

Stravování příslušníků Armády České republiky

Martina Majkusová

Bakalářská práce
2010



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická
Ústav biochemie a analýzy potravin
akademický rok: 2009/2010

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Martina MAJKUSOVÁ**
Osobní číslo: **T07051**
Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**
Studijní obor: **Technologie a řízení v gastronomii**

Téma práce: **Stravování příslušníků armády České republiky**

Zásady pro vypracování:

1. **Popište systém stravování příslušníků Armády České republiky – vojáků z povolání a občanských zaměstnanců.**
2. **Charakterizujte stravní dávky a přídavky potravin poskytované příslušníkům AČR.**
3. **Uvedte systém hodnocení úrovně výživy příslušníků AČR.**

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

- [1] Zákon č. 221/1999 Sb., o vojácích z povolání. Praha: MV, 1999. s. 3736 -- 3742.
- [2] Reforma systému stravování a zásobování AČR potravinami. Praha: MO, 2006. 44 s.
- [3] Vyhláška č. 266/1999 Sb. o způsobu zabezpečování bezplatného stravování vojáků z povolání. Praha: Tiskárna MV, 1999. s. 4434-4441.
- [4] NOVOTNÝ, R., KOMÁR, A. Zajištění kvality výživy v AČR. Praha: Vojenské rozhledy. roč. 17, č. 3/2008. s. 148-154. ISSN: 1210-3292.
- [5] NOVOTNÝ, R. Ekonomika a řízení proviantního zabezpečení. Brno: Univerzita obrany, 2006. 96 s. ISBN 80-7231-137-9.

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Radomil Novotný

Ústav biochemie a analýzy potravin

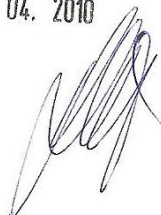
Datum zadání bakalářské práce:

4. února 2010

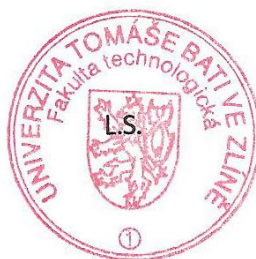
Termín odevzdání bakalářské práce:

30. května 2010

dne **-8. 04. 2010**



doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan




prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
ředitel ústavu

PROHLÁŠENÍ

Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby ¹⁾;
- beru na vědomí, že bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k nahlédnutí, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen na příslušném ústavu Fakulty technologické UTB ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3 ²⁾;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 ³⁾ odst. 2 a 3 mohu užít své dílo – bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s předchozím písemným souhlasem Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše);
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky diplomové/bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

Ve Zlíně 18.5.2010

Majkusová

¹⁾ zákon č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, § 47 Zveřejňování závěrečných prací:

(1) Vysoká škola nevydělečně zveřejňuje disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce, u kterých proběhla obhajoba, včetně posudků oponentů a výsledku obhajoby prostřednictvím databáze kvalifikačních prací, kterou spravuje. Způsob zveřejnění stanoví vnitřní předpis vysoké školy.

(2) Disertační, diplomové, bakalářské a rigorózní práce odevzdané uchazečem k obhajobě musí být též nejméně pět pracovních dnů před konáním obhajoby zveřejněny k nahlížení veřejnosti v místě určeném vnitřním předpisem vysoké školy nebo není-li tak určeno, v místě pracoviště vysoké školy, kde se má konat obhajoba práce. Každý si může ze zveřejněné práce pořizovat na své náklady výpisy, opisy nebo rozmnoženiny.

(3) Platí, že odevzdáním práce autor souhlasí se zveřejněním své práce podle tohoto zákona, bez ohledu na výsledek obhajoby.

²⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 35 odst. 3:

(3) Do práva autorského také nezasahuje škola nebo školské či vzdělávací zařízení, užije-li nikoli za účelem přímého nebo nepřímého hospodářského nebo obchodního prospěchu k výuce nebo k vlastní potřebě dílo vytvořené žákem nebo studentem ke splnění školních nebo studijních povinností vyplývajících z jeho právního vztahu ke škole nebo školskému či vzdělávacímu zařízení (školní dílo).

³⁾ zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, § 60 Školní dílo:

(1) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení mají za obvyklých podmínek právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla (§ 35 odst. 3). Odpírá-li autor takového díla udělit svolení bez vážného důvodu, mohou se tyto osoby domáhat nahrazení chybějícího projevu jeho vůle u soudu. Ustanovení § 35 odst. 3 zůstává nedotčeno.

(2) Není-li sjednáno jinak, může autor školního díla své dílo užít či poskytnout jinému licenci, není-li to v rozporu s oprávněnými zájmy školy nebo školského či vzdělávacího zařízení.

(3) Škola nebo školské či vzdělávací zařízení jsou oprávněny požadovat, aby jim autor školního díla z výdělku jím dosaženého v souvislosti s užitím díla či poskytnutím licence podle odstavce 2 přiměřeně přispěl na úhradu nákladů, které na vytvoření díla vynaložily, a to podle okolností až do jejich skutečné výše; přitom se přihlédne k výši výdělku dosaženého školou nebo školským či vzdělávacím zařízením z užití školního díla podle odstavce 1.

ABSTRAKT

Bakalářská práce popisuje systém stravování příslušníků Armády České republiky. Charakterizuje stravní dávky a přídatky potravin poskytované příslušníkům AČR. Objasňuje systém hodnocení výživy příslušníků AČR.

Klíčová slova: proviantní zabezpečení, stravní dávky, přídatky potravin, vojenské stravování, vojenská kuchyně

ABSTRACT

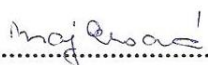
The bachelor thesis describes a system of boarding the Armed Forces of the Czech Republic. Characterizes subsistence allowances and food allowances provided to members of the AČR. It explains the system of evaluation of nutrition of the AČR.

Keywords: Quartermaster security, subsistence allowances, extra ration, military catering, military kitchen

Děkuji vedoucímu své bakalářské práce Ing. Radomilu Novotnému za odborné vedení a cenné rady, které mi velmi ochotně poskytoval v průběhu vypracování bakalářské práce.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské/diplomové práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné

Ve Zlíně


.....

podpis studenta

OBSAH

ÚVOD.....	9
TEORETICKÁ ČÁST.....	10
1 HISTORIE PROVIANTNÍHO ZABEZPEČENÍ ARMÁD DO ROKU 1989	11
1.1 STRAVOVÁNÍ ARMÁD ŘÍMSKÉHO IMPÉRIA	11
1.2 PROVIANTNÍ ZABEZPEČENÍ VOJSK OD 13. STOLETÍ DO POLOVINY 17. STOLETÍ	11
1.3 NAPOLEONSKÉ VÁLKY	12
1.4 PRVNÍ SVĚTOVÁ VÁLKA	13
1.5 PROVIANTNÍ ZABEZPEČENÍ ČESKOSLOVENSKÉ ARMÁDY	14
1.6 DRUHÁ SVĚTOVÁ VÁLKA.....	14
1.7 VÝVOJ ZABEZPEČENÍ STRAVOVÁNÍ OD ROKU 1951 AŽ PO SOUČASNOST	15
2 VOJENSKÉ ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ.....	17
2.1 FORMY A ZAŘÍZENÍ VOJENSKÉHO ZÁVODNÍHO STRAVOVÁNÍ	17
2.2 KATEGORIE STRÁVNÍKŮ	18
2.3 ZŘIZOVÁNÍ STRAVOVACÍCH PROVOZŮ.....	18
2.4 PERSONÁL STRAVOVACÍCH PROVOZŮ.....	19
2.5 NÁKLADY VOJENSKÉHO ZÁVODNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	20
2.5.1 Členění nákladů vojenského závodního stravování	21
2.6 ZÁSADY TVORBY CEN HLAVNÍCH JÍDEL	22
2.6.1 Finanční limit na pořízení potravin	23
2.7 PLÁNOVÁNÍ VÝŽIVY A ORGANIZACE STRAVOVÁNÍ VE VZK	25
2.8 ZAJIŠTĚNÍ KVALITY VÝŽIVY V ARMÁDĚ ČESKÉ REPUBLIKY	25
2.8.1 Hospodaření se stravenkami	28
2.8.2 Stravovací komise závodního stravování.....	29
3 SMLUVNÍ STRAVOVÁNÍ	30
3.1 STRAVOVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ NA STRAVOVACÍ POUKÁZKY	31
4 ZABEZPEČENÍ STRAVOVÁNÍ CATERINGOVOU FIRMOU	33
4.1 OBSAH STRAVOVÁNÍ FORMOU CATERINGU.....	33
4.2 ROZSAH STRAVOVÁNÍ FORMOU CATERINGU	35
4.3 KONTROLY V OBLASTI CATERINGU	37
4.4 ÚČTOVÁNÍ V RÁMCI CATERINGU ZÁVODNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	38
5 PROVIANTNÍ NÁLEŽITOSTI V ARMÁDĚ ČESKÉ REPUBLIKY	40
5.1 BEZPLATNÉ STRAVOVÁNÍ VOJÁKŮ Z POVOLÁNÍ.....	40
5.2 STRAVNÍ DÁVKY A PŘÍDAVKY POTRAVIN PRO VOJÁKY Z POVOLÁNÍ	41
ZÁVĚR	44
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY.....	46
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK.....	47
SEZNAM OBRÁZKŮ	48
SEZNAM TABULEK.....	49

ÚVOD

Cílem bakalářské práce je popsat systém stravování příslušníků AČR. Jednou z největších starostí velitele na tažení byla nutnost udržovat armádu adekvátně zásobenou. I v době míru vyžadovalo zásobování armády v jejich posádkách značné úsilí. Svědčí o tom i známý výrok Napoleona „Armáda pochoduje na svém žaludku“, který přesně vystihuje problém zajištění základních potřeb i toho posledního vojáka. Tak jako se s postupem času měnily armády, vyvíjely se i potravinové příděly vojákům, tzv. stravní dávky. Například první stravní dávky československé armády byly stanoveny již v roce 1921. Poskytovaly značné možnosti při přípravě stravy a odpovídaly tehdejším názorům na fyziologickou potřebu vojska. K radikálním změnám stravních dávek došlo v důsledku vývoje vědy o výživě, kdy se dávky postupně upravovaly podle potřeb lidského organismu na správný poměr bílkovin, tuků, cukrů, vitaminů a minerálů. Podle těchto stravních dávek je zabezpečováno stravování příslušníků Armády České republiky (dále jen AČR).

