



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - RUŽINOV

Materiál na rokovanie
Miestneho zastupiteľstva
mestskej časti Bratislava - Ružinov
dňa 17. 09. 2019

Informácia

A n a l ý z a školského stravovania v pôsobnosti MČ Bratislava-Ružinov

Predkladateľ:

Ing. Martin Chren, v.r.
starosta

Zodpovedný zástupca starostu:

Ing. Michal Gašaj, PhD., v.r.
zástupca starostu

Prednosta:

Mgr. Pavol Balžanka, v.r.
Prednosta

Mgr. Ľuboslava Vasilová, v.r.
vedúca odboru školstva, kultúry a športu

Spracovateľ:

Marta Hlavatá, v.r.
referent odboru školstva

September 2019

Dôvodová správa

Zákon č. 544/2010 Z. z. o dotáciách v pôsobnosti Ministerstva práce, sociálnych vecí a rodiny SR v znení zákona č. 375/2018 Z. z., vzhľadom na jeho obsah týkajúci sa školského stravovania, prináša nové úlohy pre zriaďovateľov škôl pri zabezpečovaní tzv. obedov s dotáciou s termínom začatia realizácie u materských škôl od 1. 1. 2019 a u základných od 2. 9. 2019. Pri realizovaní zmien bolo nutné zanalyzovať školské stravovanie v mestskej časti Bratislava-Ružinov za posledné obdobie ako podklad, z ktorého zriaďovateľ vychádzal pri zabezpečovaní nového spôsobu stravovania – poskytovaní obedov s dotáciou. Mestská časť Bratislava-Ružinov schválila dňa 26. júna 2019 všeobecne záväzné nariadenie č. 7/2019, ktorým sa určuje výška príspevkov na stravovanie v školách a v školských zariadeniach v zriaďovateľskej pôsobnosti mestskej časti Bratislava-Ružinov.

Mestská časť Bratislava-Ružinov pristúpila ku zmene finančného stravovacieho pásma (pásma sú stanovené MŠVVaŠ SR). Doteraz bolo uplatňované v základných školách štvrté finančné pásmo a v materských školách piate. Od septembra 2019 bude úhrada poplatkov za stravovanie na základe vydaných nových finančných pásiem nasledovná :

Druh školy	Veková skupina	Hodnota potravín €	Dotácia MPSVR SR v €	Rozdiel hradí zriaďovateľ v €	Režijné náklady v € hradí zákonný zástupca
MŠ	5 – 6 roční	1,54	1,20	0,34	13,00
ZŠ	6 – 11 roční	1,21	1,20	0,01	13,00
ZŠ	11 - 15 roční	1,30	1,20	0,10	13,00
Zamestnanci – cudzí stravníci	—	1,41	—	—	13,00

Výška úhrady rozdielu medzi hodnotou potravín a dotáciou MPSVR SR ako i stanovenie výšky úhrady režijných nákladov je v kompetencii zriaďovateľa. Medzi jednotlivými mestskými časťami mesta Bratislavy sú rozdiely napr. v režijných nákladoch od 0,40 € až do výšky 1,00 € za 1 obed.

V prepočte režijných nákladov nie sú uvedené súkromné školské jedálne, nakoľko tieto režijné náklady uhrádzané rodičmi používajú na zabezpečenie prevádzky zariadenia, čiže zriaďovateľovi ich neodvádzajú. Výšku poplatku 13,00 € mesačne uhrádza žiak materskej školy, základnej školy prihlásený na stravovanie na základe zápisného lístka podpísaného zákonným zástupcom.

Pre porovnanie – výška režijných nákladov niektorých mestských častí Bratislavy

Bratislava-Ružinov	13,00 € - mesiac
Bratislava-Staré Mesto	1€ / obed Mesiac cca 20 obedov – 20 €
Bratislava-Dúbravka	10 € - mesiac
Bratislava-Petržalka	0,40 €/obed Mesiac cca 20 obedov – 8 €
Bratislava-Vrakuňa	10,00 € - mesiac
Bratislava-Vajnory	5,00 € - mesiac

Analýza školského stravovania v pôsobnosti MČ Bratislava – Ružinov za rok 2018 uvádza najmä údaje o počte stravníkov, v porovnaní s počtom žiakov verejných škôl a školských zariadení, ale i v súkromných zariadeniach školského stravovania a možnosti diétného stravovania. Stravovanie žiakov I. stupňa dosahuje vysoké percento až 96 %. Stravovanie žiakov II. stupňa (8. a 9. ročníka) je nižšia z časových dôvodov (účasti žiakov na rôznych športových a iných aktivitách po ukončení vyučovania). Výrazný je nárast stravníkov z radov zamestnancov škôl a školských zariadení, vzhľadom na cenovú dostupnosť s 55 % - tným príspevkom zamestnávateľa, v zmysle Zákonníka práce.

Prehľad o rozpočte a jeho čerpaní podrobne informuje o finančných čiastkach príjmu výšky stravného (hodnota potravín), príjme a čerpaní finančných prostriedkov určených na čiastočnú úhradu režijných poplatkov spojených s výrobou jedál, ktoré uhrádza zákonný zástupca dieťaťa a žiaka v súlade so všeobecne záväzným nariadením MČ Bratislava-Ružinov č. 21/2012. Tieto finančné prostriedky sú určené na nákup čistiacich prostriedkov, doplnenie technologického vybavenia, stolového riadu ako i osobných ochranných prostriedkov. Výberom finančných prostriedkov na čiastočnú úhradu režijných nákladov sa rozšírili možnosti na vybavenie kuchýň modernou technológiou (konvektomaty, kompostéry, umývacie stroje, mixéry a pod.).

