Aktualizace programu Organizace – duben 2017

Návod na provedení aktualizace programu Organizace je ZDE.

Doplnění předlohy HACCP

Předlohu příručky pro zpracování kritických bodů (HACCP) jsme doplnili o kapitolu:

Produkce, výrobní kroky, nebezpečí, kritické body, ověření metod sledování

s připravenými texty, které zahrnují nejčastější jevy běžné školní jídelny z hlediska dodržování zásad HACCP. Pro rychlé vytvoření příručky HACCP pak stačí tyto texty projít a snadno doplnit údaje, které se týkají konkrétní provozovny. V krátkém čase pak získáte příručku pro evidenci kritických bodů.

Ukázka

6. Produkce, výrobní kroky, nebezpečí, kritické body, ověření metod

6.1 Oblasti výrobní produkce

6.1.1 Výroba a podávání teplých pokrmů hotových

Charakteristika druhů výrobků: Teplé pokrmy jsou kuchyňsky upravené potraviny určené ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.

Mikrobicidní, mikrobistatické ošetření: Dostatečné tepelné opracování po přidání poslední přísady (zpravidla tepelné opracování po dobu nejméně 5 minut po dosažení teploty +75 °C ve všech částech pokrmu).

Doba spotřeby: Nejdéle do XX hodin po dokončení tepelné úpravy (úchova v teplém stavu).

Výdej (expedice): Pokrm y jsou uchovávány při teplotě XX °C (ve vyhřívaných výdejních zařízeních). Při výdeji nesmí teplota ve všech částech pokrmu klesnout XX °C.

6.2 Nebezpečí při výrobě, nápravná opatření

Kontrolou postupů na jídelně byla stanovena následující nebezpečí uvedených kroků výrobního diagramu s uvedenými náprav nými opatřeními.

6.2.1 Příjem surovin, příjem hotových výrobků

Nebezpečí

Biologické: - kontaminace mikroorganismy

- škůdci

Chem ické:

- kontaminace chemickými látkami (např. mykotoxiny, rezidua chemických látek)

Fyzikální:

- kontaminace mechanickými nečistotami (např. kamínky, kousky obalů)

Ovládací opatření

spolehliví dodavatelé

- posouzení průvodní dokumentace

- vizuální kontrola přijímaného zboží (např. neporušení obalu, trvanlivost)

6.3 Kritické body (stanovení, sledování a nápravná opatření)

Kontrolou postupů na jídelně byla stanoveny tyto kritické body, postup jejich sledování a případná nápravná opatření.

6.3.1 Výdej a úchova při výdeji (pro teplé pokrmy)

Sledovaný znak

- teplota pokrmu v e výdejní nádobě (v povrchové vrstvě)

Nový vzorový dokument "Metodika pro zavedení HACCP na školní jídelně"

Tato metodika poskytuje informace, jaké minimální náležitosti by měla obsahovat dokumentace HACCP na školní jídelně z hlediska sledování kritických bodů v závislosti na výrobní činnosti a výrobní produkci. Je zpracována za účelem podpory pro zpracování příručky HACCP v programu Organizace.

Aktualizace předpisu "Účtování identifikačních médií"

Vypracovali jsme námi doporučený postup, jak správně zaúčtovat finanční pohyb při prodeji či vrácení identifikačních médií včetně vzorových účetních příkladů.

Ukázka z předpisu

	5.3 Řádné vrácení nepoškozených čipů									
/ případě, že strávník čip vrací a takto vrácený čip není nijak mechanicky poškozen či znehodnocen, je mu zpět vyplacena zaplacená záloha:										
	Popis účetního případu	Částka	MD	D						
	4. a) zúčtování vrácené zálohy strávníkovi	120,00 Kč	377	324						
	5. vrácení zálohy zpět strávníkovi	120,00 Kč	324	241(261)						
Upozornění: Současné s vrácením zálohy za identifikační médium je te účetní připad uveden samostatně.	ské nutné provést zúčtování DPH z vrácené zálohy! To se a	lělá v rámci	zúčtová	ní DPH vš	ach přijatých záloh hromadně. Zde je jen pro úplnost tento					
5.3 Řádné vrácení nepoškozených čipů / případě, že strávník čip vrací a takto vrácený čip není nijak mechanicky poškozen či znehodnocen, je mu zpět vyplacena zaplacená záloha:										
	4. b) zúčtování DPH ze zálohy z vydaných iden. médií - vč. DPH	120,00 Kč		324/AE						
	- základ	99,17 Kč	324/AE							
	- DPH	20,83 Kč	343							

Aktualizace předpisu "Přednáška Správné účtování na školní jídelně I"

Z tohoto předpisu jsme odstranili kapitolu Co s cenovými odchylkami a jak je správně zaúčtovat. Tuto problematiku jsme zpracovali samostatně do nového předpisu Jak správně nakládat v ŠJ s cenovými odchylkami u pořízených skladových zásob? (viz níže).