Při atypické pohybové činnosti, při které se střídají a doplňují vytrvalostní, rychlostní i silové schopnosti a při různé činnosti v poli je stravování vojáků specifické a požadavky na výživu se do značné míry od běžných výživových doporučení liší. Díky tomu dostávají vojáci různé druhy potravin navíc, tzv. přídavky potravin, které se liší podle charakteru vykonávané činnosti.

Stravování vojáků z povolání, občanských zaměstnanců a vojenských důchodců je zajišťováno především formou závodního stravování. Závodní stravování je realizováno ve vlastním stravovacím zařízení kde stravu připravuje a vydává vlastními silami a prostředky Armáda České republiky. V současné době je tato forma stravování zaměstnanců využívána u více jak devadesáti vojenských útvarů a zařízení. Další formou zajištění stravování je stravování smluvní. V tomto případě se příslušníci stravují v cizím stravovacím zařízení, které má smluvní dohodu s Ministerstvem obrany. Tímto způsobem se stravuje více než 19 útvarů a zařízení. V posledním případě je příprava a výdej jídla zajištěna mimoresortním subjektem, ale ve vlastním stravovacím zařízení vojenského útvaru. V tomto případě hovoříme o cateringu. Cateringem je v současné době zabezpečováno stravování u více jak sedmadvaceti vojenských útvarů a zařízení.

TEORETICKÁ ČÁST

1 HISTORIE PROVIANTNÍHO ZABEZPEČENÍ ARMÁD DO ROKU 1989

1.1 Stravování armád římského impéria

Zabezpečení armád potravinami se po celá staletí vyvíjelo, měnilo a postupně zdokonalovalo. Vedle dostatečného odpočinku byla dobrá strava základem úspěchu. Jako nejvýznamnější příklad můžeme uvést římské impérium, které mělo rozsáhlou zásobovací síť téměř po celém území. Římané si uvědomovali, že pokud jejich vojáci nebudou mít dostatek jídla, zhorší se celková disciplína armády, vojáci začnou loupit a pustošit spřátelené kraje.

Hlavní úlohu ve výživě plnil ječmen, později pšenice. Zprávy o množství potravy, kterou vojsko dostávalo, jsou řídké, lze z nich soudit, že římský voják dostával asi litr pšenice na den, což je asi 850 gramů. Toto množství bylo obvyklé pro různé doby i pro různé armády starověku. Z pšenice si každý voják připravoval chléb nebo kaši, při nedostatku času v boji vojáci žvýkali obilí syrové. Další suroviny, jako luštěniny, zeleninu, maso (které bylo považováno za vedlejší potravinu) si vojáci mohli zakoupit u markytánů, kteří vojska doprovázeli.

Zásobování římského vojska představovalo vrchol organizace zásobování ve starověku. Bylo založeno na vhodném skloubení nesených a vezených zásob s přísunem a těžbou místních zdrojů. Organizace zásobování byla na takové úrovni, že stačilo zabezpečit římská vojska při všech taženích. O její úrovni svědčí i fakt, že se jí nepodařilo překonat v podstatě až do napoleonských válek. [3]

1.2 Proviantní zabezpečení vojsk od 13. Století do poloviny 17. století

Jinak tomu ovšem bylo v době od 13. století do poloviny 17. století. K zásobování vojsk, v tomto období většinou málo početných byly využívány zásoby, které si panovník pro sebe a pro svoji družinu bral do války. Po jejich vyčerpání byl odkázán na loupení, jehož cílem bylo sehnat prostředky k obživě, ale i obohatit se. Při dlouhodobějších taženích se počítalo vždy s pohostinstvím místních vládců nebo s opatřováním potravin a peněz z dávek, které jim a jejich městům byly předepisovány jako náhrada za to, že je vojsko

nevyplenilo, popřípadě nevypálilo, tzv. kontribucemi. Armády tak žily z místních zdrojů bez ohledu na svobodu a nedotknutelnost cizího majetku.

Jedinou výjimkou byla vojska husitská, která s sebou vozila značné množství potravin. Tomu nasvědčuje počet zásobovacích vozů ve vojsku. Tvořily až dvě pětiny z celkového počtu vozů a vezly především potraviny, které nepodléhaly rychlé zkáze (uzené maso, mouka, sýr, chléb) a píce pro koně a stáda dobytka, která vojsko následovala.

Od roku 1650 začínají být definovány náležitosti proviantu. Například voják Marie Terezie měl denně nárok na 1,10 kg chleba, 0,56 kg masa a 0,7 l vína, pestřejší náležitost měl v tehdejší době stanovenou americký voják. Jednotná dávka potravin schválená Kongresem v roce 1775 obsahovala 0,5 kg hovězího masa, 0,5 kg chleba nebo mouky, 1,5 litru mléka, 1,5 litru moštu nebo piva denně a 4,5 litru hrachu nebo fazolí a 0,7 litru rýže na týden.

Pomalu a postupně se vyčleňují pekárny, které v poli pečou chléb ve zděných pecích, začínají se budovat proviantní sklady, zásoby se v nich shromažďují předem. Ty se z nich pak dopravují za vojskem, proto rozmístění skladů limituje pohyb vojsk. Tato situace se řeší vytvořením zásobovacích kolon. [3]

1.3 Napoleonské války

Podobně tomu bylo i za napoleonských válek. Náležitost stravy byla stanovena nejčastěji normou chleba, masa, případně alkoholu. Zásoby jsou opět shromažďovány ve skladech, vezeny za vojskem kdy část zásob nese voják. Období napoleonských válek je obdobím, kdy se objevily a poprvé byly armádou použity polní zděné kuchyně. Napoleon kombinuje využívání místních zdrojů s přísunem zásob. Tím sice opouští zdlouhavé využívání skladů, ale pustoší kraje kontribucí zásob spojenými s jejich zabavováním.

Velmi pečlivě po stránce proviantního zabezpečení bylo připraveno i tažení do Ruska. Pro půlmilionovou armádu byly vytvořeny dostatečné zásoby potravin a krmiva. Byl dostatek dopravních prostředků a byla také vytvořena stáda jatečného dobytka. Přesto se nepodařilo zásobovat armádu odpovídajícím způsobem. Příčin bylo několik. Hned na začátku tažení při přechodu řeky Němen bouře a následně chladna zničila 8000 zásobovacích koní a dezorganizovala tak dopravní službu. Následnému rychlému postupu armád zbylé zásobovací kolony nestačily. Prchající obyvatelstvo ničilo zásoby potravin i píce,

a znemožňovalo jak rekvizice, tak stravování u obyvatelstva. Tím se vytvořily podmínky, se kterými se Napoleon při svých dosavadních taženích dosud nesetkal. Jeho armáda byla vystavena hladu, který zejména na zpáteční cestě z Ruska byl spolu se zimou příčinou úplného rozpadu armády.

Proviantní stravování vojáků po napoleonských válkách bylo v té době pro vojenskou správu poměrně snadnou záležitostí. Téměř ve všech evropských armádách platila v míru zásada, že vojáci z potravin dostávají pouze chléb, jehož výroba byla zajištěna ve vojenských pekárnách, umístěných v proviantních skladech, nebo jej nakupovala u civilních dodavatelů. Pro válečný stav platilo nařízení, že vojáci měli ve válce dostávat stravu dvakrát denně, zpravidla snídani a jedno hlavní jídlo. Například polní náležitost pruského vojáka činila přibližně 1 kg chleba nebo 0,5 kg sucharů, 280 g čerstvého nebo soleného masa, 180g uzeného hovězího masa nebo 140 g slaniny, 105 g rýže, 280 g luštěnin nebo 280 g mouky, 25 g soli a 7 cl koňaku. Náležitosti ostatních evropských armád byly obdobné.

Od roku 1871 je k přísunu proviantu využívána železnice, vznikají tzv. proviantní oddíly, které vezou zásoby u praporů, rot. Stanovenou zásobu proviantu (2-3 dny) si nese voják. [3]

1.4 První světová válka

Před začátkem první světové války byly zavedeny přenosné pece na chleba (zn. Peyer), které byly později nahrazeny pecemi převozovými (zn. Manfred – Weiss). Vznikají odborné orgány, které se zabývají přísunem proviantu. Tyto orgány vznikají u pluků (proviantmistři, později proviantní důstojníci) a povinností opatřit proviant pro pluk a rozdělit jej na součást pluku. Postupně vznikaly proviantní orgány i ve skladech a kolonách dovážejících proviant k vojskům. Tyto orgány byly vzájemně propojeny – jejich řídicím orgánem byl hospodář pluku, na vyšších stupních intendanti. Poprvé také vzniká oficiální funkce vojenský kuchař. Rakousko – uherský voják dostával při zahájení války buď stravní dávku normální, která se obsahovala 700 g chleba, 140 g zeleniny, 400 g masa, 20 g tuku, 25 g kávy, 25 g cukru, 36 g polévkové konzervy, sůl, koření, 9 cl koňaku a 35 g tabáku, anebo záložní dávku, která se skládala z masové konzervy, 200 g sucharů,

2 kávovinových konzerv a 30 g soli. Značné nedostatky ve stravování se projevíly v roce 1916, kdy začal být nedostatek dobytka i ostatních surovin. Při pečení chleba byla postupně žitná a pšeničná mouka stále více doplňována ječnou, kukuřičnou a bramborovou moukou, později navíc přidavkem z mletých kukuřičných palic. Používání náhražek došlo tak daleko, že pečený chléb, aby vůbec držel pohromadě, musel být vkládán do dřevěných forem, ve kterých byl spíše sušen než pečen. Uvedené skutečnosti lze považovat na příčinu toho, že se v Rakousku nepodařilo stravovat vojáky v posledních letech války odpovídajícím způsobem. [3]

