

Analýza ekonomiky provozu školních kuchyní a jídelen v ZŠ zřízených MČ Praha 8

Konference Škol podporujících zdraví

6. červen 2016

Vítězslav Sedlák



Zaměření projektu „Analýza školních kuchyní a jídelen“

Oblasti analýzy

- Zmapování ekonomické situace kuchyní a jídelen základních škol zřízených městskou částí Praha 8
 - Mapování nákladovosti provozu
 - Mapování nákupní strategie
 - Mapování dalších parametrů (spotřební koš, používané technologie apod.)
 - Analýza příjmové stránky provozu

Průběh analýzy

- Osobní návštěva každé provozovny v období 17. března až 12. dubna 2016
- Analýza zdrojových dokumentů
 - Finanční bilance - říjen 2013, 2014, 2015
 - Příjmové doklady - říjen 2013, 2014, 2015
 - Originály faktur - říjen 2015
 - Výdajové doklady - říjen 2013, 2014, 2015
 - Ukazatel spotřebního koše - říjen 2013, 2014, 2015
 - Spotřební koš za první pololetí 2015
 - Jídelní lístky říjen 2015 a leden 2016
 - Počty strážníků dle skupin za rok 2015
 - Platová inventura zaměstnanců školní kuchyně

Posuzované školní jídelny a kuchyně

ZŠ Palmovka
ZŠ Bohumila Hrabala -
Zenklova
ZŠ Bohumila Hrabala - Na
Korábě
ZŠ Hovorčovická
ZŠ Ústavní
ZŠ Mazurská
ZŠ Glowackého
ZŠ U Školské zahrady
ZŠ Doláková
ZŠ Žernosecká
ZŠ Petra Strozziho
ZŠ Na Slovance
ZŠ Libčická
ZŠ Burešova
ZŠ Lyčkovo náměstí
ZŠ Na Šutce

Nákladovost provozu

Provedené činnosti

- Posouzení vyrovnanosti finanční bilance – vyrovnanost finanční bilance je řešena individuálně na každém provozu, není nastaveno jednotné období na všech provozech
 - Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování stanoví finanční limity na nákup potravin. Výše těchto nákladů musí odpovídat rozsahu stanovenému vyhláškou, to znamená, že ji školní jídelna nemůže ovlivňovat. Finanční limit je státem zaručená hodnota potravin daného pokrmu, kterou musí každý strážník dostat
 - Každá záloha strážníka musí být v určitém časovém období vyúčtována oproti skutečné spotřebě a případný přeplatek vrácen, nebo naopak nedoplatek strážníkovi stržen
 - Případný neprovařený limit potravin je nutné zachytit a promítnout v účetnictví. Jedná se o hodnotu potravin, které si strážník zaplatil, avšak dosud nebyly strážníkovi dodány. Z účetního pohledu je tato vzniklá úspora přijatou zálohou, kterou je nutné převést do následujícího období, ve kterém bude použita na nákup potravin
- Analýza nákladové stránky provozu - zaměřena zejména na mzdové náklady a ceny nakupovaných komodit
 - Detailní analýza cen nakupovaných komodit je uvedena v další části prezentace

Závěry a doporučení

- ✓ Personální zajištění je dostačující
- ✓ Navrhujeme stanovit na všech provozech stejné období pro vyrovnání finanční bilance