V oblasti personálnej politiky zostáva stálym nedostatkom odborný personál, najmä v odbore kuchár(pre nízke finančné ohodnotenie). Napriek tomu je stravovanie detí i žiakov vždy zabezpečené. Vedúce zariadení, napriek tomu, že ich pracovná náplň nezahŕňa uvedené činnosti, sa často podieľajú na príprave jedál ako i ich výdaji.

Analýza školského stravovania v pôsobnosti MČ Bratislava-Ružinov za rok 2018

Úvod

Školské stravovanie ako súčasť starostlivosti o deti a žiakov v školách a školských zariadeniach tvorí osobitný, čiastočne otvorený systém. Jeho úlohou je dosiahnuť zmeny postojov k zdravej racionálnej výžive, aby sa deťom a žiakom v zariadeniach školského stravovania pripravovala strava, ktorá je svojím biologickým a energetickým zložením ako i hygienickou kvalitou vyhovujúca pre ich vyvíjajúci sa organizmus. Systém stravovania súčasne vytvára podmienky aj pre podávanie nápojov, pitný režim ako súčasť výživy, ďalej kultúru stolovania a správne spoločenské návyky.

Príprava jedál sa zabezpečuje v súlade s § 140 zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní v znení neskorších predpisov podľa Materiálno-spotrebných noriem a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie (ďalej len „MSN“) a aplikáciu princípov ich používania.

MSN sú vypracované členkami expertnej skupiny ministerstva na základe najnovších výživových trendov a odporúčaní WHO obsiahnutých v Nutričnom modeli na báze vedeckých výskumov a odporúčaní Svetovej zdravotníckej organizácie, najmä v znižovaní zdrojov podielu živočíšnych bielkovín, zvyšovania podielu zdrojov rastlinných bielkovín, zvyšovania podielu čerstvej zeleniny z regiónov – vo forme zeleninových príloh, zvýšenia podielu čerstvého ovocia z regiónov.

Základnou požiadavkou a úlohou v školskom stravovaní je zachovať výrobu jedál a nápojov z čerstvých potravín, najvyššej kvality a vysledovateľnosti pôvodu.

MSN majú záväzný charakter pre všetky zariadenia školského stravovania, ktoré sú zaradené v sieti škôl a školských zariadení Slovenskej republiky, s prístupnou toleranciou použitia, ktorá je uvedená v jednotlivých ustanoveniach aplikácie princípov.

MSN sú usporiadané do 25 pokrmových skupín (1420 noriem a receptúr), pre 4 vekové skupiny s údajmi o ich výživovej hodnote (prepočet Odporúčaných výživových dávok obyvateľstva Slovenska vydaných Ministerstvom zdravotníctva v r. 2015) a technologických postupov prípravy.

Pre deti a žiakov, ktorí podľa posúdenia ošetrojúceho lekára zo zdravotných dôvodov vyžadujú osobitné stravovanie, vydalo ministerstvo školstva MSN pre diétne stravovací systém tri druhy diét, ktoré sú v súčasnosti aplikované:

- šetriaca (pre choroby tráviaceho traktu),
- diabetická (pri zvýšenej hladine cukru v krvi – cukrovke),
- bezgluténová, bezlepková diéta (pri poruche vstrebávania lepku v pokrmoch).

Zariadenia školského stravovania poskytovali stravovanie detí a žiakov podľa finančných podmienok vo výške nákladov na nákup potravín podľa jednotlivých finančných pásiem vydaných ministerstvom (finančné pásma pre bežné stravovanie, pre diétne stravovanie, pre stravovanie športovcov) a schválených všeobecne záväzným nariadením zriaďovateľa č. 21/2012. Výška úhrady stravného bola stanovená nasledovne:

Veková skupina žiakov				
	2-5 roční MŠ	6-10 roční I. stupeň	11-15 roční II. stupeň	16-19 roční III. stupeň zamestnanci
Finančné pásmo	V.	IV.	IV.	V.
Výška úhrady stravného v €	1,34	1,09	1,16	1,26
Výška úhrady režijných nákladov v €	0,40	0,33	0,35	0,38

Okrem výšky finančnej hodnoty za potraviny stravníci v súlade so všeobecným záväzným nariadením hradili aj časť režijných nákladov spojených s prípravou a výdajom jedál.

Štatistické údaje za rok 2018

Sieť zariadení školského stravovania pri ZŠ a MŠ

ŠJ pri ZŠ	6	ako súčasť právnych subjektov škôl
ŠJ pri ZŠ	3	súkromní podnikatelia (prenájom)
ŠJ pri MŠ	21	súčasť právnych subjektov materských škôl.

Počet stravníkov v nadväznosti na počet žiakov v jednotlivých základných školách v % vyjadrení a počty stravujúcich zamestnancov

Zariadenie Štátne	Počet žiakov	Počet stravníkov	% stravujúcich	počet stravujúcich zamestnancov
ŠJ pri ZŠ Borodáčova	221	171	77,4	35
ŠJ pri ZŠ Kuliškova	288	243	85,8	42
ŠJ pri ZŠ Medzilaborecká	511	425	83,1	48
ŠJ pri ZŠ Mierová	519	437	84,2	45
ŠJ pri ZŠ Ružová dolina	318	242	76,1	40
ŠJ pri ZŠ Vrútocká	354	305	86,1	38
Spolu	2211	1823	82,4	248

Súkromné				
ŠJ pri ZŠ Drieňová	775	618	79,1	79
ŠJ pri ZŠ Ostredková	775	642	87,6	87
ŠJ pri ZŠ Nevädzová	708	610	86,1	83
Spolu	2258	1 870	82,8	249
Celkom	4 469	3 693	82,6	497
(štátne a súkromné)				

Ak porovnáваме % stravovania žiakov 1. a 2. stupňa, môžeme konštatovať, že žiaci I. stupňa dosahujú % stravovania od 92 do 96 %, u žiakov II. stupňa je to nad 70 %. V uvedenom počte stravníkov sú len žiaci škôl a ich zamestnanci.

