

# 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 Oblastí 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):

Pokrmy 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 nápravnými opatřeními.

##### 6.2.1 Příjem surovin, příjem hotových výrobků

Nebezpečí

Biologické:

- kontaminace mikroorganismy
- škůdci

Chemické:

- 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 uchova při výdeji (pro teplé pokrmy)

Sledovaný znak

- teplota pokrmu ve 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 Rádné vrácení nepoškozených čipů			
V případě, že strávník čip vrátí a takto vrácený čip není nijak mechanicky poškozen či znehodnocen, je mu zpět vyplacena zaplacená záloha:			
<b>Popis účetního případu</b>	<b>Částka</b>	<b>MD</b>	<b>D</b>
4. a) zúčtování vrácené zálohy strávníkovi	120,00 Kč	377	324
5. vrácení zálohy zpět strávníkovi	120,00 Kč	324	241(261)

*Upozornění:  
Současně s vrácením zálohy za identifikační médium je také nutné provést zúčtování DPH z vrácené zálohy! To se dělá v rámci zúčtování DPH všech přijatých záloh hromadě. Zde je jen pro úplnost tento účetní případ uveden samostatně.*

Popis účetního případu	Částka	MD	D
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 dodavatelů? Přinášíme ucelený pohled na tuto problematiku s možnými řešeními jak z pohledu uživatele programu **MSklad**, tak i z pohledu účetního.

### Ukázka z předpisu

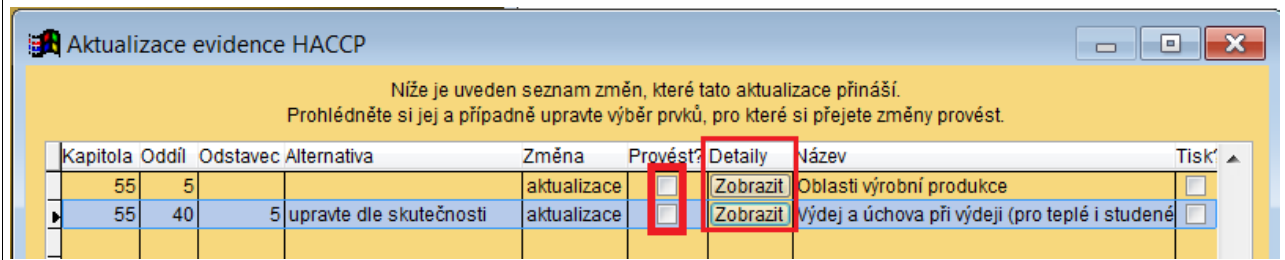
Legislativní a účetní pohled			
Způsoby účtování a rozpouštění vzniklých cenových odchylek si stanovuje účetní jednotka sama svými vnitřním předpisem - směrnici. Z platných právních předpisů se lze při tvorbě směrnice odkázat na: • možnost účtování cenových odchylek ze zaokrouhlení do nákladů stanovuje dále § 33 odst. 6 písm. f) vyhlášky 410/2009 Sb., podle kterého je možné do položky A.I.36 Ostatní náklady z činnosti (účet 549) účtovat další náklady neuvedené v položkách A.I.1. Spotřeba materiálu až A.I.35. Náklady z drobného dlouhodobého majetku. • § 57 „Způsob oceňování zásob a vymezení nákladů souvisejících s pořízením zásob“ vyhlášky č. 410/2009 Sb. • České účetní standardy pro některé vybrané účetní jednotky – ČÚS č. 707 „Zásoby“.			
Z výše uvedeného tak vyplývají dvě správné účetní možnosti: a) Účtovat cenovou odchylku vždy rovnou na účet 501 – Spotřeba materiálu b) Účtovat cenovou odchylku vždy rovnou na účet 549 – Ostatní náklady z činnosti			
<i>Příklad: S nakoupeným zbožím přichází pouze dodací list bez faktury, v daném okamžiku nejsme schopni posoudit, zda a v jaké výši může být cenová odchylka faktury od původního dodacího listu. V okamžiku účtování došlé faktury, zúčtujeme správnou výši pořízení zásoby (účet 111) a cenovou odchylku účtujeme na ostatní náklady z činnosti (účet 549). Účetní jednotka není plátcem DPH.</i>			
<b>Popis účetního případu</b>	<b>Částka</b>	<b>MD</b>	<b>D</b>
1. dodací list - příjemka na nákup potravin	98,50 Kč	112	111
2. 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 *Details*.**

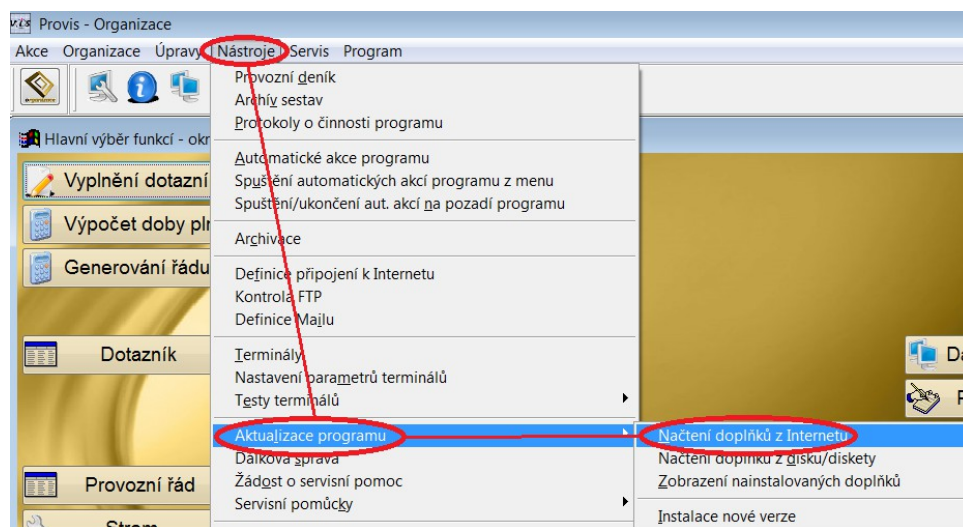
**Pokud NECHCETE přepsat Vámi provedené úpravy formulářů, ponecháte políčko ve sloupci *Provést* nezatržené.**