Nákupní strategie



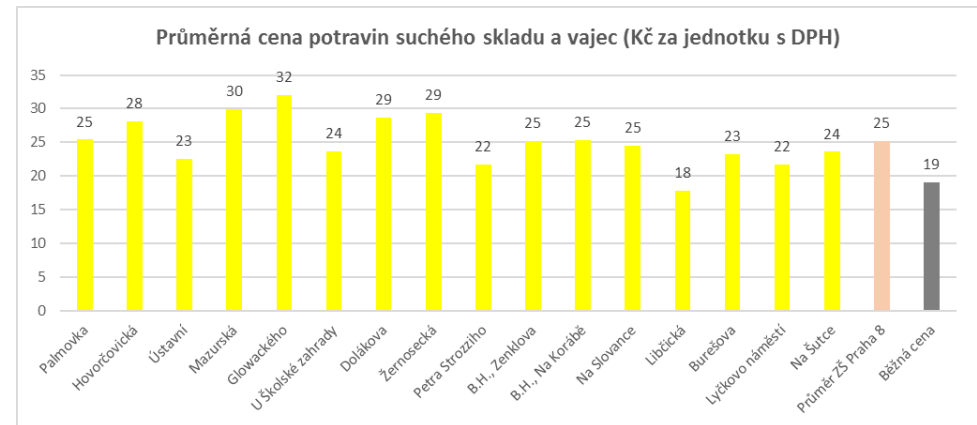
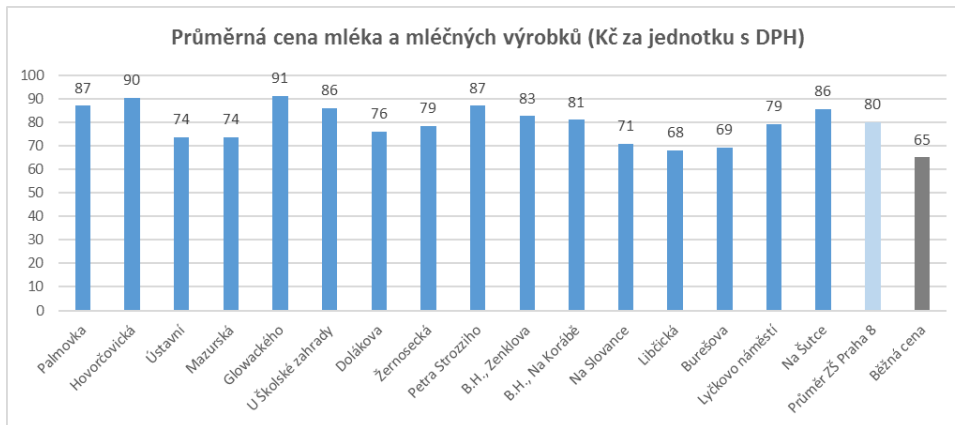
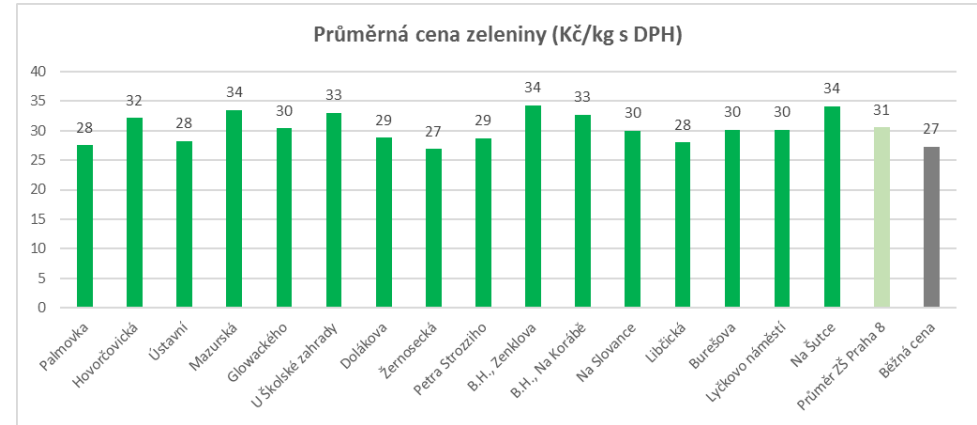
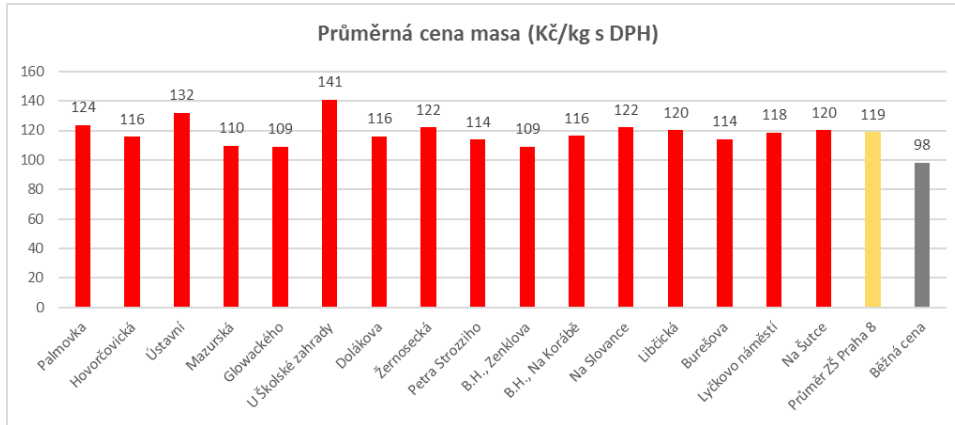
Provedené činnosti

