

Tabulka č. 14 Sledování a vyhodnocování efektivity činnosti – podíl ZŠS (v %)

Oblasti sledování efektivity	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Vypracovány postupy pro nákup potravin	--	37,4	--	--	100
Sledování ceny nakupovaných potravin	71,5	--	--	--	--
Úprava nabídky stravy s ohledem na množství zbytků jednotlivých pokrmů	--	60,3	--	60,0	100
Řešení množství zbytků jednotlivých pokrmů	--	--	63,0	--	--
Sledování stanovené a vyúčtované úplaty za školní stravování	91,0	--	--	--	--
Kontrola nákupu a spotřeby ochranných pracovních a čisticích prostředků	94,9	94,1	92,9	100	100
Posuzování odborné garance při výběru školních akcí	89,3	93,1	83,4	100	100

Z tabulky č. 11 je patrné, že vedení zařízení školního stravování většinou nakupují potraviny podle relace cena – kvalita. Formalizované postupy pro nákup potravin, které by více garantovaly efektivní využívání finančních prostředků při nákupu, má vypracována přibližně jen třetina školních jídelen. Naproti tomu necelé tři čtvrtiny ředitelů škol se zařízením školního stravování sledují ceny nakupovaných potravin. Kombinace obou uvedených opatření může významně snižovat riziko neefektivního využívání finančních prostředků.

Další možností, jak zbránit plýtvání ve školním stravování, je vyhodnocování a upravování nabídky jídel s ohledem na množství zbytků. Ačkoliv množství vrácených zbytků stravy nemá přímé dopady na finanční náklady, je nepochybně negativním zjištěním, že cca 40 % zařízení vrácené zbytky pokrmů nijak nereflakuje v příští nabídce poskytovaných jídel.

Kontrolou hospodaření zařízení školního stravování prováděnou na místě byly zjištěny nedostatky u 3 % subjektů. Problémy se týkaly nesouladu výdejky potravin s připravovanými pokrmy, nedostatků v evidenci potravin nebo nedostatečného rozlišování mezi výdejem potravin pro školní stravování a pro ostatní strávníky.

Oblasti výběru úplaty za stravovací služby a nákupu a spotřeby ochranných pracovních a čisticích prostředků věnuje pozornost více než 90 % vedoucích pracovníků odpovědných za školní stravování. Obdobně se také naprostá většina zařízení snaží o efektivní využívání prostředků pro odborný růst zaměstnanců tím, že ověřuje odbornou garanci školních akcí, na které tyto zaměstnanci vysílá.

Pro vyhodnocování kvality poskytovaných služeb je důležité ověřovat spokojenost strávníků a jejich zákonných zástupců. Formy tohoto ověřování a jejich zastoupení ukazuje následující tabulka.