V školskej jedálni pri ZŠ Ružová dolina sa stravuje okrem žiakov základnej školy aj 150 žiakov a zamestnancov Strednej odbornej školy obchodu a služieb Samuela Jurkoviča a zamestnanci Umeleckej školy na Sklenárovej ul.

V ZŠ Kuliškova sa stravuje 20 žiakov Priemyselnej školy strojníckej na Kvačalovej ul.

Školská jedáleň pri ZŠ Drieňová zabezpečuje stravovanie 11 dôchodcov (odnášanie obedármi).

Kapacita prevádzkových priestorov základných škôl

Stanovenie kapacity výrobných priestorov varní a jedální nie je už predmetom určenia RÚVZ z dôvodu, že Vyhláška MZ SR č. 533/2007 Z. z. o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania tieto plošné parametre už neuvádza. Výpočet sa určuje len na základe praxe (napr. na 1 hlavné jedlo obsah varných kotlov od 0,2 do 0,5 litra) a súčasnej výkonnej technológie (konvektomaty).

Kapacita jedálne sa určuje na základe obsadenia stoličky stravníkmi (v odporúčanej rovine 3 až 3,5 násobku výmeny). Z hľadiska hygienických požiadaviek je dôležité, aby nedochádzalo ku kríženiu čistej a znečistenej prevádzky a bola zachovaná jednosmernosť.

Zariadenie	Počet stravníkov	Kapacita kuchyne	Kapacita jedálne	Počet stoličiek	Obsadenie stoličky
ŠJ pri ZŠ Borodáčova	206	400	150	120	1,7
Kulíšková	285	400	150	100	3,
Medzilaborecká	473	400	150	130	3,1
Mierová	482	500	180	180	2,7
Ružová dolina	460	500	200	160	2,8
Vrútocká	343	350	150	100	3,5
Drieňová	697	700	150	150	4,6
Ostredková	729	700	180	180	4,
Nevádzová	693	700	170	170	4,2

Školská jedáleň pri Základnej škole, Vrútocká ul., v jedálni zabezpečuje okrem žiakov základnej školy aj stravovanie a stolovanie pre deti materskej školy v počte 40 vo vyčlenenom priestore jedálne ZŠ.

Materské školy

Kapacita výrobných priestorov pri materských školách je stanovená kapacitou počtu detí materskej školy, ktorú určuje Regionálny úrad verejného zdravotníctva. Stolovanie detí sa uskutočňuje v samostatných jedálňach alebo v triedach.

Pre informovanosť uvádzame:

Počet materských škôl: 21
(počet detí 2 237)

Samostatná jedáleň: 17

Stolovanie v triedach: 4

V uvedenom počte stravníkov materských škôl je zaradených 15 detí diétného stravovania, ktoré je pripravované v Materskej škole na Exnárovej ul.. Strava sa deťom podáva zvlášť v samostatnej jedálni.

Počet vydaných obedov za rok 2018

Zariadenia	Počet vydaných		Počet doplnkových	Hodnota	Režijné
	obedov		pokrmov	potravín v €	náklady v €
	žiaci	zamest.			
Štátne					
Základné školy	318 982	36 552		446 879,36	170 426,61
Materské školy	314.168	35 372	598 336	487 031,93	229 569,74
Spolu	633 150	71 924	598 336	933 911,29	399 996,35
Súkromné					
Základné školy	314 630	35 450			

U súkromných ŠJ pri ZŠ hodnotu potravín a režijných nákladov neuvádzame.

Prehľad rozpočtu a čerpania za školské stravovanie za rok 2018

	Rozpočet 2018			Čerpanie rozpočtu 2018		
	ŠJ pri MŠ	ŠJ pri ZŠ	Spolu ŠJ	ŠJ pri MŠ	ŠJ pri ZŠ	Spolu ŠJ
610 - mzdy	578 112	261 578	839 690	590 846,47	266 885,42	857 731,89
620 - odvody	196 030	95 774	291 804	200 096,74	92 329,11	292 425,85
610+620 - osobné náklady	774 142	357 352	1 131 494	790 943,21	359 214,53	1 150 157,74
630 - prevádzka	704 081	734 573	1 438 654	667 799,17	750 066,05	1 417 865,22
z toho:						
631 - cestovné	0	220	220	0,00	80,00	80,00
632 - energie a kom.	94 151	139 451	233 602	82 934,50	112 523,50	195 458,00
633 - materiál	572 328	543 047	1 115 375	543 085,16	547 091,86	1 090 177,02
v tom:						
633011 - potraviny	506 338	438 403	944 741	481 905,70	461 863,82	943 769,52
634 - prepravné	0	0	0	0,00	0,00	0,00
635 - opravy a údržba	17 901	18 460	36 361	20 086,58	41 380,07	61 466,65
636 - prenájom	0	23	23	0,00	1 231,46	1 231,46
637 - tovary a služby	19 701	33 372	53 073	21 692,93	47 759,16	69 452,09
640 - bežné transfery	6 184	3 240	9 424	4 271,78	697,92	4 969,70
600 - bežné výdavky	1 484 407	1 095 165	2 579 572	1 463 014,16	1 109 978,50	2 572 992,66
700 - kapitálové výd.	41 545	15 899	57 444	46 052,51	19 835,04	65 887,55
600+700 spolu	1 525 952	1 111 064	2 637 016	1 509 066,67	1 129 813,54	2 638 880,21
200 - príjem za potraviny	506 338	438 403	944 741	487 031,93	446 879,36	933 911,29
200 - príjem za réžiu	239 250	187 850	427 100	229 569,74	170 426,61	399 996,35

Personálne zabezpečenie

Počet zamestnancov v jednotlivých zariadeniach školského stravovania sa stanovuje na základe prílohy č. 2 vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania, s prihliadnutím na počet zapísaných stravníkov a kvality technologického vybavenia, stolovania žiakov v materských školách a iných sťažených podmienok.

