

JEDÁLEŇ ŠKOLA A OBEC 21. STOROČIA



KONFERENCIA PRE RIADITEĽOV
A ZRIAĐOVATEĽOV ŠKÔL



JEDÁLNE.sk
Informačný portál o školskom stravovaní



JEDÁLNE.sk
Informačný portál o školskom stravovaní

#legislatíva

#personál

#technológie

#energie

#verejné obstarávanie

#financovanie

JEDÁLEŇ
ŠKOLA A OBEC
21. STOROČIA



www.jedalne.sk



Copyright © Jedálne.sk

Rok vydania 2023

Materiál vydala spoločnosť
Jedálne.sk, s.r.o.
Vysokoškolákov 33/B,
010 08 Žilina

www.jedalne.sk

[www.facebook.com/
jedalne.sk](https://www.facebook.com/jedalne.sk)

[www.instagram.com/
jedalne.sk](https://www.instagram.com/jedalne.sk)



JEDÁLEŇ 21. STOROČIA

- 04** Ako sa riaditeľ školy cez noc stal zároveň vedúcim školskej jedálne
- 08** Povinnosti zamestnancov zariadení školského stravovania
- 11** Odporúčaný počet zamestnancov v školskej jedálni
- 16** HACCP: Reťazec chybovosti v procese činnosti školskej jedálne
- 20** Ako sa vyznať v moderných technológiách, ktoré kritériá sú pre výber dôležité
- 21** Použitie energie a energetická efektivita v kuchyni
- 23** Faktory vplývajúce na energetickú efektivitu
- 27** Súčasný stav bežnej kuchyne (modelový príklad)
- 30** Popis vybraných výhod odporúčaných zariadení
- 38** Čo prinesie energetický audit školskej kuchyne
- 40** Verejné obstarávanie nielen na modernizáciu jedální
- 42** Žiadosť o poskytnutie nenávratného finančného príspevku
- 46** Zavedenie doplnkovej / podnikateľskej činnosti pri zariadeniach školského stravovania
- 52** Modernizácia prevádzky pomocou špeciálnych bankových produktov
- 54** Ako na modernizáciu jedálne s dotáciou aj bez nej

Slovo úvodom

Vážení účastníci konferencie, vitajte!

Práve ste sa stali **aktívnymi tvorcami obsahu** tejto konferencie, ktorá je súčasťou dlhodobého projektu Jedáleň 21. storočia.

Ústrednou témou sú FINANČIE a ÚSPORY. Veríme, že si odnesiete praktické riešenia, ktoré Vám naozaj pomôžu.

Prajeme príjemné a inšpiratívne dni a budeme sa tešiť na Vašu spätnú väzbu.

Organizačný tím Jedálne.sk

a partneri projektu Jedáleň, škola a obec 21. storočia.





AKO SA RIADITEĽ ŠKOLY CEZ NOC STAL ZÁROVEŇ VEDÚCIM ŠKOLSKEJ JEDÁLNE

Bol raz jeden riaditeľ základnej školy, a ten sa zo dňa na deň ujal tiež kralovania v školskej jedálni. Zdá sa Vám to ako z ríše rozprávok? Ale nie, tento príbeh sa skutočne stal. Zoznámte sa s ním v našom rozhovore.

Súbeh určitých okolností viedol na základnej škole v Kaznejove na Plzeňsku k situácii, keď sa o školskú jedáleň nemal kto postarať. Na niekoľko mesiacov sa tak funkcie vedúcej ŠJ ujal riaditeľ školy. Priznáva, že prvých štrnásť dní po prebratí funkcie vedúcej bol „záhul“, jedným dychom však dodáva, že to pre neho bola zároveň zaujímavá výzva. Čo bol zo začiatku najväčší problém? Koľko jedál a v koľkých ľuďoch musí denne stíhať pripravovať? Ako vníma situáciu personálu v školských jedálňach? A čo odkazuje ostatným riaditeľom? Prečítajte si náš rozhovor s Mgr. Tomášom Korelusom.

Koľko vo vašej jedálni robíte jedál?

V súčasnej dobe pripravujeme necelých 450 hlavných jedál s polievkou a 100 dopoludňajších a 80 olovrantov. Okrem našej školy varíme a vyvážame pokrmy pre jednu ďalšiu základnú školu a dve škôlky.

Ako došlo k tomu, že ste sa stali vedúcim školskej jedálne?

Pred niekoľkými mesiacmi išla pani vedúca neočakávane na dlhodobú PN, ktorá vyústila v ukončenie pracovného pomeru. Bolo nutné za ňu zaskočiť. Vzal som si to na starosť osobne. Klobúk dole, čo všetko naše pani kuchárky zvládajú. Ešteže k nám od začiatku tohto školského roka nastúpi nová pani vedúca. Najst kvalifikovaného pracovníka na túto pozíciu nie je vôbec jednoduché. Zo štyroch prihlásených uchádzačiek spĺňala podmienky len jedna!

Na aké prekážky ste pri prevzatí funkcie narazili?

Prvých štrnásť dní pre mňa bolo veľa krušných, musel som sklbiť svoj čas riaditeľa a čas v jedálni. Plno vecí som robil doma po nociach. Najväčším problémom bolo normovanie, sklad, nákup a dodávky surovín. Normovanie zastala jedna z kuchárook. Na sklad, nákup a objednávky máme program. S ním nám pomohla dodávateľská firma. Keď zistili náš problém, ochotne nám poslali skúseného servisného technika, ktorý nás zaučil a so všetkým pomohol. O finančné veci sa postarala naša pani ekonómka. Ako sme všetko postupne zvládali, kuchárky si pribrali aj riešenie objednávok a výdajok.



To je tá ekonomická stránka veci. Kto zostavoval jedálničky?

Ja. Už predtým som sa o jedálničky zaujímal a schvaľoval ich. Preštudoval som si spotrebný kôš a nutričné odporúčania. Človek si aj potom zapamätá, že dvakrát do mesiaca musí byť ryba, že musíte mať toľkokrát zemiaky alebo strukoviny. Navyše so zostavením jedálnička pomáha aj počítačový program. Takže som s vytvoreným jedálničkom išiel vždy za kuchárkami a prebrali sme, či sú technicky alebo personálne schopné jedálniček uvariť.

Kolko máte v jedálni personálu?

Teraz máme päť kuchárov na plný úväzok a jednu na pol úväzku. Potrebovali by sme ale ešte dve kuchárky na plný úväzok. Keď to inak nejde, musí sa niekedy variť len v štyroch alebo dokonca v troch. Zohnať kvalifikovanú kuchárku, či aspoň niekoho nekvalifikovaného, kto chce variť, sa rovná zázraku. Som si vedomý, že na to, aká je práca v kuchyni ťažká, sú tabuľkové platy žalostné. Preto tiež všetky peniaze, ktoré na jedáleň od kraja dostanem (dostávam normatív na 7,5 človeka), rozdeľujem existujúcemu personálu. Finančné ohodnotenie pracovníkov v školskej jedálni vnímam ako úplne katastrofické. Takže vyložene „kopem“ za to, aby bolo v súčasnosti pridané hlavne prevádzkovým zamestnancom a aby sa im zlepšili pracovné podmienky.



Ako vnímali kuchárky, že s nimi zrazu spolupracuje riaditeľ školy?

Nikdy som sa nehral na „Pána riaditeľa“. Ani som sa nestaval do pozície toho, kto striktne len nariaďuje. Okrem „učiteľovania“ viem aj ako funguje upratovanie, kuchyňa či iné prevádzkové procesy školy. Toto by mal vedieť každý dobrý riaditeľ. Škola nie je len o pedagogickom zbore, funguje predsa aj vďaka prevádzkovým zamestnancom. Verím, že aj toto prispelo k tomu, že v kuchyni vznikol zohratý tím. Kuchárky si spolu veľmi dobre rozumejú a samostatne si medzi sebou rozdeľujú prácu podľa toho, ako treba. A takto si predstavujem, že by mal správny tím fungovať.

Ako reagovali deti, že majú riaditeľa ako stravenkárku?

Deti sú zvyknuté ma vídať aj inak ako „Pána riaditeľa“. Nie je mi cudzie zobrať papier na chodbe, opraviť vysadené dvere. Som z dediny a plno vecí som zvyknutý si urobiť sám. A to isté v školskej kuchyni. Keď som videl, že boli kuchárky len v troch a nestíhali výdaj, tak som jednoducho pri okienku naberal do jedlonosičov a poprosil upratovačky, aby išli tiež pomôcť.

Zmenil sa nejaký Váš pohľad na školskú jedáleň?

Čo sa týka náročnosti práce, tak určite nie, pretože som vedel od začiatku, aká je ťažká. Snažím sa kuchárkam prácu uľahčiť tým, že intenzívne zháňam ďalšie kuchárky, zatiaľ stále márne. Podarilo sa mi aspoň dovybaviť prevádzku moderným konvektomatom a zaistiť zodpovedajúce zaškolenie. Technika kuchárkam veľmi pomáha uľahčiť prácu.

Máte nejaký odkaz pre ostatných riaditeľov škôl?

„Ostatným riaditeľom odkazujem, aby si išli do školskej jedálne vyskúšať, ako funguje. Nedokážeme si predstaviť, čo všetko obnáša uvariť toľko jedla naraz. Alebo aspoň aby sa o školskú jedáleň viac zaujímali. Každý riaditeľ by si mal uvedomiť, že zohratá pedagogická aj nepedagogická prevádzka je testom toho, akí sme manažéri.“

A čo na angažmán riaditeľa v školskej jedálni hovoria tamojšie kuchárky? Záverom našej návštevy na kaznejovskej škole bolo viac než príhodné, že sme išli nahliadnuť do jedálne. Tamojšie pani kuchárky sú nielen mladé, ale aj veľmi usmievavé. Na otázku, ako sa im s pánom riaditeľom spolupracovalo, nám so smiechom prezradili, že by boli najradšej, keby zavesil riaditeľovanie na klinec a šiel k nim do kuchyne. Považujú ho za veľmi svedomitého. Z ich vzájomnej komunikácie bolo vidieť, že tu panuje priateľská až rodinná atmosféra.