1.5 Proviantní zabezpečení československé armády

Po vytvoření Československa začala být budována československá armáda. Vytvořit naráz nový hospodářský systém nebylo možné, proto armáda navázala na bývalý rakousko-uherský. Zásobovací situace v době státního převratu v roce 1918 byla velmi svízelná. Zásoby potravin, pokud je bylo možno opatřit, byly odesílány za vojáky do pole. Ve skladech byly uloženy vesměs náhražky. V prvních dnech republiky nastala tudíž vojenským intendantním orgánům neskutná úloha- uspořádat a zajistit řádné zásobování vojska. Postupným zvyšováním dovozu potravin ze zahraničí se zlepšila zásobovací situace vojsk a v roce 1921 bylo přikročeno ke stanovení definitivní stravní dávky, která denně obsahovala konzervu žitné kávy, 200 g hovězího masa, 10 g cibule, 15 g cukru, 25 g tuku, 25 g soli. A 2x týdně po 200 g mouky, po 150 g luštěnin, po 500 g brambor, 200 g kysaného zelí, po 2 cl octa, po 1g papriky nebo pepře a 1x týdně po 150 g rýže nebo krupice. Kalorická hodnota stravní dávky byla 3470 kalorií, což vcelku odpovídalo tehdejšímu názoru na fyziologickou potřebu vojska v míru. Platnost dávky trvala až do roku 1939. [3]

1.6 Druhá světová válka

Dne 21. června 1940 uznala vláda Velké Británie prozatímní československou vládu. Čtyři dny nato, byla mezi vládami Československa a Velké Británie uzavřena dohoda o tom, že československá branná moc, zahrnující pozemní vojsko a letectvo bude organizována a použita pod britským velením. Vytvořené jednotky se tedy podle dohody stravovaly podle britských zvyklostí. Zásobování a stravování probíhalo následovně: jednotkové

zásobovací vlaky dopravovaly denně proviant na zásobovací nádraží, kde byl přejímán orgány zásobovacího skladu nebo přímo vyšší jednotkou. V prostoru bez železniční sítě se používalo autokolon. K výrobě a skladování potravin byly určeny polní jatka, polní pekárny a chladiřská zařízení. Pro stravování vojáků bylo používáno několik typů stravních dávek: normální dávky, konzervované dávky, nouzové dávky a dávky záložní. V normální dávce bylo uvedeno 21 druhů potravin a jejich obsah se velmi podobal stravní dávce vojáků československé armády. Dávka byla určena pro denní zásobování jednotek v poli. U konzervované dávky byly rozlišovány tři typy. Dávka do jídelní misky, určená pro potřebu invazních jednotek pro překlenutí prvních zásobovacích potíží do 48 hodin. Kombinovaná dávka, která byla vydávána v době, kdy nebylo možno vydávat dávku normální. Skládala se ze sucharů, kondenzovaného mléka, konzervovaného masa, fazolí, džemu, slaniny, sušenek, sardinek, čaje a cukru. V posledním případě horská dávka, která byla používána v polárních oblastech a v horském terénu. Nouzovou dávku tvořila hmota obsahující kakao, cukr, mléčný proteinový přípravek a kakaové máslo. Byla balena do ploché konzervy o hmotnosti asi 142 g. Mohla být spotřebována až na rozkaz velícího důstojníka v době, kdy nebyly k dispozici jiné dávky, a byla určena na 24 hodin. Záložní dávka se skládala z konzervovaného masa, sucharů, čaje, cukru a mléka. Byla uložena v předním zásobovacím stanu a mohla být použita pouze tehdy, jestliže nebylo možno včas jednotce dodat normální dávku. Svým obsahem byla rovna normální dávce. Uvedených pět dávek tvořilo stálou zásobu pro dny, kdy nebylo možné jednotkám dodat normální dávku. Československé vojenské jednotky na území SSSR byly budovány na základě spojenecké úmluvy z 18. července 1941. Jednotky byly organizovány podle našich zásad, ve velitelské četě byla zařazena hospodářská správa v čele s hospodářem. Naše vojsko se stravovalo podle sovětských stravních dávek. Zásoby byly dodávány orgány Rudé armády. [4]

1.7 Vývoj zabezpečení stravování od roku 1951 až po současnost

K velkému zlomu došlo v naší armádě počátkem roku 1951, kdy byly změněny dosud používané stravní dávky a bylo rozhodnuto, že voják bude dostávat třikrát denně teplou stravu a že ji bude konzumovat nikoli na „světnici“ ale v jídelně, a z porcelánového jídelního nádobí. Podstatným způsobem se změnila snídaneň, na které voják dosud dostával černou kávu a denní porci chleba, ale i úroveň večeří. Voják se tak poprvé setkal s takovým složením jídel, jako je zná dnes. Postupně docházelo k úpravám stravních

dávek. Nejdříve se zvyšoval sortiment potravin, které bylo možno k přípravě používat, později došlo k přechodu na peněžní stravní hospodářství, kdy hlavním limitujícím faktorem pro stravování byl vyhlášený finanční limit na stravní dávku. Sortiment potravin přestal být postupně regulován, pouze k dosažení stanovených nutričních hodnot jednotlivých stravních dávek byla vydávána doporučená skladba spotřeby potravin. Právo přiznávat přídavky potravin přešlo postupně z Ministerstva obrany na velitele útvaru. Postupně byly budovány moderní kuchyňské bloky s jídelnami a modernizováno velkokuchyňské zařízení, které snižovalo fyzickou náročnost přípravy stravy, zrychlovalo přípravu stravy a umožňovalo připravovat stravu šetrnějším způsobem. Po listopadu 1989 začaly probíhat v armádě změny, které vedly až k dnešnímu systému stravování našich vojáků. [4]



Obr. 1. Polní kuchyň PK 26-H [15]

2 VOJENSKÉ ZÁVODNÍ STRAVOVÁNÍ

Nesdílou součástí stravování příslušníků Armády České republiky je vytvoření vhodných podmínek pro stravování. Na plnění tohoto úkolu se výrazným způsobem podílí i vojenské závodní stravování, jelikož téměř 70 % z celkového počtu vojáků se tímto způsobem stravuje.

Vojenské závodní stravování řeší zabezpečení stravování vojáků z povolání, vojáků v další službě a občanských zaměstnanců vojenské správy. Cílem závodního stravování je umožnit těmto příslušníkům stravování v průběhu jejich pracovní činnosti. Stravování musí odpovídat zásadám správné výživy, napomáhat obnově fyzických a duševních sil strávníků a přispívat k upevnění jejich zdraví.

Vojenské závodní stravování je založeno na principu nevýdělečné činnosti. Úhradu veškerých režijních nákladů na jeho provoz hradí provozovatel a vyúčtování příjmů a výdajů vojenského závodního stravování se provádí u Vojenského finančního odboru. Útvary provozující závodní stravování umožňují stravování všem oprávněným osobám rozpočtového úseku Ministerstva obrany (dále jen MO). [5]

2.1 Formy a zařízení vojenského závodního stravování

Závodní stravování vojáků z povolání a občanských zaměstnanců vojenské správy se uskutečňuje:

- Základními formami
 - ve vojenských závodních kuchyních pracovníky resortu MO,
 - cateringovou firmou na základě uzavřené smlouvy.
- Doplňkovými formami
 - ve výdejnách zřízených u útvarů bez vlastního stravovacího zařízení, kam se strava dováží z jiného vojenského popřípadě i civilního stravovacího zařízení,
 - dovozem pokrmů z centrálních výroben pokrmů pro závodní stravování,
 - v kantýnách při vojenské závodní kuchyni.

Závodní stravování zabezpečují útvary v průběhu pracovní směny podáváním teplých denních jídel (obědy, večeře, snídaně), podáváním doplňkových jídel a prodejem potravin a nápojů k občerstvení. [5]

2.2 Kategorie strážníků

Útvary rozpočtového úseku MO poskytují závodní stravování:

- vlastním strážníkům, jimiž se rozumí vojáci z povolání, vojáci v další službě a občanští zaměstnanci pracovně (služebně) zařazení u kterékoliv rozpočtového úseku Ministerstva obrany (RÚ MO), tj. i pracovníci jiných součástí RÚ MO než součástí, které provozuje zařízení závodního stravování,
- bývalým vojákům z povolání a občanským zaměstnancům v důchodu,
- svým zaměstnancům (vlastním strážníkům) v době omluvené nepřítomnosti v práci,
- pracovníkům jiných organizací mimo RÚ MO, kteří jsou u nich na pracovní cestě, nebo jsou pro ně jinak činní, a ostatním strážníkům, pokud tomu nebrání jiné důvody,
- vojákům v činné službě a ostatním osobám RÚ MO, kteří jsou na služební cestě a mají nárok na bezplatný odběr stravy,
- vojákům v základní službě ve společných provozech vojenských závodních kuchyní,
- občanům, k jejichž stravování se zavázaly smlouvou o závodním stravování s jinou organizací. [6]

2.3 Zřizování stravovacích provozů

Pro zřízení jednotlivých stravovacích provozů vojenského závodního stravování musí být předem vytvořeny stavebně-provozní, technické, bezpečnostní a hygienické podmínky. Trvale musí být zabezpečeno řízení, účtování a kontrola hospodaření s materiálními a finančními prostředky příslušnými funkcionáři útvaru (velitel útvaru). [7]

Dále musejí být dodržovány normy ISO a systém kritických bodů HACCP a veškeré hygienické požadavky na provoz stravovacího zařízení.

Vojenskou závodní kuchyni lze zřídit u útvarů za předpokladu, že se zde bude stravovat alespoň 50 vlastních strážníků. Žádost o povolení zřídit nový provoz vojenské závodní kuchyně předkládá velitel útvaru služebním postupem svému nadřízenému se zdůvodněním její potřeby. Velitel uvede zejména tyto údaje:

- předpokládaný počet strážníků a rozsah přípravy stravy (snídaně, obědy, večeře),
- kapacita varny a počet míst na jídelně,
- dosavadní způsob stravování vlastních strážníků, a zda je zajištěno doplňování finančních a věcných prostředků,
- požadavek na počet pracovníků vojenské závodní kuchyně do tabulek počtů.

