



Jihočeská univerzita
v Českých Budějovicích
University of South Bohemia
in České Budějovice

Opatření ředitelky KAM JU č. 9/2025

pro kontrolní činnost hospodaření v menze JU

I. část

Účel opatření

Účelem tohoto opatření je vymezit postup kontroly hospodaření na jednotlivých pracovištích menzy JU. Systém kontroly zvyšuje hospodárnost střediska menzy a tím udržování ekonomické efektivnosti jednotlivých pracovišť.

II. část

Osobní zodpovědnost

Vedoucí menzy

- zodpovídá za řízení a organizaci veškerého chodu menzy, zabezpečuje ekonomické řízení provozu, má zodpovědnost za materiálově technickou základnu, finanční prostředky, metodické řízení a odpovědnost za operativní a účetní evidenci menzy včetně doplňkové činnosti
- zodpovídá za hygienické, protiepidemické, bezpečnostní předpisy a zásady HACCP systému menzy JU dle platné legislativy
- zodpovídá za řízení provozu bufetu a kavárny
- zodpovídá za hospodářský výsledek menzy, bufetu a kavárny, je přímo podřízen řediteli KaM a plní další úkoly jím stanovené.

Odborný referent menzy

- zodpovídá a zajišťuje zpracování rautů a coffee breaků
- zodpovídá a zajišťuje správní agendu spojenou s nákupem zboží
- zodpovídá za zakázky malého rozsahu se zajištěním obchodní agendy na menze

- zastupuje vedoucího menzy v jeho nepřítomnosti a odpovídá v tomto čase za činnosti uvedené odpovědnosti vedoucího menzy, kterému je přímo podřízen.

Šéfkuchař menzy

- zodpovídá za celý chod kuchyně, organizuje a kontroluje práci personálu
- zodpovídá za kvalitu stravy a dodržování technologických postupů
- zodpovídá za dodržení normované spotřeby surovin
- zodpovídá za dodržování hygienických předpisů
- zodpovídá za dodržení norem jídel a studené kuchyně
- zodpovídá za vytvoření jídelního lístku a jejich receptur
- zajišťuje a plní úkoly stanovené nadřízenými.

Nutriční referent

- zodpovídá za přípravu dietní stravy a její výdej z kuchyně, provádí normování stravy podle jednotlivých receptur
- sestavuje dietní jídelní lístky
- zodpovídá a vede předepsanou dokumentaci spojenou s provozem
- zodpovídá za záznamy HACCP
- dohlíží na výdej odvozové stravy.

Řezník

- zodpovídá za přejímku masa v množství i kvalitě
- zodpovídá za uzamčení všech skladů masa
- zodpovídá za hygienu pracovišť úpravy masa
- zodpovídá za dodržování hygienických předpisů
- vypomáhá kuchařům dle pokynů šéfkuchaře nebo vedoucí menzy.

Skladní

- zodpovídá za příjem objednaných surovin
- zodpovídá za uskladnění surovin v rámci platných hygienických předpisů
- zodpovídá za uzamčení všech skladů surovin
- zodpovídá za hospodárný, průhledný a ekonomicky efektivní nákup suroviny za účelem plnění normované spotřeby stravovacích služeb.

Pokladní

- zodpovídá za finanční prostředky, které prošly pokladnou v jakékoli formě.

III. část

Provádění kontrolní činnosti

Kontrolní činnost je zaměřená na inventurní stav surovin od nákupu, až po spotřebu odpovídající normotvornému procesu hotových jídel. Další kontrolní činností je kontrola nakládání se zbytky a nevydanými hotovými jídly. Součástí kontroly je kontrola dodržování hygienických předpisů.

Kontrolní činnost dle jednotlivých činností:

1. Přejímka surovin od dodavatelů

Kontrola je provozována namátkově 2x měsíčně.

Namátkovou kontrolu nařizuje vedoucí menzy.

2. Výdej surovin ze skladů

Výdej surovin ze skladů se uskutečňuje výhradně na základě dokladů (tzv. výdejek) k tomu určených.

Za výdej zodpovídá skladník, řezník a šéfkuchař.

Namátkovou kontrolu nařizuje vedoucí menzy. Kontrola je provozována minimálně 1x měsíčně.

3. Výdej zboží ze skladu pro akce mimo běžného stravování (rauty, občerstvení pro hosty, slavnostní obědy)

Výdej surovin ze skladů se uskutečňuje na základě výdejky. Za výdej surovin zodpovídá skladník, řezník, šéfkuchař nebo pověřený kuchař. Namátkovou kontrolu v intervalu nejméně každé páté externí akce provádí vedoucí menzy.

4. Výdej a příjem suroviny určených pro externí akce (vína či destilátů)

Výdej a nákup alkoholických nápojů se provádí na základě souhlasu vedoucího menzy. Kontrolu po každém výdeji a příjmu do skladu provádí vedoucí menzy na základě inventury.

5. Skladové zásoby surovin

Kontrolu skladových zásob, tj. porovnání skutečného stavu a evidenčního stavu zásob, zajišťuje skladník s vedoucím menzy.

6. Zásoby doplňku stravy ve vitrínách před pokladnami a u výdejů ostatních výdejen

Kontrolu stavu provádí namátkově 1x za měsíc odborný referent s vedoucím menzy.

8. Velikost porcí

Kontrolu hmotnosti porcí, způsobu servírování a spokojenosti strávníků provádí namátkově nutriční referent, šéfkuchař a vedoucí menzy.

9. Systém HACCP

Kontrola funkčnosti systému HACCP provádí 1x týdně vedoucí menzy. Nutriční referent a šéfkuchař je zodpovědný za funkčnost a dodržování zásad HACCP.

10. Dodržení předpisů hygieny provozu menzy

Za dodržování hygienických předpisů zodpovídá v oblasti skladového hospodářství skladník a řezník. V oblasti varny je za tuto oblast zodpovědný šéfkuchař.

Kontrola je namátkově prováděna vedoucím menzy. Četnost kontrol je minimálně 1x za měsíc.

Závěrečná ustanovení

Toto opatření nabývá účinnosti a platnosti dne 1. 5. 2025 a ruší předchozí opatření ředitele č. 3/2011.

V Českých Budějovicích, dne 28. 4. 2025

Ing. Michaela Merčáková

Ředitelka KaM JU