



**Zápis ze zasedání  
kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP  
ze dne 11. 10. 2016**

- Přítomni:** prof. RNDr. Tomáš Opatrný, Ing. Miroslav Poláček, Dagmar Pochylá, Anna Vodrážková, Jana Trundová
- Omluveni:** Mgr. Pavel Krákora, Ph.D , Mgr. Petr Pavlík, Petr Schneider
- Hosté:** Ing. Josef Suchánek, ředitel SKM UP

Zasedání Kontrolní komise stravovacího provozu SKM UP začalo v 9,00 hod. v zasedací místnosti ředitelství SKM UP, Šmeralova 12, Olomouc.

**Program:**

1. Zahájení
2. Dodržování právních předpisů a jiných předpisů upravujících provoz stravovacích služeb
3. Připomínky a podněty ze strany strážníků
4. Informace ředitele SKM UP ke stravovacímu provozu
5. Různé

**1) Zahájení**

Předseda komise Ing. Poláček přivítal členy komise a hosty a zahájil jednání podle plánovaného programu.

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

Vedoucí menzy D. Pochylá informovala komisi za období od posledního zasedání kontrolní komise:

- dne 26. 5. 2016 provedl státní zdravotní dozor KHS v Olomouci kontrolu v menze 17. listopadu a ve výdejně Šmeralova. Kontrolovány byly informace o alergenech v jídelním lístku, záznamy o kritických bodech, školení zaměstnanců stravovacího provozu, audit, zdravotní průkazy a dodací listy. Dále bylo provedeno namátkové měření teplot vydávaných pokrmů. Při kontrole nebylo zjištěno žádné porušení povinností,
- dne 1. 6. 2016 byl externí firmou proveden vnitřní audit všech stravovacích provozů na kontrolu a funkčnost systému HACCP, bylo konstatováno, že systém je funkční a kontrola a evidence kritických bodů je správně vedena, rovněž jsou dodržovány zásady osobní a provozní hygieny. Následně proběhlo proškolení zaměstnanců z hygienického minima.

## 3) Připomínky a podněty ze strany strážníků

Vedoucí menzy konstatovala, že připomínky a podněty ze strany strážníků nebyly v posledním období řešeny, zaznamenány byly pochvaly od studentů.

Řešen byl názor na podávání oblohy k minutkám, (pokrmů se šťávou – omáčkou), které se některým strážníkům nelíbí, na druhé straně většina strážníků je s oblohou spokojena.

- Prof. Opatrný navrhl zkušební měsíc, kdy budou kuchaři nabízet jídlo s oblohou, nebo s možností bez oblohy,
- vedoucí menzy i přes velkou frekvenci strážníků v období tzv. špičky zajistí zkušebně možnost volby oblohy a následné vyhodnocení do příštího zasedání.

## 4) Informace ředitele SKM UP ke stravovacímu provozu

ředitel SKM

- Přednesl návrh na rozšíření členů kontrolní komise stravovacího provozu o zástupce fakult, kteří v komisi zástupce zatím nemají, v zájmu zlepšování poskytování stravovacích služeb menzy, v tomto směru osloví děkany jednotlivých fakult UP. Členové komise s návrhem souhlasili,
- informoval o změně cenotvorby stravování od 1. 9. 2016, celkově došlo ke zpřehlednění všech ceníků:

Ceník stravovacích služeb prováděných nad rámec běžného provozu menzy na základě mimořádných objednávek (akce -hlavní a doplňková činnost), byla sjednocena kalkulace na 160 %,

Hlavní ceník pro stravování studentů UP, zaměstnanců UP, bývalých zaměstnanců UP – důchodců a cizích strážníků v běžném provozu

- byl zaveden stejný způsob kalkulace u všech druhů hlavních jídel,
- pro všechny jídla bylo vytvořeno nové názvosloví,
- studenti cizích VŠ se stravují za stejné ceny, jako studenti UP,
- důchodci UP – stejný příspěvek na stravování jako zaměstnanci UP,

- u kategorie cizí strážníci – externí - došlo k navýšení ceny o 10,- Kč, a tím k odstranění určitého nesouladu cen mezi kategoriemi strážníků.

## 5) Různé

### Prof. Opatrný

- Dotázal se na celkový ekonomický efekt hospodaření menz, zejména:
  - hodnota na 1 porci,
  - jaký efekt přináší akce.

### ředitel SKM

- Srovnání období 1-8/2015 a 1-8/2016 zaznamenalo zvýšení o 4,65 % počtu vydaných jídel, pozitivně se projeví prázdniny – více stravovacích akcí, např. LŠSS, díky většímu marketingovému působení,
- sdělil, že mimořádné akce v týdnu přináší efekt, ale akce o víkendu by byly zpravidla ztrátové.

### Ing. Poláček

- Otevřel diskusi na téma stravenky na UP, zda došlo k nějakému dalšímu projednávání a posunu, co se týče sjednocení výše příspěvků od jednotlivých součástí UP.

### ředitel SKM

- Uvedl, že v rámci celé UP tvoří náklady na stravování zaměstnanců UP 17 mil. Kč, z toho náklady na stravenky činí 10,593 mil. Kč a příspěvek na stravování zaměstnanců v jídelnách UP 6,323 mil. Kč.
- v současné době probíhá výběrové řízení na aukční nákupní systém, který přináší úsporu surovin a tím může docházet ke snížení ceny jídel a výhodnější nabídku stravování v menzách.

Předseda komise poděkoval za účast, zasedání kontrolní komise bylo ukončeno ve 10,30 hod.

**Termín dalšího zasedání kontrolní komise stravovacího provozu** je předběžně plánován na 28. listopadu 2016, ve 13,00 hodin v salonku menzy, Šmeralova 6, Olomouc, přesný termín bude oznámen elektronickou poštou.

Zapsala: Jana Trundová  
V Olomouci dne 11. 10. 2016

Ing. Miroslav Poláček v. r.  
předseda komise