- Identifikace základních nakupovaných komodit a jejich cenové úrovně (období: říjen 2015)
- Porovnání s běžnou nákupní cenou vycházející z provozů vyrábějících max. 500 porcí jídla
- Kontrola kvality vstupních surovin a množství použitých polotovarů
- Analýza spolupráce s dodavateli

Závěry a doporučení

- ✓ Zjištěny významné cenové rozdíly u nakupovaných komodit a vysoká míra decentralizace mezi provozy
- ✓ Navrhujeme stanovit horní hranice cen všech skladových položek (zejména u masa, mléka, mléčných výrobků a potravin suchého skladu) a průběžně reagovat na sezónní cenu potravin
- ✓ Navrhujeme vytvořit u dodavatelů individuální ceníky nebo požadovat procentuální slevu na odebrané množství surovin min. 5 až 15 % při zachování maximální kvality vstupních surovin
- ✓ Je třeba vždy vyřadit dodavatele s nadprůměrnou cenou suroviny
- ✓ Omezení používání práškových vývarů, omáček a směsí typu „Asijská pánev“ povede k další úspoře finančních prostředků a zlepšení chuti pokrmů
- ✓ Veškeré ušetřené finanční prostředky se mohou využít pro nákup čerstvých ryb, ovoce, mléčných výrobků, bio potravin a narovnání spotřebního koše

Porovnání cen vybraných potravin v jednotlivých provozech s běžnými nákupními cenami



Analýza provedena za období říjen 2015

Další posuzované parametry



Provedené činnosti

- Posouzení skladového hospodářství
- Kontrola plnění spotřebního koše v návaznosti na celkovém hospodaření
- Kontrola plnění pestrosti stravy
- Kontrola technologických postupů a zacházení se surovinou
- Kontrola technologického stavu vybavení a využívání technologie

Závěry a doporučení

- ✓ Skladové hospodářství je vyhovující
- ✓ Navrhujeme proškolit
 - ✓ vedoucí pracovníky v otázkách spotřebního koše a v otázkách pestrosti stravy
 - ✓ personál kuchyně v oblasti plného využití moderní technologie
 - ✓ personál kuchyně v oblasti moderního vaření
- ✓ Navrhujeme vytvořit databázi moderních receptur pokrmů
- ✓ Doporučujeme zavést spolupráci s výživovou poradkyní a metodičkou výživy
- ✓ Doporučujeme nastavit odborný dohled nad nákupem technologie (tlak na snižování cen) a nad plánováním a provedením rekonstrukce při zohlednění funkčnosti pracovního prostředí

