

ZPRAVODAJ

...nejen pro pracoviště s programy VIS



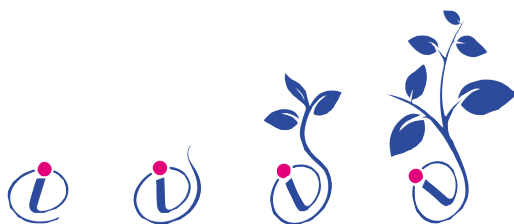
Pomáháme zlepšovat školní stravování...

...vším, co děláme.

Pomáháme zlepšovat školní stravování vším, co děláme.

V následujícím materiálu najdete praktické informace, rady a tipy ke všem oblastem školního stravování.

Ty jsou však jen zlomkem toho, co vše o školním stravování víme. Další informace najdete na našich webových stránkách nebo si je můžete vyžádat přímo u některého z našich konzultantů.



Na konci roku 2016 jsme oslavili pětadvacet let existence společnosti Veřejná informační služba.

Na počátku byla firma s jedním zaměstnancem. Nyní jde o skupinu čtyř majetkově propojených firem se stovkou spolupracovníků. Firmou postupně prošlo více než 400 zaměstnanců.

S našimi SW produkty pracuje kolem 5000 zákazníků v ČR i SR. A pokud se začneme zajímat, kolik lidí naše drobnější produkty pravidelně používá, dostáváme se k číslu kolem pětset tisíc osob. Kartu nebo čip VIS za těch 25 let mělo v ruce jistě více než jeden milión strávníků.

A tohoto úspěchu bychom nikdy nedosáhli bez Vás, našich zákazníků, nejčastěji vedoucích a ředitelů školních jídelen. Vy jste tu cestu prošli s námi. Byli jste u našich úspěchů i nezdarů. Pomáhali jste nám testovat první programy. Tolerovali jste nám jejich počáteční nedostatky. Přicházeli jste s drobnými náměty i s náročnými požadavky. Někdy jste se na nás mračili a jindy nás zase chválili. A tím vším jste přispěli nejen k rozvoji firmy VIS, ale především k rozvoji školního stravování.

Děkuji Vám všem za pětadvacetiletou spolupráci.

Vladimír Bureš, jednatel a zakladatel společnosti

Informační servis pro všechny

O školním stravování přemýšlíme v souvislostech. Máme pro Vás řešení, které přináší nejen stravovací systémy, ale i informace z oblasti legislativy, hygieny, ekonomiky a řízení jídelny.

- ➔ magazín o hromadném stravování
- ➔ elektronické miniseriály
- ➔ poradna - metodiky a průvodci
- ➔ e-kurzy
- ➔ Tým expertů

Jaké nedostatky se ve stravovacích provozech nejčastěji vyskytují?

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.



➔ dokumentace systému HACCP neodpovídá skutečně uplatňované praxi. Např. stravovací provoz zajišťuje i rozvoz pokrmů, který v dokumentaci není zpracován. Nebo jsou uvedeny jiné teploty nápojů během výdeje, než jsou ve skutečnosti (např. v dokumentaci je uvedeno, že nápoje jsou během výdeje udržovány při teplotě nad 60 °C, ve skutečnosti mají ale pokojovou teplotu)

➔ tým systému HACCP není aktuální (v týmu jsou uvedeni i pracovníci, kteří ve stravovacím provozu již nepracují)

➔ pracovníci uvedení v týmu systému HACCP nestvrdili své jmenování podpisem (není zcela jasné, zda o svém členství v týmu vědí)

➔ nejsou vedeny záznamy o uplatňovaných ověřovacích postupech, ověřovací postupy nejsou často ani prováděny, ačkoliv jsou stanoveny (včetně frekvence provádění) v dokumentaci systému HACCP

V 15 e-mailových tipech si zopakujete problematiku principů HACCP, jeho ověřování v praxi a správné provádění interního (vnitřního) auditu.

www.visplzen.cz

Spotřební koš hravě a s přehledem

50 tipů Vám napoví, jak na to.

Ing. Pavel Ludvík, redakce portálu Jídelny.cz

➡ Spotřební koš je nutné dodržovat při veškerém vaření v režimu školního stravování (neplatí pro menzy, jesle, doplňkovou činnost školních jídelen apod.). Musí ho vyčíslovat všechny subjekty, které jsou zařazeny v síti škol, pro které platí vyhláška 107/2005 Sb. A pokud poskytují stravování svým žákům pomocí dodavatelských organizací, musí se s nimi domluvit, kdo bude spotřební koš zajišťovat.

➡ Při kontrole výsledků spotřebního koše se u většiny skupin (brambory, mléčné výrobky, mléko, ryby, maso) uplatňuje tolerance $\pm 25\%$. Spotřeba ve skupinách ovoce, zelenina a luštěniny musí být nejméně 75 % a může šplhat i nad hranici 125 %. Ve skupinách cukry a tuky musí být horní hranice max. 100%, dolní hranici popisuje vyhláška dost nejasně: některé výklady ji stanovují na 75 %, jiné říkají, že může jít i níže.

➡ Při zařazování výrobku do skupin spotřebního koše nespolehejte na jeho název, který dnes často málo vypovídá o charakteru potravin. Maso může být ze zvířete, ale používáme také rostlinné či sójové maso. Mléko může být kravské, sójové, kokosové. Ovocný koktejl může znamenat ovocný i mléčný nápoj.

➡ Uvádíte-li do jedné výdejky různé skupiny strávníků, které nemají stejnou skladbu stravy (např. celodenní stravu dětí s MŠ a současně učitelky pouze s obědem), a nezapisujete-li jim spotřebovaná množství odděleně, budou výsledky spotřebního koše více či méně zkreslené. Míra zkreslení závisí na mnoha okolnostech: počet strávníků ve skupině, odlišnost skladby stravy, poměr počtu strávníků v jednotlivých skupinách apod. Ideální je, když pro každou takovou skupinu vytvoříte zvláštní výdejku.



Finanční norma a koeficient jsou na sobě nezávislé



➔ **Není to pravda.** Tento vztah je zcela zásadní k prokázání, zda se jedna skupina strávníků nestravuje na úkor skupiny jiné. Vždy musí platit, že poměr finančních norem musí být roven poměru koeficientů norem. Např. pokud má dospělý strážník koeficient normy 1 a finanční normu 20 Kč, pak dítě 3-6 let s koeficientem normy 0,5 musí mít finanční normu přesně 10 Kč. Pokud má finanční normu např. 12 Kč, tak částí této částky přispívá na potraviny pro dospělé strážníky. Pokud děti dostávají něco navíc (např. ovoce, jogurt atd.), je třeba to řešit druhou výdejkou a odděleným sledováním finanční bilance.