K termínu 31. 12. 2018 počet zamestnancov v porovnaní s odporúčanou prílohou vyhlášky je nižší o 8,5 zamestnancov. Z dôvodu častej chorobnosti zamestnancov kuchýň sú vedúce nútené najmä pri príprave náročnejších jedál suplovať prácu kuchárky alebo i prevádzkovej pracovníčky na úkor svojej pracovnej činnosti. Nedostatok pracovných síl je i dôvodom, prečo sa v jedálňach základných škôl nedáva stravníkom možnosť výberu z dvoch jedál.

Počet zamestnancov v štátnych zariadeniach školského stravovania k 31.12. 2018							
Zariadenie	Počet stravníkov	Počet vedúce	Počet zamestnancov kuchárky	Počet zamestnancov prevádzkoví	Skutočný stav	Norma	Rozdiel
ŠJ pri ZŠ	1 823	6	6	19	25	29,5	4,5
ŠJ pri MŠ	2 247	13	21	32	53	57	4

Úväzky vedúcich zariadení pri materských školách sú prepočítané na počet stravníkov, z toho dôvodu 7 vedúcich zabezpečuje stravovanie detí na dvoch materských školách a jedna na troch.

Vedúce školského stravovania na všetkých školách spĺňajú kvalifikačné predpoklady pre výkon funkcie ukončením stredoškolského vzdelania maturitnou skúškou. Ekonomické a administratívne činnosti zabezpečujú výpočtovou technikou v plnom rozsahu. Ďalšie vedomosti v oblasti odborných ale i ekonomických získavajú účasťou na rôznych odborných seminároch, konferenciách, pracovných poradách.

Z 21 kuchárov v materských školách sú 3 nekvalifikované, dve z nich prejavili záujem o získanie odborného vzdelania v Hotelovej škole na Mikovinyho ul. formou štúdia popri zamestnaní v školskom roku 2018/19. V školskom roku 2017/18 si doplnili vzdelanie v odbore kuchár 2 zamestnankyne z MŠ Exnárova, ktoré sa podieľajú na príprave jedál diétného stravovania.

Priemerný vek zamestnancov zariadení školského stravovania je u vedúcich 54 rokov, u prevádzkových zamestnancov 52 rokov.

Technologické vybavenie školských jedální

Technologickému vybaveniu zariadení školského stravovania už niekoľko rokov (od roku 2012 – výber príspevku na režijné náklady) zo strany zriaďovateľa bola venovaná zvýšená pozornosť. Postupne sa modernizovali priestory varní a dopĺňali výkonnými, modernými elektrospotrebičmi, ako sú konvektomaty, varné kotle, umývačky riadu, výmena vzduchotechniky, podlahy, dopĺňanie stolového riadu, maľovanie priestorov a pod. Pre všetky materské školy boli zakúpené kompostéry na likvidáciu biologického odpadu. Nedostatkom naďalej zostáva rekonštrukcia priestorov v Základnej škole, Ružová dolina, kde rekonštrukciou výrobných priestorov a doplnením modernej technológie je možnosť rozšírenia kapacity až na 1 000 jedál, a tak zabezpečiť stravovanie na požadovanej úrovni nielen žiakom Základnej školy, Ružová dolina, ale i žiakom Strednej odbornej školy obchodu a služieb, žiakom Súkromnej základnej školy a zamestnancom Umeleckej školy na Sklenárovej ul.

Vybavenie kuchýň 2018

Názov ZŠ,MŠ	Predmet	Rozpočtové náklady	Termín
MŠ Šťastná	Nerezová škrabka	1 033,20	02/18
ZŠ Kulíškova	DaM chladiaca skriňa	734,40	04/18
MŠ Šťastná	Umývačka riadu	1 546,90	05/18
ZŠ Kulíškova	Nerezové regála	2 396,40	06/18
ZŠ Kulíškova	Varný kotol	5 007,60	06/18
MŠ Miletičova	Chladnička	714,00	07/18
MŠ Miletičova	Nerezová škrabka	1 665,00	09/18
ZŠ Borodáčova	Priebežná umývačka riadu	4 406,40	09/18
MŠ Stálicová	Nerezová škrabka	1 990,42	09/18
ZŠ Vrútocká	Konvektomat	6 485,04	11/18
MŠ Prešovská	Rekonštrukcia kuchyne-elektrospotrebiče	18 929,92	11/18
MŠ Stálicová	Kompostér	1 200,00	12/18
MŠ Šťastná	Varná stolička plynová	478,80	12/18
MŠ Medzilaborecká	Nerezové stoly	752,40	12/18
ZŠ Borodáčova	Nerezová škrabka	1 320,00	12/18
	SPOLU	48 660,48	

Stavebné úpravy v kuchyniach 2018

Názov	Predmet	Rozpočtové náklady	Termín
ZŠ Nevädzová	Oprava ventilátora	474,00	03/18
MŠ Exnárova	Maľovanie a elektroinštalácia v kuchyni	3186,54	4/18
ZŠ Nevädzová	PD oprava vzduchotechniky	984,00	05/18
MŠ Bancíkovej	Oprava kanalizácie kuchyňa	435,60	06/18
MŠ Bancíkovej	Oprava kanalizácie kuchyňa	303,18	07/18
ZŠ Kulíškova	PD sanácia kuchyne	1 104,00	07/18
ZŠ Borodáčova	Oprava prívodu vody do kuchyne	403,20	10/18
MŠ Bancíkovej	Výmena obkladov a dlažby v kuchyni	20 520,00	10/18
MŠ Pivonkova	DaM vzduchotechniky	8 604,66	11/18
MŠ Stálicová	DaM vzduchotechniky	7 359,06	11/18
MŠ Exnárova	DaM vzduchotechniky	7 583,16	11/18
MŠ Západná	Oprava obslužného výťahu	2 202,00	11/18
MŠ Prešovská	Rekonštrukcia kuchyne	21 911,77	12/18
MŠ Prešovská	Plynová prípojka	446,00	12/18
SPOLU		75 517,17	

Likvidácia biologického odpadu

Likvidácia biologického odpadu zo zariadení školského stravovania pri základných školách sa uskutočňuje na základe zmluvného vzťahu so spoločnosťou INTA s.r.o Trenčín. Odvoz odpadu v časovom intervale 1 až 2krát v týždni prebieha podľa počtu stravníkov a potreby.

