



## Základní škola Lipník nad Bečvou

ulice Osecká 315, Lipník nad Bečvou 751 31, okres Přerov,  
příspěvková organizace

tel. 581 292 029 - IČO 44940343 - DIČ CZ44940343 - e-mail: [zsosecka@zsosecka.cz](mailto:zsosecka@zsosecka.cz)

---

# Koncepční záměry rozvoje školní jídelny na školní roky 2020/2021 – 2023/2024

Analýza současného stavu:

- Vybavení jídelny
- Zpětná vazba na kvalitu vařeného jídla poskytnutá SCIO mapou školy
- Zpětná vazba poskytnutá veřejným míněním
- Prosté pozorování vedoucích pracovníků

**Oblast vedení a předávání informací ve školní jídelně:**

- Zajistit nové aktuální vzdělání pro vedoucí pracovníky v oblasti vedení týmu a nových trendů ve školním stravování
  - Kde jsme: V současnosti se vedení školní jídelny pohybuje jakýmsi funkčním samospádem bez zapojení funkčního systémového řízení. Metody tvorby jídelníčku jsou zastaralé a příliš fádny. Předávání informací je sice úplné, ale mnohdy tvoří neuzavřený kruh. Výkaz práce má pouze formální charakter.
  - Co pro to uděláme: Vyhledáme školení, kterého se bude účastnit vedoucí ŠJ, popřípadě vedoucí kuchařka (dle typu školení). Aktivně budeme pracovat na změnách typů jídelníčku, vyhledávat nové trendy ve stravování (školení, exkurze). Vytvoříme účinný systém předávání informací, který bude umožňovat zpětnou vazbu. Výkaz práce bude odpovídat skutečnosti.
  - Zodpovídá: Vedoucí ŠJ, vedoucí kuchařka, ŘŠ

## **Oblast komunikace a veřejného mínění:**

- Zlepšit komunikační prostředí jak mezi zaměstnanci školní jídelny, tak napříč všemi zaměstnanci. Zlepšit veřejné mínění cizích strávníků, rodičů a žáků vtažením do děje jídelny.
  - Kde jsme: Komunikace mezi zaměstnanci ŠJ a mezi ostatními zaměstnanci není příliš přívětivá. Veřejné mínění strávníků se vztahuje většinou ke kvalitě stravy a náladě u výdeje stravy.
  - Co pro to uděláme: Naplánujeme akce pro utužení kolektivu zaměstnanců. Naplánujeme akce, které budou mít za cíl vtáhnout do děje školní kuchyně také žáky, popřípadě veřejnost.
  - Zodpovědnost: Vedoucí ŠJ, vedoucí kuchařka, ŘŠ

## **Kvalita stravy:**

- Zlepšit kvalitu a rozmanitost stravy, která bude primárně určena pro žáky školy a přidružených MŠ. Vytvořit nadstandardní jídlo, které zvedne renomé školní jídelny a bude primárně určeno pro cizí strávníky.
  - Kde jsme: Dle šetření SCIO mapa školy ŠJ neposkytuje chutnou a rozmanitou stravu. Takto tuto problematiku vidí rodiče i žáci, kteří se v testování měli možnost vyjádřit. Veřejné mínění cizích strávníků zní spíše tak, že se v kuchyni občas podaří něco dobrého uvařit. Neposkytování zpětné vazby od strávníků nemůže zabezpečit posun k lepšímu a chutnějšímu jídlu, primárně pro žáky.
  - Co pro to uděláme: Zajistíme účinnou zpětnou vazbu pro vedoucí kuchařku a vedoucí ŠJ o chutnosti stravy. Zajistíme dozdělení v nových trendech školního stravování a vytvoříme motivační systém odměňování zaměstnanců školní kuchyně.
  - Zodpovídá: ŘŠ

## **Materiálně technické zázemí, hygienické a bezpečnostní podmínky**

- Zlepšení materiálně technického zázemí školní jídelny je navázáno na požadavky z řad zaměstnanců, které jsou v průběhu plněny s maximální snahou. Hygienické podmínky jsou v jídelně a varně dodržovány. Zaměříme se na zlepšení vizuální stránky tří jídelen.
- Kde jsme: V současné době se podařilo v prostřední jídelně zřídit dle návrhu architektky šatní box, který bude určen pro odkládání věcí cizích strávníků. Ostatní nutné změny (ubrusy, příbory aj.) probíhaly v běžném režimu.
- Co pro to uděláme: Necháme dopracovat architektku návrh rekonstrukce všech tří jídelen včetně výmaleb a zařizovacích předmětů. Postupně s ohledem na finance budeme koncepčně obměňovat vybavení těchto jídelen.
- Zodpovídá: ŘŠ

## **Přibližný časový harmonogram koncepčních záměrů:**

### **20/21**

- Školení vedoucí kuchyně
- Školení vedoucí kuchařky
- Exkurze do spřátelených jídelen
- První pokusy o účinnou zpětnou vazbu - anketa, dotazník, návštěva školky

### **21/22**

- Zpracování měření kvality a systému odměňování
- Začátek postupné úpravy prostředí
- Třetí jídlo zaměřené na cizího strávníka

### **22/23**

- Vtáhnou do dění žáky i rodiče
- Dokončování úprav prostředí jídelen

### **23/24**

- Maximální vtažení zaměstnanců, rodičů a dětí do dění školní jídelny pomocí soutěží nebo projektových dnů
- Do budoucích let vybrat trvale udržitelné akce