➔ Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování říká, že strážník ve školní jídelně platí cenu potravin.

Ve 26 e-mailových tipech naleznete vysvětlení mýtů o školním stravování s odkazy na platnou legislativu.

www.visplzen.cz

Aby se to v praxi mohlo splnit, používají se pojmy finanční norma a koeficient normy. Finanční norma je částka, ke které se musí blížit průměrná cena potravin jedné porce. Koeficient normy vyjadřuje poměr mezi velikostí porce mladšího strážníka a velikostí porce dospělého strážníka (strážníka s koeficientem 1). Z toho plyne, že pokud např. je koeficient normy pro děti 3-6 let 0,5 (mají poloviční porci oproti dospělému strážníkovi), pak také finanční norma musí být poloviční oproti finanční normě pro dospělého strážníka.

Co to znamená v praxi?

➔ Ukažme si to na příkladu, kde vaří pro strážníky ve 4 skupinách s těmito koeficienty normy:

kategorie	koeficient
3-6 let	0,5
7-10 let	0,7
11-14 let	0,8
15 a více let	1

Výši norem nelze zvolit libovolně, ale přesně v poměru těchto koeficientů. Zvolit vlastně můžeme pouze jednu normu (např. pro dospělé strážníky).

Všechny ostatní už musí dopočítat vydělením koeficientem pro dospělé strávníky (zde 1) a vynásobením koeficientem pro jednotlivé ostatní skupiny. Výsledné finanční normy mohou vypadat např. takto:

kategorie	koeficient	výpočet	cena
3-6 let	0,5	koeficient 1 x 0,5	12
7-10 let	0,7	koeficient 1 x 0,7	16,80
11-14 let	0,8	koeficient 1 x 0,8	19,20
15 a více let	1	koeficient 1	24

➔ Nestačí tedy, aby byly finanční normy zvoleny v povoleném rozpětí dle vyhlášky č. 107/2005, ale musí být ve vzájemném poměru stejně jako koeficienty norem - jinak řečeno: Velikosti porcí (určené koeficientem) musí odpovídat finančním normám. Jakmile to tak není, tak vždy nějaká skupina strávníků doplácí na jinou.

Ing. Vladimír Bureš

E-kurzy na ekonomická témata

- ➔ Jak správně spočítat kalkulaci cen jídel?
- ➔ Vedoucí ŠJ versus ekonomka
- spolupráce nebo boj?
- ➔ Školní jídelna v režimu plátce DPH

Kurz můžete absolvovat kdekoli, stačí počítač a internet.

Obdržíte také podrobnou metodiku a po úspěšném složení závěrečného testu získáte certifikát.

ekurzy.visplzen.cz

Máte skvělou jídelnu. Ale ví se o tom?

Ing. Vladimír Bureš

**Jak získat
nové strávnicky**

Ministeriál



Můžeme mít skvělou jídelnu, ale pokud o tom nikdo neví, moc nám to nepomůže.

Je důležité správně informovat strávnicky, rodiče, učitele, starostu i veřejnost o tom, co se na naší jídelně děje, co se chystá, jak je jídelna úspěšná ve srovnání s ostatními.

Určitě věci pomůže, když alespoň jednou za rok vyjde v místním tisku krátká informace o naší jídelně. Taková publicita přiláká další strávnicky.

Atraktivní jídla můžete propagovat i při výuce

Na některých jídelnách se daří dohodnout účinnou spolupráci se školou.

Učitel při poslední hodině připomene žákům, co se dnes vaří a čím je dané jídlo zajímavé (historie, zdravá výživa, něco o regionu původu..), případně se zeptá, kdo dnes jde či nejde na jídlo a proč. A všem popřeje dobrou chuť.

Celé to může trvat jen 1-2 minuty, ale žáky to navnadí a někdy zláká i ty, kteří školní jídelnu dosud nenavštěvují.

Jde vaše jídelna s dobou?

V dnešní době již strávnicky považují za samozřejmost, že se mohou podívat přes internet na jídelníček a hned si taky stravu přihlásit, případně odhlásit nebo jen zkontrolovat stav svého konta. Někteří chtějí totéž provést ještě rychleji prostřednictvím svého mobilního telefonu.

Proto jděte s dobou a tyto pokročilé systémy komunikace se strávnicky zaveďte. Stanete se moderní jídelnou a ještě ušetříte čas, protože si strávnicky vše zařídí sami přes internet a nebudou Vás tolik vyrušovat v kanceláři.

PS: Víte, že objednávání přes internet dnes úspěšně využívají i mateřské školy?



Skladování potravin

Na co pamatovat?

Hygiena od A do Z aneb nezbytné požadavky na jídelnu

Miniseriál



➔ Skladování je důležitým krokem pro zachování zdravotní nezávadnosti a kvality potravin. Suroviny se ukládají podle druhů do jednotlivých skladů tak, aby na sebe vzájemně nepříznivě nepůsobily (aby se vzájemně nepříznivě neovlivnily) např. mikrobiálně.

Nesmí být skladovány ve společném prostoru s nepotravinami nebo s odpady. Musí být skladovány tak, aby byly dodrženy podmínky skladování stanovené výrobcem nebo platnými právními předpisy. Při skladování nesmí dojít k překračování lhůt určených pro jejich spotřebu. Suroviny, které nejsou určeny k výrobě pokrmů (např. z důvodu reklamace), musí být označeny a skladovány odděleně.

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

Doba výdeje pokrmů

➔ Dle vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění, se pokrmy vydávají po dobu (ve lhůtě), která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů. Pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat.

Pokud jsou při uvádění pokrmů do oběhu uplatněny odchylné postupy, než je obvyklé, tj. doba výdeje delší než 4 hodiny, musí být zaručena jejich zdravotní nezávadnost. A výrobce musí postupovat v rámci postupů založených na principech kritických bodů (zpracovat postup, provést analýzu nebezpečí, ověřit správnost nastavené hodnoty).



Jak správně řešit a účtovat nedoplatky stravníků?

Ing. Pavel Fencel

Jak má školní jídelna postupovat v případech, kdy rodiče dluží malé částky za stravné a náklady na vymáhání soudem by značně převýšily tuto částku? Kdy a jak mohou odepsat nedobytnou pohledávku do nákladů?

Obec je zřizovatelem základních škol v místní působnosti podle zákona č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), jejichž součástí jsou i školní jídelny, které poskytují služby a doplňují nebo podporují vzdělávání v souladu s § 7, odst. 4 tohoto zákona. Zřizovatelem jmenovaný ředitel školy nebo školní jídelny je ve smyslu § 183, odst. 1 školského zákona správním orgánem podle zákona č. 500/2004 Sb. správního řádu. Má tak možnost rozhodnout o snížení nebo prominutí úplaty za poskytované školské služby v souladu s § 123, odst. 4 školského zákona.