Posouzení plnění spotřebního koše

Provozovna	Kategorie, které nejsou plněny v požadovaném rozsahu	Kategorie, kde je příkladné plnění
ZŠ Petra Strozziho	Luštěniny (56,58%), Mléčné výrobky (201,84%) je možné výrazně omezit	Ryby (112,98%), Zelenina (140,76%)
ZŠ Glowackého	Ryby (47,8%), Mléko (64%), Mléčné výrobky (57,6%), Ovoce (51%)	
ZŠ U Školské zahrady	Ryby (35,51%), Mléko (32,61%), Mléčné výrobky (50,25%), Ovoce (41,17%)	
ZŠ Dolákova	Brambory (74,44%)	
ZŠ Žernosecká	Ovoce (54,1%), Mléko (75%) a Zelenina (76,8%) jsou na hraně	
ZŠ Bohumila Hrabala, Na Korábě	Mléko (62,76%), Brambory (74,58%)	Ryby (126,02%)
ZŠ Na Slovance	Mléko (56,54%), Cukry volné (111,3%), Ovoce (47,15%), Luštěniny (45,76%)	
ZŠ Libčická	Mléko (72,29%)	Ovoce (163%) plněno perfektně díky podávání čerstvých ovocných šťáv
ZŠ/MŠ Lyčkovo náměstí	Mléko (73,57%)	
ZŠ Na Šutce	Mléko (70,2%)	Zelenina (154,7%)

Pozn.: V ostatních posuzovaných provozovnách je spotřební koš plněn v požadovaném rozsahu

Analýza technologického vybavení

Škola	Stav technologie
ZŠ Palmovka	Vybavení je odpovídající a perfektně udržované
ZŠ Ústavní	Vybavení je nové a odpovídající, varna má nedostatek pracovních ploch z důvodu chybné rekonstrukce
ZŠ Mazurská	Vybavení je za hranicí životnosti se zastaralou technologií
ZŠ Dolákova	Zastaralá technologie, je plánována rekonstrukce
ZŠ Petra Strozziho	Vybavení je starší, ale zachovalé, nedostatek pracovních ploch
ZŠ Bohumila Hrabala, Na Korábě	Vybavení je odpovídající a udržované, doporučujeme přidat konvektomat, varna má nedostatek pracovních ploch
ZŠ/MŠ Lyčkovo náměstí	Vybavení je nedostačující a zastaralé
ZŠ Na Šutce	Vybavení je moderní a odpovídající

Škola	Stav technologie
ZŠ Bohumila Hrabala, Zenklova	Vybavení je odpovídající a zachovalé
ZŠ Hovorčovická	Vybavení je odpovídající, celkovou kapacitu možno využít pro další návar pokrmů
ZŠ Glowackého	Vybavení je odpovídající a v dobrém stavu
ZŠ U Školské zahrady	Vybavení je odpovídající a perfektně udržované
ZŠ Žernosecká	Vybavení je odpovídající
ZŠ Na Slovance	Vybavení je starší, ale dobře udržované, díky novému tarifu dosaženo 50% úspory energie
ZŠ Libčická	Vybavení je starší, ale udržované
ZŠ Burešova	Vybavení je moderní a odpovídající, je využíváno noční vaření a smažení v konvektomatu