Zdroj 16.10.2023 Redakcia Jídelny.cz
<https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=3331>





1.AŠKOS
prvá asociácia školského stravovania



ZAPOJTE SVOJICH ZAMESTNANCOV

a pomôžte naplniť našu spoločnú víziu

Ciele:

Dobudovanie kvalitnej základne zariadení školského stravovania v SR vrátane

- dostatočného materiálno-technického zabezpečenia
- dostatočného odborne zdatného personálneho zabezpečenia



Vytváranie povedomia o kvalite jednotlivých škôl v súvislosti
s poskytovaním kvalitného stravovania



Profilácia škôl v kontexte poskytovania diétného stravovacieho systému



Spriehľadnenie a zjednodušenie financovania v školskom stravovaní



Ovplyvňovanie vzniku, zmien a zjednodušovanie legislatívnych predpisov



Pravidelné a systémové vzdelávanie personálu v školskom stravovaní

**Úhradou členského príspevku za svojich zamestnancov
efektívne investujete do ich sústavného vzdelávania.**

www.askos.sk

POVINNOSTI ZAMESTNANCOV ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

- zabezpečovať prípravu, výdaj jedál a nápojov pre deti, žiakov a zamestnancov škôl v čase ich pobytu v škole (zákon č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov);
- pri výrobe jedál dodržiavať platné Materiálno-spotrebné normy pre školské stravovanie a Materiálno-spotrebné normy pre diétne stravovanie vydané Ministerstvom školstva vedy výskumu a športu SR (vyhláška č. 330/ 2009 Z. z. o zariadení školského stravovania);
- zabezpečovať výrobu jedál a nápojov podľa vopred zostaveného jedálneho lístka v zmysle „Zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov“ (príloha č. 1 k vyhláške č. 330/2009 Z. z.);
- sledovať výživovú hodnotu podávaných jedál podľa vekovej skupiny stravníkov a mesačne vyhodnocovať plnenie výživových faktorov podľa Odporúčaných výživových dávok pre obyvateľstvo v SR (vyhláška 533/2007 Z. z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania);
- zaručiť zdravotnú bezpečnosť pripravovaných jedál a nápojov, zachovávať ich výživovú a zmyslovú hodnotu, vylučovať nežiaduce vplyvy z technologického postupu prípravy pokrmov (zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia);
- podieľať sa na príprave, revízii a overovaní receptúr a technologických procesov podľa najnovších poznatkov v oblasti výživy a diferencovaného režimu stravovania;
- postupovať pri výrobe pokrmov a nápojov podľa zásad správnej výrobnjej praxe (Systém HACCP), monitorovať dodržiavanie kritických kontrolných bodov na zabezpečenie bezpečných postupov prípravy a odstránenie hygienických rizík (zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia);
- spravovať finančné prostriedky zákonných zástupcov detí a žiakov a dospelých stravníkov určených na úhradu nákladov na stravovanie, zodpovedať za hospodárne nakladanie so zinkasovanými finančnými prostriedkami od stravníkov a za vzniknuté finančné rozdiely, sledovať stav čerpania finančného limitu na nákup potravín.



- viesť dokumentáciu zariadenia školského stravovania o príprave jedál, o správnej výrobnnej praxi vrátane evidencie odberu vzoriek z hotových jedál, o evidencii stravníkov a o finančných transakciách spojených s prípravou jedál (§ 3 ods. 9 vyhlášky č. 339/2023 Z. z. o pedagogickej dokumentácii a ďalšej dokumentácii);
- pripravovať podklady pre poskytnutie dotácie na podporu výchovy k stravovacím návykom dieťaťa (zákon č. 544/2010 Z. z. o dotáciách v pôsobnosti MPSVaR SR);
- uplatňovať zásady pri nakladaní s odpadom, zber, preprava, zhodnocovanie a zneškodňovanie odpadu (zákon č. 79/2015 Z. z. o odpadoch);
- zabezpečovať samostatnú ekonomiku hospodárenia, rozpočtovania a financovania na úseku školského stravovania,
- uskutočňovať vstupné, pravidelné a mimoriadne školenia, školenia k systému HACCP, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a ostatných právnych predpisov platných pre zamestnancov zariadenia školského stravovania,
- zodpovedať za hospodárne a efektívne spravovanie verejného majetku, finančných prostriedkov určených na prevádzkové náklady zariadenia školského stravovania, viesť evidenciu majetku, finančných prostriedkov, vypracúvať celoročné a mimoriadne inventarizácie;
- zabezpečovať personálnu politiku, vzdelávanie odborných zamestnancov a ich odborný rast;
- zabezpečovať materiálno technické vybavenie stravovacieho zariadenia, starostlivosť o technickú úroveň kuchynských zariadení, revízie, prehliadky a údržbu;
- zodpovedať za plnenie povinností vyplývajúcich z pracovného poriadku, za plnenie úloh uložených internými predpismi, informačnými listami, príkazmi, nariadeniami a legislatívnymi predpismi;
- zabezpečovať vedenie štatistiky a výkazníctva v súlade s príslušnými predpismi.
- zodpovedať za evidovanie, tvorbu, ukladanie, ochranu registratúrnych záznamov, prístup k nim a ich vyradovanie podľa registratúrneho poriadku a registratúrneho plánu školy alebo školského zariadenia.
- dodržiavať predpisy o bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci a predpisov na ochranu pred požiarimi.
- uplatňovať záujmy stravníkov vo vzťahu k činnosti zariadenia školského stravovania, zabezpečovať plynulý chod školskej jedálne aby nebol narušený denný režim detí a žiakov stravujúcich sa v zariadení školského stravovania;
- sledovať najnovšie poznatky z oblasti zdravej výživy detí a žiakov, zapájať sa do propagácie zásad zdravej výživy.
- sledovať pohyby cien potravín na trhu, zabezpečovať dodávateľsko-odberateľské vzťahy pri nákupe potravín v zmysle platnej legislatívy (zákon č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní), obstarávať potraviny v zodpovedajúcej kvalite, využívať priame dodávky a ponuky od prvovýrobcov v súlade so Zásadami pre zvýšenie bezpečnosti a kvality nakupovaných potravín pre hromadné stravovanie (UV SR č. 68/2016), vykonávať vstupnú kvalitatívnu a senzorickú kontrolu dodávok potravín;

Spol'ahlivé riešenia v oblasti zberu a likvidácie

biologicky rozložiteľného odpadu



**ZÍSKAJTE
BONUS**

Online evidencia
odpadov na 3 mesiace
zadarmo



**Zber a likvidácia
kuchynského
odpadu**

Viac ako 5 000 zákazníkov
na celom Slovensku.
Pravidelný vývoz a čisté
nádoby.



**Zber a likvidácia
prepálených
olejov a tukov**

Kompensácia vo forme
finančného výkupu alebo
produktov z katalógu
odmien.



**Zber
BRKO
aj z domácností**

Poskytujeme služby aj pre
obce a mestá.
Navyše možnosť
zaobstarania nádob,
vedierok, biosáčkov.



**Čistenie
lapačov
tukov**

Pravidelná údržba a čistenie
lapačov tukov, septikov,
kanalizácie, potrubí a iné.

Web:
www.espik.sk

E-mail:
info@espik.sk

Zákaznícka linka:
+421 950 401 401

**Zapojte žiakov
do ochrany prírody**

s edukatívnym projektom určeným pre
školy v rámci celého Slovenska.

www.olejko.sk





ODPORÚČANÝ POČET ZAMESTNANCOV V ŠKOLSKEJ JEDÁLNI

PODĽA VYHLÁŠKY Č.330/2008 Z. Z. O ZARIADENÍ ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

POČET ZAMESTNANCOV V ŠKOLSKEJ JEDÁLNI V JEDNOZMENNEJ PREVÁDZKE											
Počet prijatých stravníkov	Do 50	51 - 100	101 - 200	201 - 300	301 - 400	401 - 500	501 - 600	601 - 700	701 - 800	801 - 900	901 - 1000
Šéfkuchár									1	1	1
Prvý kuchár							1	1	1	1	1
Kuchár	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2
Zaučený kuchár		1	1	1	2	2	2	3	2	2	3
Prevádzkový zamestnanec			1	2	2	3	3	3	3	4	4
Hlavné jedlá	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Kuchár pre doplnkové stravovanie a stravovanie v rámci celospoločenských programov	0,25	0,25	0,5	0,75	0,75	1	1	1,25	1,5	1,5	2
Prevoz stravy na iné výdajné miesto	0,5	0,6	1,2	1,4	1,7	2,3	2,5	3	3,5	4	4,5
Technicko-hosp. zamestnanec							0,5	1	1	1	2
Riaditeľ/vedúci	0,5	0,8	1	1	1	1	1	1	1	1	1

„Odporúčaný“ počet zamestnancov v ZŠS je vyhláškou č. 330/2009 Z. z. ustanovený tak, **aby** pri určitom počte prijatých stravníkov, **zamestnanci dokázali zabezpečiť pri výrobe a výdaji pokrmov a nápojov ich zdravotnú bezpečnosť**, dodržiavali technologické postupy pri výrobe pokrmov, plnili hygienické požiadavky a zásady správnej výrobnéj praxe podľa systému HACCP v súlade s platnými právnymi predpismi.



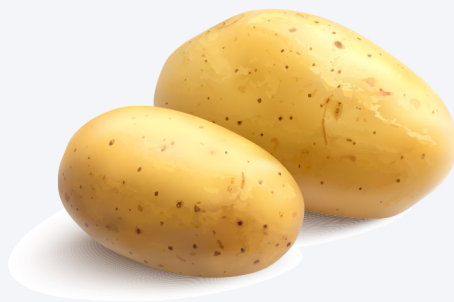
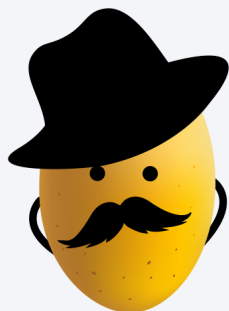
Odporúčaný v tomto zmysle znamená základ, od ktorého sa počet zamestnancov stanovuje.

Zriaďovateľ školskej jedálne určuje počty zamestnancov v školskej jedálni, ale zároveň aj **zodpovedá a je povinný zabezpečiť**, aby prevádzka stravovacieho zariadenia dokázala vyrobiť a vydať v stanovenom čase pokrmy, ktoré budú zdravotne bezpečné, výživovo hodnotné pri dodržaní všetkých hygienických požiadaviek.

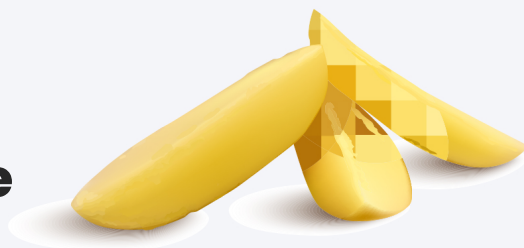
[illegible]

Poznámky:

PÁN ZEMIAK



Zemiaková revolúcia - revolúcia v chuti aj príprave



- v rôznych tvaroch na rôzne príležitosti
celé, mesiačiky, kocky, guľičky, americké zemiaky aj nastrúhané.
- maximálne šetrný výrobný proces
- zachovanie všetkých vitamínov a výživných látok
- bez konzervačných látok a éčiek
- kvalita overiteľná prvý pohľad
- nevzniká odpad
- urýchlenie práce v kuchyni, skrátenie času prípravy
- úspora financií, pracovnej sily i energií



www.panzemiak.sk
obchod@potravinarska.sk



Všeobecné zásady zostavovania jedálneho lístka			
	Jednozmenná prevádzka	Celodenná prevádzka	Nepretržitá prevádzka
Prívarky	2x mesačne	2x mesačne	2x mesačne
Strukoviny (polievka, šalát)	1-2x týždenne	1-2x týždenne	1-2x týždenne
Múčne prílohy (knedľa, halušky, cestoviny)	1x týždenne	2-3x týždenne	4x týždenne
Zemiaky (ako súčasť pokrmu)	2-3x týždenne	4x týždenne	6x týždenne
Zelenina	denne	denne	denne
- vo forme šalátov	2x týždenne	4x týždenne	4x týždenne
- obloha k hlavnému jedlu	1x týždenne	3x týždenne	3x týždenne
Hlavné jedlá z rýb (polievka, hlavné jedlo)	1x týždenne	2x týždenne	2x týždenne
Obilniny (krúčky, ovsené vločky, pohánka, sója, proso)	1x týždenne	2x týždenne	2x týždenne
Múčniky	najviac 1-2x týždenne	najviac 1-2x týždenne	najviac 1-2x týždenne
Ovocie	denne (podľa fin. limitu)	denne (podľa fin. limitu)	denne (podľa fin. limitu)

Vyhodnocovanie odporúčaných výživových dávok v zariadeniach školského stravovania

Priemerné hodnoty obsahu **energie, cukrov a tukov a ostatných sledovaných nutričov** za časové obdobie jedného mesiaca sa môžu od hodnôt OVD v mesačnej zostave jedálnych lístkov odlišovať v priemere **± 15 %**,

Priemerné hodnoty obsahu **bielkovín** za časové obdobie jedného mesiaca sa môžu od hodnôt OVD v mesačnej zostave jedálnych lístkov odlišovať v priemere **+ 20 %** pri zachovaní bezpečných hraníc príjmu a vzájomného pomeru makronutrientov.