Žádost o zřízení vojenské závodní kuchyně musí být doporučena velitelem posádky a hygienikem. Současně s touto žádostí o povolení zřízení velitel předběžně projedná s Vojenským finančním odborem její zařazení do systému vyúčtování a uplatnění u nadřízeného požadavek na poskytnutí půjčky pro zahájení jejího provozu.

Řízení provozu kuchyně včetně kantýn zabezpečuje vedoucí vojenské závodní kuchyně, kterého odborně řídí náčelník proviantní služby nebo velitelem pověřený orgán. Základní formou stolování v provozech závodního stravování je samoobsluha.

[5]

2.4 Personál stravovacích provozů

Vojenští kuchaři měli v armádě vždy nezastupitelné místo, neboť museli za jakýchkoliv podmínek umět zajistit, aby vojáci nestrádali hladem. Ve druhé polovině padesátých let vznikla v Žilíně dokonce tříletá Vojenská škola kuchařského dorostu, kterou v sedmdesátých letech nahradila čtyřletá škola, jejíž studenti zakončili studium maturitní zkouškou.

Dnes již armáda nemá pro své kuchaře speciální školu a jsou do armády rekrutováni. Ve Vyškově rekruty čeká tříměsíční základní příprava a po jejím skončení speciální kurzy, kde se budoucí vojenští kuchaři například učí jak vařit v polní kuchyni. [16]

Výběru personálu pro vojenské závodní stravování a kantýny vojenských závodních kuchyní je nutno věnovat zvýšenou péči. Přijímání, přeřazování, propouštění a odměňování občanských zaměstnanců stravovacích a doplňkových provozů se provádí podle zásad pro personální práci s občanskými zaměstnanci, platných mzdových předpisů a Zákoníku práce.

Ve stravovacích a doplňkových provozech nesmí pracovat osoby, jimž byl soudem vysloven zákaz zaměstnání v těchto provozech, nebo kteří u útvaru řídí a kontrolují její činnost, jakož i osoby bez zdravotního průkazu.

Přidělování pracovníků vojenských závodních kuchyní a doplňkových provozů se provádí v závislosti na technickém vybavení provozu a požadované produktivitě práce. V provozech do 500 stravovaných se předpokládá přibližně 60 dávek denních jídel a v provozech nad 500 stravovaných 70 a více dávek denních jídel na jednoho pracovníka v kuchyni.

Provoz VZK řídí vedoucí. V otázkách spojených s výkonem funkce, které není schopen řešit vlastními silami a prostředky, se obrací na nadřízeného pracovní směny, který je povinen poskytnout mu pomoc, nebo ji zabezpečuje prostřednictvím svého nejbližšího nadřízeného u velitele útvaru (např. řešení pracovní výpomoci, materiálního vybavení, poskytnutí dopravního prostředku). Pracovník ve funkci vedoucího vojenské závodní kuchyně je zaměstnán na plný pracovní úvazek. Funkcionáři útvaru zabezpečují provoz VZK v rozsahu jim stanovených povinností řády, předpisy, směrnicemi Ministerstva obrany a nařízeními nadřízených tak, aby vojenská závodní kuchyně mohla efektivně zabezpečovat strážníky s vysokou úrovní poskytovaných služeb. Obsazení funkce účetního ve vojenských závodních kuchyních je závislé na výši měsíčního obrátu zařízení. Tato funkce se obsazuje v provozech s měsíčním obratem vyšším než 70 000,- Kč stálým pracovníkem, a v provozech s nižším měsíčním obratem než 70 000,- Kč, kdy je touto funkcí pověřen pracovník, který bude tuto práci vykonávat mimo svou hlavní funkci za měsíční odměnu.

2.5 Náklady vojenského závodního stravování

Útvar, u něhož je vojenská závodní kuchyně zřízena je povinen, prostřednictvím Vojenského finančního úřadu, jí plně uhradit ze svého rozpočtu veškeré osobní náklady. V rámci stanovených norem a limitů jí musí dále bezplatně poskytnout věcné prostředky

a uhradit veškeré náklady spojené s provozem. K uvedeným nákladům je nutno přičíst i příspěvek na závodní stravování, který je poskytovaný každému vlastnímu strážníkovi a příplatek na cenové vyrovnání.

2.5.1 Členění nákladů vojenského závodního stravování

Tyto náklady tvoří:

- materiální náklady (mimo nákladů na potraviny, služby nemateriální povahy a finanční náklady závodního stravování),
- mzdové a ostatní osobní náklady pracovníků zařízení závodního stravování, například dovoz jídla do jídelny,
- náklady na potraviny spotřebované na přípravu jídel pro závodní stravování včetně ztrát vzniklých přirozeným úbytkem surovin,
- náklady na zboží určené k prodeji v kantýnách a prodejních jídelních koutech,
- náklady věcné, které tvoří například: potřebné provozní místnosti, strojní, vnitřní a technické vybavení, úklid jídelen a místností k nim náležících, elektřina, plyn, pára, voda, čisticí a dezinfekční prostředky a potřeby, kuchyňské stolní prádlo.

Požizovací cena surovin a náklady na zboží určené k prodeji v kantýnách a prodejních koutech se kryjí tržbami a ostatními výnosy závodního stravování od fyzických a právnických osob.

Útvar, zabezpečující provoz zařízení závodního stravování hradí prostřednictvím Vojenského finančního úřadu osobní a věcné náklady. Zaměstnavatel může, dle vyhlášky Ministerstva financí číslo 310/1995 Sb. o fondu kulturních a sociálních potřeb, přispívat na závodní stravování určitou finanční částkou. Výši příspěvku na závodní stravování, stejně tak i výši osobních a věcných nákladů na jednotlivá denní jídla, stanovuje zaměstnavatel v souladu s platnými předpisy Ministerstva obrany. Limity pro výši příspěvků na jednotlivá denní jídla ve vojenských závodních kuchyních a jídelnách vojáků z povolání jsou stanoveny Normativními výnosy a uveřejněny ve Věstníku Ministerstva obrany. [7]

2.6 Zásady tvorby cen hlavních jídel

Při tvorbě cen jídel ve vojenském závodním stravování se vychází z peněžní hodnoty hlavních jídel – snídaně, oběda a večeře – základní stravní dávky, která je uvedena v normativním výnosu Ministerstva obrany. Při tvorbě cen jídel pro jednotlivé kategorie strávníků vojenského závodního stravování pak hovoříme o:

- plné ceně hlavního jídla, která je tvořena součtem věcných nákladů a z pořizovací ceny surovin,
- snížené ceně hlavního jídla, která je tvořena z pořizovací ceny surovin snížené o příspěvek zaměstnavatele na stravování z fondu kulturních a sociálních potřeb s tím, že osobní a věcné náklady hradí za strávníka provozovatel a celková výše příspěvku se může nahradit jen do výše poloviny pořizovací ceny surovin odebraného hlavního jídla, včetně daně z přidané hodnoty.

Příklad 1 : Výpočet plné ceny oběda ve vojenských závodních kuchyních

Pořizovací cena surovin	36 Kč
Věcné náklady	+ 7 Kč
<u>Osobní náklady</u>	<u>+ 8 Kč</u>
Celkem	51 Kč

Vypočtené ceny hradí tzv. cizí strávníci (rodinný příslušník vojáka z povolání, voják z povolání nebo občanský zaměstnanec na služební cestě).

Příklad 2 : Výpočet snížené ceny oběda ve VZK

Pořizovací cena surovin	36 Kč
<u>Příspěvek zaměstnavatele z FKSP</u>	<u>-11 Kč</u>
Celkem	25 Kč

Vypočtenou cenu hradí vlastní strážníci (vojáci z povolání a občanskí zaměstnanci) v pracovní směně. [6]

Za sníženou cenu se poskytuje jen jedno denní jídlo v pracovní směně trvající nejméně 3 hodiny. Další denní jídlo v téže pracovní směně za sníženou cenu se jim poskytuje jen, trvá-li pracovní směna déle než 11 hodin. Trvání pracovní směny musí být doložitelné. Bývalým vojákům z povolání a občanským zaměstnancům v důchodu se po přihlášení na základě průkazů poskytuje v oprávněných případech ve vojenském stravovacím zařízení jedno denní jídlo za sníženou cenu v pracovní dny.

Pracovníci vojenských závodních kuchyní, kteří se přímo podílí na přípravě nebo výdeji jídel, jsou povinni uhradit sníženou cenu za jedno denní jídlo v každé pracovní směně. Vojáci a ostatní osoby rozpočtového úseku Ministerstva obrany, kteří jsou na služební cestě, platí za odebraná jídla plnou cenu.

Náklady na stravovací služby musí být vždy doloženy samostatnou výdejkou potvrzenou zadavatelem a vystavenou v odpovídajícím počtu výtisků. Vyúčtování se předává Vojenskému finančnímu úřadu, které si kopii zakládá do vyúčtování. [5]

2.6.1 Finanční limit na pořízení potravin

Strávní dávky stanovené ministerstvem obrany respektují doporučení Světové zdravotnické organizace pro vzájemný poměr základních živin při celkovém energetickém příjmu. Ve skladbě jsou živiny zabezpečeny množstvím 12-13% bílkovin, 30% lipidy a 57-58% sacharidy. To zajišťuje v základní stravní dávce určené pro vojáky Armády České republiky energetickou hodnotu 14 560 kJ (3410 kcal). Zvýšený energetický výdej se hradí systémem přísad potravin. Celkem existují 4 stravní dávky a 8 přísad potravin.

Peněžní hodnota jednotlivých stravních dávek a přísad potravin je dána limitem na nákup potravin. U základní stravní dávky ve vojenských stravovacích zařízeních činí

97,-Kč. Finanční limity jsou uvedeny v tabulkách č. 1 a 2. [8]

Tabulka 1 Peněžní hodnota stravních dávek [1]

Stravní dávka	Celodenní strava Kč	Snídaně Kč	Oběd Kč	Večeře Kč
Základní	97,-	32,-	36,-	29,-
Pro žáka	108,-	35,-	42,-	31,-
Pro letce	145,-	40,-	65,-	40,-
Pro výsadkáře	114,-	35,-	47,-	32,-

K jednotlivým stravním dávkám se vydávají přídavky potravin:

- k základní stravní dávce přídavek potravin A až F,
- k stravní dávce pro letce přídavky potravin D, G a H,
- k stravní dávce pro výsadkáře přídavek potravin D.

