Kompetence vedoucí školního stravování: Manažer provozu od A do Z

Sleva 10% při objednání 2 a více účastníků sleva bude odečtena ze zobrazené ceny

Termín
8.4.2027

Online seminář

Živé vysílání sledujete online z domova či kanceláře. S lektorem komunikujete formou chatu nebo pomocí mikrofonu.

Cena bez DPH
2 990,00 Kč
3 617,90 Kč s DPH

Profil lektora
Lenka Polášková



Mgr. Lenka Polášková je odbornice na oblast školství, školské legislativy a řízení škol. Ve své profesní praxi se dlouhodobě věnuje zejména problematice předškolního a základního vzdělávání, školské dokumentaci, právním povinnostem ředitelů škol a aktuálním změnám ve vzdělávací legislativě. Je autorkou odborných textů a lektorkou vzdělávacích seminářů a webinářů určených především ředitelkám, ředitelům a pedagogickým pracovníkům. Ve své práci propojuje znalost právního prostředí škol s praktickou zkušeností a klade důraz především na srozumitelnost, praktičnost a využitelnost informací v každodenním chodu školy.

Jasné kompetence, přehledná dokumentace a praktické vedení školní jídelny a výdejny. Co má mít vedoucí školního stravování skutečně na starosti? O čem může samostatně rozhodovat, co potřebuje projednat s ředitelem školy a jaké pravomoci potřebuje, aby mohla svěřený provoz účinně řídit? Jak rozdělit úkoly mezi zaměstnance a udržet si přehled o dokumentaci, kontrolách i každodenních provozních povinnostech? Prakticky zaměřený webinář nabídne základní legislativní a manažerskou orientaci pro vedení školní jídelny a školní jídelny-výdejny. Propojí vymezení kompetencí a odpovědnosti s organizací práce, vedením dokumentace a kontrolou plnění úkolů. Určen je také ředitelům škol, kteří potřebují srozumitelně nastavit spolupráci s vedoucí školního stravování, vymezit její rozhodovací pravomoci a získávat potřebnou zpětnou vazbu o fungování provozu. Vysvětlíme, jak promítnout rozdělení činností do organizačního uspořádání, pracovní náplně a souvisejících pověření. Zaměříme se na to, co lze delegovat, jaké podmínky pro to vytvořit a které povinnosti a odpovědnost zůstávají vedení školy. Pozornost bude věnována také vztahu mezi vedoucí školního stravování, vedoucí kuchařkou a ostatními provozními zaměstnanci. Účastníci získají základní přehled dokumentace, kterou je potřeba v konkrétním typu provozu vést, sledovat a aktualizovat. Rozlišíme povinné dokumenty a záznamy od doporučených organizačních pomůcek. Ukážeme si, jak sestavit přiměřený plán kontrol a jak rozpoznat, kdy jejich četnost vychází z právních požadavků, nastavených provozních postupů nebo potřeb daného zařízení. Významnou součástí webináře bude živý komentovaný rozbor vzorové předlohy vnitřního řádu zařízení školního stravování. Na konkrétních ustanoveních si vysvětlíme jeho obsah, návaznost na skutečný provoz i postup při vydávání, aktualizaci a zveřejňování. Zaměříme se na nedostatky zachycované při inspekční činnosti České školní inspekce i na chyby, se kterými se lektorka opakovaně setkává při vlastní auditorské a konzultační práci. Součástí bude také malé manažerské minimum: stanovování priorit, plánování pravidelných povinností, zadávání úkolů, kontrola jejich splnění a zvládání nečekaných provozních situací. Právní a organizační východiska budou průběžně propojena s konkrétními příklady a doporučeními využitelnými ve vlastní jídelně nebo výdejně.

Cíl semináře

Online webinář s příklady z praxe a komentovaným rozborem vzorové předlohy vnitřního řádu.

Co si účastníci odnesou?

Přehlednější představu o kompetencích vedoucí školního stravování, podněty k rozdělení úkolů a kontrolních povinností a základní orientaci v dokumentaci provozu. Vedoucí získají doporučení pro plánování a organizaci práce; ředitelé oporu pro smysluplné delegování a kontrolu. Komentovaný rozbor vnitřního řádu pomůže oběma skupinám rozpoznat nedostatky ve vlastních dokumentech a zvolit vhodný postup jejich nápravy.

