

Analýza zajištění stravování v mateřské škole

Marcela Bilíková

Bakalářská práce 2014



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta logistiky a krizového řízení

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta logistiky a krizového řízení

Ústav krizového řízení

akademický rok: 2013/2014

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Marcela Bilíková**
Osobní číslo: **L11075**
Studijní program: **B3909 Procesní inženýrství**
Studijní obor: **Ovládání rizik**
Forma studia: **prezenční**

Téma práce: **Analýza zajištění stravování v mateřské škole**

Zásady pro vypracování:

1. Teoretické vymezení pojmů vztahující se k analýze rizik a k předškolnímu stravování
2. Analýza rizik zajištění stravování v mateřské škole - sběr dat, bezpečnostní prohlídka, kontrolní seznam, SWOT analýza
3. Návrh opatření pro snížení a eliminaci rizik



Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

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

Seznam odborné literatury:

[1] ŠEFČÍK Vladimír. Analýza rizik. Zlín: UTB ve Zlíně, 2009. 98 s. ISBN 978-80-7318-696-8

[2] PÁNEK Jan a kol. Základy výživy a výživová politika. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 2006. 207 s. ISBN 80-239-6202-7

[3] KNECHTGES Paul L. Food Safety. Theory and Practice. USA, 2012. 460 s. ISBN 978-0-7637-8556-7.

Další odborná literatura dle doporučení vedoucího bakalářské práce.

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Eva Lukášková, Ph.D.

Ústav environmentálních bezpečnosti


Datum zadání bakalářské práce:

21. února 2014


Termín odevzdání bakalářské práce:

9. května 2014

V Uherském Hradišti dne 21. února 2014


prof. PhDr. Ivo Barteček, CSc.
děkan




doc. PhDr. Ferdinand Mazal, CSc.
ředitel ústavu


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 předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby;
- beru na vědomí, že bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k prezenčnímu nahlédnutí, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen v archivu Fakulty logistiky a krizového řízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně;
- 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 předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- beru na vědomí, že podle § 60 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 odst. 2 a 3 autorského zákona 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 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.

Prohlašuji,

- že jsem na bakalářské práci pracoval/a samostatně a použitou literaturu jsem citoval/a. V případě publikace výsledků budu uveden/a jako spoluautor/ka
- že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

V Uherském Hradišti dne 1.5.2014


.....
podpis studenta/ky

ABSTRAKT

Bakalářská práce s názvem *Analýza zajištění stravování v mateřské škole* se vztahuje k analýze rizik spojených se zajištěním stravování v předškolním zařízení. Práce sestává ze dvou částí - teoretické a praktické. Teoretická část je věnována vysvětlení základních pojmů analýzy rizik vztažených ke stravování dětí předškolního věku. Dále obsahuje popis vybraných metod, sloužících k vlastní analýze a vyhodnocení stávající situace v konkrétní mateřské škole. Praktická část bakalářské práce na základě vyhodnocení provedené PESTLE analýzy, SWOT analýzy a HACCP analýzy předkládá zhodnocení současného stavu zajištění stravování a následně návrh opatření vedoucích k eliminaci nežádoucích rizik.

Klíčová slova: stravování, výživa, organismus, riziko, bezpečnost, hygiena

ABSTRACT

This Bachelor work entitled *Analysis of Providing Meals in a Kindergarten* refers to the analysis of risks associated with the provision of meals in pre-school facilities, The work consists of two parts - a theoretical and practical part. The theoretical part is devoted to the explanation of basic concepts of risk analysis related to the diet of preschool children. It also contains a description of selected methods used for the own analysis and evaluation of the current situation in the particular kindergarten. The practical part of the thesis assesses the current state of providing meals on the basis of the evaluation by the PESTLE analysis, SWOT analysis and HACCP analysis and then drafts certain measures to eliminate unwanted risks.

Keywords: food, eating, body, risk, safety, hygiene

Děkuji paní Ing. Bc. Evě Lukáškové, Ph.D. za vedení mé bakalářské práce, užitečné rady, laskavý přístup a čas věnovaný této práci.

Také děkuji paní Mgr. Marii Leitgebové za vstřícnost a poskytnutí zázemí pro tvorbu praktické části mé bakalářské práce.

Závěrem děkuji své rodině za podporu při studiu.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a elektronická verze nahraná do IS/STAG jsou stejné.

V Uherském Hradišti dne 1. 5. 2014

Marcela Bilíková

OBSAH

ÚVOD	9
I TEORETICKÁ ČÁST	10
1 ANALÝZA RIZIK V POTRAVINÁŘSTVÍ	11
1.1 RIZIKO	11
1.2 ANALÝZA RIZIK.....	12
1.3 HYGIENA VÝŽIVY	12
1.4 SANITACE	13
2 POTRAVINOVÁ BEZPEČNOST	14
2.1 BEZPEČNOST POTRAVIN.....	14
2.2 OHROŽENÍ POTRAVINOVÉ BEZPEČNOSTI	15
3 ZÁKLAD ZDRAVÉHO STRAVOVÁNÍ	16
3.1 PŘEDPOKLADY ZDRAVÉHO STRAVOVÁNÍ.....	16
3.2 VÝŽIVOVÁ HODNOTA POTRAVIN	17
3.3 ZÁKLADNÍ SLOŽKY STRAVY	18
3.4 POTRAVINOVÁ PYRAMIDA U DĚTÍ	20
3.5 SPOTŘEBNÍ KOŠ	21
4 VÝŽIVA PŘEDŠKOLNÍCH DĚTÍ	23
5 METODY POUŽÍVANÉ V BAKALÁŘSKÉ PRÁCI	25
5.1 SBĚR DAT.....	25
5.2 BEZPEČNOSTNÍ PROHLÍDKA	25
5.3 KONTROLNÍ SEZNAM (CHECK LIST)	25
5.4 PESTLE	26
5.5 SWOT ANALÝZA	27
5.6 HACCP	30
II PRAKTICKÁ ČÁST	31
6 ANALÝZA RIZIK ZAJIŠTĚNÍ STRAVOVÁNÍ V MŠ	32
6.1 VÝCHOZÍ PŘEDPOKLAD ANALÝZY	32
6.2 ANALÝZA SOUČASNÉHO STAVU	33
6.3 KONTROLNÍ SEZNAM (CHECK LIST)	37
6.4 PESTLE ANALÝZA	39
6.4.1 Politické faktory.....	39
6.4.2 Ekonomické faktory.....	39
6.4.3 Sociální faktory.....	40
6.4.4 Technologické faktory	40

6.4.5	Legislativní faktory	41
6.4.6	Ekologické faktory.....	41
6.5	SWOT ANALÝZA	42
6.6	ZHODNOCENÍ JÍDELNÍHO LÍSTKU	45
6.7	HACCP.....	47
6.7.1	Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe	48
6.8	SHRNUTÍ PROVEDENÝCH ANALÝZ A DOPORUČENÍ.....	49
ZÁVĚR		52
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY		53
SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK.....		55
SEZNAM OBRÁZKŮ		56
SEZNAM TABULEK		57
SEZNAM PŘÍLOH		58

ÚVOD

Předložená bakalářská práce se zabývá problematikou analýzy rizik zajištění stravování v mateřské škole. Problematika přímo souvisí se zvoleným studijním oborem, je celospolečensky významná a vysoce aktuální. Téma bakalářské práce však bylo zvoleno nejen z výše uvedených důvodů, ale také proto, že koresponduje s osobním zájmem autorky bakalářské práce o problematiku zdravého životního stylu, do něhož obecně bezpečné stravování obyvatelstva zcela nepochybně patří a dále autorčina kladného vztahu k dětem. Zajištění bezpečného stravování dětí předškolního věku by mělo být nejen společenskou prioritou, ale i prioritou vlády, neboť tvoří základy celoživotních stravovacích návyků člověka, které významným způsobem ovlivňují jeho budoucí zdraví. A zdraví člověka poté neovlivňuje pouze kvalitu jeho osobního života, ale přináší také státu mnoho výhod.

Na zajištění bezpečného stravování ve všech organizacích, tedy i v mateřských školách, je nutno nahlížet z několika úhlů pohledu. Jedním z nich, v dnešní době pro organizace velmi důležitým, mnohdy dokonce nejdůležitějším, je ekonomické hledisko – finance, s nimiž organizace při zajištění stravování hospodaří. Dalšími, pro zdravý a aktivní život člověka stěžejními hledisky, jsou hlediska hygienická a nutriční. Skladba jídelníčku našich nejmenších spoluobčanů by měla obsahovat ve správném množství a správném poměru všechny životně důležité živiny, neboť, jak uvádějí mnohé informační zdroje, stravou lze pozitivně ovlivnit kvalitu života až z osmdesáti procent.

Cílem bakalářské práce je analyzovat rizika zajištění stravování ve vybraném předškolním zařízení – mateřské škole - a na základě provedených analýz předložit návrhy na zlepšení stávajícího stavu s cílem eliminovat pravděpodobnost výskytu možných rizik spojených se stravováním dětí předškolního věku v konkrétním zařízení na minimum.

I. TEORETICKÁ ČÁST

1 ANALÝZA RIZIK V POTRAVINÁŘSTVÍ

Analyzovat rizika v potravinářství je nezbytným předpokladem jejich následné eliminace s cílem trvalého snižování pravděpodobnosti jejich výskytu. V následujících podkapitolách budou vysvětleny základní pojmy vztahující se k problematice ovládní rizik v oblasti potravinové bezpečnosti.

1.1 Riziko

Výraz *riziko* byl poprvé použit již v 17. století. Vznikl odvozením z italského slova *risico*. Výraz bývá nejčastěji spojován s takovou situací, kterou lze popsat jako nepříznivé okolnosti či nebezpečí. Subjekt nacházející se v této situaci poté riskuje a snaží se dosáhnout optimálního stavu, přičemž je mnohdy nucen k „odvážným“ krokům. Riziko však obecně znamená ztrátu, zničení či poškození něčeho. Mezi frekventované definice pojmu patří například následující definice:

„Riziko je tedy pravděpodobná újma způsobená dotčené osobě – nositeli rizika, vyjádřená buď penězi, nebo jinými jednotkami – počtem dnů pracovní neschopnosti, počtem lidských obětí.“ [4, s. 7]

„Riziko je kombinací pravděpodobnosti naplnění scénářů incidentu a jeho následků.“ [13, s. 90]

„Riziko je pravděpodobnost vzniku příslušné újmy.“ [4, s. 7]

„Riziko je pravděpodobnost, že se skutečná hodnota ztrát odchýlí od očekávaných hodnot.“ [4, s. 7]

„Riziko je kumulativní účinek pravděpodobnosti nejisté události, která může pozitivně nebo negativně ovlivnit cíle projektu.“ [4, s. 7] Na definici je patrné, že za riziko lze považovat i pozitivní ovlivnění stanoveného cíle.

„Riziko je situace, kdy kvantitativní rozsah určitého jevu podléhá jistému rozdělení pravděpodobnosti.“ [13, s. 90]

Na riziko nahlížíme ve vztahu k prostoru a času, v němž se odehrává – kde a kdy probíhají rizikové činnosti, kde a kdy se může vyskytnout nebezpečí. Riziko vzniká při působení hrozby s aktivem. Úroveň aktiva nese informace o následku nežádoucí jevu pro vlastníka, úroveň hrozby a hodnotu aktiva. Pokud na jakémkoliv aktivum nepůsobí hrozba, pak takové

aktivum není považováno za předmět analýzy rizik. Riziko také značí, jakou máme pravděpodobnost, že nastane škoda. [4], [13]

1.2 Analýza rizik

Abychom mohli o riziku rozhodovat, musíme riziko nejprve definovat, analyzovat, zhodnotit, identifikovat hrozby a slabiny a stanovit jejich závažnost a míru zranitelnosti. Proto činností, která následuje, je činnost řízení rizik.

