

Výroční zpráva
ŠJ ZŠ a MŠ Všeruby
za školní rok
2025/2026

Část I.

Základní charakteristika školského zařízení

název zařízení: Základní škola a Mateřská škola Všeruby, příspěvková organizace

sídlo: Všeruby 145, 330 16

právní forma: příspěvková organizace

IČO: 75006511

IZO: 102676291

Zřizovatel: Město Všeruby

ředitel zařízení: Mgr. Václav Růžička

hlavní činnost: příprava stravy pro žáky a zaměstnance ZŠ a MŠ Všeruby

doplňková činnost: ano

kapacita: 300

zařazení do sítě: 5. 3. 2003 s účinností od 1. 1. 2003

Část II.

Základní údaje

Celková kapacita jídelny	Počet dětských strávníků	Počet dospělých strávníků *	Celkový počet zaměstnanců	Přepočtený počet zaměstnanců
300	236	11	6	4,3

* uvádějte bez cizích strávníků

Část III.

Údaje o výsledcích inspekce provedené ČŠI a dalšími orgány

Ve školním roce 2025/2026 proběhla ve dnech 26. 1. až 28. 1. 2026 kontrola České školní inspekce (ČŠI) zaměřená na provoz školní jídelny.

Předmětem kontroly byl celkový provoz školní jídelny, a to jak jeho administrativní, tak praktická část. V rámci administrativní části byly kontrolovány zejména vnitřní řády, přihlášky strážníků a jejich evidence, příjemky potravin, výdejky, hospodaření a plnění spotřebního koše. Praktická část kontroly byla zaměřena především na bezpečnost práce, proškolení zaměstnanců a dodržování hygienických pravidel na pracovišti.

Kontrola neshledala žádné závažné nedostatky. Pouze u spotřebního koše bylo zjištěno překročení stanovených hodnot u tuků za poslední tři měsíce. O přijatých opatřeních k nápravě byla Česká školní inspekce následně písemně informována.

Část IV.

Údaje o zaměstnancích zařízení

Jméno, příjmení, titul	Vykonávaná funkce	Potřebná kvalifikace	Dosažená kvalifikace
Ivana Gavorczáková	Vedoucí ŠJ	Střední ekonom. vzdělání	Střední ekonom. škola Maturita, 3 roky VŠ bez ukončení
Eva Brunerová	Vedoucí kuchařka	vyučení	vyučena, maturita
Andrea Eretová	Kuchařka	vyučení	vyučena
Helena Štafuriková	Pomocná kuchařka	vyučení	vyučena
Zdeňka Ludvíková	Pomocná kuchařka	vyučení	vyučena mimo obor
Jana Drahozalová	Pomocná kuchařka	vyučení	vyučena mimo obor

Část V.

Zhodnocení a závěr

Ve školním roce 2025/2026 bylo připraveno celkem 10 182 přesnídávek, z toho bylo 5 927 porcí odvezeno do mateřské školy na náměstí v budově COOP. Svačin bylo připraveno 6 901, z toho bylo 4 073 porcí odvezeno do mateřské školy. V rámci hlavní činnosti bylo připraveno 26 356 obědů pro žáky, 10 182 obědů pro děti mateřské školy, z toho 5 927 obědů bylo odvezeno do mateřské školy na náměstí, a 1 804 obědů pro zaměstnance. V rámci doplňkové činnosti bylo připraveno 1 073 porcí. Celkem bylo připraveno 56 498 porcí v celkové hodnotě 1 550 998,45 Kč.

Od března 2026 jsme zahájili vaření pro občany města. O tuto službu zatím není velký zájem a připravujeme přibližně 7 obědů denně. Během letních prázdnin jsme kromě stravování pro mateřskou školu zajišťovali také stravování pro příměstský letní tábor, pro který bylo připraveno celkem 115 porcí (přesnídávky, obědy a svačiny). Po rozsáhlé rekonstrukci školní kuchyně, která proběhla v loňském školním roce, jsme v letošním roce pořídili nový mrazák a kuchyňský víceúčelový robot v celkové hodnotě přibližně 70 000 Kč. Naším záměrem je neustále zlepšovat komfort a nabídku pro naše strávníky. V novém školním roce je plánována možnost výběru ze dvou druhů jídel, což by mělo umožnit uspokojit potřeby většího počtu strávníků a nabídnout jim možnost volby. Pro realizaci této služby je nutné vytvořit nový objednávkový systém pro strávníky, na jehož zavedení poskytlo Město Vseruby škole finanční dotaci. Za současný největší problém z hlediska plynulého průběhu výdeje stravy považujeme nedostatečnou kapacitu jídelny. Do budoucna by proto bylo vhodné zvážit její rozšíření, aby bylo možné obsloužit více strávníků najednou a zajistit rychlejší, plynulejší a klidnější průběh výdeje stravy. Závěrem bych chtěla ocenit práci všech zaměstnanců školní kuchyně, kteří svým každodenním přístupem a nasazením zajišťují kvalitní a bezpečné stravování našich žáků, dětí i zaměstnanců.

I. Gavorczáková

