Kvalita školního stravování očima vedení a strávníků

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

Termín
10.5.2027

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.

Od bezpečného provozu ke spokojeným strávníkům: jak kvalitu sledovat, vyhodnocovat a rozvíjet. Co rozhoduje o kvalitě školního stravování? Bezpečnost pokrmů, jejich chuť, způsob podávání, prostředí jídelny, dostatek času na jídlo i přístup zaměstnanců. Pro vedení školy je důležité také to, zda se děti a žáci stravování skutečně účastní, co přijímají pozitivně a proč některá jídla odmítají. Jak tyto informace získávat a využívat při řízení jídelny nebo výdejny? Webinář nabídne praktický pohled na kvalitu školního stravování v mateřských a základních školách. Těžištěm bude koncepční řízení kvality, každodenní zkušenost strávníků a smysluplná práce se zpětnou vazbou. Výživové normy a výpočty spotřebního koše nebudou předmětem podrobného rozboru. Zaměříme se na oblasti, které vyžadují soustavnou pozornost vedení bez ohledu na dílčí změny právní úpravy. Rozlišíme pohled České školní inspekce a krajských hygienických stanic: co v rámci svých kompetencí kontrolují, jaké podklady a skutečnosti sledují a jaká zjištění jsou podstatná pro vedení školy a stravovacího provozu. Představíme opakující se nedostatky z jejich zveřejněných výstupů a vysvětlíme, jak je využít při vlastní kontrolní činnosti. Zaměříme se také na rozměry kvality, které vedení může každodenně ovlivňovat: organizaci výdeje, čekání ve frontách, kulturu stolování, komunikaci personálu, přiměřenou podporu samostatnosti a respektování vývojových i individuálních potřeb dětí a žáků. Odlišíme situace typické pro mateřskou školu od potřeb mladších a starších žáků základní školy. Významnou součástí bude získávání a vyhodnocování zpětné vazby od strávníků, rodičů a zaměstnanců školy. Ukážeme si, jak kombinovat jednoduchá šetření s rozhovory, pozorováním a sledováním účasti na stravování či množství nesnědeného jídla. Vysvětlíme, jak rozlišovat osobní preference, podněty ke zlepšení a signály skutečného problému. Webinář propojí odborná a kontrolní východiska s praktickým úsudkem: jak si stanovit dosažitelné cíle, vybrat několik užitečných ukazatelů a ověřovat, zda přijaté změny dětem a žákům skutečně prospívají. Výklad doplní konkrétní situace z lektorské, auditorské a konzultační praxe.

Cíl semináře

Co si účastníci odnesou?

Ucelenější pohled na kvalitu školního stravování, orientaci v zaměření kontrol ČŠI a hygienické stanice a konkrétní podněty pro vlastní hodnocení provozu. Získají inspiraci pro jednoduchý systém zpětné vazby a plán zlepšování, který zohlední možnosti zařízení i skutečné potřeby dětí a žáků.

Komu je seminář určen

Vedoucí školních jídelen a školních jídelen–výdejen, ředitelé mateřských a základních škol, jejich zástupci a zástupci zřizovatelů

Program

Živé vysílání 10:00 - 12:15 hod.

- Kvalita stravování pohledem vedení a kontrolních orgánů
  - Co tvoří kvalitu školního stravování: bezpečnost, přijatelnost pokrmů, dostupnost služby, organizace a prostředí.
  - Pohled ČŠI a krajské hygienické stanice: rozdílné kompetence a zaměření kontrol.

    - Jak kontrola probíhá: práce s dokumentací, ověřování skutečného provozu, kontrolní zjištění a následná náprava.
    - Opakující se nedostatky podle zveřejněných výstupů: pravidla poskytování stravování, vnitřní řády, bezpečnost a dohled; provozní hygiena, skladování a dodržování postupů HACCP.
    - Koncepční řízení kvality: společné cíle vedení školy a jídelny, rozdělení úkolů a spolupráce se zřizovatelem.
    - Specifika výdejny a spolupráce s dodavatelem: jak sledovat kvalitu od převzetí pokrmu po jeho podání strávníkovi.
- Zkušenost strávníků a zpětná vazba jako nástroj zlepšování
    - Vývojové potřeby dětí v MŠ a žáků ZŠ: samostatnost, tempo jídla, podpora při stolování a seznamování s novými pokrmy.
    - Chuť, vzhled, konzistence a způsob podávání jídla; respektující přístup bez nátlaku.
    - Prostředí a organizace stravování: hluk, fronty, čas na jídlo, uspořádání prostoru a komunikace zaměstnanců.
    - Přiměřené metody zpětné vazby pro různé věkové skupiny: pozorování, rozhovory, jednoduché ankety a zapojení žákovského parlamentu.
    - Jak rozlišit pohled dítěte, rodiče a zaměstnance a sestavit otázky, které přinesou využitelné odpovědi.
    - Účast na stravování a nesnědené jídlo jako podněty k hledání příčin.
    - Od podnětu ke změně: vyhodnocení, stanovení priority, konkrétní opatření a ověření výsledku.

BONUS: Praktický model průběžného sledování kvality bez zbytečné administrativy.

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: Kvalita školního stravování očima vedení a strávníků

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**