Zařazení rozboru vnitřních řádů odpovídá zjištěním ČŠI: ve výroční zprávě za školní rok 2024/2025 upozorňuje na chybějící řády, neúplné či nesprávné podmínky stravování a nedostatky při seznamování a informování dotčených osob.

Komu je seminář určen

Vedoucí školních jídelen a školních jídelen–výdejen, vedoucí kuchařky, ředitelé a ředitelky mateřských a základních škol.

Program

Živé vysílání 10:00 - 12:15 hod.

- Kompetence, odpovědnost a řízení provozu
  - Postavení vedoucí školního stravování v organizační struktuře školy.
  - Rozdělení rolí mezi ředitele školy, vedoucí školního stravování, vedoucí kuchařku a další zaměstnance.
  - Pracovní náplň, pověření a rozhodovací pravomoci: jak je nastavit srozumitelně a v souladu s právními předpisy.
  - Delegování úkolů: jasné zadání, potřebné pravomoci, termín, očekávaný výsledek a kontrola.
  - Hranice delegování a odpovědnost vedení školy.
  - Základní mapa povinné a doporučené dokumentace jídelny a výdejny.
  - Plán kontrol: co sledovat průběžně, co v pravidelných intervalech a co při změně podmínek provozu.
  - Předávání informací řediteli školy a řešení zjištěných nedostatků.
- Vnitřní řád a manažerské minimum v praxi
  - Účel a povinné náležitosti vnitřního řádu zařízení školního stravování.
  - Nejčastější obsahové a formální nedostatky: zkušenosti z inspekční, auditorské a konzultační praxe.
- Komentovaná ukázka vzorové předlohy vnitřního řádu přímo v online přenosu.
  - Co přizpůsobit konkrétní jídelně nebo výdejně a proč nestačí převzít cizí dokument.
  - Příprava, vydání, účinnost, zveřejnění a aktualizace vnitřního řádu; rozdělení úkolů mezi vedoucí a ředitele.
  - Praktický time management: denní, týdenní, měsíční a roční přehled povinností.
  - Stanovování priorit, organizace práce zaměstnanců, zastupitelnost a časová rezerva pro nečekané situace.
  - Jednoduché kontrolní seznamy, stručné pracovní porady a ověřování splnění úkolů.

BONUS:

- Účastníci získají základní přehled dokumentace, kterou je potřeba v konkrétním typu provozu vést, sledovat a aktualizovat.
- Významnou součástí webináře bude živý komentovaný rozbor vzorové předlohy vnitřního řádu zařízení školního stravování.

Další informace

Každý účastník kurzu obdrží CERTIFIKÁT o jeho absolvování, který může využít ve svém CV v části o doplňkovém odborném vzdělávání.
Forma semináře - živé vysílání (online seminář). Není potřeba nic instalovat ani stahovat - živé vysílání sledujete pouze po jednom kliku na odkaz, který obdržíte emailem.
Živé vysílání sledujete přímo na PC, notebooku nebo tabletu ve svém prohlížeči (Google Chrome, Mozilla Firefox, Microsoft Edge nebo Safari) z pohodlí Vašeho domova či kanceláře.

Během semináře lze pokládat dotazy lektorovi prostřednictvím mikrofonu nebo chatu. **Nevyhovuje Vám termín? Seminář pro Vás nahráváme, záznam ze semináře obdržíte následující pracovní den.**

eduzone®

Objednávka: Kompetence vedoucí školního stravování: Manažer provozu od A do Z

Sleva 10% při objednání 2 a více účastníků sleva bude odečtena ze zobrazené ceny

Fakturační údaje objednatele:

IČO:

DIČ:

Firma:

Jméno a přijmení:

Telefon:

Email:

Ulice:

Město:

PSČ:

Vaše č.obj.:
(bude uvedeno na faktuře)

Poznámka:

Účastníci:

Jméno vč. titulů

Telefon:

Email:

Jméno vč. titulů

Telefon:

Email:

Jméno vč. titulů

Telefon:

Email:

Formulář vytiskněte, vyplňte, naskenujte a zašlete nám jej na email: **info@eduzone.cz**
nebo účast objednejte v našem e-shopu **www.eduzone.cz**