Výše pohledávky, kterou ředitel školy nebo školského zařízení může vlastním rozhodnutím snížit nebo prominout, je obvykle určena zřizovací listinou, případně řádem školy či řádem školní jídelny. Vnitřní směrnici organizace (Směrnice o evidenci, vymáhání a odpisu pohledávek) je také obvykle stanoven přesný způsob vymáhání pohledávek včetně věcných náležitostí dílčích výzev k úhradě pohledávky a časové posloupnosti jejich rozesílání.



Vymáhání pohledávek je velmi obtížné a zdoluhavé, protože většina dlužníků patří do kategorie sociálně slabých občanů a dlužnou částku nelze vymáhat. Navíc soudy neřeší případy aktuální, ale až několik let staré. Při vymáhání pohledávek je však organizace povinná využít všech zákonných prostředků a má možnost pohledávku zařadit mezi nedobytné pouze v případě, že organizace prokazatelně provedla veškeré úkony, které jsou nezbytné pro vymáhání pohledávky.

Pohledávku lze odepsat do nákladů v případě, že její vymáhání bylo prokazatelně doloženo jako opakovaně neúspěšné a že se tedy jedná o pohledávku nedobytnou. Při odpisu pohledávky je nutné zohlednit tyto skutečnosti:

- ➔ výši pohledávky
- ➔ osobu dlužníka
- ➔ poměr mezi výší pohledávky a náklady na vymáhání
- ➔ zavinění pracovníka zodpovědného za nevymahatelnou pohledávku

Zda bude pohledávka zařazena mezi nedobytné či nikoliv, je věcí příslušného „nastavení“ organizačních předpisů (směrnic).

Nedobytné pohledávky lze odepisovat jak daňově, tak účetně. Daňový odpis pohledávky je možný pouze v okamžiku, kdy jsou splněny podmínky stanovené § 24, odst. 2, písm. y) zákona o daních z příjmů (dlužník zemřel nebo je v exekucím, konkurzním či vyrovnacím řízení apod.). Tento odpis je daňově uznatelným nákladem.

Účetní případ pak bude vypadat následovně:

557 MD / 316 D (nebo 311, 314, 335, 378 apod.)

NÁKLADY Z VYŘAZENÝCH POHLEDÁVEK

557

POHLEDÁVKOVÝ ÚČET

311, 316, 335, 378 ...

Účetní odpis je možné provést stejným způsobem u všech nedobytných pohledávek, tzn. i v případě nesplnění podmínek stanovených zákonem o dani z příjmu. Vzniklý náklad je však daňově neuznatelný.

Současně s výše uvedeným účetním předpisem účetní jednotka účtuje na podrozvahových účtech 911 MD / 999 D

ODEPSANÉ POHLEDÁVKY

911

VYROVNÁVACÍ ÚČET K PODROZVAH. ÚČTŮM

999

Jak plníte spotřební koš?

Mgr. Halina Hladíková

Pojďme vzít otázku opravdu doslovně a podívejme se na dva způsoby, které nám pomohou zkontrolovat, odkud se vypočtené hodnoty spotřebního koše berou.

Nejdříve si krátce projdeme celou cestu výpočtu. Na počátku je skladová karta, na které jsou vyplněné hodnoty pro spotřební koš, tyto hodnoty pak převezme při zápisu příjemka. Zboží následně odepíšeme pomocí výdejky, ze které se podle zapsaných počtů strávníků vypočte procento plnění spotřebního koše.

Když teď víme, že základem všeho je skladová karta, dalším logickým krokem je začít právě u ní. První kontrolu můžeme provést přímo v tabulce „Skladové karty“ v menu Tisk/Hodnoty spotřebního koše.

V následujícím formuláři lze zaškrtnout kontroly jednotlivých sledovaných údajů.

Tip: Zvolte „Zrušit označení“ a zaškrtněte Nepřipravené. Získáte tím seznam všech skladových karet, u kterých nemáte hodnoty pro spotřební koš vyplněné.

Další kontrolu, kterou můžete použít, najdete v tlačítku „Spotřební koš“

Zaškrtněte variantu tisku výpočtu: výpis výdejky materiálu. Výsledná sestava pak bude kromě klasického výpočtu spotřebního koše obsahovat i výpis všech skladových karet, ze kterých se výpočet provedl.

Upozornění:

Před každým zásahem do programu je naprosto nezbytné vytvořit aktuální a funkční zálohu dat.

V miniseriálu najdete odpovědi na vaše nejčastější dotazy, se kterými se obrácíte na Horkou linku. S programy si tak častěji poradíte i sami.

Věděli jste, že...

některé údaje potřebné k vyplnění výkazů získáme z programu Stravné?

Stačí jen mít vše předem nastavené a vyplněné ty hodnoty, které jsou ke zpracování potřeba. To je např. třída, škola, počet osob u vícenásobných stravníků, označení cizinců, rozdělení na hlavní a doplňková jídla a podobně.

Samotné podklady pak můžeme vytisknout z tabulky **Historie uzávěrek** (Rejstříky/ Historie uzávěrek) v menu Tisk/Údaje pro výkaz o činnosti. Ještě před vygenerováním podkladů pro výkazy nám program zobrazí seznam chyb, které by mohly ovlivnit výsledné hodnoty.

Podmínkou pro získání správných výsledků je také řádná uzávěrka za všechny vykazované měsíce – tedy i za ten poslední – říjen. To můžeme ověřit přímo v tabulce **Historie uzávěrek**, kde pro každého strávnicka existuje jeden řádek s údaji za každou měsíční uzávěrku – údaj o období uzávěrky nalezneme až na konci každého řádku – tzv. „za rohem“.

Podrobnější popis nastavení pro vyplňování údajů a tisk podkladů nalezneme v návodu ke Stravnému v sekci **6. Řešení typických situací** v kapitole **Výkaz o činnosti školního stravování**.



Jak správně spočítat kalkulaci cen jídel

- ➔ Víte, co všechno patří do kalkulace cen jídel?
- ➔ Proč je důležité, aby byla správně spočítána?
- ➔ Jak správně určit věcnou a mzdovou režii?
- ➔ Umíte spočítat režijní i mzdové náklady při přípravě více chodů (snídaně, svačina, oběd)?
- ➔ Jak správně stanovit kalkulaci u plátce DPH?

Naučíme Vás správně přistupovat ke kalkulaci cen jídel i ve složitějších případech z praxe.

ekurzy.visplzen.cz

Kurz můžete absolvovat kdekoli, stačí počítač a internet.

Obdržíte také podrobnou metodiku a po úspěšném složení závěrečného testu získáte certifikát.

Vedoucí ŠJ vs. ekonomka - spolupráce nebo boj?