Ke každé stravní dávce je vydáván pouze jeden přídavek potravin s výjimkou přídavek potravin D, který lze vydávat s přídavkem potravin A nebo B nebo G anebo H a dále přídavek potravin G, který lze vydávat současně s přídavkem potravin H. [2]

Tabulka 2 Peněžní hodnota přídaveků potravin pro vojáky z povolání [1]

Druh přídaveku potravin		Hodnota Kč
A	Zdravotní	3,-
B	Při namáhavé službě	8,-
C	Při zvlášť namáhavé službě	14,-
D	Při nepřetržitém vojenském výcviku pro vojáky z povolání a při plnění úkolu podle zvláštního právního předpisu pro vojáky v záloze na vojenském cvičení	14,-
E	Při tělovýchovné činnosti	17,-
F	Při sportovních přeborech v působnosti Ministerstva obrany	49,-
G	Pro výkonné letce ve dnech letové činnosti	10,-
H	Pro výkonné letce zařazené do letových osádek nadzvukových a podzvukových letadel vybavených zbraňovými systémy dopravních letadel	14,-

2.7 Plánování výživy a organizace stravování ve VZK

Vedoucí VZK a šéfkuchař sestavují jídelní lístek nejméně na týden dopředu. Pomůckou pro jeho sestavování jsou základní materiálové normy závodního stravování. Jídelní lístek schvaluje velitel útvaru. Jídelní lístek předkládá vedoucí VZK náčelníkovi proviantní služby a stravovací komisi a ke schválení náčelníkovi logistiky.

Na oběd a večeři se plánuje:

- výběr minimálně ze dvou druhů jídel,
- ke každému dennímu jídlu nealkoholický nápoj (zpravidla čaj),
- na obědě i polévka.

Optimální je příprava čtyř i více výběrových jídel, z nichž jedno jako lehce stravitelné, popřípadě zeleninové a jsou – li pro to podmínky, připravuje se i minutka. K dennímu jídlu s přílohou se plánují podle finančních možností doplňky (salát, kompoty, ovoce, moučník).

[3]

2.8 Zajištění kvality výživy v Armádě České republiky

Kvalita výživy je zajišťována stravními dávkami dle vyhlášky Ministerstva obrany č. 266/1999 Sb, které se neustále mění a zdokonalují, vzhledem k novým poznatkům o potřebách vojáků.

Tabulka 3 Stravní dávky a přídavky potravin na osobu a den a normy jejich energetických a výživových hodnot [8]

Stravní dávky (SD) Přídavky potravin (PP)	Energ. hodnota	Bílkoviny			Tuky	Kyselina linolová	Sacharidy	Minerální látky			Vitamíny				
		živočišné	rostlinné	celkem				vápník	fosfor	železo	A-ekv. retinolu	B1	B2	P-P-ekv. niacinu	C
	kJ	g	g	g	g	g	g	mg			µg	mg			
SD - základní	14 560	62	55	117	126	11	510	997	1 800	20	1 100	1,7	1,9	23	85
SD - pro letce	16 019	85	55	140	135	11,8	500	1 100	2 000	22	1 200	2	2,5	23	100
SD - pro výsadkáře	17 981	78	58,1	136,1	156,9	12,6	570	1 100	2 000	23	1 200	2	2	23	90
PP - A	430	-	-	-	-	-	24	3	-	-	-	-	-	2	2
PP - B	1 170	8,2	1,6	9,8	14,4	0,6	28	72	125	1,3	24	0,12	0,12	2,3	-

Stravní dávky (SD) Přidávky potravin (PP)	Energ. hodnota	Bílkoviny			Tuky	Kyselina linolová	Sacharidy	Minerální látky			Vitamíny				
		živočišné	rostlinné	celkem				vápník	fosfor	železo	A-ekv. retinolu	B1	B2	P-P-ekv. niacinu	C
	kJ	g	g	g	g	g	g	mg			μg	mg			
PP - C	1 700	8	2,7	10,7	19,6	1,1	46	26,4	131	2,1	94	0,17	0,13	3,7	2,4
PP - D	1 830	20,6	2,7	23,3	14,8	0,6	52	189	264	2,7	146	0,12	0,28	7,4	2,1
PP - E	3 460	13,9	1,3	15,2	23,5	1,5	139	193,6	344	3,1	258	0,39	0,29	6,4	5,3
PP - F	6 100	42,6	8,5	51,1	53,9	3,9	192	471	1075	10,4	870	1,1	0,83	21,4	20,5
PP - G	635	1	1,9	3,9	3,8	-	35	58	65	3,3	40	0,1	0,08	0,6	55
PP - H	760	-	1,9	1,9	0,5	-	41	42	49	1,1	25	0,12	0,06	0,9	45

Tabulka č. 4; Průměrná skladba spotřeby potravin na osobu a den k dosažení energetických a výživových hodnot [8]

Druh potravin	Stravní dávka		
	základní	pro výsadkáře	pro letce
	dávka v gramech	dávka v gramech	dávka v gramech
Vepřové maso	69	103	103
Hovězí maso	68	89	102
Uzené maso	6	9	11
Ostatní maso	2	2	4
Vnitřnosti	6	14	20
Uzeniny a výrobky z masa	45	60	50
Masové konzervy	38	43	27
Maso celkem	234	320	317
Drůbež a drůbeží výrobky	30	30	35
Kosti	2	2	3
Ryby	10	8	9
Rybí výrobky a konzervy	16	11	14
Máslo	20	25	24
Sádlo a slanina	11	15	8
Jedlé tuky a oleje	27	35	26
Čerstvé mléko	280	295	325
Mléčné výrobky	74	72	121
Sýry	30	34	32
Vejce	36	50	65

Druh potravin	Stravní dávka		
	základní	pro výsadkáře	pro letce
	dávka v gramech	dávka v gramech	dávka v gramech
Chléb	320	340	250
Běžné pečivo	90	59	120
Jemné pečivo	33	40	15
Trvanlivé pečivo	14	20	8
Těstoviny	21	20	17
Mouka, kroupy, vločky	70	78	86
Rýže	32	27	25
Luštěniny	14	18	11
Cukr a cukrářské výrobky	60	80	50
Brambory	460	419	408
Čerstvá a mražená zelenina	185	190	222
Nakládaná a sušená zelenina	85	70	100
Kysané a sterilované zelí	20	20	20
Zelenina celkem	290	280	342
Čerstvé, mražené a sušené ovoce	89	88	106
Citrusové plody	40	40	90
Kompoty	28	35	35
Zahuštěné ovocné výrobky	35	35	65
Ovoce celkem	192	198	296
Prísady, nápoje, ostatní potraviny	357	355	723

V současné době dochází ke změně charakteru činnosti vojáka-profesionála, takže energetické a nutriční hodnoty stravních dávek a přísad potravin již plně potřebám neodpovídají. Respektují ještě dobu, kdy byla základní vojenská služba, a jednotlivé hodnoty byly nastaveny na těžkou fyzickou práci. Ke zlepšení zdravotního stavu a stravovacích návyků by bylo vhodné sledovat též obsah a poměr mastných kyselin.

Prioritním je stanovit na základě energetické a biologické potřeby novou strukturu stravních dávek a přísad potravin s ohledem na jiný charakter reálné činnosti profesionálních vojáků jednotlivých odborností, a též zejména k posílení expedičních schopností. [8]

Sledování nutriční (energetické a biologické) hodnoty potravin, spotřeby doporučených druhů a komodit potravin a jejich ceny na trhu vede k zajištění kvalitní výživy. Nutriční požadavky a doporučený denní příjem vojáků jsou vzhledem k individuální metabolické přeměně, nepřesné. Přesto vytvoření přehledu spotřeby potravin napomáhá k zajištění racionální výživy a ekonomiky výživy. Doporučený denní příjem vyplývá ze současných znalostí a je určen k monitorování a vyhodnocování příjmu základních živin, vitamínu a minerálních látek. K dosažení přesnějších výsledků se jeví vhodné individuálně sledovat index hmotnosti těla a podle zásad zdravé výživy a stravovacích návyků upravovat potřeby jednotlivce pestrou doplňkovou stravou. Relativně nová je snaha podporovat okamžitou výživovou výkonnost vojáka. Funkční výživa by měla reagovat na skutečnou činnost ve službě fortifikací potravin jak ke zvýšení, zklidnění či snížení nutriční spotřeby. Tato skutečnost ale vyžaduje další výzkum věnovaný této otázce.

[8]

2.8.1 Hospodaření se stravenkami

Výdej stravy z vojenských závodních kuchyní a jídelen vojáků z povolání se může zabezpečovat na stravenky, bezstravenkovým systémem (kreditní karty) a inkasním způsobem (registrační pokladnou při odběru jídel).

Na konci měsíce se tyto způsoby placení vyúčtují Vojenským finančním odborem s rozpisem na vojáky z povolání spolu s občanskými zaměstnanci a vojenskými důchodci, dále se vyúčtují příspěvky na závodní stravování a počet stravenek prodaných za sníženou cenu včetně zaměstnaneckého stravování.

Stravenky musí mít své náležitosti, jako je číslo vojenské závodní kuchyně, nebo razítko náčelníka proviantní služby útvaru s krycím číslem útvaru, nebo jiné označení identifikující stravenku. Ty různých finančních hodnot se musí odlišovat barevně, pruhem, razítkem, vyznačením ceny a podobně. Stravenka po přihlášení strávnicka k odběru stanoveného jídla z příslušného stravovacího zařízení ztrácí svou hodnotu. Prodej stravenek se provádí jen za hotové. Mají platnost do změny jejich ceny, ale vždy jen do konce kalendářního roku. Stravenky, které pozbyly platnosti, je stravovací zařízení povinné odkoupit (výměnou za nové) do dvaceti dnů. Strávnicki jsou povinni přihlásit se k odběru stravy na příští den do ukončení výdeje oběda předchozí den. [5]

2.8.2 Stravovací komise závodního stravování

Je pomocným orgánem velitele útvaru pro styk se strážníky. Působí k tomu, aby v rámci stanovených zásad byly realizovány oprávněné potřeby strážníků v závodním stravování a vytvářeny podmínky pro jeho další rozvoj. Počet členů stravovací komise je závislý na rozsahu provozu vojenské závodní kuchyně, nejméně je však komise tříčlenná. Komisi jmenuje velitel útvaru na návrh náčelníka logistiky a uveřejňuje ji ve svém rozkaze. Práci komise řídí její předseda, ten je povinen zpracovat roční plán činnosti. Do ročního plánu činnosti stravovací komise zahrnuje především účast některého jejího člena při:

- sestavování jídelního lístku, nebo při akcích ke zjišťování názorů strážníků,
- usměrňování čerpání limitu určeného na stravování, doplňování a zrušování stravenek,
- provádění komisionálních inventur ve vojenských závodních kuchyních, kantýnách a prodejních koutech.