Výška úhrady činila v roku 2018 5 500 € (6 ZŠ).

V materských školách je likvidácia odpadu zabezpečovaná kompostérmi, ktoré sa nachádzajú v každom zariadení materskej školy.

Metodická a kontrolná činnosť

V roku 2018 boli uskutočnené 3 pracovné porady s vedúcimi školských jedální,
1 pracovná porada I. kuchárik.

Obsahom pracovných porád bolo riešenie aktuálnych úloh na úseku školského stravovania:

- metrológia v školskom stravovaní v zmysle zákona č. 157/2018 Z. z.,
- zabezpečenie výroby a výdaja obedov s dotáciou zákon č. 544/2010 Z. z.
- zmeny v zákone o verejnom obstarávaní potravín (Národný program potravín),
- minimálne požiadavky na kvalitu potravín podľa jednotlivých komodít,
- zmeny Nariadenia vlády pri realizácii programu mlieka, mliečnych výrobkov, ovocia, zeleniny,
- používanie Materiálno-spotrebných noriem a receptúr s termínom 1.januára 2019,
- aplikácia princípov k používaným normám,
- zmeny vo vedení účtovnej dokumentácie a iné.

Zámerom pracovného stretnutia s I. kuchárkami bolo oboznámenie s obsahom zmien, ktoré prinášajú MSN vydané k 1. januáru 2019. Zvlášť boli upozornené na Aplikáciu princípov v jednotlivých častiach, ktoré vystihujú najmä možnosti zámeny potravín podľa jednotlivých receptúr, špecifické aplikácie pre diétne stravovanie, úlohu znižovania spotreby soli, bieleho cukru, priemerné straty potravinových komodít pri čistení a krájaní potravín. Pracovné stretnutie s kuchárkami sa uskutočňuje vždy počas prázdnin a môžeme konštatovať, že z ich strany je vždy veľký záujem, čo sa prejavuje aj vo forme dotazov.

Kontrolná činnosť

V tomto roku bolo uskutočnených 12 kontrol so zameraním na

- skladbu jedálnych lístkov v súlade s prílohou č. 1 Vyhlášky MŠ SR č. 330/2008 Z. z.,
- normovanie potravín – dodržiavanie skladby platných noriem, technologických postupov pri výdaji jedál,
- využívanie celospoločenských programov (mliečny program a program ovocia),
- technologické vybavenie zariadenia v súlade s platnými právnymi predpismi,
- dodržiavanie stanoveného finančného limitu,
- kvalita a hmotnosť podávaných jedál, teplota podávaných jedál,
- používanie ochranných pracovných prostriedkov,
- kontrola správnosti odkladaných vzoriek z jedál – vedenie evidencie,
- dodržiavanie Plánu výrobnnej praxe (HACCP),
- dodržiavanie dokumentácie,
- odborná a zdravotná spôsobilosť zamestnancov,
- skladovanie potravín – evidencia nákupu, výdaja (Zákon o potravinách č. 152/.....),
- zabezpečenie správnych hygienických návykov pri stolovaní detí a žiakov,
(príchod do jedálne, pedagogický dozor, používanie kompletných príborov, správneho stolového riadu, možnosti umytia rúk pred jedením).

Z výsledkov kontroly sa vypracovávajú záznamy, kde sa uvádzajú zistené nedostatky, ktoré sa vždy prejednávajú s vedúcou zariadenia školského stravovania a riaditeľom školy.

Príloha č. 1 Požiadavky na vybavenie zariadení na rok 2019 spracovaných na základe požiadaviek prevádzkovateľov zariadení školského stravovania pri základných školách z dôvodu zvýšenia počtu stravníkov od septembra 2019 – podávanie obedov s dotáciou.

Cenová ponuka

Akcia: Školy

P.	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	Borodáčova					
	Univerzálny miešací a šľahací stroj	1	3017,9	603,6	3621,5	3621,5
	- objem kotlíka 60 l					
	- regulácia: 3 rýchlosti					
	- zdvíhanie kotlíka: elektromechanické					
	- prevod pomocou ozubených kolies					
	- výstup na prídavné zariadenie					
	- základné príslušenstvo: kotlík, hák, metla, miešač, vozík					
	Príslušenstvo:					
	Nádstavec na rezanie strúhanie	1	618,2	123,6	741,9	741,9
	- výkon:					
	- zemiaky rezanie 250kg/hod.					
	- zemiaky strúhanie 200kg/hod.					
	Mäsomlynec	1	286,7	57,3	344,0	344,0
	- háčik na vyťahovanie šneku, nože: dvojité, krížové					
	stierací, vymedhovací krúžok, tlačítko					
	- dosky: na guláš, na držky, 3, 4,5, 8, 12 mm					
	Kulíšková					
	Škrabka na zemiaky - nerez	1	1248,4	249,7	1498,0	1498,0
	- výkon 200kg/hod.					
	Lapač škrobu a šupiek	1	180,4	36,1	216,5	216,5
	Plynový kotol 240 l - obdĺžnikový nepriame ohrievanie, presostat	1	5495,4	1099,1	6594,5	6594,5
	- vložka z kyselinovzdornej ocele					
	- nerezový vypúšťací ventil 2"					
	- nerezové plynové horáky s optimalizovaným spaľovaním a rozptylom plameňa					
	- bezpečnostné prvky					
	- ovládanie energoregulátorom					
	- tlakový spínač					
	- bezpečnostný ventil, bezpečnostný termostat					
	- ochrana proti prieniku vody IPX5					
	Príslušenstvo:					
	Zlučovač ťahu - priemer 150 mm	1	470,8	94,2	564,9	564,9
	Vymedzovací krúžok (manžeta) pre zlučovač ťahu	1	28,7	5,7	34,4	34,4
	Je potrebný komín na odvod spalín nad 30kW v plyne					
	Mraziaca truhlica - biela, biele veko	1	778,5	155,7	934,2	934,2
	- objem brutto/ netto: 485/461 l					
	- počet košov 2					
	Polícová zostava (nerez)	1	275,0	55,0	330,1	330,1
	- 5 x plná polica					

