

**Prevádzkovateľ:**

Názov spoločnosti: [Spoločnosť]  
Adresa spoločnosti: [Adresa spoločnosti]  
Telefón spoločnosti: [Telefón spoločnosti]  
E-mail spoločnosti: [E-mail spoločnosti]  
Fax spoločnosti: [Fax spoločnosti]

**Prevádzka:**

Adresa prevádzky: [Adresa prevádzky]  
Zodpovedný vedúci: [Vedúci]  
Tel. prevádzky: [Tel. prevádzky].



Dokument vypracoval: Ing. Polák Róbert -Poling

Dátum: Kliknutím zadáte dátum.

Dokument schválil: [Schválil]

Dátum: Kliknutím zadáte dátum.

Lehota uloženia: [L.U.]

Revízia dokumentu: [Revízia]

Dokument nadobudol účinnosť: Kliknutím zadáte dátum.

Vypracoval podpis:

Schválil podpis:

## Obsah

Obsah .....	2
1 Základné údaje .....	3
1.1 Účel smernice .....	3
1.2 Skratky a označenia používané v smernici .....	3
2 Plánovanie prípravy jedál a pokrmov .....	4
2.1 Úvod .....	4
2.2 Jedálny lístok .....	4
2.3 Plánovanie spotreby stravných jednotiek/porcií .....	4
Plánovanie spotreby stravných jednotiek pri objednávkovom systéme .....	4
Plánovanie spotreby stravných jednotiek pri bezobjednávkovom systéme .....	5
a, celkový počet spotreby stravných jednotiek .....	5
b, počet spotreby stravných jednotiek i-teho jedla/pokrmu .....	5

## 1 Základné údaje

### 1.1 Účel smernice

Účelom smernice Plánovanie prípravy jedál a pokrmov je popis činnosti prípravy pred samotným vyhotovením jedál a pokrmov, v nadväznosti na proces Plánovanie prípravy jedál a pokrmov. Smernica slúži na podrobný popis jednotlivých činností v procese. Smernica je dokumentom druhej úrovne a obsahuje odkazy na rôzne úrovne dokumentácie systému manažérstva kvality.

### 1.2 Skratky a označenia používané v smernici

Tieto skratky sa používajú v tejto smernici aj vo všetkých dokumentoch, na ktoré sa v nej odkazuje:

OOPP - osobné ochranné pracovné prostriedky

BOZP - bezpečnosť a ochrana zdravia pri práci

PO - požiarna ochrana

F - formulár

SM - smernica

## 2 Plánovanie prípravy jedál a pokrmov

### 2.1 Úvod

Nasledujúcou činnosťou po uzavretí obchodnej zmluvy na závodné stravovanie, zabezpečení materiálnych a ľudských zdrojov v procese realizácie produktu je príprava pred realizáciou / zhotovením jedál a pokrmov. Táto činnosť spočíva v naplánovaní jedálneho lístka, odhade/výpočte spotreby stravovacích jednotiek v nadväznosti na jedálny lístok, ďalej vo výpočte množstva potrebných surovín a polotovarov. Výstupy z tohto procesu sú priamym vstupom do procesu Nakupovanie a procesu zhotovenie jedál a pokrmov. Činnosť plánovania //najmä predpokladanej spotreby stravných jednotiek// si vyžaduje veľké skúsenosti a cit pre odhad predpokladanej spotreby stravných jednotiek pri bezobjednávkovom systéme.

### 2.2 Jedálny lístok

Jedálny lístok plánuje vždy **šéfkuchár**. **Šéfkuchár** plánuje jedálny lístok v predstihu, a to spravidla týždeň dopredu, aby bolo možné zabezpečiť/nakúpiť potrebné suroviny a polotovary.

Požiadavky na skladbu jedálneho lístka vplývajú najmä:

- Zo zmluvy na závodné stravovanie, kde sú zachytené požiadavky na skladbu jedálneho lístka
- Z periodicity, aby sa neopakovali jedlá v určitom časovom intervale – môže byť požiadavka v zmluve na závodné stravovanie
- Z obľúbenosti jedál zákazníkmi- stravníkmi
- Iné vplyvy // napr. zužitkovanie nakúpených surovín a polotovarov //

Jedálny lístok by mal byť vypracovaný v príjemnom a zrozumiteľnom grafickom podaní tak, aby stravníka zaujal, bol prehľadný a čitateľný. Jedálny lístok vypracuje **šéfkuchár** alebo ním poverený pracovník v elektronickej a tlačenej podobe. Jedálny lístok je umiestnený na viditeľnom mieste v jedálni tak, aby ho zákazníci - stravníci nehľadali.