O svých jednáních a opatřeních informuje velitele útvaru a strážníky a pořizuje o tom zápisy v ověřeném sešitě. Jména členů stravovací komise se zveřejní na jídelně. [5]

3 SMLUVNÍ STRAVOVÁNÍ

U vojenských útvarů, kde nelze zabezpečit závodní stravování vlastních strážníků ve vojenském stravovacím zařízení vlastního nebo jiného útvaru, včetně případného dovozu stravy do vlastní jídelny útvaru, lze zajistit toto stravování na základě písemné smlouvy.

Smluvní závodní stravování se zpravidla zajišťuje v pořadí:

- V závodních kuchyních a v kuchyních účelového stravování (nemocnice, školy) mimo resort Ministerstvo obrany,
- v podnicích veřejného stravování včetně restaurací, které mají živnostenské oprávnění k provozování závodního stravování, a u jiných podnikatelů, kteří poskytují stravování,
- na stravovací poukázky.

Náklady na smluvní stravování, které zajišťuje vedoucí organizačního celku pro své zaměstnance, tvoří cena za poskytnutou službu sjednaná ve smlouvě. Resort Ministerstva obrany hradí ze svého rozpočtu náklady na provoz ve výši 40% ceny hlavního jídla (stravovací poukázky), nejvýše však 70% horní hranice stravného při trvání pracovní (služební) cesty 5 hodin až 12 hodin, která činí 69,- Kč. Ministerstvo obrany tedy ze svého rozpočtu hradí maximálně 48,30 Kč.

Při uzavírání smlouvy a poskytování závodního stravování zaměstnanců prostřednictvím mimoresortního subjektu ve stravovacím zařízení se přihlíží k provozním a personálním možnostem, ke stanovisku stravovací komise a k nárůstu nákladů na pořízení potravin. Povolení smluvního závodního stravování se zveřejní v rozkaze velitele útvaru.

Návrh smlouvy na smluvní stravování by měl obsahovat:

- náklady na suroviny (potraviny) na jedno hlavní jídlo bez DPH,
- výše DPH,
- celkovou cenu včetně základní sazby DPH,
- počet osob, pro který se závodní stravování zajišťuje.

Náklady spojené s dovozem a výdejem jídel, dováží-li se do vlastní výdejny s jídelnou, hradí Ministerstvo obrany ze svého rozpočtu. Kromě toho za ně hradí v oprávněných

případech i příspěvek na závodní stravování. Příspěvek na stravování při smluvním stravování lze však poskytovat maximálně do výše 50% pořizovací ceny surovin denně odebraného hlavního jídla (stravovací poukázky). Smluvní stravování se zajišťuje u nejvýhodnějšího provozovatele. Jestliže je stravování příslušníků útvaru zajištěno smluvně mimo resort Ministerstva obrany, nelze z ekonomického důvodu v nich zajišťovat stravování důchodců a za ně hradit z rozpočtu náklady, případně jim poskytovat příspěvky na závodní stravování. Náklady na pořizovací cenu potravin, včetně podílu k ní účtované DPH, snížené o příspěvek na závodní stravování v oprávněných případech, platí strážník. [9]

Při zajištění smluvního závodního stravování ve stravovacích zařízeních, kde je umožněn kromě odběru celého hlavního jídla i volný výběr jen jeho jednotlivých částí, se musí ve smlouvě náklady rozčlenit a účtovat kromě celého hlavního jídla i na jeho jednotlivé části. V souhrnu nesmějí náklady na jednu osobu překročit výši stanovenou pro hlavní jídlo.

K faktuře se musí připojit jmenný seznam strážníků podle jednotlivých útvarů s uvedením části hlavního jídla, které tito strážníci odebrali a k těmto částkám oprávněně vyúčtované příspěvky a provozní náklady. [10]

3.1 Stravování zaměstnanců na stravovací poukázky

Stravování zaměstnanců na stravovací poukázky povoluje na žádost vedoucího organizačního celku Sekce podpory Ministerstva obrany, která současně schválí počet a maximální cenu stravovací poukázky. Stravovací poukázky jsou určeny k odběru hlavních a doplňkových jídel v jednotlivých typech stravovacích zařízení (restauracích, penzionech apod.). Povolení nákupu stravovacích poukázek platí maximálně dva roky, nedojde-li ke změně podmínek, za kterých bylo vydáno.

Před ukončením platnosti povolení požádá vedoucí organizačního celku o vydání nového povolení. Stravovací poukázky vydává zaměstnanec, kterého pověří vedoucí organizačního celku předem, v počtu, který odpovídá předpokládanému počtu směn, jež odpracuje zaměstnanec v měsíci. Pověřený zaměstnanec organizačního celku vede jejich evidenci a vyrovnává vedené stravovací poukázky a odpracované směny.

Žádost o povolení o stravování zaměstnanců na stravovací poukázky předkládá velitel útvaru služebním postupem a obsahuje:

- prohlášení, zda se jedná o celou organizační složku, nebo místně oddělené pracoviště,
- cenu stravovací poukázky
- výše marže (odměny za obstarávání poukázky apod.),
- počet osob, pro který se závodní stravování zajišťuje. [10]

4 ZABEZPEČENÍ STRAVOVÁNÍ CATERINGOVOU FIRMOU

Stravování příslušníků útvarů a zařízení Armády České republiky je v současné době zabezpečit nákupem stravovací služby – outsourcingem – od privátního subjektu. Outsourcingem si instituce veřejného sektoru člení úkoly, které nemůže z důvodu nákladů nebo kvality efektů sama vykonávat, a proto je zajišťuje prostřednictvím třetích osob. Těmito třetími osobami mohou být jiné instituce veřejného sektoru, nebo se může jednat o soukromé osoby. V žádném případě nelze outsourcingem vyčlenit úkoly na úseku výkonu státní správy a uplatňování státní moci, které má každá veřejná instituce ze zákona zajišťovat. Resort Ministerstva obrany využívá outsourcing na principu ekonomické výhodnosti (hospodárnosti, efektivity a účelnosti) při hledání nových přístupů s postupů zabezpečení služeb v návaznosti na postupné snižování počtů vojáků z povolání a občanských zaměstnanců. [12]

Provozovatel převezme stávající objekt vojenského stravovacího zařízení včetně vnitřního vybavení a na základě uzavřené smlouvy nakupuje a skladuje potraviny, připravuje a vydává hotovou stravu a provádí úklid svěřených prostor. V tomto případě se jedná o catering.

O stravování formou cateringu žádají uživatelé (objednatelé) v podřízenosti velitele Společných sil služebním postupem velitele společných sil, který následně informuje ředitele pilotního projektu a ředitele Ředitelství logistické a zdravotnické podpory. Ostatní útvary a zařízení žádají o stravování formou cateringu ředitele pilotního projektu

(v souladu se směrnicí pro implementaci outsourcingu). [10]

4.1 Obsah stravování formou cateringu

Formou cateringu se zabezpečuje stravování vojáků ve služebním poměru, kteří vykonávají službu u MO a občanských zaměstnanců v pracovním poměru k MO, důchodců, kteří při prvním odchodu do starobního nebo plného invalidního důchodu pracovali nebo vykonávali službu jako zaměstnanci resortu MO, skončil-li jejich pracovní nebo služební poměr v době, kdy splňovali podmínky nároku na důchod. [12]

Hlavní příčina žádání cateringových firem spočívá v transformaci armády, kdy dochází ke snižování počtu občanských zaměstnanců z původních asi 40 tisíc na 8800. Jestliže dnes přijde k útvaru rozhodnutí, že se mají snížit počty lidí například o deset občanských zaměstnanců, tak velitel obyčejně sáhne na takové funkce, o kterých ví, že je nahradí nasmlouvanými službami. Na druhé straně však tato forma stravování přináší i několik efektů. Především to je možnost bez objednávkového způsobu odběru stravy a zvýšení počtu druhů připravovaných jídel. Závodní kuchyně převážně vaří jedno, maximálně dvě hlavní jídla a jednu polévku. Cateringové firmy obvykle rozšiřují sortiment na čtyři až pět jídel a dvě polévky v souvislosti se specifikací útvaru nebo zařízení. [16]

Při zavedení cateringu se neurčují zaměstnanci resortu MO k výkonu služby dozorčího kuchyně a kuchyňské směny. Příslušníci těchto služeb nemohou odpovídat za majetek civilní organizace, zabezpečovat strážní, kontrolní a úklidovou činnost. Základní formou stolování při stravování formou cateringu je samoobsluha.

Pro stanovení finanční hodnoty jednotlivých hlavních jídel se vychází ze zásady, že základem musí být zabezpečení potřeb osob s nárokem na naturální stravování nebo bezplatný odběr stravy podle vyhlášek MO z roku 1999 č. 266, 269, 272. Od hodnoty stravného základní stravní dávky se vychází pro stanovení finanční hodnoty jednotlivých jídel a pro ostatní kategorie strávníků.