V prípade zavedenia systému **dvoch druhov jedál na výber** pre vekové skupiny B,C a D dodržať zostavu jedál tak, aby energetická a nutričná **hodnota druhého jedla dosahovala minimálne 90 % OVD** u sacharidov a bielkovín prvého jedla a **80 % OVD pre tuky**. Obidve jedlá na výber v rámci dňa musia zohľadňovať zásady pre zostavu jedálnych lístkov.





SUMČEK OMEGA

Iahodná a zdravá ryba
z domáceho chovu
AGRO RYBIA FARMA Handlová

- vhodná pre deti a seniorov
- bez typického rybacieho pachu
- dieteticky vyvážená
- malé množstvo tuku
- vysoký obsah bielkovín
- bohatá na 3 a 6 omega mastné kyseliny
- čerstvé, chladené a hlbokozmrazené celé ryby, filety
- kvalitné nátierky s kúskami rybieho mäsa
- zdravá výživná zmes na špagety
- ekologický chov



✉ agrorf@hbp.sk

☎ +421 918 777 973

🏠 www.sumcekomega.sk

📘 www.facebook.com/sumcekomega





HACCP: REŤAZEC CHYBOVOSTI V PROCESE ČINNOSTÍ ŠKOLSKEJ JEDÁLNE



Poznámky:



SOS HACCP

Email: haccp.bakosova@gmail.com

Mobil: +421 905 780 843



Komplexná
PORADENSKÁ ČINNOSŤ pre HYGIENU a HACCP

PRÍPRAVA PREVÁDZKY NA KONTROLU

Konzultačné činnosti návrhu projektovej dokumentácie
v prípade realizácie zmien v prevádzke školy alebo školskej jedálne
s pôsobnosťou v celej SR.

Poradenská činnosť
školy

pri nových resp. aktualizácii
PREVÁDZKOVÝCH PORIADKOV

vrátane



KONTROLY

Priamo pri obhliadke
vo vašej prevádzke



ŠKOLENIA

Vzdelávanie
v oblasti hygieny
detí a mládeže

Poradenská činnosť
školské jedálne

pri aktualizácii
PREVÁDZKOVÝCH PORIADKOV ako súčasť SVP



ŠPECIALIZOVANÁ ČINNOSŤ

- pri aktualizácii HACCP
- školenia a tréning ako príprava na kontrolu

ŠPECIALISTA NA ŠKOLY A ŠKOLSKÉ JEDÁLNE

V prípade záujmu
o vypracovanie prevádzkového poriadku,
o školenie a iné činnosti
prosím zaslať objednávku na

www.haccp-bakosova.sk

Ing. Martina Bakošová
Poradca a školiteľ pre Hygienu
Černík 47
038 53 TURANY

0905 78 08 43
haccp.bakosova@gmail.com
www.haccp-bakosova.sk



Poznámky:

Legislativa	355/2007
	533/2007
	152/1995
SVP a HACCP	8. hlava PK SR
Ľudské zdroje	NEODBORNOSŤ
	DEFICIT
	BREMENO ČASOVÝCH KAPACÍT

Naša rodinná firma Ladislav Németh – mladší

dodáva na slovenský trh už 25 rokov vysokokvalitné certifikované hygienické pracovné pomôcky značky KOBRA, ktoré svojimi vlastnosťami spĺňajú normy EÚ a legislatívy Slovenskej republiky.

Výrobky sú vhodné na zapracovanie do hygienického systému HACCP a IFS, teda sú ideálne na používanie v zariadeniach verejného stravovania.





AKO SA VYZNAŤ V MODERNÝCH TECHNOLOGIÁCH, KTORÉ KRITÉRIÁ SÚ PRE VÝBER DÔLEŽITÉ

Príprava stravy v školských kuchyniach prechádza zmenami. Tlak na úsporu energií a surovín v dôsledku rastu cien sa spája s nedostatkom kvalifikovaného personálu a zvyšujúcimi sa nárokmi rodičov a rôznych záujmových združení na kvalitu stravy.

Zriaďovatelia škôl, ich riaditelia a vedúci školských jedální si preto kladú otázky ako sa prispôbiť aktuálnym podmienkam a vyťažiť čo najviac z obmedzených finančných zdrojov.

- **Ako variť kvalitne a zároveň nákladovo efektívne?**
- **Ako sa vysporiadať s nedostatkom personálu?**
- **Ktoré zariadenia sú v kuchyni potrebné?**
- **Riešiť výmenu varnej technológie postupne alebo naraz?**
- **Uprednostniť nízku obstarávaciu cenu alebo sa zamerať na kvalitu?**

Zriaďovatelia by v roli investora mali dokázať investície do kuchýň vhodne načasovať a tiež ich správne prioritizovať v rámci nekonečného zoznamu potrebných projektov.

V praxi často dochádza k podceňovaniu benefitov, ktoré dokážu priniesť moderné varné technológie. Nezriedka sa obnova zariadení, alebo dokonca celých kuchýň vykonáva výmenou zariadení spôsobom „kus za kus“, čo prináša len minimálne energetické a surovinové úspory a nijako neodbreňuje zamestnancov od ťažkej manuálnej práce.

K týmto chybám väčšinou dochádza kvôli nedostatočnej informovanosti o možnostiach a schopnostiach súčasných technológií.

Dôsledkom sú neefektívne investičné rozhodnutia, ktoré, s prihliadnutím na obmedzené zdroje, budú školskú kuchyňu prenasledovať dlhé roky.



Použitie energie a energetická efektívnosť v kuchyni

Príprava stravy je po vykurovaní **druhým energeticky najnáročnejším procesom** prebiehajúcim v školských zariadeniach počas celého školského roka. Energia je využívaná najmä na:

- tepelnú úpravu potravín,
- chladenie zásob,
- prevádzku vzduchotechniky,
- umývanie riadu a inventáru v umývačkách alebo za použitia teplej úžitkovej vody.

Zdrojom generovaného tepla (prípadne chladu) je najčastejšie **elektrická energia a zemný plyn**. Pre identifikáciu potenciálu možných úspor týchto médií je nevyhnutné pochopiť, čo znamená energetická efektívnosť. Vo vzťahu k vyššie uvedeným bodom ju môžeme popísať nasledovne:

- **tepelná úprava potravín**

energetická efektívnosť vyjadruje celkové množstvo tepla absorbované potravinami v pomere k celkovému množstvu spotrebovanej elektrickej energie alebo plynu,

- **chladenie zásob**

energetická efektívnosť vyjadruje celkové množstvo elektrickej energie potrebnej na schladenie a následné udržanie požadovanej teploty v jadre skladovanej suroviny,

- **prevádzka vzduchotechniky**

množstvo energie potrebnej na prevádzku vzduchotechniky je priamo úmerné energetickej efektívnosti zariadení prevádzkovaných v kuchyni; čím sú zariadenia efektívnejšie, tým väčšia časť vyrobeného tepla je absorbovaná potravou a naopak, čím je zariadenie menej efektívne, tým viac odpadového tepla musí vzduchotechnika z kuchyne odvieť,

- **umývanie riadu**

energetická efektívnosť vyjadruje množstvo energie potrebnej na ohriatie umývacej a oplachovej vody na požadovanú teplotu a tiež množstvo takto ohriatej vody potrebnej na dosiahnutie požadovaného výsledku umývania.

Rýchly vývoj v oblasti softvéru, technológií a materiálov v kombinácii so snahami o dekarbonizáciu ekonomík v posledných rokoch umožnil **významné zlepšenie energetickej efektivity gastronomických zariadení**.

Využitie potenciálu úspor pri príprave jedál dokáže za niekoľko rokov **ušetriť nemalé finančné prostriedky**, vďaka ktorým bude zriaďovateľ môcť podporiť ďalšie projekty, ktorých realizácia by inak nebola možná.





gastrotechnológia
zajtrajška

www.kema.sk

**Vytvoríme vám
profesionálnu kuchyňu.**

Od prvých ideí až po
slávnostné otvorenie.

S nami
máte všetko
pod jednou
strechou.

**Staráme sa o bezproblémový
chod vašich gastrozariadení.**

Bud'te s nami úspešní.



projektovanie

Odbornosť, vízia a fantázia.
Navrhujeme komplexné gastroprevádzky
podľa individuálnych požiadaviek a potrieb.
Máme roky skúseností.



predaj a obchod

Rýchlosť, dostupnosť a kvalita.
Široká škála produktov nám umožňuje
zariadiť akýkoľvek typ gastroprevádzky.
Vždy máme, čo potrebujete.



consulting a optimalizácia

Efektivita, účinnosť a hierarchia.
Poskytujeme odborné poradenstvo
a optimalizujeme vnútorné procesy.
Čo odporučíme, to aj funguje.



montáž, servis a starostlivosť

Remeslo, schopnosti a skúsenosti.
Poskytujeme odbornú montáž
a servis zariadení. Postaráme
sa o vás aj potom.

kemakitchen

showroom, varenie a vzdelávanie



kitchen@kema.sk
+421 915 819 324

kemaclean

značková chémia a hygiena



chemia@kema.sk
+421 907 526 797

kemacare

servis a starostlivosť o zákazníkov



servis@kema.sk
+421 905 676 979

Faktory vplývajúce na energetickú efektivitu

Pre identifikovanie potenciálu energetických úspor je potrebné v prvom rade zdefinovať faktory, ktoré na energetickú efektivitu vplývajú a následne vyhodnotiť tieto faktory v konkrétnej školskej kuchyni.

Medzi najdôležitejšie faktory s vplyvom na celkovú energetickú efektivitu patria nasledovné:

- vek zariadení,
- technický stav zariadení a
- samotná energetická efektivita zariadení.

Vek zariadení

Vek zariadení môže v kombinácii s intenzitou ich využitia indikovať ako veľmi je dané zariadenie opotrebované a ako náročná bude jeho ďalšia prevádzka. Vzhľadom na rýchly vývoj technológie v posledných rokoch je vek zariadení aj dôležitým indikátorom morálneho zastarania.

Nové moderné zariadenia prinášajú benefity vďaka:

- použitiu polovodičových súčiastok prinášajúcich vysoký výpočtový výkon, vďaka ktorému sú zariadenia schopné merať a vyhodnocovať rozmanité parametre varného procesu,
- rozvoju softvérov, algoritmov a umelej inteligencie, vďaka čomu sú zariadenia schopné zozbierané parametre interpretovať a navrhovať, alebo realizovať úpravu varných procesov,
- materiálovým inováciám, napr. pokročilejšie izolačné materiály, ekologickejšie a efektívnejšie chladiace plyny, kovové zliatiny s vyššou tepelnou vodivosťou a pod.,
- inováciám v oblasti tepelného managementu napr. rekuperácia tepla z odpadovej vody, čiastočné využitie pary namiesto vody pri umývaní riadu a pod.