Nový předpis "Jak správně nakládat v ŠJ s cenovými odchylkami u pořízených skladových zásob?"

Evidujete v programu **MSklad** cenové odchylky? Nevíte, jak správně účetně zacházet s rozdílem mezi cenou dodacího listu a konečnou fakturou vzniklým zaokrouhlováním faktur dodavateli? Přinášíme ucelený pohled na tuto problematiku s možnými řešeními jak z pohledu uživatele programu **MSklad**, tak i z pohledu účetního.

Ukázka z předpisu

	Legislativní a účetní poh	ed								
Způsoby účtování a rozpouštění vzniklých cenových odchyle • možnost účtování cenových odchylek ze zaokrouhlení do r účtovat další náklady neuvedené v položkách A.I.1. Spotřet • § 57. "Způsob oceňování zásob a vymezení nákladů souvis • České účetní standardy pro některé vybrané účetní inožnost Z výše uvedenéh tak vyplývají dvě správné účetní možnost	působy účtování a rozpouštění vzniklých cenových odchylek si stanovuje účetní jednotka sama svými vnitřním předpisem - směrnicí. Z platných právních předpisů se lze při tvorbě směrnice odkázat na: možnost účtování cenových odchylek ze zaokrouhlení do nákladů stanovuje údela § 33 odst. 6 písm. f) vyhlášky 410/2009 Sb., podle kterého je možné do položky A.I.36 Ostatní náklady z činnosti (účet 545 čtovat dálší náklady neuvedené v položkách A.I.1. Spotřeba materiálu až A.I.35. Náklady z drobného doluhodobého majetku. § 57. způsob oceňování zásob a vymezení nákladů souvisejících s pořízením zásob" vyhlášky 410/2009 Sb. České účetní standardy pro některé vybrané účetní jednotky – ČÚS č. 707 "Zásoby". výše uvedeného tak vyplývají dvě správné účetní možnosti: U Jčtovat cenovu odchylku vádv rovnou na účet 501 – Spotřeba materiálu									
 b) Účtovat cenovou odchylku vždy rovnou na účet 501 – Spi b) Účtovat cenovou odchylku vždy rovnou na účet 549 – Os 	tatní náklady z činnosti									
Příklad: S nakoupeným zbožím přichází pouze dodací list bez fak účtování došlé faktury, zúčtujeme správnou výši pořízení z	tury, v daném okamžiku nejsme schopni posoudit, zda a ásoby (účet 111) a cenovou odchylku účtujeme na ostatni .	v jaké výši náklady z či	může bý innosti (ú	t cenová c čet 549). l	odchylka faktury od původního dodacího listu. V okamžiku lčetní jednotka není plátce DPH.					
	Popis účetního případu	Částka	MD	D						
	1. dodací list - příjemka na nákup potravin	98,50 Kč	112	111						
	 přijatá faktura na nákup potravin 	100,00 Kč		321						
	- nakoupené potraviny	98,50 Kč	111							
	- zaokrouhlení faktury	1,50 Kč	549							

Návod na provedení aktualizace programu Organizace

Pozor! Při aktualizaci program načítá vždy stejné soubory dat. Pokud si upravíte *Příručku HACCP* nebo *Provozní řád*, program při OPAKOVANÉ aktualizaci "pozná" Vámi provedené změny a upozorní na ně tím, že u nich NEPROVEDE zatržení ve sloupci *Provést*. Porovnání obsahu aktuálních a stahovaných souborů provedete pomocí tlačítka *Zobraz* ve sloupci *Detaily*.

Pokud NECHCETE přepsat Vámi provedené úpravy formulářů, ponecháte políčko ve sloupci *Provést* nezatržené.

	Ukázka											
ĺ	Aktualizace evidence HACCP											
	Níže je uveden seznam změn, které tato aktualizace přináší. Prohlédněte si jej a případně upravte výběr prvků, pro které si přejete změny provést.											zace přináší. si přejete změny provést.
L		Kapitola	Oddíl	Odstavec	Alternativa	Z	Změna	Pro	ovés	ť?	Detaily	Název Tisk' 🔺
	-	55 55	5 40	5	upravte dle skutečno	sti a	aktualizace aktualizace				Zobrazit Zobrazit	Oblasti výrobní produkce 🛛 🗌 Výdej a úchova při výdeji (pro teplé i studené 🗌

- 1. Provedeme zálohu dat.
- 2. Provedeme aktualizaci programu na poslední opravnou verzi volbou v menu programu (dále se řídíme pokyny na obrazovce).

