



**Zápis ze zasedání
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP
ze dne 13. 11. 2017**

Přítomni: prof. RNDr. Tomáš Opatrný, Mgr. Pavel Krákora, Mgr. Petr Čehovský, PhDr. Iva Klimešová, Prof. RNDr. Hana Kolářová, CSc., Ing. Miroslav Poláček, Dagmar Pochylá, Jana Trundová

Omluveni: Ing. Irena Jedličková,
Nepřítomni: Klára Vitovská

Hosté: Ing. Josef Suchánek, ředitel SKM UP

Zasedání Kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP začalo ve 13,00 hod. v salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Program:

1. Zahájení
2. Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz stravovacích služeb
3. Připomínky a podněty ze strany strážníků
4. Aktuální informace ředitele SKM UP o provozu menz
5. Různé

1) Zahájení

Předseda komise Ing. Poláček přivítal přítomné členy komise a ředitele SKM UP a zahájil jednání podle plánovaného programu.

2) Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz stravovacích služeb

Vedoucí menzy D. Pochylá sdělila, že dne 8. 8. 2017 byl proveden státní dozor Krajskou hygienickou stanicí v Olomouci v menze 17. listopadu a ve výdejně

Šmeralova. Kontrola byla zaměřena na hygienické požadavky, na dodržování zásad osobní a provozní hygieny, na označení alergenů v jídelním lístku. Dále byla kontrolována příručka na systém kritických bodů, provedené audity, záznamy o školení zaměstnanců a zdravotní průkazy zaměstnanců.

Kontrolou nebyly zjištěny závady.

Prof. Opatrný - zajímal se o hygienický stav menzy v souvislosti s plánovanou rekonstrukcí,

ředitel SKM – výběrové řízení je již zveřejněno, došlo k zásadní změně – sloučení dvou projektů - stavební část + varná technologie - do jednoho projektu.

3) Připomínky a podněty ze strany strážníků

Vedoucí menzy

- informovala o novém provozu menzy - od 4. září provozuje SKM na PřF UP bistro FreshUP, o nabízený sortiment je velký zájem. V nabídce jsou fresh saláty, obložené housky, chleby, polévka, muffiny, cup caky, tyčinky, kávy, čaje, nealkoholické nápoje. Provozní doba Po – Čt 7:30 – 18:00 hod., pátek 7:30 – 15:00 hod.
- dále hovořila o mimořádných akcích, které menza zajišťovala nad rámec své hlavní činnosti a pochvalách ze strany odběratelů:
 - prof. Kolářová za občerstvení při konání přijímacích zkoušek na LF dne 13. 6. 2017
 - F. Jeleček, Bc za stravování pro 6 000 účastníků Celostátního setkání mládeže 16. – 20. 8. 2017
 - Doc. M. Kopecký z FZV za přípravu občerstvení pro účastníky konference Antropologické dny dne 6. 9. 2017
 - Posádkové velitelství Praha za zajištění stravování na XXIII. Mezinárodním festivalu vojenských hudeb v Olomouci dne 31. 8. – 4. 9. 2017
 - tajemník CMTF UP I. Drábek za služby realizované v rámci oslav 300. výročí fakulty.

Ing. Poláček – dotaz zda catering není pro menzu příliš náročný, zejména pro zaměstnance,

ředitel SKM - catering je pro menzu činnost, kterou si může zlepšovat negativní hospodářský výsledek. Je zde poptávka, ale bohužel nemáme dostatečné kapacity zaměstnanců. zejména se projevuje nedostatek pracovních sil v tomto oboru,

ředitel SKM – na počátku semestru se spustila kritika studentů (FB), z velké části subjektivní, na téma fronty v menze. Reálně byla kritizovaná pouze 1 výdejna, kde došlo k organizační změně. Fronty se tvořily v prvních dnech semestru ve všech výdejnách, kdy se studenti teprve seznamují se systémem ve výdeji jídel. V současné době se vytvoří krátce, nárazově menší fronta např. po skončení výuky, čekání trvá cca 5minut. Do výdejny denní nabídky byla instalována webová kamera, kde je možné sledovat obsazenost menzy <https://skm.upol.cz/nc/zprava/clanek/webkamera-v-menze-17-listopadu/>.