Vek prevádzkovaných zariadení:

Pre účely orientačného vyhodnotenia zariadenie kuchyne sa považuje zariadenie za:

- nové, ak priemerný vek zariadení je do 5 rokov,
- stredne staré, ak priemerný vek zariadení je od 5 do 10 rokov,
- staré, ak priemerný vek zariadení je vyšší ako 10 rokov.



Technický stav zariadení

Ďalšou dôležitou premennou pri vyhodnocovaní potenciálu energetických úspor v kuchyni je technický stav používaných zariadení. Pri zariadeniach, ktoré sú udržiavané v dobrom technickom stave je predpoklad, že ich pôvodné vlastnosti zostali zachované a nedochádza v nich k tepelným únikom (napr. kvôli poškodenému tesneniu) alebo plytvaniu energiou (napr. nadmerným ohrievaním zavápneneho bojlera). Technický stav tiež vplýva na ich prevádzkovú bezpečnosť, spoľahlivosť a dostupnosť.

Bez detailného technického skúmania zariadení, sa technický stav dá orientačne vyhodnotiť na základe indikátora, ktorým je výkon pravidelného preventívneho servisu. Optimálna frekvencia preventívnych prehliadok je v prípade školských kuchýň dva razy za rok.

Energetická efektivita varných zariadení

Existuje široká paleta zariadení, ktoré sú navrhnuté pre rôzne spôsoby prípravy jedál. Tieto spôsoby prípravy do značnej miery predurčujú to, akým spôsobom sa generuje a využíva teplo a aká časť tepla uniká do prostredia vo forme tzv. odpadového tepla. **Väčšinu neefektívnych spôsobov prípravy je možné v prostredí školských jedální nahradiť efektívnejšou alternatívou vďaka moderným multifunkčným varným zariadeniam.**

Na ilustráciu rozdielov medzi rôznymi spôsobmi prípravy jedál uvádzame niekoľko príkladov.

Jedlo	Neefektívny spôsob prípravy	Efektívny spôsob prípravy
vyprážané mäso	vyprážanie na panvici: • otvorené zariadenie, únik tepla do okolia, • veľká spotreba oleja, • obmedzená veľkosť jednej dávky, • zohriatie zariadenia len kvôli mäsu.	príprava v konvektomate: • uzatvorená komora, minimálny únik tepla, • jemné postriekanie mäsa olejom, • veľa porcií naraz vďaka zásuvom, • príprava prílohy v rovnakom zariadení.
guláš	príprava v kotle alebo panvici: • nedostatočný výkon na rýchle opraženie veľkého množstva mäsa, • dlhý čas varenia na zmäknutie mäsa.	príprava v tlakovej panvici: • rýchle zatiahnutie mäsa pre kvalitné opraženie, • kratší čas prípravy vďaka použitiu tlaku.
volské oká	príprava na panvici: • otvorené zariadenie, únik tepla do okolia, • náročné na ustriehnutie kuchárom, • obmedzená veľkosť jednej dávky, • rôzny stupeň uvarenia.	príprava v konvektomate: • uzatvorená komora, minimálny únik tepla, • automatické hlásenie po ukončení prípravy, • veľa porcií naraz vďaka zásuvom, • rovnaký stupeň uvarenia a tvar výsledného produktu.



Pri analýze vyššie uvedených príkladov možno identifikovať štyri základné parametre vplývajúce na stupeň energetickej efektivity použitých varných zariadení:

1. Uzatvorená konštrukcia / sálanie tepla do okolia

uzatvorená konštrukcia s kvalitnou tepelnou izoláciou udržiava maximum energie vo vnútri zariadenia, čím zvyšuje efektívnosť tepelnej prípravy vďaka minimalizácii odpadového tepla; obmedzenie sálavého tepla predstavuje aj sekundárne úspory, keď sa znižuje potrebná veľkosť a zaťaženie vzduchotechniky;

2. Spôsob ohrevu

ak odhliadneme od efektivity výroby elektriny, elektrická indukcia je v prípade kuchynských zariadení jednou z najefektívnejších foriem generovania tepla; v prípade použitia správneho riadu je až 90% spotrebovanej elektrickej energie premenenej na teplo prijaté hrncom a varenými surovinami; čím rýchlejší a priamejší je prenos tepla z ohrevného telesa na potravinu, tým efektívnejší je spôsob ohrevu; príprava, pri ktorej je teplo surovine odovzdávané vzduchom alebo vzduchom s vodnou parou je oveľa efektívnejšie ako varenie vo vodnom kúpeli, keď po dovarení suroviny obrovské množstvo tepla unikne do odpadového potrubia vo forme horúcej vody;

3. Aktívne riadenie varného procesu a spotreby energie

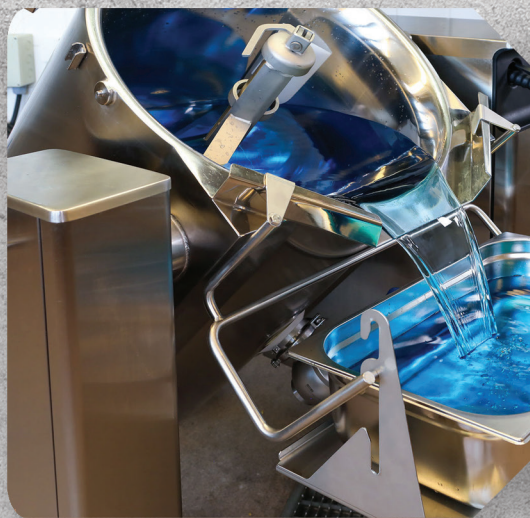
efektívne zariadenia sú vybavené pokročilými systémami, ktoré umožňujú vybrať prednastavený varný proces zodpovedajúci konkrétnemu receptu, identifikovať množstvo vložených surovín, ich stav a špecifické podmienky počas prípravy, prispôbiť varný proces týmto parametrom a zmerať množstvo spotrebovanej elektrickej energie; takto dokážu efektívne pracovať s vygenerovaným teplom a maximalizovať jeho využitie;

4. Multifunkčnosť zariadenia

tento faktor poukazuje na všestrannosť použitého zariadenia; ohrev zariadenia na pracovnú teplotu vyžaduje veľké množstvo energie, ktoré sa po vypnutí zariadenia premieňa na nevyužitie odpadové teplo; pre dosiahnutie úspor v spotrebe energie je preto veľmi dôležité použiť rovnaké zariadenie opakovane pre čo najviac jedál a snažiť sa využiť celú kapacitu zariadenia.

Poznámky:





VARÍ, MIEŠA, MIXUJE A ŠLAHÁ

- Meranie spotreby energie a vody
 - Rýchle a rovnomerné varenie
 - Varenie bez dozoru
 - Úspora energie

ScanBox

UDRŽUJE TEPLU, CHLAD A KVALITU

- Šetrí priestor a kapacitu
- Až o 50 % nižšia váha vozíka
- Jednoduché manévrovanie
- Hotové jedlo udržiava v teple



REVOLÚCIA PARNÉHO ČISTENIA

- Úspora 100 % chémie
 - Úspora 93 % vody
 - Úspora 60 % času
- Certifikácia HACCP



Pre viac informácií nás kontaktujte

Súčasný stav bežnej kuchyne (modelový príklad)

1. V kuchyni sa nachádzajú jednoúčelové zariadenia.

Medzi tieto zariadenia patria najmä varné kotle, statické rúry a smažiace panvice. Tieto zariadenia prinášajú viacero nevýhod:

- ich používanie je neefektívne, pretože každé zariadenie sa jednotlivo nahrieva na prevádzkovú teplotu a len zriedka sa využije na prípravu viacerých jedál za sebou alebo súčasne, čo znamená, že teplo vynaložené na zohriatie zariadenia sa po ukončení prípravy opakovane nevyužije;
- zariadenia zaberajú veľa podlahovej plochy, ktorá by v prípade využitia multifunkčných zariadení mohla byť uvoľnená a využitá iným, vhodnejším spôsobom;
- väčší počet zariadení, ktoré sa ale využívajú menej často, vyžaduje pri obnove vysoké investície, ktoré by mohli byť využité na nákup menšieho počtu moderných, energeticky efektívnych multifunkčných strojov, ktoré by boli naplno využívané každý deň, pri každom jednom varení, čo znásobuje energetické úspory;
- vyšší počet zariadení indikuje vyššie náklady na pravidelné elektrické a plynové revízie a preventívne prehliadky;
- pri menšom počte použitých zariadení sa znižuje množstvo práce, vody a čistiacich prostriedkov potrebných na čistenie zariadenia; pri konvektomatoch s automatickým čistením táto činnosť odpadáva úplne.

2. V kuchyni sa nachádza veľké množstvo zariadení bez aktívneho riadenia varného procesu a spotreby energie.

Ide prakticky o všetky zariadenia s výnimkou konvektomatu. Tieto zariadenia:

- nijakým spôsobom nevyhodnocujú množstvo vložených surovín ani ich stav,
- neprispôbujú teplotu ani výkon tomu, či do zariadenia boli vložené ďalšie potraviny alebo v ňom napríklad prudko nárazovo poklesla teplota kvôli otvoreniu dverí,
- neobsahujú prednastavené varné procesy, ktoré zabezpečujú optimálnu prípravu potravín bez rizika ich znehodnotenia.

3. Konštrukcia viacerých zariadení v posudzovanej kuchyni je otvorená, alebo s nedostatočným stupňom izolácie vonkajšieho plášťa.

Medzi takéto zariadenia patria kombinované sporáky, plynové stoličky, smažiacia panvica, statická rúra, varné kotle a nižšie rady konvektomatov. Týmto spôsobom dochádza k neefektívnemu využitiu vygenerovaného tepla:

- kotle so slabou izoláciou veka uvoľňujú teplo do prostredia; nedostupnosť tlakového varenia zbytočne predlžuje čas prípravy niektorých pokrmov (napr. mäso, strukoviny);



- smažiacie panvice sa používajú na prípravu jedál, ktoré je možné výhodnejšie pripraviť v konvektomate alebo v multifunkčnej panvici s kvalitnou izoláciou veka, teplotnou sondou a prednastavenými varnými procesmi, vďaka ktorým personál dostáva upozornenia na potrebu zatvorenia veka, alebo vykonania ďalšieho kroku varného procesu;
- statické rúry možno nahradiť konvektomatmi s lepšou izoláciou dverí a možnosťou parného varenia; kotle a smažiacie panvice zase multifunkčnými tlakovými panvicami;
- používanie sporákov a plynových stoličiek treba znížiť na nevyhnutné minimum, pretože teplo generujú priamo do prostredia bez toho, aby bolo využité v rámci uzavretého varného priestoru, ktorý zabraňuje jeho úniku.

4. Zariadenia v kuchyni nevyužívajú inovatívne a efektívne spôsoby ohrevu.

Takéto zariadenia je ťažšie rýchlo a flexibilne regulovať. Nepoužívajú sa indukčné variče ani zariadenia s inovatívnymi riešeniami pre rýchle a efektívne odovzdanie teploty do materiálov, ktoré sú priamo v kontakte s pripravovanou stravou.

5. Kuchyňa nedisponuje umývačkou čierneho riadu.

Tento fakt indikuje, že kuchynský riad sa umýva ručne. Odmáčanie a napúšťanie drezov teplou vodou je energeticky neefektívne a náročné na prácu a čas. Vhodne zvolená umývačka čierneho riadu alebo inovatívna kombinovaná umývačka, ktorú je možné po ukončení umývania čierneho riadu prepnúť do režimu bieleho riadu (výmena vody), uvoľní ľudské zdroje na iné činnosti a prinesie nielen úsporu energie, ale aj vody a čistiacich prostriedkov.