Příjmová stránka provozu

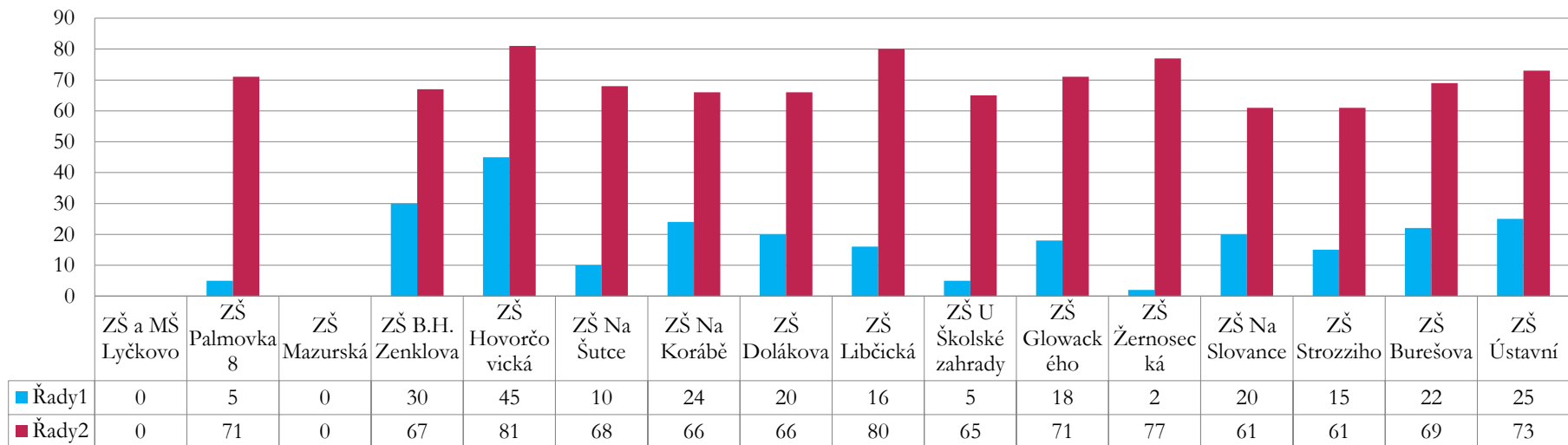
Provedené činnosti

- Analýza způsobu zvýšení příjmu provozu

Závěry a doporučení

- ✓ Příjmovou stránku provozu lze zlepšit pouze prodejem pokrmů cizím strávníkům nebo prostřednictvím dodatečně poskytovaných služeb (např. zajištění svačin)
- ✓ Navrhujeme nastavit stejnou cenovou úroveň oběda pro cizí strávníky na všech provozovnách
- ✓ Výroba svačin je u některých provozoven omezena prostorovými dispozicemi kuchyně a množstvím personálu

Počet vydaných porcí cizím strávníkům - cena pokrmu



Závěrečné zhodnocení

Celkový přístup Prahy 8 k modernizaci gastronomických úseků základních škol hodnotíme jako velice vstřícný

I když byl v průběhu analýzy školních kuchyní a jídelen ZŠ zřízených MČ Praha identifikován prostor pro zlepšení, zle říci, že:

- ✓ Na všech navštívených školních zařízeních bylo ke kontrole přístupováno odpovědně a vedení škol a jídelen spolupracovalo a poskytovalo veškerou požadovanou součinnost
- ✓ Kuchařský personál na jednotlivých provozovnách zvládá svou práci odpovědně a dodržuje hygienické standardy
- ✓ Vedoucí školních jídelen jsou většinou v oblasti školního stravování proškoleny – v této souvislosti je třeba uvést, že v minulosti byly velmi dobře nastaveny parametry metodičkou výživy paní Tichou
- ✓ Taktéž technologické úpravy pokrmů odpovídají specifikům pro školní stravování
- ✓ Pokrmy jsou zpravidla dobře ochucené a vzhled pokrmů nikterak nevybočuje z parametrů pro veřejné stravování
- ✓ Prezentace pokrmů je přijatelná a výdej jídel probíhá v maximálním tempu

Děkuji za pozornost



Grant Thornton

An instinct for growth™

www.grantthornton.cz / www.gti.org

© 2016 Grant Thornton Advisory s.r.o., Grant Thornton Valuations, a.s. All rights reserved.

Grant Thornton Advisory s.r.o. je členská firma Grant Thornton International Ltd. (Grant Thornton International). Grant Thornton Valuations, a.s. je dceřinou společností Grant Thornton Advisory s.r.o. Odkazy na Grant Thornton se vztahují ke Grant Thornton International nebo ke členským firmám. Grant Thornton International a členské firmy nejsou mezinárodním partnerstvím. Služby jsou nezávisle poskytovány jednotlivými členskými firmami.

Grant Thornton Advisory s.r.o. is a member firm of Grant Thornton International Ltd. (Grant Thornton International). Grant Thornton Valuations, a.s. is a subsidiary of Grant Thornton Advisory s.r.o. References to Grant Thornton are to Grant Thornton International or its member firms. Grant Thornton International and the member firms are not a worldwide partnership. Services are delivered independently by the member firms.