Analýza rizik obsahuje následující činnosti:

1. Identifikace hrozeb.
2. Stanovení hodnoty aktiv – určení významu, který má na aktiva.
3. Identifikace hrozeb a zranitelnosti – události, které ohrožují aktivum.
4. Stanovení závažnosti hrozeb – zhodnocení a určení pravděpodobnosti, že hrozba nastane. [13]

1.3 Hygiena výživy

Hygiena výživy je obsáhlým pojmem, který zahrnuje nejen oblast hygienických požadavků na stravovací služby, ale také celou oblast prevence onemocnění, podpory a ochrany zdraví, zásobování obyvatelstva bezpečnými potravinami s vhodnou nutriční hodnotou, a v neposlední řadě také oblast správné péče o předměty běžného používání, například talíře, příbory, pohárky a další předměty, které přicházejí do styku s potravinami, například při jejich výrobě, přepravě či skladování. Platnou legislativu vztahující se k hygieně výživy lze nalézt například na stránkách Ministerstva zdravotnictví České republiky, pod které problematika spadá. [10]

Protože potrava s sebou přináší i mnohá nebezpečí, je nezbytné v rámci hygieny výživy eliminovat ohniska, zdroje nákazy, výskyt škodlivin atd. Mezi nežádoucí rizika patří zejména škodlivé příměsi - kontaminanty, které se do potravin dostanou například již při samotném pěstování (pesticidy, těžké kovy, radioaktivní látky) či při výrobě (sanitační prostředky), potravinové infekce způsobené mikroorganismy nebo potravinové alergie. Závažnými důsledky pak mohou být infekční onemocnění typu salmonelóza, břišní tyfus nebo botulismus (vzniká z nesprávným způsobem nebo nedostatečně konzervovaných

potravin). Také je však potřeba sledovat další, na první pohled podstatně méně nebezpečné příměsi v potravinách, kterými jsou aditivní látky (látky přídatné, které upravují vzhled potravin, jejich chuť a vůni nebo fyzikální strukturu). Předpisy určují, jak a které aditivní látky lze přidávat do potravin a měnit tím jejich strukturu a vlastnosti.

V uvedených souvislostech je nezbytné nastavit požadavky na hygienu jak samotné výroby pokrmů, jejich oběhu a zpracování. [19]

1.4 Sanitace

Sanitace zahrnuje hygienická opatření, která pomáhají k udržení nezávadnosti potravin, které se produkují v potravinářských závodech a jsou dopravovány do stravovacích zařízení. Jedná se o neustálé čištění a úklid prostor, kde se pokrmů nacházejí, aby nedošlo k jejich nákaze či infekci.

Pracovníci potravinářských závodů jsou proto povinni dodržovat předpisy a vyhlášky s tím spojené. [21]

Je nutností provádět průběžný úklid denní, týdenní, měsíční. Během průběžného úklidu nesmí být narušen běžný provoz provozovny a provádí se za účelem neustálého – průběžného dodržování čistoty. Denní úklid je prováděn vždy po skončení provozu, měsíčním úklidem se rozumí sanitační den.

Úkony běžné při úklidu jsou odstranění nečistot, odstranění zbytků potravin, umytí použitých ploch, podlahy, stěn a pracovních pomůcek, opláchnutí čistou pitnou vodou a úklid v okolí kontejnerů.

2 POTRAVINOVÁ BEZPEČNOST

Zajištění potravy v potřebném množství, bezpečnosti a kvalitě je základním cílem každého živého jedince. Bezpečnost potravin a její neustálá kontrola proto musí být prioritou každého státu.

2.1 Bezpečnost potravin

Bezpečností potravin se po mnohých skandálech s nekvalitními a dokonce zdraví přímo ohrožujícími potravinami věnuje v České republice v poslední době stále více pozornosti, a to nejen v odborných kruzích. Také Evropská Unie se otázce věnuje, zejména v Nařízení č. 178/2002. Potravinová bezpečnost je zde označena pojmem *food safety*. Model *food safety* v pojetí Evropské Unie stojí na třech pilířích, a to na pilíři vědeckého posouzení a analýzy rizika, pilíři managementu rizika a pilíři informovanosti obyvatelstva o riziku. [12]

„Potravinovou bezpečností obecně chápeme stav, kdy je zajištěn fyzický a ekonomický přístup k dostatečnému množství zdravotně nezávadných a nutričně vyvážených potravin, které uspokojují výživové potřeby a preference jedince pro jeho aktivní a zdravý život.“
[17]

Potravinová bezpečnost má tři základní měřítka a to měřítko makroekonomické, mikroekonomické a společenské. [18] Potravinová bezpečnost se přímo dotýká každého jedince společnosti, měla by tedy zajímat každého z nás.

Faktory bezpečnosti potravin jsou ovlivňovány mnohými dalšími faktory, zejména klimatickými, geografickými, technologickými nebo sociálně-ekonomickými. Společenské změny ve světě pak ovlivňují:

- geopolitické faktory, které nejsou tržního charakteru, ale zcela zásadně ovlivňují světovou nabídku a poptávku potravin,
- spekulativní faktory, které získávají podstatnou roli na světovém trhu s potravinami.

[8]

Do kategorie bezpečnosti potravin patří hygiena výroby potravin, jejich kontrolní mechanismy, monitoring potravních řetězců. Zajištění bezpečnosti potravin podporují státní organizace a také instituce financované státem.

Potravinová bezpečnost by měla obsahovat:

- vhodnou nabídku potravin zajištěných z domácích zdrojů pro pokrytí minimálního fyziologického požadavku daného jedince,
- dostupnost základních potravin pro domácnosti s minimálními příjmy,
- dostupnost zdravotně neškodných - nezávadných potravin.

2.2 Ohrožení potravinové bezpečnosti

Potravinová bezpečnost čelí mnohému ohrožení. Ohrožení potravinové bezpečnosti a vzniklé bariéry lze dělit do následujících skupin:

- náhlé ohrožení, nejčastěji se vyskytující při přírodních katastrofách, kdy je nutné okamžitě zajistit přísun potravin obyvatelům z přímo zasažených oblastí,
- střednědobé ohrožení (války), kde jsou zasaženy určité skupiny obyvatelstva,
- neúrody, nepřízeň počasí,
- dlouhotrvající ohrožení (neúrody nebo špatná politika státního hospodářství),
- celosvětové potravinové krize, nedostatek potravin, zvyšování cen potravin,
- špatná dostupnost potravin v důsledku hospodářské recese státu.

K zajištění potravinové bezpečnosti je nutno v rámci státu zajistit příznivé ekonomické, politické, sociální, ekologické a přírodní podmínky.[8]

3 ZÁKLAD ZDRAVÉHO STRAVOVÁNÍ

Říká se: ve zdravém těle zdravý duch. Pro získání a udržení dobré fyzické i psychické kondice je způsob stravování a jeho bezpečnost tím nejzákladnějším stavebním kamenem. Položit základy zdravého stravování by měli především rodiče, a to již v nejranějším věku dítěte. Následně je zdravé stravování také věcí předškolních a školních zařízení, která by měla utvrzovat a dále rozvíjet správné životní návyky dětí nejen v oblasti zdravého stravování, ale celkově zdravého životního stylu. Je velmi důležité, jakým způsobem probíhá stravování u dětí přímo tam, kde se od druhého do šestého roku života učí novým dovednostem a znalostem.

3.1 Předpoklady zdravého stravování

Mezi předpoklady zdravého stravování patří především pestrá, nutričně vyvážená a pravidelná strava.

- **Pestrost surovin**

Pestrá strava by měla obsahovat všechny potřebné složky potravin - obiloviny a obilné produkty, různé druhy ovoce a zeleniny, mléčné i masové produkty. V jídelníčku by rozhodně neměly chybět mikroživiny – vitamíny, stopové prvky a také makroživiny, kterými jsou bílkoviny, tuky a cukry. [5]

- **Střídmé porce jídla**

Střídmá strava zahrnuje množství přijímané stravy. Měla by být energeticky vyvážená, energetický příjem by měl být přímo úměrný energetickému výdaji.[5]

- **Vyvážená strava**

Vyvážená výživa znamená, že získáme vyváženost v předchozích krocích, dosáhneme bilance ve stravě. Znamená to dodržování doporučených dávek výživy v poměru [5]:

Bílkoviny: Tuky: Cukry

10-15 : 30 : 50 – 60%

z celkového denního příjmu energie (1 : 2 : 4)

Základní potravinové kategorie a doporučení jídelníčku ukazuje následující tabulka.[20]

Tab.1 Doporučené suroviny školního stravování [20, s. 17]

Každý den	Střídat během týdne	Na dochucení
Obiloviny	Luštěniny	Přírodní sladidla
Zelenina	Vejece	Mořská sůl, případně s jódem
Ovoce	Ryby	Koření
Kvalitní olej	Maso	Bylinky
Mléčné výrobky	Ořechy a semínka	

3.2 Výživová hodnota potravin

Výživová hodnota potravin je dána čtyřmi kategoriemi, které zohledňují význam pro lidský organismus.

1. kategorie - fyziologická hodnota - obsah a význam živin, obsah škodlivých a neutrální látek

Do kategorie živiny jsou zahrnovány látky jako proteiny, sacharidy a lipidy tvořící největší díl stravy, které zajišťují energii pro organismus, aby měl při vynaložení jakéhokoliv pohybu co spalovat. Dále je zapotřebí tělo zásobovat optimální denní dávkou esenciálních prvků a mikroživin, což jsou látky, které si lidský organismus není schopen sám vyrobit, ale které jsou významné tím, že zajišťují výstavbu tkání. Nezanedbatelný význam mají také další složky potravy působící na střevní mikroflóru nazývané probiotika a prebiotika. [19]

Pozor však na požívání nadměrného množství živin, především tuků, vitamínu A, fluoru, selenu. Přebytečné množství se hromadí v těle, které je neumí vyloučit.

Za neutrální látky jsou považovány potraviny těžce stravitelné, které však organismu neškodí. Do kategorie patří polysacharidy, oligosacharidy, lignin.

Některé látky v potravě však mohou člověku ubližovat nebo mít negativní vliv na využitelnost živin či je chemicky měnit. Patří sem enzymy rozkládající nebo blokující živiny jako jsou thiamináza, askorbáza, lipoxygenázy, polyfenoloxidázy, fytová kyselina, oxalová kyselina. [19]

Potraviny obsahující toxické látky vyvolávají narušení imunitního systému, což má za následek vznik nejrůznějších alergií, včetně potravinových. Nejčastějším alergenem z řady bílkoviny je kravské mléko – laktalbumin, dále je to pšeničná bílkovina – lepek, glykoproteiny. [19]

2. kategorie - psychická hodnota - vztah jedince k pokrmu, zda je jídlo jeho oblíbené či není

U člověka je pokrm spojován i s psychologickou stránkou, zažívá příjemné pocity při konzumaci prostřednictvím smyslových vjemů a chuťových pohárků. Značnou roli hraje stolování a kulturní zvyky spojené se stolováním, upravenost a čistota stolu či pokoje.

3. kategorie - sociální vlivy - tradice a sdílení s ostatními

Aby člověk dosáhl příjemného prostředí, neměl by zapomínat, že při jídle by měl být člověk v klidu, komunikovat o příjemných tématech, bez přílišného hluku. Je možné pustit klidnou hudbu na dotvoření příjemné atmosféry. Jíst se má pomalu a každé sousto dostatečně rozmělnit v ústech.

4. kategorie - filozofie člověka

V předškolním zařízení typu mateřská škola by všechny tyto kategorie měly zajistit výchovné pracovnice tak, aby děti získaly základ zdravého stravování a správného stolování. [19]

3.3 Základní složky stravy

Základními složkami potravy jsou tři organické sloučeniny, bez kterých se tělo neobejde. Je však potřeba dodržovat optimální denní dávky a poměr těchto složek s cílem předcházet nevyvážené stravě, aby se v těle nehromadily toxické látky.