4) Informace ředitele SKM UP o provozu menzy

Ředitel SKM UP hovořil o připravovaných projektech – dalších provozech stravování v rámci UP:

- pro LF a FZV se připravuje rekonstrukce „Šantavého sálu“ (staré TÚ) na výdejnu menzy (projekt) pro studenty a zaměstnance, předpoklad únor 2018, Prof. Kolářová – předpokládaná kapacita bude nedostatečná, cca 60 míst je málo, dosavadní stravování v jídelně FN je omezeno na doporučený čas,
- ze strany fakult je zájem o zřizování dalších provozů bister, v duchu projektu FreshUP na PŘF UP, malé bistro je projektováno na děkanátu FF UP, do budoucna na PF UP a PŘF UP v Holici,
- výdejna jídel na RUP je v současné době vytížena na 130 %, otázkou je její další využívání po nastěhování FF zpět, po ukončení rekonstrukce, zda bude nutné přikročit k určitému omezení počtu jídel. Výdejna byla původně vybudována pro zaměstnance RUP a FF, ale z důvodu vytížení kapacit byla otevřena i pro studenty – probíhala diskuse na toto téma, nebyla jednoznačně uzavřena, možností by bylo najít další vhodné prostory na RUP, Prof. Opatrný – vyjádřil názor, že by ponechal možnost stravování i pro studenty.

5) Různé

- prof. Opatrný - tlumočil dotaz studentů upozorňujících na snížení počtu nabízených jídel mimo objednávku,
- ředitel SKM - zrušení výdeje skládaných jídel, snížení celkového počtu vydávaných jídel je důsledek provozního opatření, ke kterému jsme museli přistoupit opět z důvodu nedostatku pracovníků, počet druhů jídel denně je nyní 4 + 4 + pizza (až 3 druhy denně).
Trundová - personální situace v oblasti stravování je velmi kritická, nedaří se nám obsazovat pozice kvalitním personálem, zejména je problém na pozici vyučený kuchař a pomocný kuchař, nastává i velká fluktuace. Provozní zaměstnanci očekávají zvýšení mezd, které u srovnatelných zaměstnavatelů proběhlo 2x např. ve školních jídelnách, kde se však vaří pouze obědy (méně náročná práce). Na menze vzrostla minimální mzda od 1. 1. 2015 do 1. 1. 2017 o 1 800,- Kč, a od 1. 1. 2018 je schváleno další navýšení o 1 200,- Kč. Mzdy pomocného personálu a kuchařů vzrostly o cca 18 – 20 %, (THP, vedoucí o 0 %), V květnu 2017 jsme „sami“ na SKM nastavili nejnižší mzdu na 12 240,- Kč, abychom nebyli na minimální mzdě, od ledna se na ni opět dostaneme. Čekáme, zda dojde ke změně tarifní tabulky UP, v opačném případě a vzhledem k nabídkám konkurence, budeme muset přijmout další opatření k tomu, abychom personál udrželi,
- Mgr. Krákora – informoval, že v současné době probíhá projednávání mzdové otázky na UP mezi vedením univerzity a odbory, hledá se konsensus v návaznosti na řešení zdrojů.

Předseda komise poděkoval za účast, zasedání kontrolní komise bylo ukončeno v 15,00 hodin.

Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu je předběžně plánován na **pondělí 22. ledna 2018 ve 13,00 v** salonku menzy SKM UP, VŠK Šmeralova 6, Olomouc.

Zapsala: Jana Trundová
V Olomouci dne 13. 11. 2017

Ing. Miroslav Poláček v. r.
předseda komise