U vojenských útvarů (zařízení), které nebudou zabezpečovat osoby s nárokem na naturální stravování nebo bezplatný odběr stravy se stanovuje hodnota jednotlivých jídel podle rozhodnutí velitele (náčelníka) daného útvaru (zařízení). [12]

Při stravování formou cateringu:

- zaměstnanec hradí u hlavního jídla pořizovací cenu surovin včetně DPH, která je snížena o poskytnutý příspěvek z fondu kulturních a sociálních potřeb (dále jen snížená úhrada) a u doplňkového jídla náklady na spotřebované suroviny (potravinu) včetně DPH,
- zaměstnanci vojenského útvaru (zařízení), který se stravuje ve vlastním stravovacím zařízení se poskytuje za sníženou úhradu jedno hlavní jídlo během stanovené směny (služby), jestliže odpracoval v této směně nejméně 3 hodiny.

Odpracoval-li ve stanovené směně (službě) 11 hodin a více, lze mu poskytnout ještě jedno hlavní jídlo za sníženou úhradu,

- jedno hlavní jídlo za sníženou úhradu denně, maximálně po dobu 220 dnů v kalendářním roce.

Požizovací cenu surovin včetně DPH za poskytnuté hlavní jídlo ve vlastním stravovacím zařízení hradí:

- zaměstnanec, má-li přiznaný nárok za bezplatný odběr stravy,
- žák vojenské střední školy, který není vojákem v činné službě a který se současně studiem připravuje k výkonu služby vojáka z povolání, má-li přiznaný nárok na naturální stravování,
- voják v základní přípravě a voják v záloze povoláný na vojenské cvičení, má-li přiznaný nárok na naturální stravování.

Požizovací cenu surovin a náklady na provoz, které účtuje mimoresortní subjekt na jedno hlavní jídlo v plné výši, a zvýšené o další náklady na provoz hrazené z rozpočtu Ministerstva obrany na výši 5,- Kč na jedno hlavní jídlo (dále plná úhrada) hradí:

- osoba zaměstnaná v jiné organizaci nebo u právnické osoby mimo resort MO, která vykonává pro Ministerstvo obrany činnost,
- fyzická osoba, poskytuje-li jí MO stravování na základě smlouvy o závodním stravování s jinou organizací, nebo rozhodnutí vedoucího příslušného organizačního celku ve vlastním stravovacím zařízení,
- zaměstnanec resortu MO, byli-li odeslán na pracovní (služební) cestu, která trvala více než 5 hodin a bylo-li mu poskytnuto stravné ve výši stanovené zvláštním předpisem. [11]

4.2 Rozsah stravování formou cateringu

Všeobecně jsou smluvní požadavky na rozsah cateringu vymezeny následujícím způsobem:

- příprava a výdej stravy - ve stávajících (nebo nově vybudovaných) kuchyňských (jidelních) blocích vojenských útvarů zařízení),

- přípravu stravy nebo její části (v nezbytně nutném případě) ve stravovacím zařízení provozovatele (případně i mimo zařízení provozovatele ve výrobně zchlazené a zmrazené stravy), vydané ve stravovacím zařízení útvaru,
- doplňkový prodej rozšiřující stravovací nabídku na konci výdejní linky v jídelně např. zeleninových a ovocných salátů, chlazených nealkoholických nápojů, cukrovinek apod.,
- možnost výběru z přesně vymezeného počtu druhů jednotlivých denních jídel (snídaní, obědů nebo večeří),
- dovoz a výdej stravy na odloučených pracovištích,
- výdej studené stravy náhradou za teplou stravu,
- stravování v pracovní dny nebo i ve dnech pracovního volna a i pracovního klidu podle typu útvaru (zařízení),
- udržování zásob potravin pro zvláštní případy pro útvar (sortiment a množství podle požadavku útvaru),
- zabezpečení potravin pro individuální přípravu stravy útvaru, případně jejich dodání do určených prostorů podle smluvního vztahu,
- úklid převzatých provozů včetně odstraňování odpadů z provozu,
- zabezpečení stravování při akcích hrazených z rozpočtu resortu MO mimo závodní a naturální stravování na základě samostatně uzavřeného smluvního vztahu,
- bezplatné provádění odborné přípravy vojenských profesionálů proviantní služby v rozsahu 3 dnů za měsíc,
- zabezpečení přípravy a vlastního výdeje stravy (popř. i dovoz na odloučená pracoviště) při krizových situacích a to po nezbytně nutnou dobu, při úhradě dopravních nákladů v souladu se smlouvou,
- umožnění vstupu vojenské hygienické a veterinární službě za účelem kontroly dodržování zásad osobní hygieny provozu, skladování a přejímání potravin. [12]



Obr. 2. Armádní stravování cateringovou firmou ARAMARK, s.r.o. [16]

Provozovatel může, v rámci poskytované stravovací služby zaměstnancům útvaru zabezpečit doplňkový prodej (mimo dobu výdeje hlavního jídla) za komerční ceny, pokud se k tomu zavázal a to zásadně na základě písemné žádosti velitele vojenského útvaru (zařízení), pokud k tomu byl tento smlouvou o poskytování stravování zmocněn.

Vojenský útvar (zařízení) se řídí ustanoveními smlouvy na poskytování stravování, ve které jsou ošetřeny místní zvláštnosti podle charakteru posádky útvaru nebo místa dislokace. [12]

4.3 Kontroly v oblasti cateringu

Vojenské útvary a zařízení, které uzavřely smlouvu na poskytování stravování formou cateringu, mají ve smlouvě stanoveny práva a povinnosti ke kontrole stravovacího provozu. Po přípravě kontrolních orgánů se vychází ze zadávací dokumentace veřejné zakázky, uzavřené smlouvy a schváleného rozpočtu. V běžném kalendářním měsíci je nutno provádět kontrolu dokumentace, kterou je cateringová firma povinna vést. Kontrola je zaměřena na veškerou činnost a dodržování zásad specifikovaných smlouvou. Část těchto dokumentů je firma povinna přikládat k fakturám za uplynulý měsíc.

Odborné orgány útvaru (zařízení) jsou v souladu se smluvními ujednáními především povinny:

- měsíčně porovnávat ceny nakupovaných potravin s ceníkem potravin monitorovaných Armádou České republiky, který dodává objednatel. V případě zjištěných rozdílů v cenách nakupovaných potravin v neprospěch zaměstnanců o více jak 6% (předražení) lze využít všechny možnosti uvedené v uzavřené smlouvě k dosažení nápravy a to od smluvních pokut až po návrh k ukončení smluvního vztahu,
- výši cen jednotlivých potravin k přípravě všech druhů jídel porovnat s fakturou nebo dodacím listem, ověřit reálnost cen za jednotlivá jídla a porovnat se stravní dávkou,
- kontrolovat zda nebyla cena za poskytnutí služby překročena,
- provádět porovnání spotřeby potravin a náležitostí stravného jednotlivých stravních dávek,
- provést kontrolu předkládaného jídelního lístku včetně uvádění hmotností potravin v syrovém i tepelně zpracovaném stavu a jeho schválení,
- pravidelně kontrolovat úroveň hygieny stravovacího provozu a dodržování zásad pro skladování potravin.

Orgány vojenské zdravotnické a veterinární služby jsou v rámci cateringu zodpovědné za provádění kontrol hygieny výživy, dodržování osobní a provozní hygieny minimálně jednou za týden

[13]

4.4 Účtování v rámci cateringu závodního stravování

Fakturace ceny za službu stravování je prováděna provozovatelem samostatnými daňovými doklady jedenkrát měsíčně za předcházející kalendářní měsíc. Splatnost faktur je 28 dnů ode dne jejich doručení. Provozovatel odesílá faktury doporučeně nejpozději do 10 kalendářních dnů od skončení kalendářního měsíce.

Provozovatel je povinen fakturovat vojenskému útvaru (zařízení) cenu za službu dvěma samostatnými fakturami:

- zvlášť fakturuje náklady, které představují pořizovací cenu potravin spotřebovaných na přípravu hlavních jídel a náklady, které představují cenu potravin na přípravu doplňkových jídel (náklady fakturuje společnou fakturou tak, aby bylo možné jednoznačně určit jejich rozlišení),
- na dalším dokladu fakturuje ostatní provozní náklady, aby bylo možné jednoznačně zjistit, které provozní náklady vynaložil (zásadou je, že všechny provozní náklady hradí resort MO ze svého rozpočtu). [9]

Co se týká současných cateringových firem, které mají smlouvy s AČR tak největší zastoupení má GTH Catering, poté firma Sodexho a Aramark. [16]

5 PROVIANTNÍ NÁLEŽITOSTI V ARMÁDĚ ČESKÉ REPUBLIKY

Vojákům základní nebo náhradní služby se poskytují (na základě zákona č. 220/1999 Sb., o průběhu základní nebo náhradní služby a vojenských cvičení a o některých právních poměrech vojáků v záloze) naturální náležitosti. Naturálními náležitostmi jsou proviantní, výstrojní a přepravní náležitosti a ubytování. Rozsah a způsob poskytování naturálních záležitostí stanovuje Ministerstvo obrany vyhláškou.

Proviantními náležitostmi se rozumí:

- naturální stravování,
- potraviny,
- materiální prostředky.

Voják z povolání má (dle zákona č. 221/1991 Sb.) při nepřetržité službě, která trvá alespoň 24 hodin nárok na bezplatné stravování.

Náležitost potravin je množství jednotlivých druhů potravin, které svou energetickou a nutriční hodnotou odpovídá příslušné stravní dávce nebo přídatku potravin a svou peněžitou hodnotou příslušnému stravnému.

Stravné je peněžitá částka stanovená pro jednotlivé stravní dávky a přídatky na opatření množství potravin potřebného k přípravě stravy pro osobu a den. [2]

5.1 Bezplatné stravování vojáků z povolání

Bezplatné stravování vojáků z povolání se zabezpečuje výdejem jídla, a to snídaně, oběda a večeře. Jídlo se vydává formou:

- teplého jídla
- studeného jídla
- potravin k samostatné nebo skupinové přípravě jídla.

Nelze-li zabezpečit bezplatné stravování výdejem jídla nebo potravin nebo rozhodne-li o tom služební organ, vyplácí se za ně náhrada v penězích.

Náhrada v penězích za jídlo nebo potraviny je finanční hodnota druhů a množství jednotlivých potravin, která odpovídá stravní dávce, popřípadě přídavku potravin. [14]

5.2 Stravní dávky a přídavky potravin pro vojáky z povolání

Jídlo a potraviny musí odpovídat stravním dávkám a přídávům potravin, jejich energetickým normám, výživovým hodnotám a průměrné skladbě spotřeby potravin.