- Bílkoviny

Bílkoviny jsou nezbytné pro funkci organismu. Je důležité je konzumovat ve vyváženém množství, neboť nedostatek i přebytek vede k poškození zdraví. Nedostatek se nejčastěji projevuje pomalým vývinem kosterního svalstva, špatným hojením ran, horší vitalitou, pocitem únavy, depresi, vede ke zpomalení duševního a tělesného vývoje jedince. U dětí způsobuje horší prospívání, mentální retardace, zpomalení růstu, hubnutí, slabost a zimomřivost.[19], [21]

Tab. 2 Potřeba bílkovin ve stravě podle věkové kategorie [19]

Zdraví	g/kg tělesné hmotnosti a den
Kojenci do 6 měsíců	1,7
Batolata	1,0-1,2
Starší lidé	1,0; puberta 1,0-1,5
dospělí	0,75-0,8

Přebytek může způsobit naopak nízké množství vápníku, hořčíku a zinku. Z dlouhodobého hlediska nadměrného množství živočišné bílkoviny ve stravě vede k odvápnění kostí a překyselení trávicího těla. [1]

Bílkoviny dělíme na bílkoviny živočišného původu nebo rostlinného původu. Živočišné bílkoviny se skladbou nejvíce blíží potřebám člověka poměrem esenciálních aminokyselin oproti rostlinným bílkovinám. Živočišné bílkoviny jsou dražší než rostlinné, proto jídelny v mateřských školách nahrazují některé živočišné bílkoviny rostlinnými. Rostlinné bílkoviny jsou mnohem lépe stravitelné a v trávicím traktu se nezdržují tak dlouhou dobu jako živočišné.

- **Lipidy**

Lipidy neboli tuky slouží jako největší zdroj energie, pomáhají při vstřebávání, rozvádí živiny po těle až do buněk, vyvolávají pocit sytosti. Tuky najdeme v živočišných produktech, jako jsou mléčný tuk, sádlo a lůj. [19] Obsahují vysoké množství cholesterolu a nasycených mastných kyselin neprospěšných pro zdraví dětí, pokud dojde k překročení optimální denní dávky. Dále se živočišný tuk nachází v rybím oleji (velmi příznivě působí na dětský organismus) a v rostlinných tucích – řepka, slunečnice, sója, bavlník, sezam, olivy, dužina palmy olejně, kokosový tuk. [19]

Dle Pánka [19] je hlavní částí mastných kyselin triacylglycerol, který obsahuje v molekule tři různé kyseliny. Tuky se dělí na tři kategorie, nasycené, mořenové a polyenové mastné kyseliny a měly by být v ideálním poměru 1:1:1.

- **Sacharidy**

Sacharidy jsou významnou složkou potravy. Pro organismus jsou zdrojem energie, měly by pokrýt 60-80% z celkového množství potravin spotřebovaných za den. [1, s.105] Sacharidy se mohou vyskytovat ve vázané nebo ve volné formě. Pomáhají zamezení odbourávání tkáňových proteinů. [19] Sacharidy lze rozdělit na stravitelné, pro člověka využitelné k získání energie – fruktóza, glukóza, galaktóza, manóza a složené cukry, a nestravitelné – vláknina rostlinných potravin též nepostradatelné pro člověka a zejména pro zdravý růst dítěte. [1]

3.4 Potravinová pyramida u dětí

Zásady zdravého stravování dětí jsou téměř stejné jako u dospělých jedinců. Potravinou pyramidu u dětí představuje následující tabulka.

Tab. 3 Potravinová pyramida v dětském věku [21]

Potravinová skupina	Věk 2-3roky		Věk 4-5 let		Věk 6-10 let	Věk 11-15 let
	Počet porcí	Velikost porcí	Počet porcí	Velikost porcí	Počet porcí	Počet porcí
Mléko a mléčné výrobky	3-4	120-150 ml mléka 100ml jogurtu 25-30g sýrů	2-3	150 ml mléka 100 ml jogurtu, 30 g sýra	2-3	2-3
Maso, drůbež, ryby, vejce, strukoviny	1	40 g	1-2	50-60 g masa, ½ šálku strukovin, 1 vejce, ½ šálku ořechů a semínek	1-2	1-2
Zelenina	2-3	50-60 g	3	60-90 g	3	4
Ovoce	2	50-60 g, pohár ředěné ovocné šťávy	2	60-90 g, pohár ředěné ovocné šťávy (150ml)	2-3	3

Obilniny	2	½ krajíce chleba, 60-70 g rýže, těstovin	4-5	1 krajíc chleba (60g), 100-120 g rýže, těstovin	6	9
----------	---	--	-----	---	---	---

3.5 Spotřební koš

Spotřební koš v problematice stravování dětí udává výživové požadavky, které musí být splněny ve školních jídelnách.

Je potřeba nad spotřebním košem přemýšlet, ne jen počítat vzorce a koeficienty mechanicky. Stále více se zpřísňují pravidla, například u tuků a cukrů je dána norma, kterou tudíž nelze (odchylka 10%) překročit.

Spotřební koš se řídí platnými výživovými dávkami uvedených ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., O školním stravování. Pestrost stravy není přímo stanovena, pouze doporučena. Týká se například doporučení, kolikrát má být v měsíci zařazeno do jídelního lístku rybí maso a rybí produkty, mléčné produkty, luštěniny. V jídelním lístku by se minimálně mělo vyskytovat podávání uzenin a vepřového masa, smažených a sladkých pokrmů. Zelenina vařená či syrová by měla převažovat nad zeleninou sterilizovanou.

Vhodná skladba jídelníčku by měla být následující:

- **Polévky:** převažují zeleninové vývary.
- **Hlavní jídla:** preferováno je drůbeží maso, které je méně tučné a lépe stravitelné, ryby - dvakrát v měsíci, bezmasá jídla jedenkrát v týdnu.
- **Přílohy:** využívat jáhly, pohanku, kuskus, ovesné vločky, kroupy, bulgur; při výrobě knedlíků používat místo mouky pšeniční mouku pohankovou, cizrnovou, celozrnnou apod.

Následující tabulka obsahuje doporučenou frekvenci potravin ve skladbě vyváženého jídelníčku dětí předškolního věku.

Tab. 4 Hodnocení pestrosti jídelního lístku [14]

		Doporučení frekvence v měsíci
Polévky	zeleninová	preferovat
	luštěninová	3x
	drožd'ová	1x
	vývary	umírněně
Hlavní jídla	drůbež	3x
	ryby	2x
	vepřové	4x
	hovězí a jiné	5x
	bezmasé zeleninové vč. luštěnin	4x
	uzeniny	max. 1
	sladký pokrm	2x
Přílohy	brambory	5x
	bramborová kaše	2x
	těstoviny	3x
	rýže	4x
	houskové knedlíky	2x
	bramborové knedlíky	1x
	luštěniny	min 1x
Technologické úpravy	smažení a grilování	2x

4 VÝŽIVA PŘEDŠKOLNÍCH DĚTÍ

Výživa předškolních dětí a doporučené dávky se určují podle věku dítěte. Jsou rozděleny na věk kojenecký, batolecí, předškolní a školní. Výživa je důležitá po celou dobu dětského věku a cílem je dosáhnout zdravého a správného vývoje dítěte. [5]

Následující tabulka udává, jakým způsobem se vypočítává energetická potřeba v závislosti na věku dítěte.

Tab. 5 Výpočet energetické potřeby u 4-18letých dětí [vlastní zpracování dle Keresteš, 2009]

Pohlaví	Věk	Energetický výdaj (Kj/den)
Chlapci	4-10	$(22,7 \times \text{hmotnost} + 495) \times 4,2$
	11-18	$(17,5 \times \text{hmotnost} + 651) \times 4,2$
Dívky	4-10	$(22,7 \times \text{hmotnost} + 499) \times 4,2$
	11-18	$12,2 \times \text{hmotnost} + 746) \times 4,2$

U dětí předškolního věku, zejména kolem šestého roku věku dítěte, začínají růst trvalé zuby, mění se typ postavy, více a koordinovaně se pohybují, začínají projevovat zájem o sport a formují se v závislosti na tom, v jaké žijí společnosti. [17] Dítěti se v tomto věku začíná rychleji vyvíjet organismus, a proto je třeba zvýšit příjem živin. Ale nejen to – dítě by si mělo osvojit zásady správného stravování, zejména skutečnost, že optimální je 5 až 6 denních dávek potravy. [17] Rodiče a vychovatelé by měli dítě také naučit, jak si vhodně vybírat mezi různými druhy rostlinné a živočišné stravy. [5]

Rodiče dětí však v dnešní době často žijí v uspěchaném prostředí, sami nevědí, co je zdravé stravování a stravují se nevhodně. Děti automaticky kopírují všechny zvyklosti rodičů, kam bohužel patří i stravovací návyky a učí se špatným návykům už v raném věku. Dítě by však mělo být vedeno k zásadám zdravého stravování zejména z důvodu prevence různých nemocí v pozdějším věku.

Dnešní strava obsahuje vysoké množství tuků. Tuky jsou potřeba pro vstřebávání živin, ale ty, které nespálíme, se začnou ukládat v různých částech těla, kolem životně důležitých

orgánů, což je mnohdy počátkem mnoha chorob. Z uvedeného důvodu bychom měli brát zřetel na množství tuků, které sníme.

Příjem tuků ve stravě dětí předškolního věku by měl být snížen - do 30% za den. [5]

Jídelníček dětí předškolního věku by měl obsahovat ze sacharidů převážně polysacharidy a oligosacharidy. Dále brambory a zeleninu, mléko a produkty z mléka (kombinovat živočišné i rostlinné), ovoce, celozrnný chléb, maso, vajíčka, ryby. Poslední jídlo by mělo být podáváno dvě hodiny před spaním. Zásada je součástí zdravého životního stylu, neboť podporuje správný metabolismus a regeneraci organismu. [5]

5 METODY POUŽÍVANÉ V BAKALÁŘSKÉ PRÁCI

Mezi nejznámější metody analýzy rizik patří zejména metody SWOT, PESTLE, PEST, PNH, HACCP, HAZOP.

Pro zpracování praktické části bakalářské práce byly vybrány jako metody analýzy rizik metoda SWOT, PESTLE a metoda HACCP, které budou v kapitole blíže popsány.

5.1 Sběr dat

Jedná se o základní metodu nejen analýzy rizik, ale obecně jakéhokoliv výzkumu. Existuje několik možností sběru dat. Mezi nejrozšířenější patří především metoda pozorování, metoda analýzy dokumentů, metoda dotazování (osobní kontakt, telefonický kontakt, emailový kontakt) a metoda využití již existujících dat (sekundární analýza dat). Volba vhodné metody sběru dat závisí na záměrech - cílech prováděné analýzy a časových možnostech. [9]

Na základě sběru dat kombinací výše uvedených metod provedu analýzu PESTLE, SWOT a HACCP.

5.2 Bezpečnostní prohlídka

Metoda umožňuje vytvořit si ucelený pohled na organizaci a její funkci s ohledem na zajištění stravování a její bezpečnost. V praktické části bakalářské práce bude provedena bezpečnostní prohlídka provozní činnosti s důrazem kladeným na dodržování norem a pravidel, kterými se organizace řídí v oblasti zajištění stravování.

5.3 Kontrolní seznam (Check list)

Kontrolní seznam poskytuje odpověď na možnost pravděpodobnosti výskytu rizik, která mohou vzniknout. Budou zvoleny konkrétní otázky spojené s pravděpodobností, že rizika v organizaci nastanou.

5.4 PESTLE

Analýza PESTLE se používá k analýze vnějšího prostředí organizace. Cílem PESTLE analýzy je nalézt odpovědi na otázky:

- Které z vnějších faktorů mají vliv na organizaci nebo její části?
- Jaké jsou možné účinky těchto faktorů?
- Které z nich jsou v blízké budoucnosti nejdůležitější?