### Ukázka

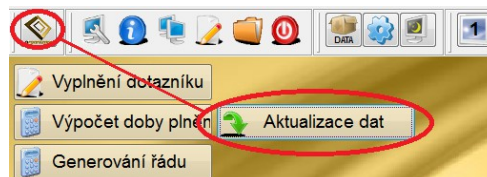


Kapitola	Oddíl	Odstavec	Alternativa	Změna	Provést	Details	Název	Tisk
55	5			aktualizace	<input type="checkbox"/>	Zobrazit	Oblasti výrobní produkce	<input type="checkbox"/>
55	40	5	upravte dle skutečnosti	aktualizace	<input type="checkbox"/>	Zobrazit	Výdej a úchova při výdeji (pro teplé i studené	<input type="checkbox"/>

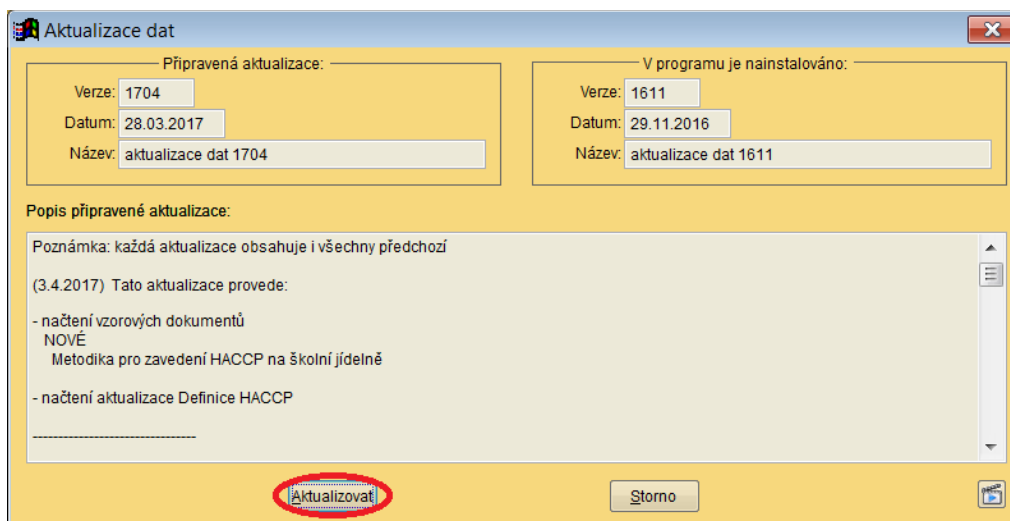
1. Provedeme zálohu dat.
2. Provedeme aktualizaci programu na poslední opravnou verzi volbou v menu programu (dále se řídíme pokyny na obrazovce).



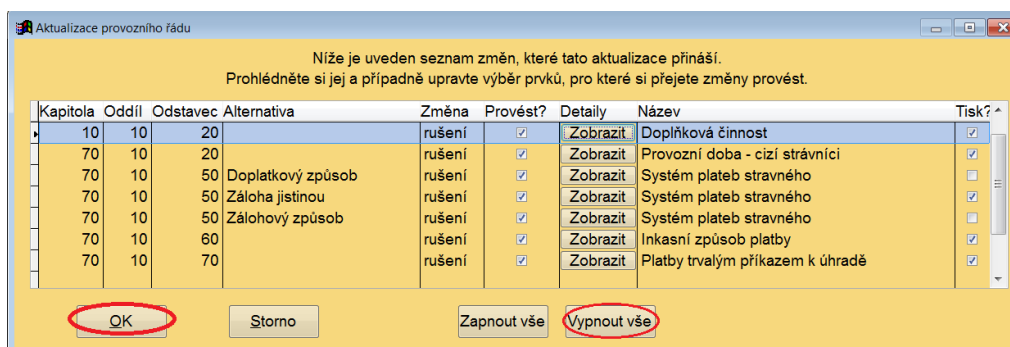
3. V programu **Organizace** ťukneme myší na tlačítko **Aktualizace dat**.



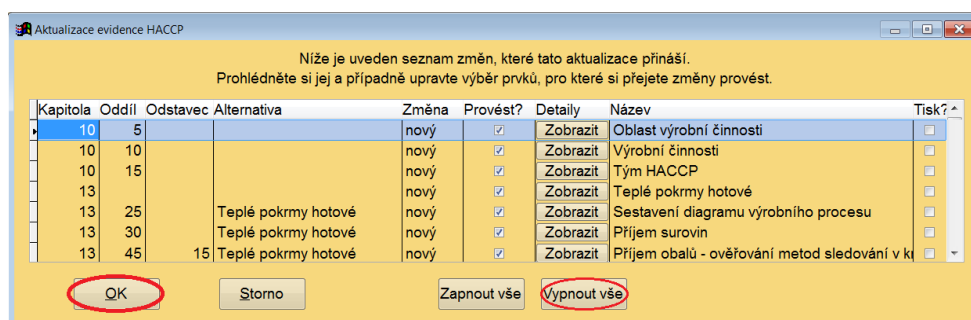
4. Zobrazí se okno s popisem připravených aktualizací. Přečteme si uvedené informace a potvrdíme tlačítko **Aktualizovat**.



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**.



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**.



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