P.						
	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	Nástenná skrinka posuvné dvere (nerez)	2	238,1	47,6	285,8	571,5
	- celonerezové prevedenie					
	Nástenná skrinka posuvné dvere (nerez)	2	227,4	45,5	272,9	545,8
	- celonerezové prevedenie					
	Nástenná skrinka posuvné dvere (nerez)	1	247,7	49,5	297,2	297,2
	- celonerezové prevedenie					
	Plynový sporák	1	1350,3	270,1	1620,4	1620,4
	6 horáky (6x5,5KW)					
	- samostatné liatinové rošty usporiadané aj pre					
	umiestnenie menších nádob					
	- piezo zapalovanie, štartovací plamienok pre					
	každý horák					
	- horáky s bezpečnostným termostatom					
	- horná doska lisovaná z 1 kusu o sile 1,5 mm					
	- bočné hrany pravouhlé					
	- ochrana proti prieniku vody IPX4					
	- možnosť zmeny na PB (trysky súčasťou balenia)					
	bez podstavca					
	Príslušenstvo:					
	Otvorený podstavec	1	317,9	63,6	381,5	381,5
	Stolička plynová	1	359,0	71,8	430,8	430,8
	- dodávané a prevedenie v PB + trysky na ZP					
	Medzilaborecká					
	Univerzálny miešací a šľahací stroj	1	3017,9	603,6	3621,5	3621,5
	- objem kotlíka 60 l					
	- regulácia: 3 rýchlosti					
	- zdvíhanie kotlíka: elektromechanické					
	- prevod pomocou ozubených kolies					
	- výstup na prídavné zariadenie					
	- základné príslušenstvo: kotlík, hák, metla,					
	miešač, vozík					
	Príslušenstvo:					
	Nádstavec na rezanie strúhanie	1	618,2	123,6	741,9	741,9
	- výkon:					
	- zemiaky rezanie 250kg/hod.					
	- zemiaky strúhanie 200kg/hod.					
	Mäsošľanec	1	286,7	57,3	344,0	344,0
	- háčik na vyťahovanie šneku, nože: dvojité, krížové					
	stierací, vymedhovací krúžok, tlačítko					
	- dosky: na guláš, na držky, 3, 4,5, 8, 12 mm					
	Plynový kotol 100 - 150 l	2	4605,1	921,0	5526,2	11052,3
	nepriame ohrievanie, presostat					
	- vložka z kyselinovzdornej ocele					
	- nerezový vypúšťací ventil 2"					
	- nerezové plynové horáky s optimalizovaným spaľovaním a					
	rozptylom plameňa					
	- bezpečnostné prvky					
	- ovládanie energoregulátorom					

P.						
	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	- tlakový spínač					
	- bezpečnostný ventil, bezpečnostný termostat					
	- analogový manometer na sledovanie tlaku v plášti					
	- ochrana proti prieniku vody IPX5					
	Mierová					
	Podpultová umývačka riadu	1	1212,7	242,5	1455,2	1455,2
	- počet programov : 2 (120/180 s)					
	- tlakový bojler					
	- dávkovač oplach. prostriedku					
	- odpadové čerpadlo					
	- kapacita : 540 tanierov/hod.					
	- kapacita : 30 košov/hod.					
	- dvojplášťové dvere					
	príslušenstvo:					
	- kôš na 18 plytkých tanierov 240 mm					
	- plastový košíček na príbory					
	Podstavec pod podpultovú umývačku	1	256,5	51,3	307,7	307,7
	Zmäkčovač vody jednokohútikový s BY PASS	1	70,5	14,1	84,6	84,6
	- vstupná teplota vody 8 - 25°C					
	- max. odporúčaný prietok: 500l/h					
	- regenerácia pomocou kuchynskej soli					
	- BY PASS - pri regenerácii nieje obmedzená prevádzka pripojeného zariadenia					
	Sprcha s bateriou a ramienkom zo steny, rozteč 150 mm	1	155,7	31,1	186,8	186,8
	Kôš na príbory	1	7,6	1,5	9,1	9,1
	Kôš na taniere	1	7,3	1,5	8,8	8,8
	Kôš univerzálny	1	7,3	1,5	8,8	8,8
	Pracovný stôl (nerez)	1	164,9	33,0	197,8	197,8
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
	Chladnička 600 l - BIELA	1	622,8	124,6	747,4	747,4
	- objem 600l					
	- chladenie: ventilované					
	- dvere: plné					
	- vonkajšie prevedenie: biela					
	- vnútorné prevedenie: biela					
	- prevádzková teplota: 0/+10°C					
	- elektronická riadiaca jednotka					
	- chladivo: R134a					
	- zámok					
	- vnútorný rozmer GN2/1					
	- základné príslušenstvo: 4 x rošt GN2/1					
	Ružová dolina					