Hodnotí se následující faktory:

- **Politické** – forma a stabilita vlády, úřady a orgány, vliv politických osobností, politická strana u moci, státní průmyslu.
- **Ekonomické** – úroková míra, míra inflace, rozpočet, výše hrubého domácího produktu, měnová stabilita, stav směnného kurzu, přístup k finančním zdrojům, daňové sazby, formy úvěrů.
- **Sociální** – věková struktura, geografické rozložení, etnické rozložení, pracovní výhoda, příjmy, míra nezaměstnanosti, životní úroveň, dostupnost pracovní síly, dostupné vzdělání.
- **Technologické** – podpora vlády v oblasti výzkumu, výše výdajů na výzkum, realizace nových technologií.
- **Legislativní** – existence a funkčnost norem zákona, obchodní právo, daňové zákony, legislativní omezení, právní úprava.
- **Ekologické** - přírodní a klimatické vlivy, úbytek ozónové vrstvy, globální oteplování, klimatické změny.

Důležité je dodržet následujících osm kroků analýzy:

1. Určit objekt sledování a popsat parametry.
2. Vytvořit soubor dat.
3. Vyhodnotit získaná data.
4. Zobrazit data.
5. Specifikovat model.

6. Vypočítat prognózu, vyhodnotit chybu.
7. Vytvořit budoucí předpověď, prezentace výsledků.
8. Prověřovat model podle aktuálních dat. [3]

5.5 SWOT analýza

Metoda patří mezi nejrozšířenější a v praxi nejpoužívanější metody strategické analýzy. Pracuje se získanými informacemi o stavu vnitřního a vnějšího okolí podniku, na základě kterých se určuje vhodný postup – strategie s hlavním cílem eliminace hrozeb. [3]

Cílem analýzy SWOT je objasnit a získat přehled o tom, jaké má podnik možnosti snížit hrozby a zvýšit příležitosti. [2]

Analýza SWOT je v překladu z anglického jazyk zkratka slov:

Strenghts – silné stránky;

Weaknesses – slabé stránky;

Opportunities – příležitosti;

Threats – hrozby.

Na jednotlivé části SWOT analýzy (silné a slabé stránky, příležitosti a hrozby) je možno se ptát pomocí následujících otázek:

Silné stránky:

- „*Jaké máme přednosti?*
- *Co umíme dělat dobře?*
- *Jaké máme zdroje?*
- *Jaká je naše síla z pohledu našich zákazníků?*“ [2, s.20]

Slabé stránky:

- „*Co děláme špatně?*
- *Co bychom mohli zlepšit?*
- *Čemu se máme vyhnout?*“ [2, s.20]

Příležitosti (hodnocení podniku vzhledem k postavení na trhu)

- „Kde jsou naše nejlepší příležitosti?
- Jaký je vývoj v našem oboru?
- Jaké jsou změny na trzích v náš prospěch?“ [2, s.20]

Hrozby:

- „Před jakými překážkami stojíme?
- Jak si počíná konkurence?
- Jsme ohroženi změnami technologií?“ [2, s.20]

Analýza vnějšího a vnitřního prostředí na sebe musí navazovat, aby byla SWOT analýza účelná. Z takto provedené analýzy vyplývají následující strategie:

Tab. 5 Strategie SWOT analýzy [vlastní zpracování dle Tichý,2006]

SWOT analýza		Interní analýza	
		Silné stránky	Slabé stránky
Externí analýza	Příležitosti	S-O-Strategie	W-O-Strategie
	Hrozby	S-T-Strategie	W-T-Strategie

Strategie SWOT analýzy:

Součástí SWOT analýzy je určení vhodné strategie pro organizaci. Je to shrnutí funkčnosti daného podniku a jeho využívání jednotlivých stránek. Možné strategie jsou:

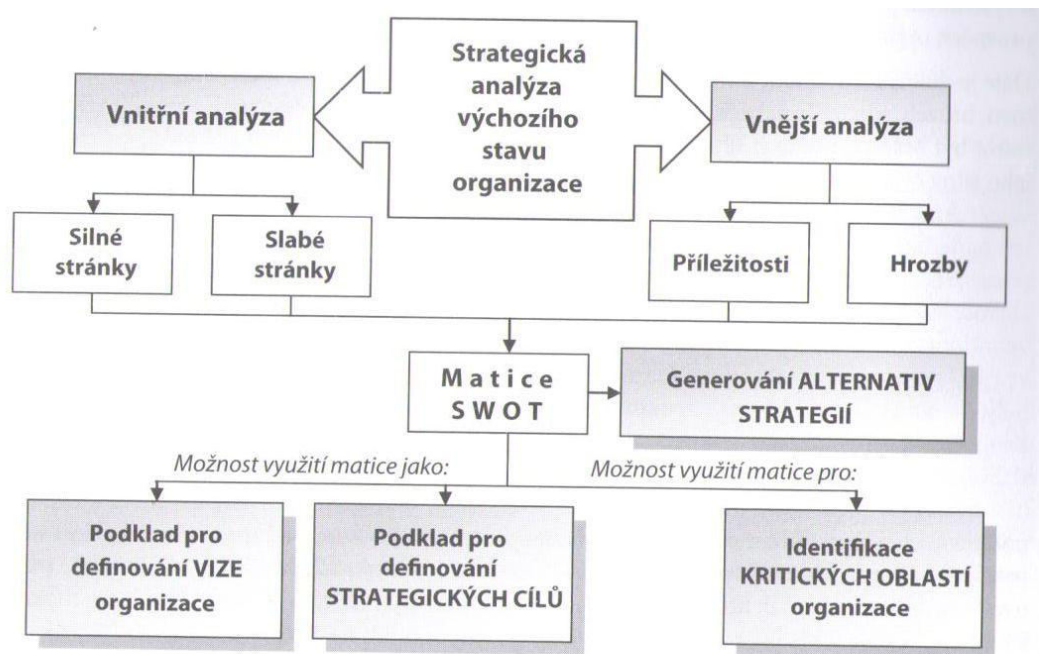
1. **S - O strategie:** jedná se o strategie, kdy společnost využívá silné stránky a příležitosti podniku, je zde možné použít nových metod ke zdokonalení silných stránek,
2. **W - O strategie:** organizace využívá příležitostí ke snížení slabých stránek,
3. **S - T strategie:** organizace využívá svých silných stránek na omezení hrozeb,
4. **W - T strategie:** organizace omezuje hrozby, které jsou omezující pro slabé stránky podniku a ty se snaží maximálně snížit.[2]

Vnější prostředí představuje pro každou organizaci možné hrozby a příležitosti, mezi které patří zejména ekonomické podmínky, ekologické faktory, kulturní prostředí, technologický vývoj, národní a nadnárodní instituce - jsou to tedy faktory neovlivnitelné samotnou organizací. K vyhodnocení vnějšího prostředí se nejčastěji používá metoda PESTLE. [3] Metoda je blíže popsána v následující podkapitole 5.4.

Při analýze vnitřního prostředí jsou zjišťovány slabé a silné stránky všech funkčních oblastí organizace.

Silné a slabé stránky staví SWOT analýza staví proti příležitostem a hrozbám a identifikuje pozici jako určité východisko a další rozvoj organizace. Je nutné si na začátku určit, k čemu nám mají získané informace sloužit a k čemu je využijeme.

SWOT analýza souží organizaci jako podklad pro definici její vize, formulaci cílů, kam se bude organizace ubírat a pro nalezení kritických bodů.



Obrázek 7.1 – Základní rámec SWOT analýzy (upraveno podle GRASSEOVÁ a kol., 2008, s. 18.)

Obr. 1 Základní rámec SWOT analýzy [3]

5.6 HACCP

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) je systém, který slouží ke kontrole dodržování hygienických norem. Používá se zejména tam, kde existuje pravděpodobnost možnost největšího znečištění potravinového řetězce. Výstupem je prevence znečištění, předcházení poškození konečného spotřebitele s důrazem kladeným a na naprostou kvalitu konečného produktu. Organizace se využíváním uvedené analytické metody snaží snižovat zdravotní i ekonomická rizika spojená s hygienou potravin. [11]

V prvé řadě je při aplikaci metody potřeba zjistit kritické body, tedy kde je největší riziko kontaminace potravin. Proces je soustředěn na včasné odhalení nebezpečí závadnosti potravin ve vztahu k vymezení jeho vzniku. Snižují se tím zdravotní rizika i ekonomické ztráty ve výrobě.

Využívání metody je nezbytné pro všechny výrobce potravin, provozovatele veřejného stravování, vývozce, a jiné organizace nakládající s potravinami.

Zavádění HACCP je popsáno v následujících bodech:

1. Zanalyzování všech činností souvisejících s nakládání s potravinami a kompletního sortimentu.
2. Hledání toho, co se může stát.
3. Co udělat, aby chyba vůbec nenastala.
4. Posouzení vlastního opatření pro nezávadnost potravin.
5. Vznik dokumentu popisující možné hrozby, které provozovatel připouští, že by mohly nastat a jakým způsobem jim předejít, zvolit si minimálně jeden kritický bod, který bude pravidelně kontrolovat. [11]

Například kontaminanty v potravinách, což jsou škodlivé látky všeho druhu – průmyslové zpracování, pesticidy, zbytky těžkých kovů, emise, imise a dokonce radioaktivní odpady. Možná rizika nebezpečí z potravin, která mohou nastat, poté jsou biologická (parazit, škůdci), mikrobiologická (mikroorganismy dostávající se do člověka potravou), chemická (toxické látky) a fyzikální (ostré a tvrdé předměty, způsob zajištění surovin, stav zařízení, stav provozu). [19]

II. PRAKTICKÁ ČÁST

6 ANALÝZA RIZIK ZAJIŠTĚNÍ STRAVOVÁNÍ V MŠ

Praktická část bakalářské práce s názvem Analýza zajištění stravování v mateřské škole vychází z teoretických znalostí získaných z uvedených literárních a jiných informačních zdrojů uvedených v Seznamu použité literatury. Zvolené metody analýzy rizik byly aplikovány v příspěvkové organizaci města Uherské Hradiště, která se zabývá výchovou dětí předškolního věku – v Základní a mateřské škole Uherské Hradiště - Větrná 1063.

6.1 Výchozí předpoklad analýzy

Historie Základní a mateřské školy Uherské Hradiště - Větrná 1063 se datuje od roku 1995. Vznikla přestěhováním původní mateřské školy z Družstevní ulice, kde byla od roku 1982.

Školní jídelna Uherské Hradiště - Větrná je součástí příspěvkové organizace Základní škola a Mateřská škola Uherské Hradiště, Větrná.

MŠ zajišťuje hlídání dětí od 2,5 let do 7 let věku. Děti jsou v mateřské škole rozděleny do heterogenních skupin podle toho, jak se přejí rodiče, například podle sourozenců. Ve školním roce 2013/2014 je naplněno sedm tříd po 27 dětech, které jsou rozdělené do tříd označených jako Rybičky, Žabičky, Berušky, Koťátka, Motýlci, Kuřátka, Pejsci. V každé třídě jsou dvě výchovné pracovnice, které se o děti starají.

Mateřská škola pracuje se Školním vzdělávacím programem zpracovaným dle Rámcového školního vzdělávacího programu pro předškolní vzdělávání a jmenuje se “Kamarádi v barevné školce”.

Mateřská škola si nechává dovážet jídlo z blízké Základní školy Východ. V základní a mateřské škole jsou dodržovány technologie přípravy pokrmů a nápojů. Dovoz stravy ze školní jídelny Východ zprostředkovává pan Miloš Bečica.

V budově mateřské školy je k dispozici dvacet dětských toalet, dvacet dětských umyvadel a čtyři sprchové kouty. Hygienické zařízení pro pedagogy a zaměstnance splňuje potřebné normy.

Budova mateřské školy je atriová a skládá ze čtyř částí. Všechny části budovy jsou prosklená kvůli dostatku slunečního svitu. Mateřská škola nedisponuje vlastní kuchyní, strava je dovážena z blízké základní školy, viz obrázek 5. Vybavena je sporákem, mikrovlnou troubou a myčkou. Součástí je i prostorná venkovní zahrada.