- ➔ Řešíte neshody mezi vedoucí jídelny a ekonomkou?
- ➔ Víte, která čísla potřebujete znát pro kontrolu hospodaření své jídelny?
- ➔ Máte veškeré hospodaření s potravinami i stravným pod kontrolou?
- ➔ Víte, jak si stanovit a zavést jednoduchý vnitřní kontrolní systém?
- ➔ Jak zajistit jeho návaznost na účetnictví, a tak se snadno domluvit s Vaší účetní?

Poskytneme Vám praktický nástroj pro kontrolu hospodaření jídelny.

Pomůžeme Vám zajistit soulad mezi výstupy z jídelny a účetní evidencí. Vše si srozumitelně vysvětlíme na případech z praxe.

Školní jídelna v režimu plátce DPH

- ➔ Víte, co všechno ovlivňuje vstup do režimu plátce DPH?
- ➔ Co a jak udělat, aby byl přechod jednoduchý?
- ➔ Jak se DPH projeví v evidenci stravníků, v evidenci skladu a finanční bilanci?
- ➔ Chcete mít pod kontrolou své účetní a daňové výstupy?

Vysvětlíme Vám, co pro Vás DPH znamená, jak přechod na plátce DPH snadno zvládnete, jak vše zařídit tak, aby Vám nepřibyla žádná práce.

DOTAZ

Má školka právo požadovat po rodičích alergického dítěte, kterému rodiče dodávají veškeré vlastní jídlo do školky (neboť ona není schopna/ochotna jídlo ani zajistit ani uvařit, max. ohřát) plné či částečné stravné, i když dítě nic nesní a ani rodiče nechtějí stravu odebrat a vozit si domů?

S tímto požadavkem se řada rodičů setkala, ač jim i nám to přijde nelogické. Jídelny argumentují tím, že by nemohly vykázat práci kuchařek.

ODPOVĚĎ

Dítě se nemusí účastnit společného školního stravování a v takovém případě mateřská škola nemůže požadovat za toto stravování žádnou náhradu. Ředitelka mateřské školy se musí s rodiči na náhradní formě stravování dohodnout. Pokud touto náhradní formou vzniknou mateřské škole prokazatelné dodatečné náklady, pak by součástí dohody měla být i úhrada těchto nákladů. Za konzumaci donesené svačiny z domova rozhodně žádný poplatek účtovat nelze.

Více k tomuto tématu najdete v článku na www.aspos.cz.

Odborníci z praxe, vedoucí školních jídelen, vytvářejí metodiky pro jednotlivé odborné oblasti školního stravování a jsou připraveni odpovídat na vaše konkrétní dotazy.

DOTAZ

Čeká nás také vývoz stravy do sousední MŠ. Jsme jídelna pod ZŠ a budeme vyvážet pro 200 dětí z mateřinky. O kolik si můžeme navýšit úvazky v naší ŠJ?

ODPOVĚĎ

Normativ úvazků je dán z příslušného krajského úřadu. Napiše se na kraj žádost o navýšení úvazků z důvodu ..., a kraj pošle vyjádření. Jednoduchý předběžný předpoklad úvazků si lze zjistit vzorcem.
0,65% úvazku je na uvaření pro školu
a 0,35% úvazku je na výdejnu.
počet strávníků : normativ (dle tabulek z kraje) $\times$ %úvazku = celkový úvazek



Efektivní podpora pro řízení školní jídelny

Organizace - součást každé Smlouvy o průběžné aktualizaci programů.

- ➔ editovatelný návrh provozního řádu pro různě fungující provozy
- ➔ nástroj pro sestavení výčtu povinností pro jednotlivé pracovníky dle pracovního zařazení na provozovně
- ➔ odborná pojednání o aktuálních problémech hromadného stravování s odkazem na legislativu
- ➔ odborně okomentované zákonné normy vztahující se k hromadnému stravování
- ➔ možnost sestavit si povinnou příručku pro sledování kritických bodů (HACCP) podle konkrétních podmínek v provozu
- ➔ metodika k problematice HACCP ve školní jídelně
- ➔ editovatelné vzorové dokumenty

Užitečné tipy pro každodenní práci

- ➔ aktuality a kalendář
upozornění na aktuální témata a akce pro školní stravování
- ➔ poradna
 - metodiky a průvodci
 - postupy v programech
 - ekonomická témata
 - technické informace

www.visplzen.cz

Komfortní zákaznická podpora

Postupy pro řešení typických situací:

- instalace programů
- aktualizace programů
- přesun programů na jiný počítač
- videonávody pro servis terminálů
- montážní listy
- technické listy

[visplzen.cz /zakaznicka-podpora/](http://visplzen.cz/zakaznicka-podpora/)

Jsme Vám na dosah...

...v případě potřeby k Vám přijedeme do 24 hodin od objednání servisní návštěvy



Oblast Jihozápad

377 457 977

jihozapad@visplzen.cz

Oblast Morava

377 462 201

morava@visplzen.cz

Oblast Severovýchod

377 462 520

severovychod@visplzen.cz

Myslete na prevenci...

- průběžná aktualizace programu
- pravidelné školení
- preventivní návštěva
- kontrola dat
- optimalizace nastavení systému
- efektivní využívání všech nástrojů

...ušetříte čas i peníze

Nikdy Vás v tom nenecháme

Ke každé dodávce programů a stravovacích systémů poskytujeme zákazníkům komplexní servisní podporu podle jejich individuálních potřeb a přání.

- ➔ návody a videonávody
- ➔ servisní podpora
- ➔ Horká linka
- ➔ školení
- ➔ odborné konzultace a poradenství
- ➔ Manažerské minimum

Návody, videonávody, nápovědy

Mgr. Halina Hladíková

Ke každému programu existuje podrobný návod v elektronické podobě.

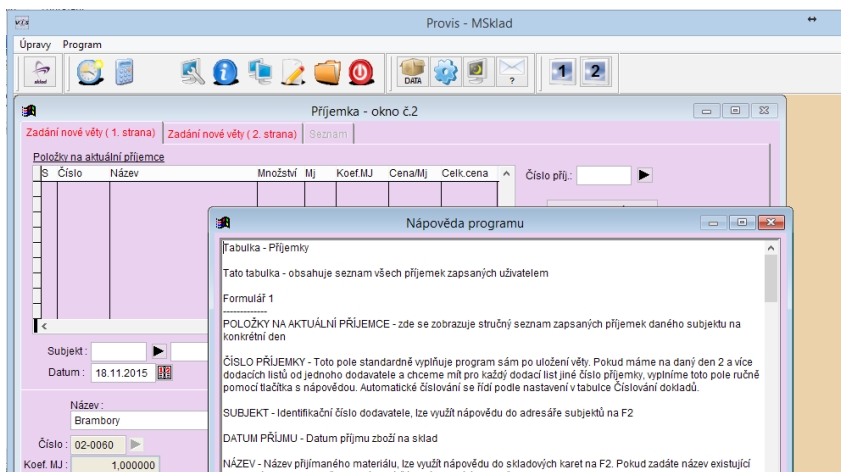
[Program/Dokumentace/...název programu](#) nebo na tlačítku na hlavní ploše programu.