Poznámky:



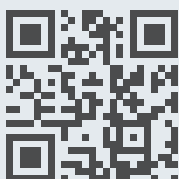
iCareSystem AutoDose

Jednoduché, čisté, šetrné.

Integrovaný autonómny čistiaci systém rozpozná sám množstvo požadovaného čistiaceho prípravku v kazetách a automaticky sa spustí v požadovanom čase alebo na požiadanie.

Zvyšuje sa tým bezpečnosť práce, šetrí sa pracovný čas a je zaistená hygienická bezpečnosť HACCP.

**Voliteľné pre vybrané
modely iCombi Pro.**



Popis vybraných výhod odporúčaných zariadení

Druh, veľkosť, počet, výkon a kombinácia technológií sa odvíja od potrieb každej konkrétnej kuchyne. Pri úvahách o modernizácii je potrebné zaoberať sa víziou, kam chce kuchyňa a jedáleň smerovať.

Aj keď sa modernizácia môže realizovať po častiach, na začiatku je bezpodmienečne nutné uvažovať o celkovom výslednom stave.

Konvektomaty a multifunkčné panvice RATIONAL

Konvektomaty iCombi Pro majú v porovnaní s bežnou varnou technológiou až:

- o **70% nižšiu spotrebu energie** vďaka maximálnemu využitiu varnej komory, iProduction Manager a najmodernejšej riadiacej technológii,
- o **60% menšiu potrebu vynaloženej práce** – eliminácia rutinných činností pomocou funkcie iCookingSuite, pričom iCareSystem navyše zaručí, že netreba manuálne čistiť varnú komoru,
- o **30 % nižšiu potrebu miesta** na daný varný výkon,
- o **25 % nižšiu spotrebu surovín** vďaka presnej regulácii a funkcii iCookingSuite,
- o **95 % nižšiu spotrebu tukov**.

Multifunkčné panvice sa vyznačujú nasledovnými vlastnosťami:

- sú až 4-krát rýchlejšie, majú o **40% nižšiu spotrebu energie** a vynikajú výraznou **úsporou miesta** v porovnaní s bežnými kuchynskými spotrebičmi,
- umožňujú až o **10 % znížiť spotrebu mäsa** vďaka mimoriadnemu výkonu iVarioBoost a príprave dusených pokrmov cez noc,
- **zvýšia rýchlosť prípravy o 35%** oproti štandardnému vareniu,
- umožnia znížiť množstvo hrncov a panvíc, ktoré je nutné čistiť, čo prináša **úsporu vody až do 400 l** (pri modeli iVario Pro XL) na jednu zmenu.

Ďalšie výhody týchto zariadení zahŕňajú:

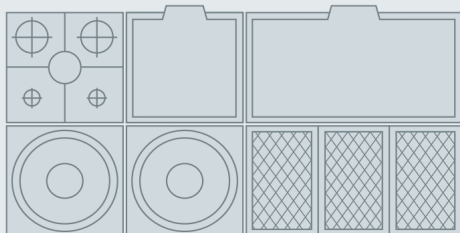
- ako jedny z mála zariadení na trhu majú **energetickú efektivitu odmeranú a certifikovanú podľa medzinárodne uznávanej normy**;
- obsahujú profesionálnymi kuchármi vytvorené a roky zdokonaľované **varné postupy**, ktoré je možné jednoducho **prispôbiť požiadavkám konkrétnej kuchyne**;
- vďaka ich funkciám umožňujú varenie rôznych jedál prakticky bez dozoru (sú na to certifikované), vždy s rovnakým výsledkom;
- zásluhou vysokého výkonu, okamžitého prenosu tepla a možnosti tlakového varenia (len panvica), je príprava jedál na týchto zariadeniach veľmi rýchla;
- vďaka programu certifikovaných servisných partnerov má používateľ týchto zariadení prístup k pravidelným servisným prehliadkam a rýchlej, 24-hodinovej reakčnej dobe servisnej organizácie.



iVario. The Game Changer.

Porovnání. V kostce.

Stávající kuchyně s běžnou varnou technologií pro 750 jídel.



- › 4 × plynový hořák: 21 kW
- › Sklopná pánev 2 GN: Plyn 15,7 kW – 70 litrů, 45 dm²
- › Sklopná pánev 3 GN: Plyn 24,5 kW – 130 litrů, 63,4 dm²
- › Varný kotel: Plyn 24 kW – 150 litrů
- › Varný kotel: Plyn 17,5 kW – 130 litrů
- › 3 × fritéza: Elektřina 67,5 kW – 3 × 25 litrů

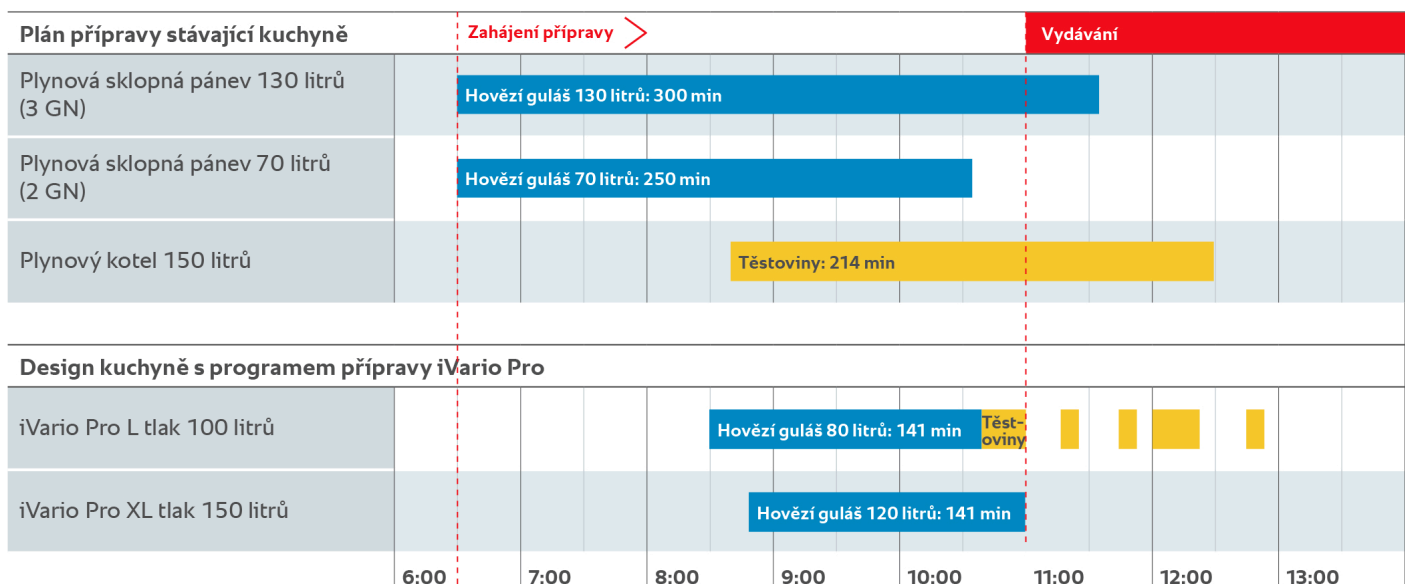
Design kuchyně se zařízením iVario Pro pro 750 jídel.



- › iVario Pro 2-S: 2 × 25 litrů – 21 kW – 2 × 19 dm²
- › iVario Pro L P: 100 litrů – 27 kW – 39 dm²
- › iVario Pro XL P: 150 litrů – 41 kW – 59 dm²

Jednodenní plán přípravy.

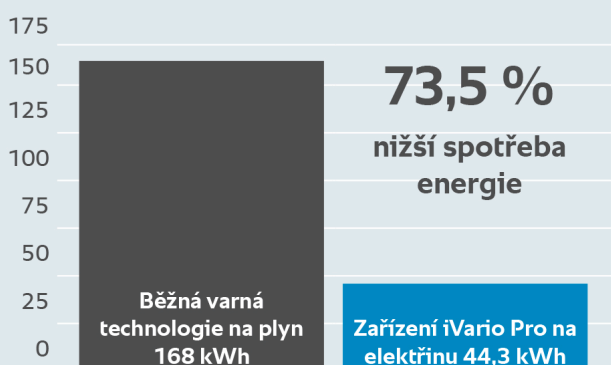
750 jídel. Plynová zařízení vs. iVario (tlak). Dnešní menu 90 kg hovězího guláše + 45 kg těstovin.



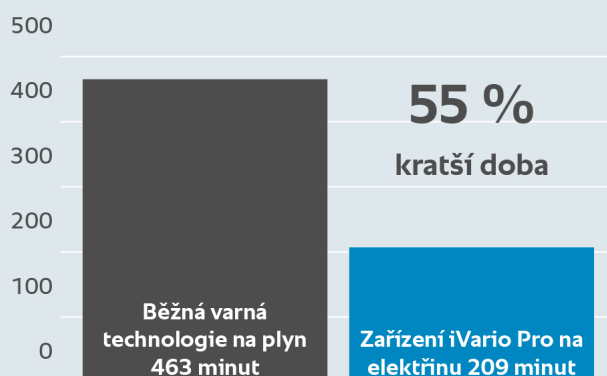
Úspora energie a času.

Průměrná spotřeba energie a kumulovaná doba vaření.

Průměrná spotřeba energie [kWh/750 jídel]



Průměrná kumulovaná doba vaření/750 jídel



Multifunkčné varné kotle Log-iQ

- v porovnaní s klasickými varnými kotlami disponujú tieto zariadenia celkom odlišným spôsobom ohrevu, ktorý je riadený elektronikou, vďaka čomu je v kotle možné bez pripečenia zohriať mlieko, ale tiež pražiť cibuľu alebo restovať mäso;
- ohriatie vody na bod varu je v porovnaní s klasickým kotlom oveľa rýchlejšie a pri menšej spotrebe energie;
- kotol disponuje automatickým napúšťaním vody s presnosťou na liter, presným nastavením teploty s 10 úrovňami, izolovaným vekom a prelisom ako ochranou proti pretečeniu s vyústením do odpadového potrubia.

Indukčné sporáky Log-iQ

- ohrev vody a pokrmov je veľmi rýchly a vyžarovanie tepla do prostredia veľmi nízke;
- reakcia na zmenu výkonu je okamžitá;
- pri znížení výkonu sporák nepulzuje, ale plynulo znižuje výkon cievky;
- sporák môže byť vybavený vodovodnou batériou, ktorá umožňuje napúšťanie vody do hrnca priamo na platni;
- voliteľná 6kW platňa zohreje 20 litrov vody na bod varu za 20 minút.

Umývačky čierneho riadu Granuldisk

Okrem nesporných úspor času potrebného na umytie gastronádob je umývanie v umývačkách Granuldisk až o 72% úspornejšie (energia, voda) oproti ručnému umývaniu teplou vodou.

Voliteľné riešenia, ako EcoExchanger umožňujú dodatočne ušetriť 35% z umývačkou spotrebovanej energie vďaka rekuperácii tepla z odpadovej vody.