6.2 Analýza současného stavu

V rámci sběru dat bylo nejprve provedeno dotazování formou osobního kontaktu s odpovědnými pracovníky Základní a mateřské školy Uherské Hradiště – Větrná 1063. Jak již bylo sděleno, v mateřské škole není samostatná kuchyně, proto si mateřská škola nechává jídlo dovážet ze Základní školy Východ, která se nachází v těsné blízkosti (viz obrázek číslo pět).

Dodavatelé potravin a surovin

Při výběru dodavatelů potravin je zohledňována především lokalizace dodavatelů – požadavkem je snadná a rychlá dostupnost veškerých potravin, proto je pro organizaci důležité, aby se provozovny jejich dodavatelů nacházely v co nejbližším okolí.

Dále velmi důležitou roli pro základní a mateřskou školu hrají zkušenosti s jednotlivými dodavateli z minulosti.

Posledním kritériem při výběru dodavatele je cena. Zástupci Základní a mateřské školy Uherské Hradiště – Větrná 1063 se snaží, aby cena nebyla na úkor kvality, ale aby poměr kvalita : cena byl vyvážený. Pokud jsou přesvědčeni o kvalitě konkrétní potraviny, vyberou ji bez ohledu na vyšší cenu. Sledují však také nejruznější nabídkové a slevové akce. Většinu potravin pak nakupují přímo v Makru.

Základní a mateřská škola Uherské Hradiště – Větrná 1063 eviduje celkem dvacet dodavatelů potravin. Nejedná se však o kmenové dodavatele, ale o dodavatele, kteří se často mění, a to na základě sezónní nabídky a poptávky. Pečivo například vybírají od dvou až tří dodavatelů a kompoty jim dováží čtyři různé firmy podle druhu a typu ovoce a ceny.

Nedílnou součástí výběru dodavatelů je schvalovací řízení - potvrzení výběru dodavatelů zřizovatelem, tedy Městem Uherské Hradiště.

Po výběru nového dodavatele následuje uzavření dodavatelské smlouvy stvrzené podpisem obou stran. Základní a mateřská škola poté již s dodavateli komunikuje nekontaktním způsobem - objednává potraviny telefonicky nebo formou on-line objednávky na internetu, často ve slevových akcích.

Skladování potravin a surovin

Po dovážce do základní a mateřské školy si dodávku potravin a surovin převezme pověřený pracovník skladu a potvrdí dodací list. Ze skladu si poté na základě výdejky odebere potřebné suroviny pro přípravu jídel vedoucí kuchařka. Skladové prostory nejsou rozsáhlé, sestávají ze tří místností o velikosti 8, 11 a 13 m². Dva sklady jsou tzv. suché – sloužící ke krátkodobému skladování potravin typu mouka, cukr, těstoviny, kompoty, sirupy. Ve třetí skladovací místnosti se nacházejí dva mrazicí boxy a jedna chladnička, sloužící k uchování mražených a chlazených potravin. Mateřská škola preferuje čerstvost potravin, proto se ve skladech nacházelo velmi malé množství potravin a surovin (viz obrázek číslo 4). Veškeré zásoby jsou tedy rychloobrátkové.

Skladba spotřebního koše

Základní a mateřská škola Uherské Hradiště – Větrná 1063 využívá automatický software, který zpracovává optimální skladbu spotřebního koše. Skladba spotřebního koše se řídí vyhláškou č. 107/2005 Sb., O školním stravování a bylo o jeho významu blíže pojednáno v podkapitole 3.5. Software tedy v souladu s platnou vyhláškou vyhodnocuje přesné množství a poměr cukrů, tuků a bílkovin. Odpovědní zástupci příspěvkové organizace ze zdravotních důvodů a na základě snahy o dodržování zdravého životního stylu zcela vyřadili ze sortimentu surovin používaných k přípravě jídel pro zde se stravující děti stravující uzeniny a glutamáty. Polévky tedy zásadně vaří bez dochucovadel a vždy pouze z čerstvé zeleniny, nikoliv například ze sterilizované či mražené.

Pitný režim dětí je zajištěn vhodným způsobem, neboť je volně přístupný všem dětem ve formě čerstvého čaje a ovocné šťávy. Dítě požívá nápoje dle svého uvážení a pocitu žízně.



Obr. 2 Mateřská škola Lomená [interní zdroj, 2014]



Obr. 3 Interiér mateřské školy [zdroj vlastní, 2014]



Obr. 4 Suchý sklad číslo 1 [zdroj vlastní, 2014]



Obr. 5 Poloha mateřské a základní školy [zdroj vlastní, 2014]

6.3 Kontrolní seznam (Check list)

Kontrolní seznam je druh určité informativní podpory pro osoby, které se snaží identifikovat a popsat události z pohledu pravděpodobného výskytu rizik, které v reálném čase buď probíhají, nebo neprobíhají a nebo jsou zcela neaplikovatelné pro daný subjekt.

V Základní a mateřské škole Uherské Hradiště – Větrná 1063 nedisponují žádným kontrolním seznamem, tudíž otázky byly voleny na základě potřeb prováděných analýzy v bakalářské práci.

Kontrolní seznam poslouží k tomu, aby poskytl potřebné informace o možných rizicích v organizaci a jejich bezpečnosti. Otázky budou směřovány do problematiky bezpečného stravování a bezpečnosti dětí v mateřské škole.

Tab. 6 Check list (kontrolní seznam)

Otázka	Ano	Ne	Neaplikovatelný
Jsou v organizaci monitorována možná rizika?		✓	
Jsou v organizaci zajištěna bezpečnostní opatření spojená se zajištěním stravování?	✓		
Probíhá pravidelná kontrola potravin a její nezávadnosti?	✓		
Jsou dodržovány a kontrolovány hygienické předpisy?	✓		
Je zajištěná kontrola			

potravin při přebírání od dodavatele?	✓		
Je podáváno dětem teplé jídlo každý den?	✓		
Je nad dětmi dodržován neustálý dohled?	✓		
Je kontrolován pitný režim dětí v průběhu celého dne?		✓	

Zhodnocení

Činnosti, u kterých je kladen důraz na bezpečnost, tedy činnosti spojené s výchovou a stravováním dětí předškolního věku v mateřské škole, jsou na základě odpovědí z kontrolního seznamu zodpovědnými pracovníky dodržovány.

Kontrolní seznam odhalil jeden systémový nedostatek - a to skutečnost, že v příspěvkové organizaci doposud nebyla monitorována možná rizika, tudíž základní a mateřská škola nemá připraveny krizové scénáře. Dále bylo zjištěno, že ačkoliv mají děti volná přístup k nápojům, není pitný režim žádným způsobem kontrolován.

Doporučení

U každého dítěte by mělo být vyčísleno, kolik má vypít tekutin v rámci pitného režimu v průběhu celého dne. Konkrétně by bylo vhodné specifikovat podíl čisté vody a podíl ostatních přijatých tekutin v časovém členění za dopoledne, za odpoledne a vztáhnout potřebu k váze, zdravotnímu stavu a pohybovým aktivitám, které se budou daný den s dětmi provádět.

6.4 PESTLE analýza

V této části se budu věnovat koumání okolního prostředí organizace a najít podstatné jevy, události, rizika nejvíce ovlivňující mateřskou školu. Metoda PESTLE je také součástí metody SWOT analýzy.

Hlavním cílem MŠ Lomená je vyhovět, co se týká kapacity budovy, volnočasového využití a správnou skladbou jídelníčku.

PESTLE, jak bylo podrobněji popsáno v teoretické části bakalářské práce, hodnotí vnější prostředí organizace na základě faktorů politických, ekonomických, sociálních, technologických, legislativních a ekologických.

6.4.1 Politické faktory

Politické faktory, jež působí na organizace, velmi úzce souvisejí se všemi ostatními faktory, zejména legislativními a ekonomickými. Stát se snaží chránit zdraví našich nejmenších spoluobčanů ve všech směrech, tedy i v oblasti stravování. Veškeré veřejné jídelny jsou povinny řídit se pravidly a normami vztahujícími se ke školnímu stravování. Jedná se o vyhlášku MŠMT č. 107/2005 Sb., O školním stravování, v platném znění a vyhlášku MZ č. 137/2004 Sb., O hygienických požadavcích na stravovací služby. Dodržování pravidel a norem je následně státem také kontrolováno, a to prostřednictvím orgánů státní správy, jako jsou Krajské hygienické stanice, Státní veterinární správa, Státní zdravotní ústav, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, Státní zemědělská a potravinářská inspekce. [12]

6.4.2 Ekonomické faktory

Ekonomické prostředí je pro každou organizaci zcela zásadní. Ekonomické prostředí může být při nežádoucím spolupůsobení dalších faktorů pro organizaci tím, co ji učiní nekonkurenceschopnou. Protože ceny potravin a surovin potřebných k výrobě jídel, ale i ceny pohonných hmot, jež se promítají do konečných cen nakupovaných potravin a surovin, průběžně rostou, musí všechny organizace hledat alternativní řešení a šetřit. Také Základní a mateřská škola Uherské Hradiště – Větrná 1063 musí reagovat na uvedenou skutečnost. Snažila se tedy například změnit dodavatele - zvolit levnějšího, například z nejbližšího okolí školy, aby ušetřila na dopravě. Jelikož jsou dány finanční limity na nákup potravin (Vyhláška MŠMT č. 107/2005 Sb. O školním stravování), nemá naše základní a

mateřská škola příliš mnoho prostoru pro tvorbu rezerv. Cílem a snahou zodpovědných pracovníků je však zachovat kvalitu potravin.

Pozitivní pro mateřskou školu je skutečnost, že se nachází na největším uherskohradištském sídlišti a také fakt, že je na tomto sídlišti pouze jedna mateřská škola - nemusí tedy soupeřit s konkurencí.

Rostoucí nezaměstnanost (v souvislosti rodičů dětí předškolního věku) na mateřskou školu také nemá zásadní dopad. Kapacita mateřské školy je zcela naplněna.

6.4.3 Sociální faktory

V oblasti sociální hrají důležitou roli vzdělání, vztahy na pracovišti, vztahy mezi dětmi a vztahy dětí s výchovnými pracovníky. Jakékoliv negativní vztahy by mohly poškodit pozitivní image mateřské školy, proto jsou zde ctěny všechny zásady kvalitního společenského života. Je nutné vzájemně dobře vycházet, navzájem si pomáhat a být k sobě vstřícní. Děti se učí od dospělých, vše tedy začíná u výchovných a vedoucích pracovníků. Komunikace mezi pracovníky je vyrovnaná. Dobře funguje také komunikace směrem od podřízených pracovníků k vedoucím a naopak.

Vzdělávání vedoucích, výchovných pracovníků i pracovníků ve stravování je zabezpečováno organizováním školení ze strany zřizovatele.

Pracovníci mateřské školy jsou příjemní, snaží se poradit, pomoci a mají k dětem hezký vztah. Děti poslouchají své výchovné pracovníce s respektem. V mateřské škole je celkově klidné prostředí.

6.4.4 Technologické faktory

Nové technologie příliš neovlivňují chod mateřské školy, neboť jsou většinou finančně nedostupné a sponzorskými dary mateřská škola také příliš nedisponuje (pokud ano, většinou se jedná o dary na nákup hraček pro děti, nábytku, prolézaček). Výměna některých starších kusů vybavení kuchyně by pravděpodobně ulehčila a urychlila práci jejím pracovnícům, ale neměla by podstatnější vliv na bezpečnost potravin.