P.						
	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	Teleskopická umývačka riadu	1	2151,7	430,3	2582,1	2582,1
	- oplachové čerpadlo					
	- dávkovač oplachového prostriedku					
	- kapacita 80 košov/hod.					
	- poklop s manuálnym zdvihom					
	- spotreba iba 2 l vody/cyklus na konečný oplach					
	- hygienické prevedenie komory bez trubiek a hadíc					
	- garantovaný oplach - zabudovaný atmosferický bojler s oplachovým čerpadlom, spätný ventil					
	- 3 umývacie programy vo 2 voliteľných módoch s automatickým spustením pri uzatvorení poklopu					
	- elektronický ovládací panel s digitálnym ukazovateľom teploty umývacej/oplachovej vody					
	- autodiagnostický systém detekcie závad, samočistiaci cyklus					
	- príprava na napojenie HACCP a systém kontroly odberového maxima energie					
	- pri napojení na SV 10 - 30 °C nutné dokúpiť špiráli 12 kW					
	- príslušenstvo v cene: plastový košíček na príbory, kôš na 18 plytkých tanierov					
	Príslušenstvo:					
	Dávkovač umývacieho prostriedku	1	164,9	33,0	197,8	197,8
	Zmäkčovač vody automatický	1	260,1	52,0	312,1	312,1
	- objem 8 l					
	- max. odporučený prietok 1800l/h					
	- vstupná teplota vody max. 35 °C					
	- elektromechanická riadiaca jednotka					
	- regenerácia tabletovou soľou					
	- nastavenie regenerácie na dni v týždni					
	Vstupný stôl k umývačke	1	373,7	74,7	448,4	448,4
	- drez 500x500x300					
	- spodná polica					
	Výstupný stôl k umývačke	1	214,3	42,9	257,2	257,2
	- spodná polica					
	Sprcha s bateriou a ramienkom zo steny, rozteč 150 mm	1	155,7	31,1	186,8	186,8
	Konvektomat elektrický	1	4651,9	930,4	5582,2	5582,2
	- kapacita 10 x GN 1/1					
	- vyvíjanie pary nástrekom					
	- 11 úrovní vlhkosti					
	- možnosť pečenia/varenia v 2 fázach					
	- dosiahnutie max. vlhkosti do 4 min.					
	- rovnomernosť ohrevu garantovaná systémom nasávania a predhrievania vstupujúceho vzduchu a následného rozvodu pomocou ventilátora					
	- AUTOMATICKÝ SYSTÉM UMYVANIA komory:					
	4 automatické umývacie programy rôznej intenzity + poloautomatický cyklus					
	- varné režimy:					
	horúci vzduch - 25 -300°C					

P.						
	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	kombinovaný režim s 11 úrovňami vlhkosti					
	- ďalšie funkcie:					
	- plné otáčky, pulzné otáčky, funkcia					
	okamžitého zvýšenia vlhkosti, rýchle ochladzovanie komory,					
	súčasné zobrazenie nastavených a aktuálnych hodnôt teplôt a času					
	- dvojité sklo dverí, atermická vrstva a systém prirodzenej					
	tepelnej izolácie pomocou vzduchovej medzivrstvy					
	- halogénové osvetlenie komory					
	- pripravenosť pre napojenie na HACCP alebo tlačiareň HACCP.					
	- nastavovanie parametrov pomocou centrálného otočného ovládača					
	V cene: vnútorné vedenie GN - rozteč 65 mm					
	Príslušenstvo:					
	Externá sprcha	1	37,6	7,5	45,1	45,1
	Tukový filter pre 10 1/1	1				
	Podstava s lištami 10 1/1	1	275,7	55,1	330,8	330,8
	Plynový kotel 100 - 150 l	1	4606,1	921,2	5527,3	5527,3
	nepriame ohrievanie, presostat					
	- vložka z kyselinovzdornej ocele					
	- nerezový vypúšťací ventil 2"					
	- nerezové plynové horáky s optimalizovaným spaľovaním a					
	rozptylom plameňa					
	- bezpečnostné prvky					
	- ovládanie energoregulátorom					
	- tlakový spínač					
	- bezpečnostný ventil, bezpečnostný termostat					
	- analogový manometer na sledovanie tlaku v plášti					
	- ochrana proti prieniku vody IPX5					
	Kombinovaný sporák	1	365,4	73,1	438,5	438,5
	- 4 horáky, elektrická rúra					
	- energetická trieda A					
	MŠ Bancíkovej					
	Teleskopická umývačka riadu	1	2151,7	430,3	2582,1	2582,1
	- oplachové čerpadlo					
	- dávkovač oplachového prostriedku					
	- kapacita 80 košov/hod.					
	- poklop s manuálnym zdvihom					
	- spotreba iba 2 l vody/cyklus na konečný					
	oplach					
	- hygienické prevedenie komory bez trubiek a					
	hadíc					
	- garantovaný oplach - zabudovaný atmosferický					
	bojler s oplachovým čerpadlom, spätný ventil					
	- 3 umývacie programy vo 2 voliteľných módoch s					
	automatickým spustením pri uzatvorení poklopu					
	- elektronický ovládací panel s digitálnym					
	ukazovateľom teploty umývacej/oplachovej vody					
	- autodiagnostický systém detekcie závad,					
	samočistiaci cyklus					
	- príprava na napojenie HACCP a systém kontroly					
	odberového maxima energie					
	- pri napojení na SV 10 - 30 °C nutné dokúpiť špiráli 12 kW					

