# Masarykova základní škola a mateřská škola, Železnice

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

**Plán rozvoje** **školní jídelny**

**na období 2020 – 2025**

**vypracovala: Mgr. Soňa Munzarová**

**25. 8. 2020**

Plán rozvoje školní jídelny pro období let 2020– 2025 stanovuje vizi, kterou má naplnit v oblasti stravování v následujících 5 letech.

Plán je určený pro zaměstnance jídelny i pro širokou veřejnost. Cílem je nastavení směřování školní jídelny v následujícím pětiletém období tak, aby provoz jídelny odpovídal moderním trendům ve stravování.

Na jeho tvorbě se podíleli zaměstnanci školní jídelny (ŠJ), zpracován byl vedením školy. Jedná se o plán založený na vizi vedení školy, zaměstnanců ŠJ, rodičů, žáků a na podmínkách školy.

Plán rozvoje vychází ze zvyklostí a podmínek této školy, z rozboru současného stavu. Podkladem pro zpracování bylo šetření mezi zaměstnanců ŠJ, rodiči a SWOT analýza. Tento dokument je také ovlivňován novými vyhláškami a zákony, nutností zavádět změny do stravování, tradicemi, společenským vývojem, novými poznatky z oblasti gastronomie i ekonomickými podmínkami.

I z těchto důvodů se jedná o živý dokument, který může být v souvislosti s aktuálním děním pozměněn. Jednotlivé oblasti plánu spolu vzájemně souvisejí a podmiňují se. S tímto dokumentem byli seznámeni všichni zaměstnanci školy, je možné do něj kdykoli nahlédnout. Plán rozvoje ŠJ bude jednou ročně vyhodnocován. Výsledky hodnocení budou promítnuty ve výroční zprávě za jednotlivý školní rok. Z výsledků budou vyvozovány závěry a přijímána následná opatření.

Plán byl sestaven na základě:

1. Analýzy současného stavu (SWOT analýza školy) a autoevaluačního dotazníku ŠJ
2. Diskuze se zaměstnanci školy
3. Dotazníku pro rodiče a děti
4. Požadavků současných moderních trendů ve stravování

**1. Úvodní informace**

Školní jídelna sídlí v budově ZŠ a je součástí příspěvkové organizace Masarykova základní škola a mateřská škola, Železnice, jejímž zřizovatelem je město Železnice.

Zaměstnanci školní jídelny pracují pro dvě části – školní jídelnu a školní jídelnu – výdejnu (v budově MŠ).

Jedná se o menší jídelnu, kde je většina zaměstnanců přímo ze Železnice. Prostředí školní jídelny pro stravování žáků ZŠ je v rozsahu cca 50 míst, pro dětí MŠ 25 míst.

V červenci 2015 došlo k částečné rekonstrukci prostor kuchyně a zřízení nové vzduchotechniky. Návrh řešení rozmístění kuchyňského vybavení však není prakticky rozvrženo a potřebovalo by přebudovat tak, aby byl prostor lépe využitý. Vybavení odpovídá současným moderním trendům v gastronomii a postupně se doplňuje o nové prvky.

Zázemí pro zaměstnance i skladovací prostory jsou dle potřeb opravovány tak, aby odpovídaly hygienickým předpisům.

Školní jídelna má vlastní sekci na webových stránkách školy, kde dochází k pravidelné aktualizaci údajů. Strávníci mohou využívat služby portálu [www.strava.cz](http://www.strava.cz/) a stravu si odhlašovat i přihlašovat pomocí této aplikace.

**2. Analýza organizace**

***Identifikace jídelny***

|  |  |
| --- | --- |
| Název organizace | Masarykova základní škola a mateřská škola, Železnice |
| Kraj/město, ve kterém se organizace nachází | Královéhradecký krajTyršova 336, 507 13 ŽelezniceŽižkova 389, 50713 Železnice |
| Část školy | Školní jídelna, školní jídelna-výdejna |
| Kapacita | 300 strávníků v ZŠ, 60 strávníků v MŠ |
| Počet zaměstnanců | 1 kuchařka3 pomocné kuchařky1 vedoucí školní jídelnyCelkový úvazek 4,0 |

***Analýza stavu***

Swot analýza:

a) silné stránky: Kuchařky umí uvařit kvalitní a chutné jídlo

 Používají se čerstvé suroviny.

 Cena stravy je v rozumné výši a poměrně nízká.

 Pracovnice jsou houževnaté (bez absencí).

 Pracovnice jsou ochotny pracovat nad rámec pracovní doby.

b) slabé stránky: Uspořádání v kuchyni.

 Malý kolektiv s rozdílnými povahovými vlastnostmi (ponorková nemoc).

 Vzájemná nezastupitelnost.