6.4.5 Legislativní faktory

Z hlediska legislativy se všechny organizace působící v oblasti školství a nakládající s potravinami a surovinami potřebnými k přípravě jídel, řídí platnou normou vztahující se ke školnímu stravování, především Vyhláškou MŠMT č. 107/2005 Sb., O školním stravování, v platném znění a Vyhláškou MZ č. 137/2004 Sb., O hygienických požadavcích na stravovací služby. Veškeré zákony, platné normy a potřebné informace o zajištění veřejného stravování lze nalézt například na webových stránkách www.jidelny.cz nebo www.bezpecnostpotravin.cz. A vzhledem ke skutečnosti, že Česká republika je členem Evropské Unie, podléhá také evropským standardům a požadavkům na bezpečnost potravin, kde základním předpisem je nařízení Evropského parlamentu č. 178/2002, který stanovuje obecné požadavky potravinového práva, zřizuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanovuje postupy týkající se bezpečnosti potravin. [12]

6.4.6 Ekologické faktory

Ekologie je stále důležitější. Uvědomují si to i v mateřské škole a pravidelně třídí odpad, stejně jako občané Uherského Hradiště žijící na sídlišti Východ. Kontejnery na tříděný odpad jsou rozděleny na sklo – plasty – papír – bio odpad. S potřebou jsou seznamovány i děti – jsou tedy vedeny k ochraně životního prostředí již od útlého věku. V MŠ i ZŠ se pravidelně uklízečky starají o čistotu budovy i okolního prostředí jako je zahrada a příjezdové cesty. Organizace se nachází na čistém a klidném místě na kopci, daleko od centra města.

Zhodnocení PESTLE analýzy

Na mateřskou školu působí standardní vnější podmínky, které jí umožňují plné fungování a zajišťování služeb spojených s výchovou dětí předškolního věku. Žádný z analyzovaných vnějších faktorů nepůsobí na Základní a mateřskou školu Uherské Hradiště – Větrná 1063 natolik negativně nebo destruktivně, aby byl ohrožen její chod či samotná existence. Budova mateřské školy se nachází na klidném místě, mimo hlavní silnici, má hezké a čisté zázemí, dostatečné vybavení pro potřeby dětí i personálu. Je zde příjemný kolektiv lidí, kteří se neustále snaží na sobě pracovat a zdokonalovat se. V budově i kolem budovy a na zahradě je uklizeno, pořádek a jsou odstraněny nebezpečné překážky. Ekonomická

situace je také zvládnuta, stejně jako dodržování veškerých nařízení, vyhlášek a norem upravujících mateřskou školou poskytované služby.

6.5 SWOT analýza

Kvalita a bezpečnost potravin se dotýká nás všech, ne jenom organizací, které s potravinami jakkoliv nakládají, proto by problematice měla být věnována náležitá pozornost. Ať už je to hledisko hygienické, nutriční, ekonomické, distribuční, společenské, vždy je potřeba, aby všechny stránky byly v souladu a rovnováze. Obor stravování by však nemohl fungovat bez dodržování určitých pravidel a norem, které ho doprovází.

Silnými stránkami mateřské školy jsou především výborná dostupnost, dobrá lokalizace - na celém sídlišti je pouze tato jediná MŠ, kterou většina rodičů využívá nebo hodlá využívat. Dále kvalifikovaný personál a harmonické vztahy na pracovišti, což vytváří výborný základ pro kvalitní výchovu dětí předškolního věku.

Slabé stránky se hlavně vyskytují zejména v oblasti finančních zdrojů. MŠ má nedostatek financí na to, aby mohla realizovat investiční záměry spojené s modernizací svých budov a úpravou školní zahrady. Od roku 2013 se část MŠ přesunula do volných prostor v ZŠ, která je moderně vybavena a nabídla své volné kapacity právě mateřské škole.

Příležitosti mateřská škola nachází především v aktivní spolupráci s ostatními zájmovými organizacemi, jako jsou například Aquapark Uherské Hradiště, zimní stadion a také v těsnější spolupráci se zřizovatelem Základní a mateřské školy Uherské Hradiště – Větrná 1063 - Městem Uherské Hradiště.

Hrozbami se poté jeví pro MŠ zejména nedostačující kapacita z důvodu zvyšujícího se počtu narozených dětí na sídlišti Východ a rostoucí výstavbě nových obytných domů a rodinných domků v blízkosti mateřské školy.

Tab. 7 SWOT analýza organizace [vlastní zpracování dle interních zdrojů]

Silné stránky	Slabé stránky
<ul style="list-style-type: none"> - Kvalifikovaný personál - Harmonické vztahy na pracovišti - Dobrá vybavenost, moderní prostory - Využívání vhodné literatury, metodických materiálů, encyklopedií - Velká prostorná zahrada a prostorné třídy - Bezpečné prostředí - Snaha učitelek se neustále vzdělávat - Podpora zdraví dětí (pohyb venku, výlety do přírody, plavání, bruslení, čištění zubů) - Možnost integrace dětí s tělesným postižením, bezbariérový přístup - Spolupráce s učitelkami 1. stupně při přijetí k povinné školní docházce - Vzájemné projekty dětí ZŠ a předškolních dětí mateřské školy 	<ul style="list-style-type: none"> - Omezené finanční zdroje pro nákup pomůcek a hraček - Vyšší věkový průměr pedagogického kolektivu - Nedostatečně vybavená školní zahrada, nedostatek finančních prostředků na její vybavení
Příležitosti	Hrozby
<ul style="list-style-type: none"> - Na velkém sídlišti je pouze jedna mateřská škola - Velký zájem o mateřskou školu - Prezentace na veřejnosti výstavkami dětských prací a organizování akcí v mateřské škole - Společenské vystoupení dětí MŠ a ZŠ pro rodiče - Spolupráce se zřizovatelem Městem Uherské Hradiště - Využívání tělocvičny ZŠ Větrná 1063, PC učebny, keramické pece ve školním klubu - Spolupráce se vzdělávacím a informačním centrem Bílé Karpaty - Využívání Plavecké školy v Uh. Hradišti - Využívání zimního stadionu - Spoluúčast rodičů jako sponzorů 	<ul style="list-style-type: none"> - Zvyšuje se porodnost - zvýšený počet dětí na sídlišti - Výstavba nových obytných domů a rodinných domů v blízkosti mateřské školy - Nedostatečná kapacita mateřské školy - Nedostatky v kvalitě stavby mateřské školy - odpadající omítka, netěsnící okna, dveře, prosklená střecha mateřské školy -

Tab. 8 SWOT analýza MŠ – stanovení strategie [vlastní zpracování]

<u>Silné stránky</u>	Váha	Hodnocení	Násobení
Poloha	0,4	5	2
Zájem okolí	0,2	4	0,8
Spolupráce s místními organizacemi	0,05	2	0,1
Harmonické vztahy	0,2	4	0,8
Bezbariérový přístup	0,05	1	0,05
Vzdělávání personálu	0,05	1	0,05
Aktivita rozvíjející dovednosti dětí	0,05	1	0,05
Součet	1	18	3,85
<u>Slabé stránky</u>			
Finance - nedostatek	- 0,6	- 5	- 3
Starší budova	- 0,2	- 3	- 0,6
Třídy ve dvou budovách	- 0,2	- 2	- 4
Součet	- 1	- 10	- 7,6
<u>Příležitosti</u>			
Zájem o MŠ	0,6	5	3
Spolupráce s ostatními organizacemi	0,1	5	0,5
Jediná MŠ na sídlišti	0,1	5	0,5
Sponzoři z řad rodičů	0,2	4	0,8
Součet	1	19	4,8
<u>Hrozby</u>			
Nedostatečný rozpočet na renovaci	0,5	- 5	- 2,5
Stavba budovy	0,2	- 3	- 0,6
Kapacita budovy	0,3	- 3	- 0,9
Součet	1	- 11	- 4

Zhodnocení a doporučení:

Bilance analýzy vyšla jako strategie W - O Strategie, tedy analyzovaná mateřská škola by měla využívat svých příležitostí ke snížení slabých stránek.

Znamená to například zaměřit se na to, aby mateřská škola více využívala velkého zájmu rodičů o umístění jejich dítěte do právě této MŠ v souvislosti s intenzivnějším a efektivnějším získáváním sponzorských darů – a to právě z řad rodičů nebo jejich zaměstnavatelů a místních podnikatelů. Sponzorské dary by mohly být vhodným doplňkem nedostatečného financování mateřské školy. Největším problémem se v současné době jeví nedostatečně vybavená školní zahrada, jejíž vybavenost by mohla být právě v zájmu rodičů jakožto potenciálních sponzorů. Doporučuji hledat i kreativní způsoby získávání sponzorských darů, jako pořádání nejrůznějších akcí s dětmi a rodiči, prodej – burza dětských výrobků. Dále by bylo vhodné snažit se získat více vhodných volných prostor v blízké základní škole a rozšířit tak svou kapacitu.

Celkově si analyzovaná organizace vede poměrně dobře. Mateřská škola je svým standardním materiálně technickým vybavením a hlavně osobnostní charakteristikou pedagogických pracovníků schopna zajistit dětem takové podmínky, aby mohly být naplňovány veškeré cíle předškolního vzdělávání.

6.6 Zhodnocení jídelního lístku

Dalším krokem analýzy Základní a mateřské školy Uherské Hradiště – Větrná 1063 bylo provedení zhodnocení, jestli jsou v organizaci dodržovány doporučení týkající se četnosti zařazování určitých typů jídel do jídelního lístku a jejich technologických úprav. V následující tabulce jsou znázorněna doporučení a skutečnost.

Tab. 9 Vhodné potraviny – doporučení v porovnání se skutečností (vlastní zpracování)

		Doporučení - frekvence v měsíci	SKUTEČNOST
Polévky	zeleninová	preferovat	3
	luštěninová	3x	2
	drožděová	1x	1

	vývary	umírněně	1
Hlavní jídla	drůbež	3x	2
	ryby	2x	2
	vepřové	4x	3
	hovězí a jiné	5x	3
	bezmasé zeleninové vč. luštěnin	4x	3
	uzeniny	max. 1	0
	sladký pokrm	2x	2
Přílohy	brambory	5x	3
	bramborová kaše	2x	1
	těstoviny	3x	3
	rýže	4x	3
	houškové knedlíky	2x	1
	bramborové knedlíky	1x	1
	luštěniny	min 1x	3
Technické úpravy	smažení a grilování	2x	0

Zhodnocení a doporučení:

Do mateřské školy se hotové pokrmy dovážejí ze základní školy, vzdálené cca 300 metrů. V kuchyni základní školy jsou tedy připravovány obědy pro MŠ i ZŠ. Hlavní kuchařka a vedení MŠ úzce spolupracuje při tvorbě jídelníčku s rodiči dětí a snaží se vybírat z doporučení tak, aby byl podpořen zdravý růst dětí. Například z jídelníčku byly zcela vyřazeny uzeniny – a to na základě kontroly komise potravinové inspekce, jejímiž členy jsou vždy právě také zástupci z řad rodičů dětí, které se na ZŠ a MŠ stravují. Dále jsou zde preferovány luštěniny jako častá příloha hlavních jídel, naopak houskové knedlíky byly téměř nahrazeny zdravějšími variantami. Stejně tak technologické úpravy jídel,

jako je smažení a grilování, nejsou v organizaci vůbec využívány. Maso a bezmasé jídlo se střídá tak, aby byl jídelníček vyvážený. Zdravé a chutné pokrmy za přijatelnou cenu z kvalitních surovin – to je cílem všech, kteří se na stravování dětí v Základní a mateřské škole Uherské Hradiště – Větrná 1063 podílejí.

6.7 HACCP

Pro analýzu – její zhodnocení - bude použito interních zdrojů Základní a mateřské školy Uherské Hradiště – Větrná 1063, neboť je má organizace již zpracovány.

V rámci metody HACCP se stanovují kritické kontrolní body v oblasti potravinářství – konkrétně pro organizaci byly vybrány kritické body související s technologiemi uchovávání stravy.

Na základě zjištění podkladů při zajištění stravování byly získány následující informace, které jsou uvedeny v následující tabulce.