P.						
	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	- príslušenstvo v cene: plastový košíček na príbory, kôš na 18 plytkých tanierov					
	Príslušenstvo:					
	Dávkovač umývacieho prostriedku	1	164,9	33,0	197,8	197,8
	Zmäkčovač vody automatický	1	260,1	52,0	312,1	312,1
	- objem 8 l					
	- max. odporučaný prietok 1800l/h					
	- vstupná teplota vody max. 35 °C					
	- elektromechanická riadiaca jednotka					
	- regenerácia tabletovou soľou					
	- nastavenie regenerácie na dni v týždni					
	Vstupný stôl k umývačke	1	394,1	78,8	472,9	472,9
	- drez 500x500x300					
	- spodná polica					
	Výstupný stôl k umývačke	1	254,8	51,0	305,8	305,8
	- spodná polica					
	MŠ Piesočná					
	Konvektomat elektrický	1	4945,9	989,2	5935,0	5935,0
	- kapacita 6 x GN 1/1					
	- vyvíjanie pary nástrekom					
	- 11 úrovní vlhkosti					
	- možnosť pečenia/varenia v 2 fázach					
	- dosiahnutie max. vlhkosti do 4 min.					
	- rovnomernosť ohrevu garantovaná systémom nasávania a predhrievania vstupujúceho vzduchu a následného rozvodu pomocou ventilátora					
	- AUTOMATICKÝ SYSTEM UMYVANIA komory:					
	4 automatické umývacie programy rôznej intenzity + poloautomatický cyklus					
	- varné režimy:					
	horúci vzduch - 25 -300°C					
	kombinovaný režim s 11 úrovňami vlhkosti					
	- ďalšie funkcie:					
	- plné otáčky, pulzné otáčky, funkcia okamžitého zvýšenia vlhkosti, rýchle ochladzovanie komory, súčasné zobrazenie nastavených a aktuálnych hodnôt teplôt a času					
	- dvojité sklo dverí, atermická vrstva a systém prirodzenej tepelnej izolácie pomocou vzduchovej medzivrstvy					
	- halogénové osvetlenie komory					
	- pripravenosť pre napojenie na HACCP alebo tlačiareň HACCP.					
	- nastavovanie parametrov pomocou centrálného otočného ovládača					
	V cene: vnútorné vedenie GN - rozteč 65 mm					
	Príslušenstvo:					
	Externá sprcha	1	37,6	7,5	45,1	45,1
	Tukový filter pre 6 1/1	1				
	Podstava s lištami	1	275,7	55,1	330,8	330,8
	Čistiaci prostriedok 5 kg	1	20,1	4,0	24,2	24,2

P.						
	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	Zmäkčovač vody dvojkohútikový	1	47,6	9,5	57,2	57,2
	- vstupná teplota vody 8 - 25°C					
	- max. odporúčaný prietok: 500l/h					
	- regenerácia pomocou kuchynskej soli					
	SPRCHA RUČNÁ PRE KONVEKTOMATY	1	37,6	7,5	45,1	45,1
	Drezový stôl (nerez)	1	328,6	65,7	394,3	394,3
	- jednodrez 500/500/300					
	- zadný mantinel 40 mm					
	Pracovný stôl (nerez)	1	207,2	41,4	248,6	248,6
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
	Pracovný stôl (nerez)	1	327,4	65,5	392,9	392,9
	- 2x zásuvka, spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
	Pracovný stôl (nerez)	1	229,8	46,0	275,8	275,8
	- spodná polica					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
	Pracovný stôl (nerez)	1	506,0	101,2	607,2	607,2
	- zásuvky					
	- 2 x polica					
	- zasuvacie dvere					
	- mantinel 40 mm					
	- hrúbka pr. dosky 40 mm					
	Chladnička 200 l - BIELA	1	302,2	60,4	362,7	362,7
	- objem 200l					
	- chladenie: ventilované					
	- dvere: plné					
	- vonkajšie prevedenie: biela					
	- vnútorné prevedenie: biela					
	- prevádzková teplota: 0/+8°C					
	- elektronická riadiaca jednotka					
	- chladivo: R134a					
	- zámok					
	- základné príslušenstvo: 2 x rošt					
	Podpultová umývačka riadu	1	1212,7	242,5	1455,2	1455,2
	- počet programov : 2 (120/180 s)					
	- tlakový bojler					
	- dávkovač oplach. prostriedku					
	- odpadové čerpadlo					
	- kapacita : 540 tanierov/hod.					
	- kapacita : 30 košov/hod.					
	- dvojplášťové dvere					
	príslušenstvo:					
	- kôš na 18 plytkých tanierov 240 mm					
	- plastový košíček na príbory					
	Elektrický sporák s rúrou	1	521,1	104,2	625,4	625,4

P.						
	Popis	Poč.	cena		cena	cena spolu
č.		[ks]	bez DPH/ks	DPH/ks	s DPH/ks	
	- energetický trieda A					
	- Typ varného panela: Sklokeramický					
	- Varná zóna vľavo vpredu: kruhové teleso , 1700W/180mm					
	- Varná zóna vľavo vzadu: topné teleso ,1200W/140mm					
	- Varná zóna vpravo vpredu: topné teleso , 1200W/140mm					
	- Varná zóna vpravo vzadu: topné teleso, 1700W/180mm					
	Indikátor zbytkového tepla pre varné					
	zóny: 4, rúra elektrická					
	MŠ Šťastná					
	Sporák plynový na elektrickej rúre	1	2073,9	414,8	2488,6	2488,6
	- 4 horáky (4x5,5kW)					
	- teplota rúry 140 - 300°C (príkon 6 kW)					
	- samostatné liatinové rošty usporiadané aj pre					
	umiestnenie menších nádob					
	- piezo zapalovanie, štartovací plamienok pre					
	každý horák					
	- horáky s bezpečnostným termostatom					
	- vnútorný priestor rúry z nereze, 3 polohy zásuvou pre					
	GN2/1, nastavenie spodného a vrchného ohrevu					
	- horná doska lisovaná z 1 kusu o sile 1,5 mm					
	- bočné hrany pravouhlé					
	- ochrana proti prieniku vody IPX4					
	- možnosť zmeny na PB (trysky súčasťou balenia)					
	- v cene: rošt GN 2/1					
				spolu s DPH		70560,5