Výbušné povahy některých zaměstnanců (rychlé naštvání se bez zjevných důvodů).

Netýmové vztahy.

c) příležitosti: Nabídka vzdělávacích kurzů.

 Oprostit se od „nejedlíků“ (nelze se zavděčit všem).

 Efektivnější využití zaměstnanců na částečný úvazek.

 Snaha o zvýšení počtu strávníků.

 Stravovací návyky dětí.

d) hrozby: Nedostatek financí.

 Dlouhodobá fyzická i duševní přetíženost zaměstnanců.

 Obtížné hledání nových či zastupujících zaměstnanců.

**3. Vize**

Chceme být školní jídelnou:

* která umí uvařit chutný a zdravý pokrm **v souladu s principy zdravého životního stylu**
* kde zaměstnanci mezi sebou dobře komunikují, vzájemně se doplňují a pomáhají si
* kde jsou kuchařky svědomité a pracovité
* kde se budou moci kuchařky navzájem zastoupit v případě potřeby

**Chceme naučit naše strávníky:**

* **jíst pestrou a zdravě připravenou stravu**
* **zvýšit příjem vlákniny = konzumovat více zeleniny a ovoce**
* **zvýšit příjem tekutin**
* **přijímat nízké množství solí a tuků (především živočišných)**

**Chceme žáky během jejich školní docházky seznámit se zásadami správné výživy i s  různými  možnostmi  přípravy pokrmů v oblastech:**

1. **Tradiční česká kuchyně** – ochutnáte pokrmy klasické české kuchyně (svíčková, švestkové knedlíky, kachnu a jiné)
2. **Polévky** – talíř  polévky připraví žaludek na hlavní chod, spolehlivě zahřeje i zasytí (zeleninové, vývary, krémové, luštěninové,….)

|  |
| --- |
| 1. **Zeleninové pokrmy** – pokrmy budou pestré a z různých druhů zeleniny
 |
| 1. **Pokrmy z ryb** – každý měsíc se pokusíme o jiný recept připravovaný z kvalitních ryb, ochutnáte i různé druhy ryb (treska, losos, …)
 |
| 1. **Luštěninové pokrmy** – několikrát měsíčně u nás ochutnáte zajímavé recepty z luštěnin, tradiční i netradiční
 |
| 1. **Netradiční receptury našich předků** – kulajda, šoulet a jiné
 |

1. **Mezinárodní  kuchyně** – připravíme jídla jiných zemí např. Slovenska, Itálie, Mexika.
2. **Alternativní způsob stravování** – různá jídla  vegetariánská (strava bez tmavých druhů mas, je více typů), bezlepková

**4. Mise**

Jsme jídelna, která vaří kvalitní jídla pro zaměstnance školy, žáky ZŠ, děti z MŠ i cizí strávníky. Vaříme z čerstvých surovin za velmi přijatelnou cenu.

Vaříme tradiční česká jídla a jídelníček obohacujeme o nové a netradiční recepty. Vycházíme vstříc i strávníkům s bezlepkovou dietou. Usilujeme o vyváženou stravu v souladu s moderními trendy.

1. Jídla připravujeme především ze základních potravin, používáme sezónní potraviny.
2. Zeleninu, ovoce, brambory nakupujeme pouze čerstvé a od českých zemědělců a výrobců.
3. Do jídelníčku zařazujeme netradiční potraviny (pohanka, cizrna, jáhly, bulgur, kuskus, tarhoňa, červená čočka apod.).
4. Minimálně 2x za měsíc zařazujeme čerstvou rybu (losos, sumeček africký, okoun nilský ...).
5. Solíme a sladíme co nejméně, vaříme bez použití glutamanů, umělých barviv a polotovarů.
6. K vaření používáme čerstvé máslo a kvalitní rostlinné oleje.
7. V MŠ nabízíme zdravé dopolední svačiny s ovocem a zeleninou – pomazánky připravujeme čerstvé (luštěninová, tuňáková, vajíčková, cizrnová aj.).
8. Polévky (dle druhu) zahušťujeme i s použitím mouky pohankové, cizrnové, hrachové, čočkové ...
9. Několikrát týdně nabízíme k obědu čerstvou zeleninu nebo ovoce, dále dle typu oběda zeleninové a ovocné saláty, mléčné výrobky, šlehaný tvaroh, domácí moučníky.
10. Zajišťujeme pitný režim během oběda, v MŠ i v době svačin. K dispozici je voda, aktuálně dle jídelníčku mléko, ochucené mléko, ovocné čaje, nápoje s vyšším podílem ovoce a bez přidaného cukru, mošty.