Tab. 10 Kritické body stravování v ZŠ a MŠ [15]

Výrobní operace	Sledovaný znak	Ovládací opatření	Kritické meze	Postup sledování	Četnost sledování	Odpovídá
Skladování surovin – chlazené	Teplota v chladícím zařízení	Chladírenské skladování		Měření teploty v chladících zařízeních	5x týdně	Pracovník provozu
Skladování surovin – mražené	Teplota v mrazícím zařízení	Mrazírenské skladování		Měření teploty	5x týdně	Pracovník provozu
Plnění termických nádob	Teplota pokrmů v přepravní nádobě	Kontrola teploty		Měření teploty vpichovým teploměrem v každé přepravní	Vždy při plnění nádob	Pracovník provozu

				nádobě		
Výdej teplých pokrmů	Teplota v jádře pokrmů	Nastavení teplot výdejního zařízení		Měření teploty v každém výdejním místě	5x týdně	Pracovník provozu

6.7.1 Zavedení systému kritických bodů do každodenní praxe

Je nezbytné zajistit funkčnost celého systému a tudíž je potřeba ho zavést do praxe. V následující podkapitole je věnována pozornost výrobě pokrmů a souvisejícím normám.

Normy

Ve školní jídelně je používán k normování jídel při sestavování jídelníčku na jednotlivé dny soubor norem. Pomocí počítačového zpracování je vytvořena agenda normování jídel a vedení skladu. Každá používaná norma, musí projít analýzou podle systému kritických bodů dle výrobního diagramu školní jídelny, která doručuje veškeré pokrmy do mateřské školy. Ke každé normě jsou uvedeny potřebné kroky výrobního procesu, pravděpodobná nebezpečí a opatření.

Ke každé normě jsou doplněny údaje:

- graficky znázorněn výrobní proces,
- kritické body výrobního procesu, metoda sledování, četnost sledování, nápravná opatření, verifikace. [interní zdroj]

Normování jídla

Normování jídla bývá řízeno také pomocí počítačových softwarů. Vedoucí kuchařka zadá potřebné normy při tvorbě výdejky potravin potřebných k vaření pokrmů a počítač jí předloží všechny grafy výrobního procesu pro všechny použité normy. Vedoucí kuchařka posoudí, zda je vše ve vzájemně shodě dle jednotlivých norem a technologických postupů a usoudí, zda je potřeba upozornit provozní personál. Také se vedoucí kuchařce zobrazí veškeré kritické body výrobního procesu daného pokrmu a všechny kritické body

se následně vytisknout jako součást výdejky. Vedoucí kuchařka dále s kritickými body seznámí pracovníky provozu. U kritických bodů jsou vždy uvedena nápravná opatření.

Výroba pokrmů

Formulář pro zapisování sledovaných hodnot podle uvedené metody a četnosti dle sledovaných kritických bodů je další dokument, který je součástí každé výdejky. Vždy před vlastní výrobou je povinností seznámit pracovníky provozu s kritickými body výroby každého pokrmu a jeho opatřeními na případnou nápravu. Dokument se archivuje společně s každou výdejkou.

Aplikace systému v praxi sestává:

1. výrobní kroky a následná opatření při zavádění nových jídel
2. přepracování grafu výrobního procesu při změně výrobního procesu
3. sledování výrobního procesu, zavádění nových kritických bodů.

6.8 Shrnutí provedených analýz a doporučení

Z provedených analýz je patrné, že organizace si vede relativně dobře, avšak má jisté rezervy. Souvisí především s nedostatkem finančních prostředků, které by řešily jak investiční záležitosti typu rozšíření budov, opravy a modernizace budov a školní zahrady, tak obměnu stávajícího vybavení mateřské školy a kuchyně základní školy, odkud se hotová jídla do analyzované mateřské školy dovážejí.

Z kontrolního seznamu (Check list), který se zabýval bezpečností činností spojených s výchovou a stravováním dětí předškolního věku v mateřské škole, vyplynulo, že jsou všemi pracovníky dodržovány. Kontrolní seznam však odhalil systémový nedostatek. V příspěvkové organizaci doposud nikdy nebyla monitorována možná rizika a proto základní a mateřská škola není připravena krizové situace řešit. Zde bych volila doporučení tvorby vlastního Check listu (kontrolního seznamu) s určením oblastí kontroly – dotazování včetně periodicity aktualizace. Následně by bylo vhodné z důvodu eliminace možných následků krizových situací zajistit přípravu krizových scénářů ve spolupráci se zřizovatelem organizace.

Dále bylo pomocí kontrolního seznamu zjištěno, že děti mají během celého dne volný přístup k nápojům, nicméně není nastavena žádná kontrola pitného režimu dětí ani případné zohlednění zdravotního stavu či množství pohybových aktivit. Je známo, že zejména děti a senioři nemusí mít vůbec pocit žízně a proto je zde velké nebezpečí – hrozí riziko dehydratace. Doporučuji také podávat dětem pouze čistou neperlivou vodu místo slazených nápojů typu sirup, slabě slazené ovocné a bylinné čaje a určila bych i množství tekutin, které každé dítě musí – především v dopoledních hodinách – vypít.

Z PESTLE analýzy vyplynulo, že na mateřskou školu působí standardní vnější podmínky, které umožňují zajišťování služeb spojených s výchovou dětí předškolního věku v souladu s příslušnou legislativou. Budova mateřské školy se nachází na klidném místě, je zde kolektiv lidí, kteří se vzdělávají a zdokonalují. Všude je uklizeno, nebezpečné překážky byly odstraněny. Ekonomickou situaci má vedení organizace pod kontrolou. Dodržování veškerých legislativních opatření upravujících mateřskou školou poskytované služby je prioritou vedení i zřizovatele.

Strategie z provedené SWOT analýzy vyšla W - O Strategie. Doporučuji tedy zaměřit se na to, aby mateřská škola lépe využívala velkého zájmu rodičů o umístění jejich dítěte do právě této MŠ. Aby docházelo k efektivnějšímu získávání finančních prostředků z jiných zdrojů než státních, například ze sponzorských darů – a to právě z řad rodičů, kteří umístili své dítě do této mateřské školy nebo tak hodlají učinit nebo jejich zaměstnavatelů a místních podnikatelů. Největším problémem mateřské školy je aktuálně školní zahrada, jejíž dovybavenost by mohla být právě v zájmu rodičů jakožto potenciálních sponzorů nebo „brigádníků“. Doporučovala bych mateřské škole, aby se více zviditelnila, více se zajímala o svou propagaci, reklamu a také aby využívala při propagaci i tvůrčí metody získávání sponzorských darů - například periodickým pořádáním akcí s dětmi a jejich rodiči, známými nebo uspořádání burz výrobků, které děti vyrobí vlastnoručně právě v době, kterou tráví v mateřské škole. Dalším doporučením je získat více vhodných volných prostor v blízké základní škole a rozšířit tak svou kapacitu.

Analyzovaná Základní a mateřská škola Uherské Hradiště – Větrná 1063 se řadí mezi standardně materiálně a technologicky vybavené organizace tohoto typu. Svým přístupem k dodržování veškerých bezpečnostních opatření při výchově dětí, bezpečnému a také zdravému stravování, přístupem k rodičům a osobnostní charakteristikou pedagogických pracovníků, ji lze zařadit mezi ty mateřské školy, o které je velký zájem, neboť mají

pozitivní image a jsou schopni zajistit dětem takové podmínky, které podporují fyzický a psychický rozvoj osobnosti dítěte v harmonickém a bezpečném prostředí.

ZÁVĚR

Bakalářská práce s názvem Analýza zajištění stravování v mateřské škole byla soustředěna na analýzu zajištění stravování v Základní a mateřské škole Uherské Hradiště – Větrná 1063. Práce je rozložena do šesti kapitol a sestává z teoretické a praktické části. V teoretické části bylo pojednáno o základních pojmech, jako jsou riziko, analýza rizika a riziko ve spojení s potravinovou bezpečností. Dále byla věnována pozornost základům zdravého stravování a výživě dětí předškolního věku. V poslední kapitole teoretické části byly popsány analytické metody, které posloužily jako teoretické východisko pro vlastní praktickou analýzu v části praktické.

V praktické části byl popsán výchozí stav analyzované organizace a následně byl analyzován pomocí metod Check list, PESTLE analýza, SWOT analýza a HACCP analýza. Na základě provedených analýz byl závěrem podán soubor návrhů – doporučení na zlepšení.

Zásady pro vypracování bakalářské práce obsahovaly v prvním bodě teoretické vymezení pojmů vztahujících se k analýze rizik předškolního stravování, ve druhém bodě analýzu rizik v konkrétní mateřské škole a v bodě třetím návrh opatření na snížení rizik. Všechny body zadání bakalářské práce byly v rámci analyzované organizace splněny, stejně tak jako cíl bakalářské práce. Cílem práce bylo analyzovat rizika zajištění stravování ve vybraném předškolním zařízení a na základě provedených analýz předložit návrhy na zlepšení stávajícího stavu s cílem eliminovat pravděpodobnost výskytu možných rizik na minimum.

Věřím, že by bakalářské práce mohla mít pozitivní přínos pro analyzovanou organizaci, neboť její existence a další rozvoj by byl žádoucí, a protože lidé, kteří v ní pracují, pracují nejen v souladu se všemi legislativními předpisy, ale především svou práci vykonávají s láskou.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] STRATIL Pavel, RNDr. Ing. *Abc zdravé výživy*. 1. díl. Brno, 1993. ISBN 80-900029-8-6.
- [2] TICHÝ Milík. Ovládání rizika. *Analýza a management*. Praha: C.H. Beck, 2006. ISBN 80-7179-415-5.
- [3] GRASSEOVÁ Monika a kol. *Analýza podniku v rukou manažera. 33 nejpoužívanějších metod strategického řízení*. Brno: Computer Press, a.s., 2010. ISBN 978-80-251-2621-9.
- [4] ŠEFČÍK Vladimír. *Analýza rizik*. Zlín: UTB ve Zlíně, 2009. ISBN 978-80-7318-696-8.
- [5] KERESTEŠ Ján a kol. *Biotechnologie, výživa a zdravie. Kl'účové potraviny pre reparátu zdravotného stavu obyvateľ'stva*. Považská Bystrica, 2009. ISBN 978-80-970205-9-0.
- [6] EUFIC. Potraviny dneška. *Co je analýza rizik* [on line]. [cit 2014-01-31]. Dostupné z: <http://www.eufic.org/article/cs/food-safety-quality/risk-communication/artid/analyza-rizik/>
- [7] KNECHTGES Paul L. *Food Safety. Theory and Practice*. USA, 2012. ISBN 978-0-7637-8556-7.
- [8] ČESKO. Zákon č. 137 ze dne 1. dubna 2004 o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. In: Sběrka zákonů České republiky. 2004, částka 45, s. 1914. Dostupné také z: http://www.mzcr.cz/legislativa/dokumenty/hygiena-obecna-a-komunalni_3544_1789_11.html
- [9] VÝZKUMY, KNIHOVNA. Učebnice. *Metody sběru dat* [online]. 2014 [cit. 2014-03 11]. Dostupné z: <http://vyzkumy.knihovna.cz/ucebnice/metody-sberu-dat>
- [10] ČESKO. Ministerstvo zdravotnictví České republiky. MZČR: *Ministerstvo zdravotnictví České republiky* [on line]. MZČR, [cit 2014-04-11]. Dostupné z [www:http://www.mzcr.cz/legislativa/dokumenty/hygiena-vyzivy-a-predmetu-bezneho-uzivani_3545_1789_11.html](http://www.mzcr.cz/legislativa/dokumenty/hygiena-vyzivy-a-predmetu-bezneho-uzivani_3545_1789_11.html)
- [11] LUKÁŠKOVÁ Eva. *Potravinová bezpečnost*. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta logistika a krizového řízení, 2013. ISBN 978-80-7454-294-7.

