Vnitřní kontrola ve školním stravování: Od předpisů ke každodenní praxi.

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

Termín
20.1.2027

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.

Jak ověřovat skutečné fungování provozu, vyhodnocovat zjištění a zajistit účinnou nápravu? Odpovídá každodenní fungování školní jídelny tomu, co stanovují její dokumenty? Jak ověřit, že zaměstnanci nastavené postupy skutečně dodržují? A jak poznat, že uložené nápravné opatření problém vyřešilo? Webinář se zaměří na vytvoření a využívání funkčního vnitřního kontrolního systému ve školním stravování. Provede účastníky celým kontrolním cyklem: od výběru kontrolovaných oblastí přes ověření skutečného stavu a vyhodnocení zjištění až po nápravu a následnou kontrolu její účinnosti. Důraz bude kladen na přiměřenost systému velikosti, personálním podmínkám a specifikům konkrétní jídelny nebo výdejny. Téma představíme ze dvou vzájemně propojených úrovní. Vedoucí školního stravování získají podněty pro průběžnou kontrolu vlastního pracoviště, vyhodnocování nedostatků a předávání srozumitelných závěrů vedení školy. Ředitelé se zaměří na nastavení kontrolních očekávání, vlastní ověřování provozu a posuzování podkladů od vedoucí jídelny. Vysvětlíme, jak obě úrovně propojit, aby poskytovaly spolehlivé informace pro řízení. Ukážeme si, jak převést požadavky právních předpisů a vlastní dokumentace do konkrétních kontrolních otázek: co má být splněno, jak to ověříme, kdo kontrolu provede a podle čeho posoudíme výsledek. Zaměříme se na pozorování provozu, práci se záznamy, rozhovory se zaměstnanci a porovnávání více zdrojů informací. Pozornost bude věnována také stanovení četnosti kontrol podle rizik, předchozích zjištění a změn v provozu. Významnou součástí bude práce s kontrolním zjištěním. Rozlišíme popis skutečného stavu, požadavek, který není plněn, možné příčiny a odpovídající nápravné opatření. Probereme, jak určit odpovědnou osobu a termín, co požadovat jako doklad nápravy a jak postupovat při opakování stejného problému. Obsah bude vycházet z aktuálně platných právních předpisů a relevantních materiálů České školní inspekce a krajských hygienických stanic. Konkrétní příklady z auditorské a konzultační praxe lektorky pomohou účastníkům sestavit kontrolní systém využitelný na jejich vlastním pracovišti.

Cíl semináře

Prakticky zaměřený online webinář s modelovými situacemi a ukázkami kontrolních záznamů.

Co si účastníci odnesou?

Konkrétní postup pro nastavení vlastního kontrolního systému: co kontrolovat, jak získávat spolehlivé podklady, jak formulovat závěry a jak sledovat nápravu. Vedoucí školního stravování získají oporu pro řízení každodenního provozu a předávání výsledků vedení. Ředitelé získají podněty pro účinnou kontrolu svěřeného úseku a vyhodnocování toho, zda přijatá opatření skutečně fungují.

Komu je seminář určen

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

Program

Živé vysílání 10:00 - 12:15 hod.

- Jak nastavit kontrolní systém a ověřovat skutečný stav
    - Kontrolní činnost ředitele školy a vedoucí školního stravování: účel, rozdělení úkolů a návaznost obou úrovní.

    - Výběr kontrolovaných oblastí podle podmínek a rizik konkrétní jídelny nebo výdejny.
    - Převod předpisů, vnitřních pravidel a pracovních postupů do ověřitelných kontrolních bodů.
    - Plánované, průběžné a následné kontroly: kdy kterou využít a jak nastavit jejich četnost.
    - Metody kontroly.
    - Jak ověřovat nejen existenci záznamu, ale také skutečné provedení zaznamenané činnosti.
    - Jednoduchý plán kontrol a kontrolní seznam přizpůsobený vlastnímu zařízení.
- Jak zjištění vyhodnotit, předat a zajistit nápravu
    - Věcný kontrolní záznam: co bylo ověřeno, jakým způsobem a s jakým výsledkem.
    - Rozlišení jednotlivého pochybení, opakujícího se nedostatku a systémového problému.
    - Posouzení závažnosti a stanovení priorit nápravy.
    - Hledání příčin.
    - Nápravná opatření.
    - Předávání závěrů vedoucí školní jídelny řediteli školy: stručná informace použitelná pro rozhodování.
    - Jak má ředitel závěry posoudit, požadovat doplnění a ověřit splnění uložených opatření.
    - Následná kontrola účinnosti nápravy a postup při opakovaných nedostatcích.
    - Pravidelné vyhodnocování a úprava kontrolního systému podle zkušeností z provozu.
- Praktické ukázky v průběhu webináře
    - Od ustanovení v dokumentu ke konkrétní kontrolní otázce.
    - Kontrola vybraného provozního postupu a zaznamenání výsledku.
    - Převod obecného požadavku „zajistit nápravu“ do splnitelného a ověřitelného opatření.
    - Stručné vyhodnocení kontrolní činnosti pro vedení školy.

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: Vnitřní kontrola ve školním stravování: Od předpisů ke každodenní praxi.

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**