**5. Kultura a klima**

Kultura školy se odvíjí od spolupráce všech zaměstnanců. Ve školní jídelně se jedná o vzájemnou spolupráci především vedoucí školní jídelny a kuchařek. S kulturou školy úzce souvisí vztahy na pracovišti všech zaměstnanců, využívání schopností jednotlivých pracovníků, úroveň prostředí (bezpečnost, výzdoba apod.).

V naší ŠJ se při šetření v dubnu 2020 prokázalo, že pracovnice vnímají oblasti spokojenost zaměstnance, vaření kvalitních pokrmů, bezpečné prostředí, kvalita kuchařek a vybavenost na pracovišti obdobně, že nejsou v náhledu na tyto oblasti přílišné rozdíly u jednotlivých pracovníků a jsou vnímány pozitivně. V oblastech otevřenost při jednání, fungující komunikace a klima na pracovišti jsou jasné signály, které ukazují nefunkčnost na pracovišti. Zde je třeba velmi zapracovat na tom, aby i v těchto oblastech zavládla shoda, spokojenost a pozitivní vnímání.

**6. Strategické cíle**

Strategické cíle jsou rozděleny do pěti kategorií:

* **ŠJ a zřizovatel**
* **ŠJ a zaměstnanci**
* **ŠJ a děti**
* **ŠJ a rodiče, veřejnost**
* **ŠJ a materiální podmínky**

a z hlediska časového plnění na:

**Krátkodobé** (KD – do jednoho roku)

**Střednědobé** (SD – do tří let)

**Dlouhodobé** (DD – do pěti let)

**6.1 Formulace strategických cílů**

|  |
| --- |
| Školní jídelna a zřizovatel |
| **Stávající stav** | **Cíl** | **Strategie pro dosažení cíle** | **Hrozby** | **Kompenzace hrozeb** |
| ŠJ je součástí příspěvkové organizace zřizované městem Železnice  | Zachování stávajícího stavu | Soulad s Programem města Železnice - oblast vzdělávání | Demografické výkyvy a s tím spojený nedostatek financí.  | Kvalitní nabídka poskytovaných služeb v oblasti stravování jak pro organizaci, tak pro cizí strávníky. |
| Aktivní spolupráce se zřizovatelem | Pokračovat v úzké spolupráci se zřizovatelem | Vzájemná komunikace  | Nedostatek financí | Zdůvodňování potřeb ŠJ zřizovatelipři žádosti o roční provozní příspěvek |

|  |
| --- |
| Školní jídelna a zaměstnanci |
| **Stávající stav** | **Cíl** | **Strategie pro dosažení cíle** | **Hrozby** | **Kompenzace hrozeb** |
| Možnost profesního růstu účastí na vzdělávacích seminářích | Větší využití nabídek vzdělávání v oblasti stravování | Zajištění zástupů, aby mohlo docházet k širší míře využívání nabídek vzdělávání. | Nemožnost zástupu – nedostatek praxe k zastupování na pozici vedoucí kuchařky | Větší spolupráce ve stávajícím kolektivu. |
| Nízká vzájemná spolupráce a komunikace mezi zaměstnanci kuchyně | Týmová spolupráce | Otevřenější komunikace mezi zaměstnanci | Povahové vlastnosti jednotlivých zaměstnanců a neochota ke změnám | Posílení kolektivu o další pracovní sílu – nový náhled  |
| Nízká zastupitelnost při absenci některého ze zaměstnanců | Zajistit zastupitelnost | Navýšení počtu zaměstnanců | Nezájem ze strany zaměstnanců o pracovní místo | Finanční bonusy |

|  |
| --- |
| Školní jídelna a děti |
| **Stávající stav** | **Cíl** | **Strategie pro dosažení cíle** | **Hrozby** | **Kompenzace hrozeb** |
| Spokojenost většiny strávníků | Zvýšit spokojenost | Zaujmout strávníka chutí, vzhledem jídla a přidat úsměv při podávání | Každému chutná něco jiného, nelze se zavděčit všem | Vnímat názory strávníků a brát je v potaz |
| Zdravý životní styl | Naučit ochutnat a sníst i neznámá jídla, vést k vyšší konzumaci zeleniny a ovoce, ryb, luštěnin | Připravit atraktivní jídlo, nebát se experimentovat | Nezkušenost pracovníků, bázlivost při zavádění nových receptů  | Vzdělávání v oblasti stravování |

|  |
| --- |
| Školní jídelna a rodiče, veřejnost |
| **Stávající stav** | **Cíl** | **Strategie pro dosažení cíle** | **Hrozby** | **Kompenzace hrozeb** |
| Spokojenost cizích strávníků, podpora ze strany rodičů | Zvýšit spokojenost i u rodičů | Zaujmout strávníka chutí, vzhledem jídla  | Každému chutná něco jiného, nelze se zavděčit všem, vyšší náklady na přípravu jídla | Vnímat názory strávníků a brát je v potaz, zvýšené náklady kompenzovat zdražením stravy |