- [12] PERLÍN Ctibor. *Potravinová bezpečnost* [online]. [cit. 2014-03 11]. Dostupné z: <<https://el.lf1.cuni.cz/p25532522/>>
- [13] SMEJKAL Vladimír, Karel RAIS. *Řízení rizik ve firmách a jiných organizacích*. Čtvrté, aktualizované a rozšířené vydání. Praha: Grada Publishing. ISBN 978-247-4644-9.
- [14] JÍDELNY. Stravování. *Spotřební koš* [on line]. 2014 [cit 2014-04-11]. Dostupné z: www.jidelny.cz [zdroj:<http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1105>]
- [15] KOTŮLEK Jakub. *Systém HACCP a bezpečnost pokrmů v jídelně Základní a Mateřské školy Horní Moštěnice*. Zlín 2010. Diplomová práce. Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Fakulta technologická, Ústav biochemie a analýzy potravin, 2009. Thesis.
- [16] ČESKO. Zákon č. 107 ze dne 25. února 2005 o školním stravování. In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2005, částka 34, s. 1114. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/dokumenty/vyhlaska-c-107-2005-sb-1>.
- [17] KEJVALOVÁ Lenka, MUDr. *Výživa dětí od A do Z. 2. díl*. Praha: Vyšehrad, 2010. ISBN 978-80-7021-993-5. s. 140.
- [18] FAO. *World food situation* [on line]. [cit. 2014-02-28]. Dostupné z [www: http://www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/foodpricesindex/en/](http://www.fao.org/worldfoodsituation/wfs-home/foodpricesindex/en/)
- [19] PÁNEK Jan a kol. *Základy výživy a výživová politika*. Praha: Vysoká škola chemicko-technologická, 2006. ISBN 80-239-6202-7.
- [20] ILLKOVÁ, Olga, Lucie NEČASOVÁ a Zdeňka VAŠÍČKOVÁ. *Zdravá výživa malých dětí. Od narození do 6 let*. Praha: Portál, 2005. ISBN 80-7367-030-5.
- [21] MÜLLEROVÁ Dana. *Zdravá výživa a prevence civilizačních nemocí ve schématech*. Praha: Triton, 2003. ISBN 80-7254-421-7.

SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK

MŠ Mateřská škola

ZŠ Základní škola

SEZNAM OBRÁZKŮ

<i>Obr. 1 Základní rámec SWOT analýzy [3].....</i>	<i>29</i>
<i>Obr. 2 Mateřská škola Lomená [interní zdroj, 2014]</i>	<i>35</i>
<i>Obr. 3 Interiér mateřské školy [zdroj vlastní, 2014]</i>	<i>35</i>
<i>Obr. 4 Suchý sklad číslo 1 [zdroj vlastní, 2014]</i>	<i>36</i>
<i>Obr. 5 Poloha mateřské a základní školy [zdroj vlastní, 2014]</i>	<i>36</i>
<i>Obr. 6 Suchý sklad číslo 2 [zdroj vlastní, 2014]</i>	<i>59</i>
<i>Obr. 7 Suchý sklad číslo 2 [zdroj vlastní, 2014]</i>	<i>59</i>
<i>Obr. 8 Kuchyně [zdroj vlastní, 2014]</i>	<i>60</i>
<i>Obr. 9 Mapa zařízení kuchyně ZŠ [zdroj interní]</i>	<i>61</i>
<i>Obr. 10 Zpracování potravin [3, s. 364].....</i>	<i>62</i>

SEZNAM TABULEK

<i>Tab.1 Doporučené suroviny školního stravování [20, s. 17]</i>	<i>17</i>
<i>Tab. 2 Potřeba bílkovin ve stravě podle věkové kategorie [19]</i>	<i>19</i>
<i>Tab. 3 Potravinová pyramida v dětském věku [21]</i>	<i>20</i>
<i>Tab. 4 Hodnocení pestrosti jídelního lístku [14]</i>	<i>22</i>
<i>Tab. 5 Strategie SWOT analýzy [vlastní zpracování dle Tichý]</i>	<i>28</i>
<i>Tab. 6 Check list (kontrolní seznam).....</i>	<i>37</i>
<i>Tab. 7 SWOT analýza organizace [vlastní zpracování dle interních zdrojů]</i>	<i>43</i>
<i>Tab. 8 SWOT analýza MŠ – stanovení strategie [vlastní zpracování]</i>	<i>44</i>
<i>Tab. 9 Vhodné potraviny – doporučení v porovnání se skutečností</i>	<i>45</i>
<i>Tab. 10 Kritické body stravování v ZŠ a MŠ [15]</i>	<i>47</i>

SEZNAM PŘÍLOH

PŘÍLOHA I: OBRAZOVÁ PŘÍLOHA

PŘÍLOHA I: OBRAZOVÁ PŘÍLOHA



Obr. 6 Suchý sklad číslo 2 [zdroj vlastní, 2014]



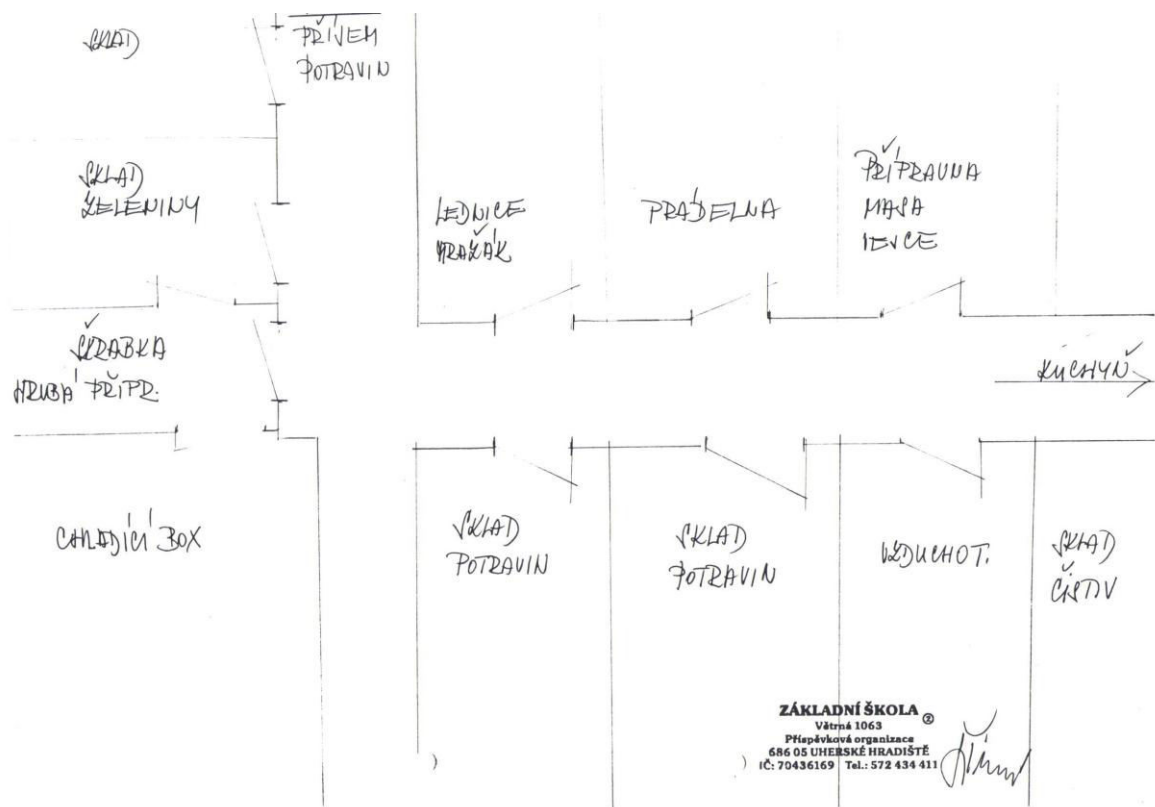
Obr. 7 Suchý sklad číslo 2 [zdroj vlastní, 2014]



Obr. 9 Chladicí zařízení kuchyně [zdroj vlastní, 2014]



Obr. 8 Kuchyně [zdroj vlastní, 2014]



Obr. 9 Mapa zařízení kuchyně ZŠ [zdroj interní]

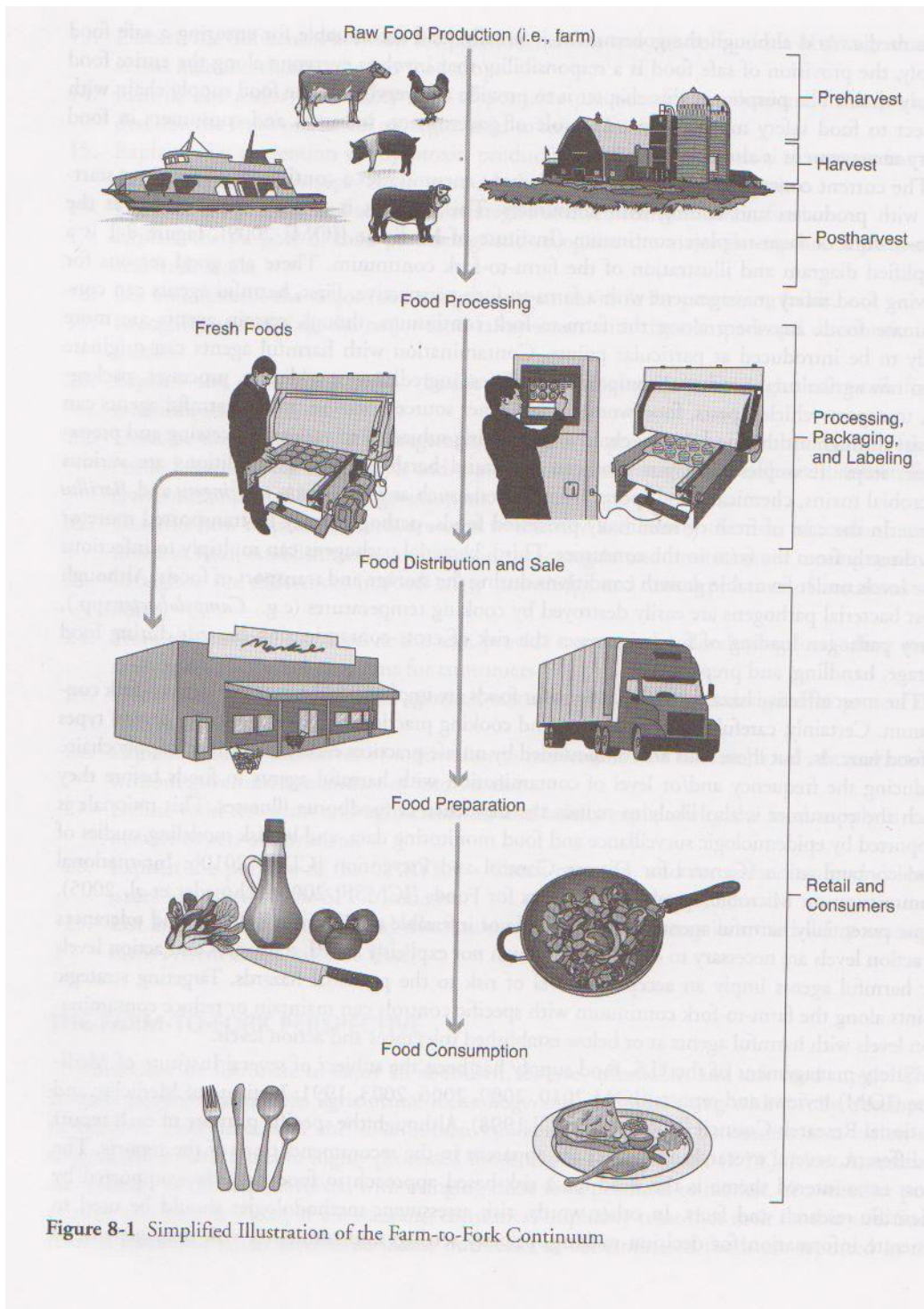


Figure 8-1 Simplified Illustration of the Farm-to-Fork Continuum

Obr. 10 Zpracování potravin [3, s. 364]