Ďalšie výhody týchto umývačiek sú nasledovné:

- granulové umývačky riadu využívajú kinetickú energiu plastových alebo epoxidových granúl na odstraňovanie zvyškov jedál z hrncov a gastronádob;
- gastronádoby netreba pred umývaním nijako pripravovať, stačí len odstrániť hrubé zvyšky jedál a nádoby poukladať do umývačky;
- granule narážajúce na povrch nádob uvoľňujú aj pripečené zvyšky jedál, vďaka čomu na dokonalé umytie stačí menšie množstvo vody a čistiaceho prostriedku;
- umytie je rýchle a efektívne, odpadá potreba opakovaného umývania alebo ručného dočisťovania nádob;
- umývanie gastronádob je obmedzené na nakladanie a vykladanie umývačky, presne ako v prípade bieleho riadu.



Multifunkčné gastronomické riešenia na úsporu času, energií a nákladov.



Multifunkčný kotol LOG-IQ
s výpustným ventilom



+RÝCHLOSŤ +PRESNOSŤ +INTELIGENCIA +KVALITA +JEDNODUCHOSŤ +VŠESTRANNOSŤ



Multifunkčný indukčný
sporák LOG-IQ





Prináša zlepšenie pracovných podmienok.



Umývačky riadu

Absolútne eliminujú namáčanie,
drhnutie a predmývanie.

Využívajú vysoký tlak vody, špeciálne granule
a malé množstvo chémie.

Dodržujú prísne hygienické predpisy.



www.granuldisk-cs.cz



Vyberte si svoj balíček Robot Coupe



Ako si vybrať svoj balíček?

- 1. Typ prípravy**
- 2. Počet jedál**

Typ prípravy \ Počet jidel	Až 100	100-300	300-600	600-1000	1000 a více
Zpracování ovoce a zeleniny	CL 30 Bistro	CL 50	CL 52	CL 55 Workstation	CL 60 Workstation
Sekání, mletí, mixování, hnětení	R 3	R 5	R 8	R 15	R 23
Zpracování ovoce a zeleniny a sekání, mletí, mixování, hnětení	R 301 Ultra	R 502	R 752	-	-
Polévky, omáčky a dresinky	MMP 190 Combi CMP 300 Combi	MMP 190 Combi MP 450 Combi	MMP 190 Combi MP 450 Combi MP 550	MMP 190 Combi MP 450 Combi MP 600	MMP 190 Combi MP 450 Combi MP 600
Čerstvé ovocné a zeleninové džusy	J 80 Buffet	J 100	J 100	J 100	J 100



Zariadenia na dynamickú prípravu Robot Coupe

Vyššia efektivita v kuchyni sa dá dosiahnuť nielen použitím zariadení, ktoré šetria energiu, ale aj skrátením času prípravy potravín a odbremením zamestnancov od nepotrebných manuálnych prác. Zariadenia na dynamickú prípravu od Robot Coupe zahŕňajú krájače zeleniny, kutre, blixéry, kombinované roboty a ručné mixéry.

Všetky tieto zariadenia dokážu niekoľkonásobne skrátiť čas prípravy potravín v porovnaní s ich manuálnym spracovaním. Vďaka kvalitnému prevedeniu a veľkému výkonu dokážu tieto zariadenia dlhé roky s rezervou obsluhovať kuchyne produkujúce od niekoľko desiatok až do niekoľko stoviek porcií denne.

Nápojové technológie v školskej jedálni

šetia ľudskú energiu kuchárov, financie aj životné prostredie.

Systém WATERPOINT poskytuje stravníkom a žiakom trvalý prístup ku kvalitnej pitnej vode. Poskytuje podľa potreby horúcu, studenú, izbovú alebo perlivú vodu pripravenú na spotrebu.

Systém je založený na pripojení stojanu k existujúcej vodovodnej sieti a filtrovaní vody bezprostredne pred spotrebou, čo zaručuje bezpečnosť a čerstvosť. Výhodou je neinvazívna inštalácia, stála dostupnosť vody, oveľa nižšie náklady, žiadna cestná doprava, žiadny odpad z obalov, zníženie emisií CO₂.

COOLBAR prináša ideálne riešenie na prípravu a výdaj chladených nápojov. Coolbar je možné pripojiť priamo na vodovodný riad. Zmiešaním chladnej vody a až troch koncentrátov vzniknú osviežujúce nápoje alebo je možné ponechať len čistú vodu.

Bezdotykový coolbar je navyše vybavený pohybovými senzormi na výdaj a spĺňa tak najprísnejšie hygienické opatrenia.

Vírič COFRIMELL vyniká jednoduchou obsluhou, údržbou a nízkymi nákladmi na prevádzku. Podľa počtu pripravovaných nápojov je možné zvoliť zariadenie s jedným, dvomi alebo tromi zásobníkmi s obsahom 12 l.

Poznámky:





KVALITOU K ÚSPORÁM

Pre nás nielen motto. Bez toho aby sme si to uvedomovali, kvalita ovplyvňuje náš každodenný život. Vstupuje do nášho stravovania, do pracovného života i kvality životného prostredia....proste všade kam sa pozrieme.



ÚSPORA V SPOTREBE SUROVÍN, ZDROJOV A OBALOV

- Príprava presného množstva
- Kvalitné suroviny
- Úspora vody



ÚSPORA ČASU

- Efektívne využívanie pracovnej sily



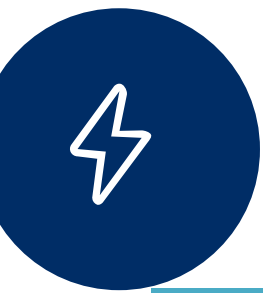
ÚSPORA ENERGIÍ

- Správny výber technológií priamo na mieru podľa kapacity stravníkov



KVALITA JE PRE NÁS NA PRVOM MIESTE





ČO PRINESIE ENERGETICKÝ AUDIT ŠKOLSKEJ KUCHYNE



Energetický audit

Energetický audit je vyhotovený v zmysle zákona č. 321/2014 Z.z. , zameraný na návrh realizovateľných opatrní a ich vyčíslenie z hľadiska energetickej a emisnej úspory, finančnej návratnosti. V neposlednom rade je tento dokument akceptovaný v celej EU a vyžadovaný pre získanie eurofondov.

Energetická štúdia

Energetická štúdia je zjednodušená forma Energetického auditu

Čo vám prinesie Energetický audit/Energetická štúdia školskej kuchyne?

Dokument spracovaný na základe systematického postupu na získanie dostatočných informácií o aktuálnom stave a charakteristike spotrieb energii potrebných na identifikáciu a návrh nákladovo efektívnych možností úspor energií, a to pre všetky typy objektov a technológií v zariadeniach na poskytovanie súkromných alebo verejných služieb v oblasti stravovania.

Postup:

Po zadefinovaní cieľov auditu prebieha obhliadka objektu a zber dát. Na základe týchto údajov zhodnotíme súčasný stav technológií a ich energetickú náročnosť. V ďalšom kroku konzultujeme a navrhujeme opatrenia na zvýšenie energetickej efektívnosti technológií, úspor emisií, vyčíslíme investičné náklady a určíme návratnosť investícií.



Energetický audit:

- zistí nedostatky, ktoré sa môžu aj bez ďalších investícií pomocou prevádzkových opatrení eliminovať, prípadne znížiť
- predstaví investičné možnosti a dobu návratnosti, umožní efektívnejšie získanie energie
- slúži ako nevyhnutná súčasť príloh pri žiadosti o nenávratný finančný príspevok z európskych fondov, ktoré sú určené pre podnikateľov a verejný sektor, prípadne pre banku poskytujúcu financovanie.

Na vypracovanie Ea prípadne energetickej štúdie objektu školskej kuchyne je nutné poskytnúť:

- prístup do všetkých priestorov jedálne a skladov za účelom obhliadky a vytvorenia fotodokumentácie
- poskytnúť dokumentáciu, technické listy prípadne inú dokumentáciu používaných technológií
- údaje o ročnej spotrebe energií v objekte za 3 predchádzajúce roky

Pavol Šebák

Email: pavol.sebak@delphia.sk

Mobil: +421 948 457 427

delphia

Poznámky:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



VEREJNÉ OBSTARÁVANIE NIELEN NA MODERNIZÁCIU JEDÁLŇ



- Kritériá zákaziek vo verejnom obstarávaní.
- Najnižšia cena ako jediné kritérium zákazky?
- Aké podmienky účasti vo verejnom obstarávaní možno aplikovať:
 - podmienky osobného postavenia
 - ekonomické parametre
 - odborné a technické parametre
- Úloha expertov a certifikácie vo verejnom obstarávaní.
- Zmluva vo verejnom obstarávaní: kľúčové parametre.
- Opcia k navýšeniu ceny v zmluve (inflácia, navýšenie ceny prác alebo materiálu ...)
- Ako dosiahnuť výber vhodného uchádzača?
- Ako sa brániť vo verejnom obstarávaní?
- Podpora v procese verejného obstarávania.



Spoločnosť AIOLOS Consulting s.r.o. je tvorená tímom odborníkov s právnym a ekonomickým vzdelaním. Profilujeme sa v oblasti verejného obstarávania a realizácie projektov z eurofondov. Kladieme vysoký dôraz na odbornosť, presnosť a súlad s právnymi predpismi na národnej a európskej úrovni, metodikou a princípmi, za súčasného dodržiavania prísnych etických štandardov.

Poskytovanie služieb a zabezpečenie procesov realizujeme tak, aby boli vedené profesionálne, transparentne, bez konfliktu záujmov a s plným zreteľom na dodržanie predpisov a princípov. Vo svojich výstupoch zohľadňujeme najnovšie rozhodovacie trendy a metodické postupy tak, aby čo najlepšie zohľadňovali individuálne potreby klientov, ktorých spokojnosť je u nášho tímu

Naša ponuka v oblasti verejného obstarávania a podpory v oblasti čerpania eurofondov:

- úvodné konzultácie súvisiace s posúdením situácie klienta
- komplexné spracovanie žiadosti o poskytnutie nenávratného finančného príspevku
- možnosť asistencie pri zabezpečení potrebných príloh žiadosti
- nastavenie realizácie celého projektu od vydania rozhodnutia o schválení nenávratného finančného príspevku až po jeho ukončenie
- zastupovanie klienta pred orgánmi verejnej moci
- manažment dosahovania merateľných ukazovateľov projektu v zmysle uzatvorenej zmluvy o poskytnutí nenávratného finančného príspevku
- kompletné poradenstvo súvisiace s prípravou a implementáciou projektu
- analytické vyhodnocovanie rizík spojených s realizáciou projektu v nadväznosti na platnú metodiku pre jednotlivé oblasti ako aj legislatívu Slovenskej republiky a Európskej Únie
- verejné obstarávanie od A po Z





ŽIADOSŤ O POSKYTNUTIE NENÁVRATNÉHO FINANČNÉHO PRÍSPEVKU

(PSK-MIRRI-003-2023-DV-EFRR)

Podmienky poskytnutia príspevku:

Vyplnenie formuláru **ŽoNFP – ITMS 2014+** (musí byť subjekt prihlásený) **vrátane** všetkých príloh.