### 2.3 Plánovanie spotreby stravných jednotiek/porcií

Plánovanie spotreby stravných jednotiek/porcií v nadväznosti na jedálny lístok rozdeľujeme do dvoch okruhov, a to:

- Plánovanie spotreby stravných jednotiek pri objednávkovom systéme
- Plánovanie spotreby stravných jednotiek pri bezobjednávkovom systéme

#### Plánovanie spotreby stravných jednotiek pri objednávkovom systéme

Objednávkový systém stravovania je systém, pri ktorom si zákazníci – stravníci objednávajú jedlá väčšinou deň dopredu. Tento systém je založený na orazení lístka s prideleným číslom podľa jedálneho lístka.

Objednávkový systém poskytuje konkrétnu hodnotu plánovaných stravných jednotiek, ktoré je potrebné vyhotoviť. Výhodou objednávkového systému je, že nie je potrebné odhadovať spotrebu stravných jednotiek. Pri objednávkovom systéme nevzniká ani nadbytok, ani nedostatok vyhotovených stravných jednotiek.

Na základe plánovaného počtu stravných jednotiek **šéfkuchár** vypočíta potrebu surovín a polotovarov na vyhotovenie jedál a pokrmov //na základe receptúr jedál a pokrmov//, ktoré zaznamená do výrobného výkazu **Výrobný výkaz**. Na základe výrobného výkazu **skladník/zásobovač** pripraví potrebné suroviny a polotovary na vyhotovenie jedál a pokrmov.

### Plánovanie spotreby stravných jednotiek pri bezobjednávkovom systéme

Bezobjednávkový systém stravovania je systém, pri ktorom si zákazníci – stravníci neobjednávajú stravu dopredu. Tento systém je založený na predpoklade – odhade počtu stravných jednotiek v nadväznosti na jedálny lístok.

Pri plánovaní počtu spotreby stravných jednotiek sa vychádza:

- Zo skladby jedálneho lístka,
- Zo skúsenosti v minulosti spotreby stravných jednotiek na podobnú, rovnakú skladbu jedálneho lístka,
- Predvídateľné vplyvy (napr. informácie o zmene počtu stravníkov),
- Z počtu stravníkov v predchádzajúcom dni,
- Iné nepredvídateľné vplyvy.

#### a, celkový počet spotreby stravných jednotiek

Plánovanie spotreby stravných jednotiek v nadväznosti na jedálny lístok vykonáva šéfkuchár. Pri výpočte/odhade vychádza zo vzorca:

$$P_{strav} = P_{strav.pred.den} \pm P_{pred} + P_{rezerva} ,$$

pričom

$P_{strav}$  – je predpokladaný počet stravníkov.

$P_{strav.pred.den}$  – je počet stravníkov v predchádzajúci deň.

$P_{pred}$  – je predvídateľná zmena počtu stravníkov v porovnaní z  $P_{strav.pred.den}$ .

$P_{rezerva}$  – je rezerva počtu stravníkov.

#### b, počet spotreby stravných jednotiek i-teho jedla/pokrmu

Pre jednotlivé stravné jednotky jedálneho lístka sa vychádza zo vzorca:

$$SJ_i = k_i * P_{strav}$$

$$\sum_{i=1}^n k_i = 1 \quad , \text{ pričom}$$

$SJ_i$  - (i) tá stravná jednotka (počet stravných jednotiek konkrétneho jedla) podľa jedálneho lístka.

$k_i$  - je i ty koeficient stravej jednotky(konkrétneho jedla), ktorý sa odhaduje na základe skúsenosti z obdobnej skladby jedálneho lístka, z obľúbenosti konkrétneho jedla.

n - je celkový počet jedál z jedálneho lístka.

Na základe plánovaného počtu stravných jednotiek i-teho jedla/pokrmu **šéfkuchár** vypočíta potrebu surovín a polotovarov na vyhotovenie jedál a pokrmov //na základe receptúr jedál a pokrmov//, ktoré zaznamená do výrobného výkazu [Výrobný výkaz](#). Na základe výrobného výkazu **skladník/zásobovač** pripraví potrebné suroviny a polotovary na vyhotovenie jedál a pokrmov.