Stravní dávky se podle náročnosti vykonávané služby dělí na_

- základní stravní dávku, která se poskytuje vojákov, jemuž nenáleží jiná stravní dávka,
- stravní dávka pro letce, která se poskytuje výkonnému letci a vojákov studujícímu na vojenské škole a výkonnému výsadkáři který je služebně zařazen u leteckého útvaru,
- stravní dávka pro výsadkáře, která se poskytuje výkonnému výsadkáři a vojákov, který se na území České republiky připravuje k plnění úkolů v jednotkách mnohonárodnostních sil.

K jednotlivým stravním dávkám (viz kapitola 2.7.1.) se podle náročnosti vykonávané služby zabezpečují tyto přídavky potravin:

- Přídavek potravin A – zdravotní,
- přídavek potravin B – při namáhavém zaměstnání,
- přídavek potravin C – při zvlášť namáhavém zaměstnání,
- přídavek potravin D – při nepřetržitém vojenském výcviku pro vojáky z povolání a při plnění úkolu podle zvláštního právního předpisu pro vojáky v záloze na vojenském cvičení,
- přídavek potravin E – při tělovýchovné činnosti,
- přídavek potravin F – při sportovních přeborech v působnosti Ministerstva obrany,
- přídavek potravin G – pro výkonné letce ve dnech letové činnosti,

- přídavek potravin H - Pro výkonné letce zařazené do letových osádek nadzvukových a podzvukových letadel vybavených zbraňovými systémy dopravních letadel.[2]

Pokud se vojáci nachází mimo dosah armádních stravovacích zařízení, strava je připravována popřípadě dovážena a ohřívána například v polní kuchyni PK-26H, která sice byla navržena již před osmdesáti lety, ale od té doby prošla mnoha modernizacemi. Má hořáky, takže v ní lze topit kapalnými palivy, ale po jejich vyjmutí lze používat i pevná paliva. Nejvhodnější je dřevo, neboť uhlí vytváří velký žár, který by mohl ohnout roštnice a v horším případě i propálit kotel. Polní kuchyně pro štáby POKA-3 byly z armády vyřazeny a ve výzbroji zůstal pouze typ POKA-3/1, který je nástavbou na vozidlech Praga v3s. Mezi moderní tažené kuchyně patřila PK-60, kterou však vojáci neměli příliš v oblibě, neboť byla příliš těžká, a proto bylo velmi náročné s ní v terénu manipulovat. Vážila něco přes půl tuny, což byl rozdíl oproti PK-26H, se kterou dokázali manipulovat pouze dva vojáci. Před nedávnem byla ve Vojenském technickém ústavu ve Vyškově vyvinuta nová kontejnerová kuchyně. Jedná se v podstatě o novodobou polní kuchyni, která je převážena Tatro 815 a asi její jedinou nevýhodou je, že vzhledem k obsahu kontejneru bude možné její nakládání pouze za pomoci jeřábu, a nikoliv kontejnerového nakladače.



Obr. 3. Polní kuchyně POKA 3/1, na vozidle Praga v3s [16]



Obr. 4. Polní kontejner [15]



Obr. 5. Polní kontejner [15]

ZÁVĚR

V bakalářské práci byly popsány systémy stravování příslušníků AČR. Jak systém závodního stravování, tak i stravování formou smluvní a cateringu. Byly popsány ceny a náležitosti stravních dávek a přídavek potravin a zmíněny byly proviantní náležitosti AČR.

Pokud se velitel útvaru rozhodne založit VZK, musí podat žádost svému nadřízenému. Ve vojenských kuchyních pracují rekrutovaní kuchaři ale i občanští zaměstnanci, na veškerý provoz kuchyně dohlíží velitel útvaru a stravovací komise, která se zpovídá svým nadřízeným. Veškerý chod tohoto útvaru je dán a v některých případech i částečně omezován předpisy a směrnicemi MO. Osobní a věcné náklady hradí útvar prostřednictvím Vojenského finančního úřadu, cenu surovin útvar kryje tržbami a ostatními výnosy (doplňkový prodej) od fyzických a právnických osob. Příslušníci mají nárok na sníženou cenu jednoho jídla v pracovní směně, která trvala minimálně 3 hodiny a dvou jídel, pokud směna trvala minimálně 11 hodin, což je shodné pro všechny formy stravování. Cena tohoto jídla u vojenského závodního stravování je snížena o 11,- Kč z FKSP.

Pokud hovoříme o smluvním stravování, které je zajišťováno např.: restauracemi nebo školami, MO hradí náklady na provoz do výše 40% ceny hlavního jídla. Příslušníci, (kromě vojenských důchodců) se mohou stravovat i pomocí stravovacích poukázek. Stejně jako u závodního stravování, i smluvně vázané organizace kontroluje stravovací komise.

Zajištění stravování cateringovou firmou má své výhody i nevýhody. Ministerstvo obrany hradí veškeré provozní náklady (energie, náklady na opravy), tudíž se může cateringová firma více zaměřit na kvalitu a větší sortiment poskytovaných služeb. Smluvním stravováním se mohou zvýšit náklady na pořízení potravin, proto jsou v tomto ohledu důležité kontroly. Množství jídla i jeho cena jsou smluvně ošetřené, ale zda se kupují vhodné a nepřeceněné potraviny a zda jídlo příslušníkům chutná, musí kontrolovat velitel se svými lidmi. Velitel má ke kontrole pokrmů hned několik nástrojů, jež jsou obsažené v každé cateringové smlouvě. Kontroluje například jídelní lístek, na kterém je vypsána váha jednotlivých položek, má pak právo se přesvědčit (zvážením několika porcí) o dodržování hmotnosti. Dále se může informovat, odkud a za kolik kuchyně potraviny kupuje. Má také právo kontrolovat hygienu v kuchyňských prostorech.

Pokud jsou porovnávány tyto dvě formy stravování – smluvní, a stravování zajištěné vlastním stravovacím zařízením AČR, zkušenosti jsou různé. Jsou útvary, kde jsou lidé spokojeni se zajištěním stravování ve VZK a naopak. Nejinak je tomu i u zajištění stravy

cateringovými firmami. Například v Táboře, kde vaří firma Aramark jsou strážníci spokojeni, podle zdrojů by se dalo říci i velice, a přitom s touto firmou nejsou až tak spokojeni v Praze. Podobně je tomu i s firmou Sodexo. Útvar proto nesmí rezignovat ale neustále dohlížet na poskytované služby a provádět kontroly.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Vyhláška ministerstva obrany č. 266/1999 Sb., o způsobu zabezpečování bezplatného stravování vojáků z povolání.
- [2] Zákon č. 221/1999 Sb., o vojácích z povolání. Praha: Tiskárna MV, 1999. s. 3736-3742.
- [3] NOVÁK, V.: Vývoj proviantního zabezpečení vojsk do roku 1945. Vyškov: VVŠ PV, 1993. s. 5-81.
- [4] NOVÁK, V.: Vývoj proviantního zabezpečení vojsk v letech 1945-1989. Vyškov: VVŠ PV, 1994. s. 7-34.
- [5] NOVOTNÝ, R.: Vojenské závodní stravování. Vyškov: RVO VAV, 1998. s. 5-22.
- [6] Metodické pokyny pro účtování majetku v rozpočtovém úseku MO. Praha: HFÚ MO, 1997. s. 40.
- [7] Směrnice pro finanční zabezpečení AČR. Praha: HFÚ MO, 1996. s. 34.
- [8] Vojenské rozhledy, Praha: Tiskárna AVIS, 2008. s. 148-154.
- [9] NOVOTNÝ, R.: Ekonomika a řízení služeb logistiky, Vybrané kapitoly I. Brno: Vydavatelská skupina UO, 2008. s. 25-45.
- [10] HOURA, K. – STRNÁDEK, J. Stanoviska a postupy při činnostech k zabezpečení stravování. Praha: PS AČR, 2007. s. 64.
- [21] Metodické pokyny k realizaci outsourcingu smluvního stravování. Praha: MO, 2007. s.36.
- [32] Metodika k problematice cateringu. Stará Boleslav: Ředitelství logistické a zdravotnické podpory, 2007. s. 14.
- [43] NOVOTNÝ, R.: Ekonomika a řízení proviantního zabezpečení, Vybrané kapitoly II. Vyškov: VVŠ PV, 2003. s. 21-36.
- [54] NOVOTNÝ, R.: Ekonomika a řízení proviantního zabezpečení, Vybrané kapitoly III. Brno: Vydavatelská skupina UO, 2006. s. 70-74.
- [15] Jak se vaří v armádách - část 2, [online]. Dostupný z WWW: <<http://www.palba.cz/viewforum.php?f=50&sid=96f5371834c83d2f9d4997ff328467c9/>>
- [16] Když se řekne outsourcing, [online]. Dostupný z WWW: <<http://www.army.cz/avis/areport2007/ar23str.pdf>>

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

AČR	Armáda České republiky
MO	Ministerstvo obrany
VZK	Vojenská závodní kuchyně
RÚMO	Rozpočtový úsek Ministerstva obrany
FKSP	Fond kulturních a sociálních potřeb

SEZNAM OBRÁZKŮ

Obrázek 1.	Polní kuchyň PK-26 H	15
Obrázek 2.	Armádní stravování cateringovou firmou ARAMARK, s.r.o.	35
Obrázek 3.	Polní kuchyně POKA 3/1, na vozidle Praga v3s	40
Obrázek 4.	Polní kontejner	41
Obrázek 5.	Polní kontejner	41

SEZNAM TABULEK

Tabulka 1.	Peněžní hodnota stravních dávek	22
Tabulka 2.	Peněžní hodnota přídatků potravin pro vojáky z povolání	22
Tabulka 3.	Stravní dávky a přídatky potravin na osobu a den a normy jejich energetických a výživových hodnot	24
Tabulka 4.	Průměrná skladba spotřeby potravin na osobu a den k dosažení energetických a výživových hodnot	24 - 25