1. Právna forma:

- **Doklad o menovaní štatutárneho orgánu školy** (v prípade, ak žiadateľom je škola)
- **Splnomocnenie osoby konajúcej v mene žiadateľa na zastupovanie** - podpisy musia byť úradne osvedčené
- **Uznesenie zastupiteľstva obce** o tom, že zastupiteľstvo schvaľuje:
 - zabezpečenie finančných prostriedkov na spolufinancovanie realizovaného projektu
 - zabezpečenie financovania prípadných neoprávnených výdavkov z rozpočtu mesta

2. Podmienka splnenia kritérií pre výber projektov:

a) Projektová dokumentácia stavby (overená autorizovanou osobou a overená v stavebnom konaní) vrátane výkazu výmer

b) Rozpočet projektu a Podrobný položkový rozpočet projektu na úroveň výkazu výmer V prípade, ak bola výška výdavku stanovená na základe **znaleckého alebo odborného posudku**, žiadateľ predkladá ako súčasť ŽoNFP znalecký alebo odborný posudok a iné doklady súvisiace s predmetným výdavkom (napr. Kúpnu zmluvu). V prípade, ak bola výška výdavku stanovená na základe **prieskumu trhu**, žiadateľ predkladá ako súčasť ŽoNFP **kompletnú dokumentáciu k prieskumu trhu** (výzva na predloženie cenovej ponuky, cenové ponuky) a doklad o vykonanom prieskume trhu. Uvedené platí aj v prípade, ak bola výška výdavku stanovená na základe Záznamu z prieskumu trhu pred vyhlásením VO.

c) Podklady k rozpočtu projektu:

- Prieskum trhových cien/ Rozpočet stavby vypracovaný a overený autoritou
- Záznam z prieskumu trhu / Rozpočet stavby vypracovaný a overený autoritou
- Zmluva s dodávateľom/zhotoviteľom vrátane dodatkov k zmluve a ocenený výkaz výmer (ak v čase predloženia ŽoNFP je ukončené VO)
- Znalecký alebo odborný posudok

d) Fotodokumentácia v minimálnom rozsahu 10 fotografií znázorňujúcich súčasný stav miesta realizácie projektu, ak je to relevantné.

3. Špecifiká oprávnenosti:

a) podpora desegregácie výchovy a vzdelávania - podpora rovného prístupu ku kvalitnému, nesegregovanému a inkluzívnemu vzdelávaniu. Súčasťou aktivity sú investície do infraštruktúry vo vzdelávacích zariadeniach vo forme stavebných úprav a rekonštrukcie, obstarania a modernizácia materiálno-technického vybavenia, vrátane vybavenie kompenzačných pomôcok v nesegregovanom prostredí či investície smerom k lepšiemu prístupu k vzdelávaniu. Súčasťou podpory môžu byť stavebné úpravy a rekonštrukcia priestorov na školskú jedáleň prípadne výdajňa jedla a zabezpečenie materiálno-technického vybavenia jedálne prípadne výdajne jedla.

b) debarierizácia škôl a školských zariadení - žiadateľ pri výbere musí realizovať minimálne čiastočnú debarierizáciu tých častí stavby, ktoré sú predmetom projektu. Musí však zabezpečiť bezbariérový prístup do budovy. Ak je napríklad predmetom projektu budovanie učební resp. jedální, žiadateľ musí zabezpečiť bezbariérový prístup do priestorov budov, ktoré sú predmetom podpory.

c) materiálne vybavenie a technické zabezpečenie škôl a školských zariadení - zabezpečenie materiálneho a technického vybavenia vrátane kompenzačných pomôcok, učebných, didaktických a ďalších vhodných prostriedkov potrebných pre vzdelávanie detí a žiakov. V rámci podpory bude možné realizovať aj s tým súvisiace stavebné úpravy a rekonštrukciu, vrátane obstarania a modernizácie materiálno-technického vybavenia. Súčasťou podpory môžu byť stavebné úpravy a rekonštrukcia školskej jedálne, priestorov na školskú jedáleň prípadne výdajňa jedla a zabezpečenie materiálno-technického vybavenia jedálne prípadne výdajne jedla. Oprávnená je aj podpora školských klubov detí, ktoré sú súčasťou základných škôl. V rámci tejto aktivity je možné riešiť aj potrebu energetickej efektívnosti budov základných škôl a školských zariadení.

d) budovanie/modernizácia učební - rekonštrukcie a modernizácie učební, dielní, ateliérov s využitím najnovších didaktických prostriedkov na úrovni 21. storočia vrátane zabezpečenia materiálno - technického vybavenia. V rámci tejto aktivity je možné riešiť rekonštrukciu a modernizáciu vonkajších učební prírodovedných predmetov vrátane materiálno-technického vybavenia tried v prírode tak, aby sa žiaci vzdelávali mimo priestorov školy/priamo v prírode. Možnosť riešiť aj potrebu energetickej efektívnosti budov.

Poznámky:

e) výstavba a rekonštrukcia školských športovísk - budovanie a rekonštrukcia športovej infraštruktúry (vnútornej a vonkajšej) vrátane materiálno-technického vybavenia, ktorá bude slúžiť deťom a žiakom počas vyučovania, ale aj mimo neho na pohybové a športové aktivity na školách. Prioritou aktivity je zameranie sa na školy bez adekvátnej infraštruktúry pre pohybové aktivity, telesnú výchovu a šport, najmä bez existujúcich telocviční. V rámci tejto aktivity je možné riešiť aj potrebu energetickej efektívnosti športových hál a iných budov určených na šport. Pri budovaní školských športovísk bude zároveň preferované, aby mimo školského vyučovania boli športoviská v čo najväčšej miere prístupné pre širokú verejnosť všetkých vekových kategórií. Aktivitou sa zabezpečí prístup k elementárnej infraštruktúre pre čo najväčšie množstvo detí a žiakov.

4. Hodnotiace kritériá

a) Relevantnosť projektu

Príspevok projektu k podpore marginalizovaných rómskych komunít **+ 2 body**.
Posúdenie príspevku aktivít projektu k integrovaným územným investíciám **+ 2 body**.
Spolu max. **4 body**.

b) Kvalita realizácie projektu

Vhodnosť navrhovaných aktivít z vecného a časového hľadiska **+ 4 body**.
Primeranosť a reálnosť plánovaných hodnôt merateľných ukazovateľov **+ 3 body**.
Príspevok projektu ku konceptu SMART školy **+ 4 body**.
Príspevok projektu k zvyšovaniu kvality a zlepšeniu infraštruktúry vzdelávania **+ 4 body**.
Príspevok projektu k zvyšovaniu kvality a zlepšeniu športovej infraštruktúry **+ 3 body**.
Spolu max. **18 bodov**.

c) Finančná stránka projektu

Štruktúra a správnosť rozpočtu **+ 2 body**.
Finančná charakteristika žiadateľa **+ 6 bodov**.
Spolu max. **8 bodov**.

Spolu za všetky hodnotené oblasti **30 bodov**.

Poznámky:





Oživte školské priestory farebným nábytkom
a jedálenským vybavením



Navštívte náš e-shop www.skolskelavice.sk

Telefónne číslo: 041 43 61 388
E-mail: info@k-tenkovovyroba.sk



ZAVEDENIE DOPLNKOVEJ / PODNIKATEĽSKEJ ČINNOSTI PRI ZARIADENIACH ŠKOLSKÉHO STRAVOVANIA

najdôležitejšie fakty o problematike doplnkovej činnosti orientovanej na poskytovanie stravovacích služieb verejnosti, výrobu polotovarov, predaj stravy „cez ulicu“ a doplnkový predaj vrátane základných vzťahov k činnosti hlavnej

Úvodom

Doplnková činnosť umožňuje zariadeniu (prevádzke) školského stravovania, **využívať svoje voľné kapacity na výrobu a predaj stravy, prípadne na poskytovanie iných služieb, za účelom dosiahnutia zisku.**

Doplnkovú činnosť môžu prevádzkovať len tie zariadenia, ktorým to umožňuje ich zriaďovacia listina, ktorá by zároveň mala vymedziť aj okruhy možnej doplnkovej činnosti. K samotnému začatiu doplnkovej činnosti samotné povolenie zriaďovateľa nestačí. Je potrebné splniť rad ďalších povinností.

Právny rámec

Doplnková činnosť je vymedzená radom právnych predpisov a odborových noriem. A samozrejme tu platia aj normy, ktoré sa viažu k čisto odbornej časti činnosti, ako napríklad hygienické predpisy, či predpisy o likvidácii odpadov, ktoré sú pre hlavnú aj doplnkovú činnosť totožné.

Doplnková činnosť a účtovníctvo jednotky

Zavedením doplnkovej činnosti sa zvyšuje aj **dôraz na kvalitnú a čitateľnú účtovnú evidenciu.**

Príspevková organizácia má v tomto ohľade trochu zložitejšiu pozíciu ako bežný podnikateľský subjekt, pretože tu existuje viacero orgánov, ktoré môžu alebo musia jednotku podrobovať kontrolám a nie vždy sú názory a hľadiská týchto inštitúcií vo vzájomnom súlade.

Preto je nesmierne dôležité **popísať všetky procesy, výpočty kalkulácie a pomerové koeficienty**, ktoré bude účtovná jednotka používať a následne ich svedomito dodržiavať.



Asi najdôležitejšia vec, ktorá by mala predchádzať samotnému premietnutiu doplnkovej činnosti v účtovnom systéme je sumarizácia a spísanie základných téz:

Dostatočne prehľadné analytické členenie účtovných dát.

Doplnková činnosť musí byť **účtovne oddeliteľná od činnosti hlavnej** a z ustanovení zákona o účtovníctve možno odvodiť, že maximálna perióda pre takéto členenie je najmenej jeden mesiac. V ideálnom prípade by mal mať každý výnosový aj nákladový účet v účtovníctve hlavnej činnosti svoj náprotivok v rámci štruktúry doplnkovej činnosti. Výnimku tvoria pochopiteľne dotačné výnosy a podobne.

Vecné aj formálne správne členenie spoločných nákladov HČ a DČ

Na strane výnosov vieme vždy čo patrí do DČ a čo do HČ, ale pri nákladoch to tak často nie je. Existujú náklady, ktoré budú vždy spojené s doplnkovou činnosťou, napríklad nákup tovaru do bufetu a naopak také, ktoré budú jasne spojené s činnosťou hlavnou, napríklad účasť na odbornom školení.

Rad nákladov výroby doplnkovej činnosti ale nemožno jednoducho zaúčtovať a treba nájsť vhodné pomerové systémy. Tak napríklad spotreba energie na varenie, osvetlenie prevádzky a ohrev jedál. Vo chvíli, keď má účtovník na stole vyúčtovanie spotreby za elektrinu v jednej sume, musí **zvoliť nejaký pomer**. Aký bude je čisto na zvážení účtovnej jednotky. V každom prípade musí byť obhájitelný a konštantný.

Pomer by sa nemal meniť z mesiaca na mesiac a mal by byť súčasťou účtovnej smernice. Na pomer existuje celý rad pohľadov. Od obyčajného rozdelenia podľa počtu porcií, cez prepočty odvodené od spotreby surovín k oveľa sofistikovanejším a rôzne kombinovaným formám. Každý výpočet bude mať nejakú nepresnosť. To ale neznamenaajú nič iné ako to, že treba náklad po náklade **starostlivo zvážiť akú metódu použiť a hlavne – zvolené postupy spísať do formy smernice.**

Úplnosť nákladov DČ

Veľmi **častým nedostatkom v evidencii nákladov doplnkovej činnosti je ich neúplnosť** a v tomto ohľade „kraľuje“ nezapočítanie relevantných odpisov. To, že obec jedálni poskytuje prevádzkovú budovu a sama ju účtovne neodpisuje neznamenaá, že amortizácia neexistuje.