Ty nejdůležitější a nejčastěji používané funkce programu se můžete naučit i pomocí videonávodu.

[Program/Videonávody/...](#) (budete potřebovat program pro přehrání videí a sluchátka nebo reproduktory).

Přímo v programu najdete nápovědu ke konkrétním formulářům a tabulkám stiskem **klávesy F1**.

Některé postupy jsou uveřejněné i na našich webových stránkách www.visplzen.cz.



Učení není mučení ...

... u nás si můžete vybrat školení podle svého

Úvodní zaškolení je možné realizovat přímo na provozovně zákazníka nebo také na dálku formou telefonického školení.

Tuto formu školení je vhodné aplikovat i kdykoli v průběhu používání systému, při jeho rozšiřování o určité moduly a funkce či pro doplnění znalostí - doškolení pro efektivní využívání systému.

Telefonické školení

- ➔ komfortní forma vzdělávání zákazníků v práci s programy VIS
- ➔ školení v pohodlí vlastního pracoviště, veškerá výuka probíhá po telefonu a prostřednictvím internetu
- ➔ do ceny školení se zahrnují jen přímé telefonické konzultace zákazníka s lektorem
- ➔ školení je možné časově úplně přizpůsobit požadavkům uživatele
- ➔ obsah školení je možné přesně zacílit a přizpůsobit potřebám zákazníka

Hromadné školení na klíč

- ➔ doplnění a prohloubení znalostí
- ➔ nové tipy a triky k programům
- ➔ odpovědi na konkrétní dotazy účastníků
- ➔ výměna zkušeností s kolegyněmi z regionu

Jak to funguje?

- seminář ve Vašem okolí pro 6-15 osob
- téma semináře dle přání a potřeb účastníků
- rozsah školení dle zvoleného tématu
- cena zahrnuje lektora, studijní materiály i občerstvení
- cena se rozpočítává mezi účastníky



Nikdy Vás v tom nenecháme

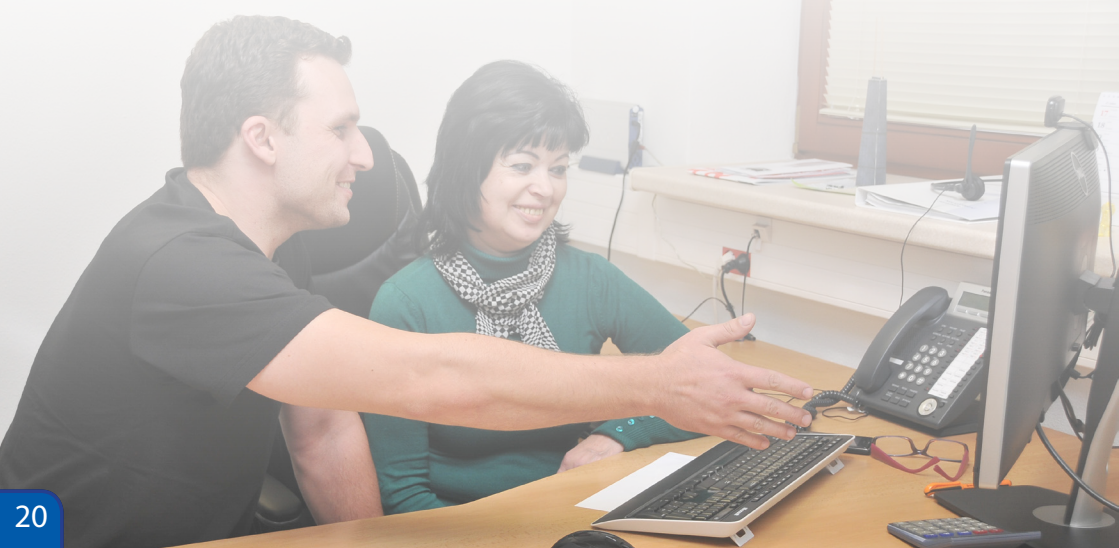
Instalace a nastavení programů

- ➔ technik nainstaluje a nastaví programy dle potřeb zákazníka
- ➔ u složitějších provozů nastavení dle analýzy potřeb zákazníka
- ➔ možnost instalace přímo u zákazníka nebo po dálkové správě

Servisní návštěva přímo u zákazníka

I v průběhu používání programů jsme samozřejmě kdykoliv připraveni přijet k zákazníkovi na servisní zásah, a to v případě potřeby i do 24 hodin od jeho objednání.

- ➔ opravy technických i věcných chyb v programu
- ➔ opravy technických součástí stravovacího systému
- ➔ odborné konzultace a nastavení programu
- ➔ odborné konzultace k provozu školní jídelny (ekonomika, účetní a daňová problematika, řízení jídelny..)



Horká linka

Pro operativní a rychlé řešení problémů je našim zákazníkům k dispozici Horká linka.

Díky dálkové správě řeší naši technici většinu problémů ještě v den jejich nahlášení zákazníkem.

Požadavky na servisní podporu můžete hlásit telefonicky, e-mailem nebo přímo z programu 24 hodin denně.

Oblast Jihozápad

377 457 977

Oblast Morava

377 462 201

Oblast Severovýchod

377 462 520

Odborné konzultace a poradenství

Ve školním stravování se pohybujeme už 26. rokem.

Máme zkušenosti a víme, jaké situace na jídelnách běžně řešíte.

Pro typické a často se opakující situace vytváříme nástroje, které Vám pomohou.

Pokud máte nějaký specifický problém, dokážeme Vám zajistit konzultaci odborníka z oblasti hygieny, ekonomiky, účetní a daňové problematiky či řízení školní jídelny.

Známe řešení vašich problémů

- ➡ Trápí vás vztahy se zaměstnanci, s nadřízeným, se zřizovatelem?
- ➡ Bojíte se budoucnosti školní jídelny?
- ➡ Máte starosti s penězi?



www.radcejidelny.cz

Manažerské minimum vedoucí školní jídelny

Chcete lépe komunikovat s podřízenými i nadřízenými či rodiči strávníků?

Chcete získat tipy, jak na problémové pracovníky?

Chcete se naučit vybírat ty správné zaměstnance?

Chcete se naučit říkat NE?

Chcete pro sebe i svoji jídelnu načerpat nové znalosti a poznatky, náměty a inspiraci?

Chcete získat širší přehled o fungování a ekonomice školní jídelny?