|  |
| --- |
| Školní jídelna a materiální podmínky |
| **Stávající stav** | **Cíl** | **Strategie pro dosažení cíle** | **Hrozby** | **Kompenzace hrozeb** |
| Neefektivní uspořádání některých varných prvků a výdejního okénka | Přebudovat kuchyň tak, aby byla efektivněji uspořádána | Zajištění dostatečného množství financí na pokrytí nákladů | Nedostatek financí, částečná rekonstrukce před 5lety (krátká doba) | Využití dotačních titulů |
| Absence elektronického čipového systému pro výdej stravy | Zavedení elektronického čipového systému pro výdej stravy | Zajištění dostatečného množství financí na pokrytí nákladů | Nedostatek financí | Spolupráce se zřizovatelem |
| Nízká obměna spotřebního materiálu | Dovybavovat průběžně dle potřeb | Zajištění dostatečného množství financí na pokrytí nákladů | Nedostatek financí | Spolupráce se zřizovatelem |

**6.2 Přehled strategických cílů z hlediska časového plnění**

|  |
| --- |
| **Školní jídelna a zřizovatel** |
| **Cíl** | **KD** | **SD** | **DD** |
| Zachování stávajícího stavu | x | x | x |
| Pokračovat v úzké spolupráci se zřizovatelem | x | x | x |

|  |
| --- |
| **Školní jídelna a zaměstnanci** |
| **Cíl** | **KD** | **SD** | **DD** |
| Větší využití nabídek vzdělávání v oblasti stravování | x | x | x |
| Týmová spolupráce | x | x | x |
| Zajistit zastupitelnost | x | x | x |

|  |
| --- |
| **Školní jídelna a děti** |
| **Cíl** | **KD** | **SD** | **DD** |
| Zvýšit spokojenost strávníků | x | x | x |
| Naučit ochutnat a sníst i neznámá jídla, vést k vyšší konzumaci zeleniny a ovoce, ryb, luštěnin | x | x | x |

|  |
| --- |
| **Školní jídelna a rodiče, veřejnost** |
| **Cíl** | **KD** | **SD** | **DD** |
| Zvýšit spokojenost i u rodičů | x | x | x |

|  |
| --- |
| **Školní jídelna a materiální podmínky** |
| **Cíl** | **KD** | **SD** | **DD** |
| Přebudovat kuchyň tak, aby byla efektivněji uspořádána |  | x | x |
| Zavedení elektronického čipového systému pro výdej stravy |  | x | x |
| Dovybavovat průběžně dle potřeb | x | x | x |

**7. Roční plán**

Roční plán je samostatným dokumentem. Vychází z Plánu rozvoje ŠJ. Podíleli se na něm všichni zaměstnanci školní jídelny a byl vytvořen na základě společných diskusí.

**8. Evaluace a aktualizace Plánu rozvoje ŠJ**

Postup evaluace plnění plánu rozvoje a jeho aktualizace v následujících krocích:

1. Perioda evaluace: 1x za školní rok

2. V procesu evaluace:

* vyhodnocujeme dosaženou míru a kvalitu plnění daného cíle ve stanoveném čase; pokud je vyhodnocení pozitivní, zaznamená se do evaluačního protokolu;
* v případě, že se daří plnit cíl jen zčásti nebo neúspěšně, je třeba analyzovat situaci a pojmenovat příčiny, následně definovat nový postup/nové kroky, který/é by umožnil/y splnění cíle a současně stanovit nový termín plnění.
* závěry zaznamenat do evaluačního protokolu a na základě stanovené změny aktualizovat Plán rozvoje ŠJ.

**9. Plán seznámení s Plánem rozvoje ŠJ a jeho propagace**

Seznámení interní – se zaměstnanci:

* dát k dispozici a společně projednat Plán rozvoje školní jídelny
* dát k dispozici a společně projednat finální znění dokumentu Roční plán (RP)

Seznámení externí:

* seznámit s obsahem dokumentu Plán rozvoje školní jídelny a RP zřizovatele, projednat podmínky a rozsah spolupráce a podpory
* informovat o existenci dokumentů rodiče/zákonné zástupce
* prezentovat oba dokumenty na www stránkách školy

Časový harmonogram

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Období** | **Co** | **Kdo je pověřen** | **Jakým způsobem** |
| Srpen 2020 | Seznámit zaměstnance | Ředitelka | Společná porada |
| Srpen, září 2020 | Seznámit zřizovatele | Ředitelka | Předložení p. starostce |
|  | Seznámit rodiče | Ředitelka | vyvěšení na webu školy |