S každou uvarenou porciou poklesne hodnota používaného majetku, ktorý bude skôr či neskôr nutné nahradiť. A to bez ohľadu na to, či sa varia obedy pre DČ, alebo HČ. Taký stav môže vyvolať množstvo problémov. Jednak je to **trvalé podfinancovanie prevádzky a nedostatok peňazí na nutnú údržbu a ďalej môže dôjsť k rozporu ceny jedál v DČ zo strany kontrolných orgánov, ktoré môže viesť až k obvineniu z chybného postupu pri čerpaní dotácií zo štátnych a obecných rozpočtov.**

Je vždy vhodné určiť reálnu hodnotu nákladov, započítať aj tie „skryté“ a premietnuť ich v konečnej cene, napríklad vo forme zisku.



Výkazníctvo účtovnej jednotky

Pri stanovovaní účtovných postupov je dobré pamätať aj na výstupy potrebné pre systém štátne poklady a systémy zberu dát nadriadených stupňov. Len málo ekonomických resp. účtovných programov umožňuje hromadné preúčtovanie pohybov z jedného účtu na druhý a nevhodne zvolená konštrukcia analytického členenia účtovnej osnovy môže znamenať v najbližšom štvrťroku aj niekoľko nocí bez spánku. Pri zavádzaní DČ je preto vhodné **zistiť aké členenie očakáva používaný vlastný ekonomický softvér aj nástroje nadriadených stupňov**.

Väzby medzi účtovníctvom jednotky a evidenciou stravného musia vždy sadnúť „na cent“

Možno pre niekoho úsmevná samozrejmosť, ale v praxi nastáva stav, kedy sa z nejakého dôvodu evidencie „rozídu“. **Nesúlad v evidenciách signalizuje vždy chybu alebo nesprávny účtovný postup. Zavedenie a dodržiavanie kontrolných mechanizmov** je jednou z najdôležitejších súčastí správneho premietnutia doplnkovej činnosti v účtovníctve organizácie.

Ceny, kalkulácia, trh

Organizácia sa stala „podnikateľom“, pozná svoje náklady, vie ako a čo účtovať, vykazovať... zostáva jediné. **Určiť ceny svojich produktov** pre tých, ktorí budú jej zákazníkmi v rámci doplnkovej činnosti. V príspevkovej organizácii prevádzkujúcej školské stravovanie **každá jedna porcia uvarená a predaná v rámci DČ** - pokiaľ je predaná za cenu, hoci aj len minimálne prevyšujúcu skutočné náklady - prináša dodatočný efekt tým, že **pomôže znížiť podiel fixných nákladov aj v HČ**.

Tým je tiež definovaná spodná cenová hranica DČ. **Minimálna predajná cena musí pokryť všetky reálne náklady, vrátane nákladov explicitných ako sú odpisy**.

Zrejme jediný rozumný nástroj na hľadanie trhovej ceny pre príspevkovú organizáciu býva prieskum okolia, konkurencie a tiež potenciálu cudzích stravníkov, ktoré môže osloviť. Zjednodušene možno stanoviť, že **maximálna cenová hladina** pri porovnateľnej veľkosti porcie, by sa mala riadiť cenou, za ktorú sa môže v obdobných podmienkach stravovať najsilnejšia skupina potenciálnych stravníkov.

Do cenových úvah ešte patrí jedno drobné upozornenie. Ak bolo úvodnou myšlienkou tejto časti to, že aj minimálny či nulový zisk z porcie predanej v DČ má pre tento typ stravovacieho prevádzky význam, tak sa jedná o **profit pre zriaďovateľa či účtovnú jednotku a nie pre stravníkov v HČ**. Tam sa ceny ani systém ich výpočtu začatím DČ nemenia.

Ako teda určiť cenu:

Predajná cena = Norma na suroviny + Vecné náklady vrátane odpisov na jednu porciu + Mzdové náklady na porciu + Obchodná marža



Najväčší veľkoobchod potravín

 **mojBidfood.sk**

Spolahlivý partner pre školské jedálne

Pretrvávajúci nedostatok personálu v kuchyni?

Dočasný nedostatok personálu v kuchyni?

Občasné výpadky personálu v kuchyni?

Máme pre vás riešenie.

Milan Michalec

Odborný poradca v gastronómii so špecializáciou
na školské stravovanie
a inštitucionálnu gastronómiu.

E-shop mojbidfood.sk | Zákaznícke centrum | Mobilná aplikácia



Profesionálny stravovací a informačný systém jedálne

Pomôže vedúcej/vedúcemu jedálne, ekonómke aj riaditeľovi školy.

Šetrí čas, energiu a zjednodušuje prácu na všetkých pracovných pozíciách nielen v jedálni.

Softvér pružne reaguje na legislatívu a minimalizuje ručnú prácu vedúcu pri zostavovaní jedálnych lístkov i normovaní stravy.

Zefektívňuje komunikáciu s rodičmi, automatizuje prihlášky a odhlášky stravy, spracovanie došlých platieb aj odosielanie preplatkov.

Vďaka inteligentným výdajným terminálom umožňuje kuchárkam **100% kontrolu pri výdaji stravy**, elektronická stravenkárka minimalizuje každodennú ručnú prácu pri riešení zabudnutých čipov.

Vďaka prepojenosti všetkých svojich častí poskytuje kompletný prehľad o toku financií naprieč školskou jedálňou.

Systém má **automatické zabezpečenie proti strate dať** spôsobené poruchou HW, krádežou PC, stratou flashdisku, vírusovým útokom na školskú sieť...

Kvalitné **čipy českej výroby s deväťročnou zárukou** šetria vďaka svojej odolnosti financie stravníkov aj životné prostredie.

Vďaka svojej všestrannosti umožňuje stravovací systém VIS paralelne spracovať aj všetku **administratívu k doplnkovej a podnikateľskej činnosti** jedálne, a to **bez akejkoľvek navýšenia prácnosti** pre vedúcu jedálne či obsluhu softvéru.

Systém poskytne aj **prehľadné podklady pre ekonómku** a dáta pre zaúčtovanie aj kontroly.

Poznámky:





S nami bude vaša JEDÁLEŇ ZARÁBAŤ

Viac peňazí pre jedáleň.

Viac peňazí pre ľudí.

Viac peňazí pre školu.

Na nové príležitosti dosiahnete s ľahkosťou.
Vieme, ako na to.



www.vissk.sk

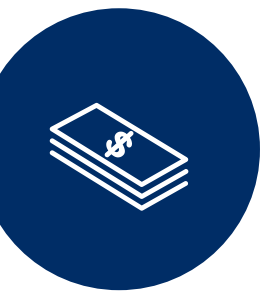


MODERNIZÁCIA PREVÁDZKY POMOCOU ŠPECIÁLNYCH BANKOVÝCH PRODUKTOV

Odkup pohľadávok

- **Odkup pohľadávok** = postúpenie pohľadávok z obchodného styku za odplatu; predávajúci pohľadávok = postupca a banka = postupník spolu s postúpenou pohľadávkou na banku prechádza aj príslušenstvo a všetky práva s ňou spojené
- predmetom odkupu môžu byť pohľadávky krátkodobé ako aj dlhodobé; tuzemské ako aj zahraničné
- základné členenie odkupov: (i) na bezregresné x regresné, (ii) na jednorazové x revolvingové
- bezregresný odkup = schválenie úverového limitu na dlžníka (z pohľadávky) a otvorenie úverovej linky na dlžníka, keďže riziko platobnej neschopnosti/neochoty dlžníka z pohľadávky nesie banka
- regresný odkup = schválenie úverového limitu na postupcu pohľadávky a otvorenie úverovej linky na postupcu pohľadávky, keďže zodpovedá za splatenie pohľadávky
- náklady postupcu = diskont (úrok za celú dobu transakcie, o ktorý sa znižuje kúpna cena); jednorazový up-front fee; a spracovateľský poplatok (flat) inkasovaný pri každej transakcii
- akcelerácia CF postupcu (financovanie prakticky okamžite po dodaní tovaru/služby)
- mitigácia platobného rizika, ktoré nesie postupca (banka nemôže uplatniť regres voči postupcovi pri platobnej neochote/neschopnosti dlžníka z pohľadávky) – platí pri bezregresom odkupe
- zlepšenie ukazovateľov postupcu (pohľadávky „vypadávajú“ zo súvahy, zlepšená likvidita)
- nedochádza k zvýšeniu angažovanosti banky voči postupcovi (možnosť financovať aj menej bonitného klienta, ak má bonitných odberateľov, alebo sú pohľadávky prijateľným spôsobom zabezpečené a ak má akceptovateľné výrobné riziko)





AKO NA MODERNIZÁCIU JEDÁLNE S DOTÁCIOU AJ BEZ NEJ

Výzva na predkladanie žiadostí o nenávratný finančný príspevok na rekonštrukciu a modernizáciu základných škôl je súčasťou Programu Slovensko 2021 – 2027

Je to pre Vás veľa neznámych? Našťastie na to nie ste sami.

Pomôžeme Vám s úvodným posúdením, či máte šancu na výzvu dosiahnuť. Túto službu poskytujeme každému zadarmo.

Pokiaľ nám vyjde negatívny výsledok, nič nie je stratené. Ponúkneme Vám alternatívne cesty a ďalšie možné riešenia.

Pokiaľ zistíme, že Vaše šance na úspech sú dobré, začíname s ďalším riešením.

Termín uzávierky je 16.1.2024 - ide o čas.

V tomto termíne je možné stihnúť projekty iba v prípade, že Váš záujem je naozaj vážny a máte priestor sa žiadosti venovať. Aj keď veľkú časť práce odvedieme my, bez Vašej súčinnosti sa nezaobídeme.

Konkrétne kroky:

- Pripravíme pre Vás kompletný projekt na modernizáciu kuchyne a jedálne vrátane stavebných úprav.
- Pripravíme, spracujeme a podáme za Vás žiadosť. Podľa Vašich podkladov do žiadosti zapracujeme aj ostatné súvisiace projekty (stavby, fotovoltaika,...)
- Pripravíme kompletne verejné obstarávanie.
- V prípade úspešnej žiadosti zaistíme monitoring po dobu 5 rokov.

Pre školy a jedálne z Bratislavského kraja a pre všetky školy, ktoré na výzvu nedosiahnu, máme pripravené alternatívne riešenia a iné možnosti financovania.

Pomôžeme Vám aj v prípade, že si chcete riešenie len pripraviť a rozplánovať do budúcnosti.

Mgr. Jan Pavlů

Email: pavlu@jedalne.sk

Mobil: +420 608 682 876





VŠETKO, ČO ROBÍME, NÁM MUSÍ VOŇAT.



ROZPUSTNÉ NÁPOJE | KONCENTRÁTY | ČAJE | TRVANLIVÉ
POTRAVINY | SNACKY A PYRÉ | TECHNOLOGIE



Kvalita IFS



Bezpečnosť



Efektivita



Naše značky **Biošena**® **Agiberia** **ag** **vitamaxima** **ENZO-BENCINI**

AG FOODS Group a. s. sa špecializuje na vývoj, výrobu a distribúciu rozpustných nápojových zmesí, ale i technológiu ich prípravy. Naším zákazníkom ponúkame komplexné riešenie pitného režimu a nápojového servisu.

Navštívte našu webovú stránku agfoods.sk alebo naše eshopy b2b.agfoods.sk a tikaro.sk.

ag foods
experience & innovation

Spolu s Vami tvoríme kvalitu a budúcnosť školského stravovania