Nezapomenutelných pět dní teorie a praktických příkladů z oboru

- ➔ jak správně řídit
- ➔ jaké nástroje pro řízení použít a kdy
- ➔ jak lépe prosazovat své požadavky bez zbytečných střetů
- ➔ jak lépe odmítat bez negativních důsledků a nepříjemných pocitů
- ➔ proč někdy „nestíháme“ a co s tím dělat
- ➔ co vše lze vyčíst z účetnictví

Seminář ve všech směrech splnil mé očekávání.

Jsem plná energie a znalostí, jak postupně dosáhnout svého cíle - asertivita, motivace, plánování své práce, ekonomické znalosti.

Doporučuji každé vedoucí provozu.

Pavlaína Krátká, Praha, 2015

školící areál VIS v Plzni
Ing. Vladimír Bureš

10. - 14.7.2017

21. - 25.8.2017

Žádná legislativní změna Vás nezaskočí

Školní stravování leželo dlouho na okraji zájmu našich zákonodárců - stačilo správně plnit spotřební koš a držet vyrovnanou finanční bilanci.

Od roku 2014 ale jako by se s legislativními změnami roztrhl pytel. Začalo to alergeny, pokračovalo dietami a bojíme se, že uváděním množství pokrmu to nekončí. Každoročně se mění nějaké parametry pro Výkaz o činnosti, rodičům vydáváme potvrzení o úhradě školného a některé z Vás zasáhla EET.

Spousta nových nařízení sice platí pro provozy školního stravování, často ale vůbec nerespektuje jejich specifika.

A Vy pak stojíte před otázkou, co s tím. Ale nemusíte.

Díky průběžné aktualizaci je Váš stravovací systém v bezpečí a žádná legislativní změna Vás už nezaskočí.

odborně okomentované
zákonné normy vztahující se
k hromadnému stravování

program Organizace

- součást Smlouvy o průběžné
aktualizaci programů

Potřebujete splnit zákonný podíl zaměstnanců se zdravotním postižením?

Můžeme Vám pomoci. Naše firma zaměstnává více než 50 % pracovníků se zdravotním postižením.

Náhradní plnění můžete získat s nákupem těchto produktů:

- ➔ programy VIS
- ➔ průběžná aktualizace programů
- ➔ servisní smlouvy
- ➔ manažerská školení VIS
- ➔ zavedení kontrolního systému
- ➔ miniaudity a audity
- ➔ bezkontaktní čipy VIS
- ➔ laminované karty VIS

Trendy ve školním stravování

Proč aktualizovat programy průběžně?

- ➔ nárok na trvalé užívání nejnovější verze software
- ➔ nečekaná legislativní změna nezpůsobí mimořádnou zátěž rozpočtu
- ➔ nárok na nové a vylepšené nástroje pro Vaši práci
- ➔ výrazně menší rozsah potřebných servisních prací
- ➔ nižší nároky na uživatele - méně novinek uživatel rychleji vstřebá
- ➔ trvalé a funkční řešení i v případě dalšího zpřesňování legislativy
- ➔ možnost dokupovat rozšiřující moduly v řádu stokorun
- ➔ náklady na systém jsou rozloženy do pravidelných ročních plateb

Pro školu a školní jídelnu je klíčová generace Z

Generace X (vedení školy a jídelny) sestává z lidí narozených v době od 60. do 80. let, tj. generace dnešních třicátníků až čtyřicátníků. Tito lidé zažili ještě starý svět bez nových technologií. Díky tomu, že ještě vyrostli ve víceméně stabilním světě, změna pro ně není tak jednoduše myslitelná jako pro generaci Y.

Dnešní dvacátníci až třicátníci z tzv. generace Y (rodiče žáků a strážníků) již vyrostli obklopeni prostředky moderní komunikace a chtějí jich využít i k tomu, aby se kvůli povinnostem nemuseli vzdát osobního života. Důležité je pro ně prostředí umožňující otevřenou komunikaci. Vyrostli v kultuře změn a tak se jich ani nebojí.

Termín generace Z (žáci a strážníci, za pár let budoucí rodiče) se používá pro lidi, kteří se narodili v průběhu 90. let a na přelomu milénia, tedy v digitálním světě. Charakteristická je pro ně snaha být „always on“, tedy pořád na příjmu, pořád online. Internet je pro tyto lidi zdrojem komunikace i zábavy.

Pro školu a jídelnu je nyní tato generace klíčová – vycházejí z ní všichni současní žáci a studenti a někteří z nich se brzy mohou stát rodiči další generace studentů. Škola a jídelna by proto měla vyjít vstříc nárokům a potřebám svých klientů a nebránit se změnám jen proto, že v managementu je převážně zastoupená generace X.

Mgr. Eva Feketová, generace X

Bezhotovostní platby za stravné a školné

Jaké situace nastávají při výběru peněz ve školách a školkách?

- ➔ rodiče posílají peníze na účet školy a někdo opisuje došlé platby z výpisu do programu ručně
- ➔ částky ke stržení inkasa někdo zadává ručně do internetového bankovníctví
- ➔ částky k vrácení přeplatků na konci školního roku zadává ekonomka ručně do internetového bankovníctví podle seznamu ze školní jídelny
- ➔ někdo nosí papírové příkazy do banky osobně

Všechny tyto činnosti jsou náročné na čas a náchylné na chybu!

Jak to funguje elektronicky s modulem Banka?

Vedoucí vypočítá částky, které mají strávnicki zaplatit. Vytvoří se soubor, který se jedním kliknutím načte do internetového bankovníctví příslušné banky. Odpadá zapisování jednotlivých plateb do internetového bankovníctví. To přináší velkou úsporu času a hlavně eliminaci chyb z překlepů.

Platby, které přijdou na účet školy, stáhne vedoucí souborem z internetového bankovníctví a načte do programu Stravné (data lze přenášet i mezi počítači pomocí flashdisku).

A teď přijde to hezké – program sám přiřadí podle variabilních symbolů a čísla účtu částky jednotlivým strávnickům. Odpadá tak ťukání jednotlivých plateb nebo porovnávání hromadně zapsaných plateb s výpisem z banky a hledání těch, kdo nezaplatili. Vše je během chvilky hotovo. Pokud program nedokáže platbu identifikovat, upozorní na ni a nechá na obsluze přiřazení podle vlastních kritérií. Pak je možné pro kontrolu vytisknout obrat plateb.

Je vhodné zřídit samostatný podúčet jen pro jídelnu. Získáte:

- zpráhlednění hlavního účtu - zmizí z něj spousty plateb strávníků
- přístup k účtu pro účetní i vedoucí ŠJ - budou samostatné a zastupitelné

Stále řešíte odhlášky stravy po telefonu? Už nemusíte!

