3
5. 4
6. 5
7. 6
8. 7
9. 8
10. 9

Graf : Výsledek otázky č. 2

1. Jak hodnotíte kvalitu obědů ve školní jídelně?
2. Kladně
3. Negativně

Graf : Výsledek otázky č. 3

1. Jak jste spokojeni s výběrem jídel ve školní jídelně?
2. Jsem spokojen
3. Jsem nespokojen
4. Je mi to jedno

Graf : Výsledek otázky č. 4

1. Jste spokojení s prostředím školní jídelny?
2. Jsem spokojen
3. Jsem nespokojen
4. Je mi to jedno

Graf : Výsledek otázky č. 5

1. Jste spokojeni s přístupem pracovníku školní jídelny?
2. Jsem spokojen
3. Jsem nespokojen
4. Je mi to jedno

Graf : Výsledek otázky č. 6

1. Jakým způsobem si přihlašujete obědy?
2. Ve školní jídelně
3. Přes internet

Graf : Výsledek otázky č. 7

1. Jaký způsob platby obědů používáte?
2. Hotově ve školní jídelně
3. Převodem na účet

Graf : Výsledek otázky č. 8

1. Která potravina vám chybí v jídelníčku?
2. Čokoláda
3. Ovoce
4. Zelenina
5. Smažené jídlo

Graf : Výsledek otázky č. 9

1. Dáváte si polévku vždy k obědu?
2. Ano
3. Ne
4. Někdy

Graf : Výsledek otázky č. 10

1. Jste spokojeni s nápoji školní jídelny?
2. Ano
3. Ne

Graf : Výsledek otázky č. 11

1. Sníte salát, když je součástí oběda?
2. Ano
3. Ne
4. Někdy

Graf : Výsledek otázky č. 12

1. Jak často (týden) se stravujete ve školní jídelně?
2. Každý den
3. 4 x týdně
4. 3x týdně
5. 2x týdně
6. 1x týdně

Graf : Výsledek otázky č. 13

### 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.

# 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 : 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 strávník

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 strávník

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

## Plán tržeb

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

Tabulka : 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 strávníka a tři varianty plánu tržeb denně a ročně. Jednotlivé varianty se od sebe liší průměrným počtem strávníků ve školní jídelně denně.

## Analýza trhu

### 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:

1. 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.
2. 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.

### 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 zaobírala vlivem výživy na zdraví člověka, stravovacími zvyklosti, 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 řade 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 tím to 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. GRÜNWALD, 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**

1. 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](http://portal.gov.cz/app/zakony/zakonPar.jsp?idBiblio=63312&nr=602%7E2F2006&rpp=15#local-content)
2. 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>
3. Jídelny.cz - Informační portál hromadného stravování. Jídelny.cz - Informační portál hromadného stravování [online]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/>
4. Hygienické požadavky na společné stravování – WikiSkripta. [online]. Dostupné z: <http://www.wikiskripta.eu/index.php/Hygienick%C3%A9_po%C5%BEadavky_na_spole%C4%8Dn%C3%A9_stravov%C3%A1n%C3%AD>
5. 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/>
6. 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/>
7. Jídelny.cz - Informační portál hromadného stravování. *Jídelny.cz - Informační portál hromadného stravování* [online]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1306>
8. 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>
9. 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>
10. Zprávy o činnosti odboru HV a PBU. *Hygienická stanice hlavního města Prahy* [online]. Copyright © 2016 [cit. 23.03.2017]. Dostupné z: <http://www.hygpraha.cz/dokumenty/zpravy-o-cinnosti--2387_2387_458_1.html>

# Seznam tabulek

[Tabulka 1: Výsledky BMI 17](#_Toc478069673)

[Tabulka 2: Doporučená četnost polévek 18](#_Toc478069674)

[Tabulka 3: Doporučená četnost hlavních jídel 18](#_Toc478069675)

[Tabulka 4: Doporučená četnost příloh 19](#_Toc478069676)

[Tabulka 5: Doporučená četnost zeleniny 19](#_Toc478069677)

[Tabulka 6: Doporučená četnost nápojů 19](#_Toc478069678)

[Tabulka 7: Obsah bílkovin ve vybraných potravinách v % 22](#_Toc478069679)

[Tabulka 8: Obsah sacharidů a vlákniny ve vybraných potravinách 23](#_Toc478069680)

[Tabulka 9: Obsah minerálních látek v těle dospělého člověka (tělesná hmotnost 70 Kg) 25](#_Toc478069681)

[Tabulka 10: Obsah jednotlivých typů mastných kyselin v jedlých tucích 26](#_Toc478069682)

[Tabulka 11: Přehled případů nedodržení požadavků právních předpisů v průběhu let 2009- 2011 28](#_Toc478069683)

[Tabulka 12: Normy vybraných jídel 34](#_Toc478069684)

[Tabulka 13: Možný přístup hodnocení dodavatelů 39](#_Toc478069685)

[Tabulka 14: Dodavatelé školní jídelny 43](#_Toc478069686)

[Tabulka 15: Spotřební koš školní jídelny v období od 1. 1. 2017 do 31. 1. 2017 44](#_Toc478069687)

[Tabulka 16: Spotřební koš školní jídelny v období 1 - 31. 1. 2017 45](#_Toc478069688)

[Tabulka 17: Stručný přehled výdejek za období od 2. 1. 2017 do 31. 1. 2017 46](#_Toc478069689)

[Tabulka 18 Finanční přehled skladů za období leden 2017 48](#_Toc478069690)

[Tabulka 19 Hospodaření s finanční normou 49](#_Toc478069691)

[Tabulka 20: Rekapitulace objednávek a poplatků za leden 2017 51](#_Toc478069692)

[Tabulka 21: Počet obyvatel ve městě z roku 2015 62](#_Toc478069693)

[Tabulka 22: Plán tržeb 63](#_Toc478069694)

**SEZNAM GRAFŮ**

[Graf 1: Výsledek otázky č. 1 52](#_Toc478069695)

[Graf 2: Výsledek otázky č. 2 53](#_Toc478069696)

[Graf 3: Výsledek otázky č. 3 53](#_Toc478069697)

[Graf 4: Výsledek otázky č. 4 54](#_Toc478069698)

[Graf 5: Výsledek otázky č. 5 54](#_Toc478069699)

[Graf 6: Výsledek otázky č. 6 55](#_Toc478069700)

[Graf 7: Výsledek otázky č. 7 55](#_Toc478069701)

[Graf 8: Výsledek otázky č. 8 56](#_Toc478069702)

[Graf 9: Výsledek otázky č. 9 56](#_Toc478069703)

[Graf 10: Výsledek otázky č. 10 57](#_Toc478069704)

[Graf 11: Výsledek otázky č. 11 57](#_Toc478069705)

[Graf 12: Výsledek otázky č. 12 58](#_Toc478069706)

[Graf 13: Výsledek otázky č. 13 58](#_Toc478069707)

# Seznam zkratek

Atd. – a tak dále

Cca – cirka/přibližně

Např. – například

ŠJ – školní jídelna

Tzv. – takzvané