Provis - Organizace		
Akce Organizace Úpravy	Nástroje Servis Program	
<u> </u>	Provozní <u>d</u> eník Archí <u>v</u> sestav	
Hlavní výběr funkcí - okr	Protokoly o činnosti programu Automatické akce programu	
Vyplnění dotazní	Sp <u>ušt</u> ění automatických akcí programu z menu Spuštění/ukončení aut. akcí <u>n</u> a pozadí programu	
Vypocet doby plr	Ar <u>c</u> hivace	
Generování řádu	De <u>f</u> inic <mark>e</mark> připojení k Internetu Kontrola FTP Definice Majlu	
Dotazník	<u>T</u> erminály	Dá
	Testy terminálů	Pi
	Aktualizace programu	Načtení doplňků z Internetu
Provozní řád	Dalkova sprava Žádost o servisní pomoc Servisní pomůcky	Načtení dopinku z <u>d</u> isku/diskety Zobrazení nainstalovaných doplňků
Strom	Service benacity	Instalace nové verze

3. V programu Organizace ťukneme myší na tlačítko Aktualizace dat.



4. Zobrazí se okno s popisem připravených aktualizací. Přečteme si uvedené informace a potvrdíme tlačítko **Aktualizovat**.

Aktualizace dat										
Připravená aktualizace:	V programu je nainstalováno:									
Verze: 1704	Verze: 1611									
Datum: 28.03.2017	Datum: 29.11.2016									
Název: aktualizace dat 1704	Název: aktualizace dat 1611									
Popis připravené aktualizace:										
Poznámka: každá aktualizace obsahuje i všechny předchozí	A									
(3.4.2017) Tato aktualizace provede:	=									
 - načtení vzorových dokumentů NOVÉ Metodika pro zavedení HACCP na školní jídelně 										
- načtení aktualizace Definice HACCP										
	-									
Atualizovat	Storno									

5. V dalším kroku SE MŮŽE zobrazit nabídka pro úpravu tzv. Provozního řádu. Pokud Provozní řád nepoužíváme, potvrdíme rovnou tlačítko OK. Pokud Provozní řád používáme nebo si nejsme jisti, zvolíme tlačítko Vypnout vše a až po té tlačítko OK.

1	Aktualizace	provozni	ího řádu						- • ×			
Níže je uveden seznam změn, které tato aktualizace přináší. Prohlédněte si jej a příradně upravte výběr prvků, pro které si přejste změny provést												
	he n i			Profilednete si jej a prip			u, pro ktere	si prejete zmeny provest.				
	Kapitola	Oddil	Odstavec	Alternativa	Zména	Provest?	Detaily	Název	lisk? *			
	• 10	10	20		rušení		Zobrazit	Doplňková činnost				
	70	10	20		rušení		Zobrazit	Provozní doba - cizí strávníci				
	70	10	50	Doplatkový způsob	rušení		Zobrazit	Systém plateb stravného				
	70	10	50	Záloha jistinou	rušení		Zobrazit	Systém plateb stravného				
	70	10	50	Zálohový způsob	rušení		Zobrazit	Systém plateb stravného				
	70	10	60		rušení		Zobrazit	Inkasní způsob platby				
	70	10	70		rušení		Zobrazit	Platby trvalým příkazem k úhradě				
	-								-			
	_				_			_				
		<u>0</u> K	\supset	<u>S</u> torno	Za	pnout vše	Vypnout v	še				

6. V dalším kroku se zobrazí nabídka pro úpravu tzv. **Příručky pro evidenci HACCP**. Pokud požadujeme zavést nové kapitoly do příručky HACCP, potvrdíme rovnou tlačítko **OK**. Pokud nechceme novinky nebo si nejsme jisti, zvolíme tlačítko **Vypnout vše** a až po té tlačítko **OK**.

#	🖁 Aktualizace evidence HACCP										
	Níže je uveden seznam změn, které tato aktualizace přináší. Prohlédněte si jej a případně upravte výběr prvků, pro které si přejete změny provést.										
	Kapitola	Oddíl	Odstavec	Alternativa	Změna	Provést?	Detaily	Název	Tisk?	^	
	10	5			nový	V	Zobrazit	Oblast výrobní činnosti			
	10	10			nový		Zobrazit	Výrobní činnosti			
	10	15			nový		Zobrazit	Tým HACCP			
	13				nový		Zobrazit	Teplé pokrmy hotové			
	13	25		Teplé pokrmy hotové	nový		Zobrazit	Sestavení diagramu výrobního procesu			
	13	30		Teplé pokrmy hotové	nový		Zobrazit	Příjem surovin			
	13	45	15	Teplé pokrmy hotové	nový		Zobrazit	Příjem obalů - ověřování metod sledování v	ki 🗆	Ŧ	
	<	<u>0</u> K	>	Storno	Za	pnout vše	Vypnout v	30 C			

7. Zobrazí se informace o provedené aktualizaci. Zvolíme tlačítko **OK** a můžeme začít pracovat s programem.