Jednoduché objednávání a odhlašování kdykoliv, odkudkoliv, čímkoliv

Strávníci mohou objednávat a odhlašovat obědy formou sms, prostřednictvím internetu z počítače a ze všech chytrých mobilů a tabletů.

Pravidla pro odhlašování vždy určuje obsluha programu.

Strávníci se do systému přihlašují uživatelským jménem a heslem. Aplikaci lze integrovat do webu školy či jídelny.

přehledný informační servis

- ➔ potvrzení objednávky
- ➔ informace o stavu konta
- ➔ měsíční přehledy
- ➔ upozornění na neodebranou stravu
- ➔ individuální spotřební koš
- ➔ mobilní aplikace Strava.cz
- ➔ služba Dnešní oběd

Připravili jsme nástroje, které Vám pomohou:

- ➔ leták pro rodiče s vysvětlením, jak s internetovým objednáváním pracovat
- ➔ leták na nástěnku a web školy, který představí výhody a možnosti služby
- ➔ vzor informačního mailu pro rozeslání všem strávníkům/rodičům
- ➔ informační článek na web školy o zavedení nové služby
- ➔ návod na užívání Strava.cz a návod pro mobilní aplikaci Strava.cz



Konzultace k nastavení služby přímo na míru:

- odborná analýza, jejímž výsledkem jsou praktické tipy a postupy pro zavedení či rozšíření internetového objednávání
- hromadné zaškolení rodičů pro používání internetového objednávání

Strava.cz dnes využívá

1300 jídelen

380 000 strávníků

Odhlásování internetem pro mateřské školy

Jak to ve školce funguje po staru:

Rodiče odhlašují děti u učitele, ty se občas spletnou ve sčítání dětí.

Rodiče volají do jídelny, ale někdy se nedovolají. Nebo někomu nadiktují odhlášku, ale informace se ztratí nebo se na ni zapomene. Nastává diskuze s rodiči: „já jsem to ale hlásil, já jsem se nedovolal!“ atd...

Při kontrole docházky se na konci měsíce počty často liší od papírové evidence.

Jak to funguje přes internet:

Za všechny objednávky i odhlášky je zodpovědný rodič. Ten má přitom dokonalý přehled o tom, jak se jeho dítě stravuje, jak jsou na tom s penězi, zda jejich platba už dorazila na účet MŠ atd.

Co musí školka udělat na začátku:

- ➔ informovat rodiče o změně, svolat schůzku a rozdat letáky s informacemi o službě a s přístupovými údaji
- ➔ po dohodě může rodiče na schůzce proškolit technik VIS

Praxe v mateřské škole

Podmínkou je, aby internetové odhlásování začali využívat všichni povinně. Polovičaté řešení by způsobilo zmatek.

Na začátku dostanou všichni rodiče uživatelské jméno a heslo. Děti mají stravu trvale přihlášenou a rodič pouze odhlašuje.

Když má dítě večer teplotu, rodič přes internet nebo přes SMS pohodlně odhlásí stravu na nejbližší možný den a celé období předpokládané nemoci.

Odhlášky jsou jako dosud povoleny do určitého data a hodiny. Každý den jídelna stáhne objednávky a rozešle mailem po třídách sestavu, kdo má přihlášenou stravu.

Rodič kdykoli vidí svůj stav konta, kdy má jeho dítě přihlášenou a odhlášeno, seznam plateb a mailem dostane potvrzení o odhlášení.



Terminály nové generace

- komfort pro strážníky i pro kuchařky
- přehledné zobrazení informací včetně alergenů
- intuitivní ovládání

Duo

- dotykový objednávací terminál
- přehledné zobrazení jídelního lístku



Nero

- dotykový výdejní terminál
- možnost výdeje na jméno
- přehledné zobrazení objednávek vícenásobných strážníků

elektronická stravenkárka Senso

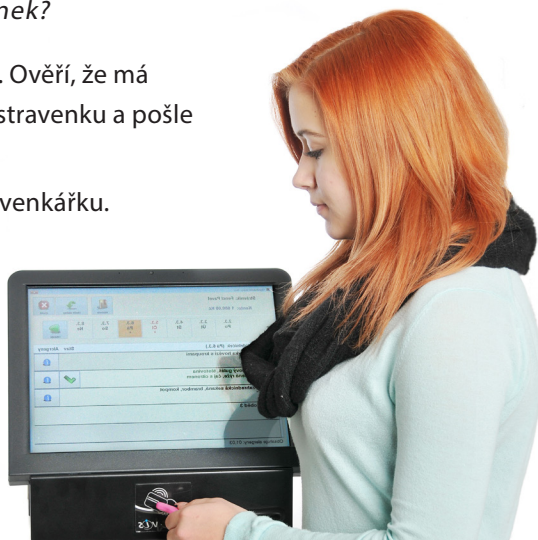
*Řešíte denně spousty zapomenutých karet nebo čipů?
Zdržuje Vás vydávání náhradních stravenek?*

Elektronická stravenkárka vše odbaví za Vás. Ověří, že má strážník nárok na stravu, vytiskne náhradní stravenku a pošle informaci do programu Stravné.

Zeptejte se nás na novou elektronickou stravenkárku.

„Elektronická stravenkárka je super!
Měli jsme ji pořídit už dříve.“

Mgr. Bc. Soňa Obická
ředitelka ZŠ a MŠ Nymburk



Chcete-li zabezpečit svoji školu, tělocvičnu, počítačovou učebnu či další prostory, nabídneme Vám řešení přímo na míru, které je kompatibilní se stravovacím systémem VIS.

ČIPY VIS

- pro stravování
- pro přístupy a docházku
- pro tiskové a kopírovací služby
- záruka 9 let



Přístupové systémy

- ➔ zabezpečení vstupu do budovy
- ➔ otvírání dveří podle nastavených pravidel (časové zóny, práva přístupu)
- ➔ možnost sledovat oprávněnost vstupu, průchody osob a přítomnost osob v objektu
- ➔ možnost řídit a monitorovat přístup do tělocvičny či PC učebny
- ➔ možnost zaslat rodičům informaci, že jejich dítě přišlo do školy
- ➔ možnost exportovat informace o průchodech žáků do systému Bakaláři

Docházkové systémy

- ➔ komplexní sledování docházky včetně pracovní doby a sestavení výkazu práce
- ➔ možnost exportovat informace do mzdových systémů



Zdravé a trendy receptury

Spotřební koš hravě a s přehledem

- ✓ 2.861 receptur pro optimální plnění spotřebního koše
- ✓ průvodce zařazením surovin do spotřebního koše
- ✓ kontrola plnění spotřebního koše



Jídelna pod kontrolou

Kontrolní systém školní jídelny Vám zajistí kontrolu nad hospodařením jídelny mateřských škol, základních škol, středních škol, vysokých škol a závodních jídelen.

Programy a postupy jsou nezávislé na používaném SW, jsou tedy vhodné prakticky pro všechny zákazníky.

Kontrolní systém školní jídelny

- ➔ kontrola hospodaření se stravným a potravinami
- ➔ sledování a kontrola rozpočtu
- ➔ kontrola správné kalkulace cen
- ➔ sledování ziskovosti doplňkové činnosti a správného rozúčtování společných nákladů
- ➔ kontrola řádného čerpání dotací

Kontrola hospodaření s potravinami

- ➔ nezávislý program pro kontrolu hospodaření se stravným a potravinami
- ➔ kontrola hospodaření jídelny mateřských škol, základních škol, středních škol, vysokých škol a závodních jídelen
- ➔ analýza výstupů z libovolné skladové evidence a evidence strávníků
- ➔ komplexní měsíční hlášení pro zaúčtování dat v účetnictví
- ➔ rychlá a efektivní kontrola
- ➔ jistota správného hospodaření se stravným a potravinami

Kontrola účetnictví školy a jídelny

- ➔ analýza účetních výstupů z libovolného účetního programu
- ➔ rychlá a efektivní kontrola důležitých souvislostí
- ➔ hlídání rozpočtové kázně
- ➔ kontrola cen a zisku v doplňkové činnosti
- ➔ přehled o fungování organizace na několik kliknutí

Kontrolní systém

- poskytuje přehled a jistotu v klíčových oblastech fungování školní jídelny
- pomáhá najít a vyřešit problémy dříve, než je najde kontrolní orgán
- eliminuje chyby způsobené lidským faktorem i nedokonalou technikou

Miniaudity provozu školní jídelny

- ➔ rychlé ověření aktuálního stavu na jídelně internetovou aplikací
- ➔ upozornění na rozpory stavu jídelny s platnou legislativou
- ➔ návrh nápravných opatření



- ekonomický miniaudit
- hygienický miniaudit
- miniaudit BOZP
- odpadový miniaudit
- miniaudit kvality ŠJ

miniaudit.visplzen.cz

Audity školní jídelny

Potřebujete prověřit fungování jídelny v oblasti ekonomiky, hygieny, nakládání s odpady či v oblasti BOZP? Můžete si objednat šetření specialisty přímo v jídelně hromadného stravování nebo provedení auditu svépomocí pod vedením konzultanta.

Výsledkem je zpráva z auditu s doporučeními a návrhy řešení nalezených nedostatků či možných zlepšení.

Rozsah a cena auditu je stanovena až na základě úvodní konzultace.

Audity ekonomiky jídelny

- analýza hospodaření jídelny
- kontrola účetních evidencí stravovacího provozu
- kontrola správného hospodaření se stravným a potravinami
- zhodnocení věcných nákladů na výrobu stravy, mzdových nákladů a produktivity práce
- výsledkem je studie s konkrétními daty o hospodaření jídelny, doporučeními a návrhy

Bezpečnostní audit informačního systému

- analýza rizik používaného informačního systému
- kontrola bezpečnostních zásad používání systému
- výstupem je seznam doporučení pro řešení nalezených problémů

Hygienický audit

- revize plnění základních hygienických požadavků
- zabezpečení podávání zdravotně nezávadných pokrmů
- posouzení zavedeného systému HACCP - sledování v kritických bodech, uplatňování nápravných opatření, uplatňování ověřovacích postupů

Odpadový audit

- komplexní analýza nakládání s odpady a chemickými látkami a přípravy s důrazem na platnou legislativu
- kontrola zařazování dle katalogu odpadů
- kontrola třídění a shromažďování odpadů a jejich využití v místních podmínkách
- kontrola hlášení o produkci a nakládání s odpady za uplynulý rok

Audit BOZP

- analýza stavu bezpečnosti a revize pracovně právních podmínek
- kontrola práce s nebezpečnými chemickými látkami

Personální audit

- analýza stávající pracovní náplně všech administrativních pracovníků jídelny
- posouzení efektivity práce
- návrh změn pro zefektivnění práce ve stravovacím provozu

Asociace společného stravování

profesní organizace pracovníků společného stravování



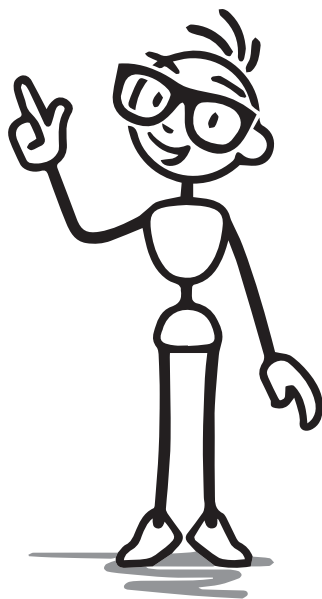
Máte na jídelně kontrolu a právě Vám chce provést zápis do protokolu?

Ihned napište mail a co nejpřesněji uveďte, co Vám
vytýká kontrolní orgán a proč s tím nesouhlasíte.
Spojíme se s Vámi a poradíme další vhodný postup.
Ve specifických případech sami převezmeme jednání
s kontrolním orgánem.

mail@aspos.cz

Co s námi získáte?

vyšší odborné znalosti
vyšší manažerské dovednosti
vyšší prestiž Vaší jídelny
přednostní účinnou podporu při kontrolních nálezech
ekonomické a legislativní poradenství se slevou 50%



Chcete být atraktivní a mladou jídelnou?

Máme pro Vás řešení!

Trvalá aktualizace programů udrží Vaše
pracovní nástroje ve formě.



sklad

spotřební koš
finanční bilance
receptury a jídelníčky
várnice

stravné

objednávání internetem
banka
objednací terminály a boxy
elektronická stravenkářka
výdejní terminály
rozvoz stravy



kontrola a řízení školní jídelny

kontrolní systém
elektronické miniaudity
manažerské minimum vedoucí ŠJ
audity



servisní podpora

servisní služby a školení
odborné konzultace
ekonomické poradenství
servisní smlouvy s garancí
e-kurzy
odborné semináře a kurzy

informační servis

magazin VIS
tématické miniseriály



Hlásíme se k tradici školního stravování v ČR a SR.
Chápeme, jak důležitá je kvalita výživy dětí a mládeže
pro zdraví budoucích generací, a chceme tuto myšlenku
aktivně podporovat a šířit.

Vyvíjíme nástroje a pomůcky, které pomáhají jistě, bezpečně
a účelně řídit stravovací provozy.

Nasloucháme svým zákazníkům, věříme v jejich
odbornost a inspirujeme se jejich každodenní prací.
Pomáháme jim pocítit radost z úspěchu a získat respekt
široké veřejnosti.



...pomáháme lidem růst