

Výroční zpráva

Střední odborná škola
a Střední odborné učiliště,
Polička, Čs. armády 485

školní rok
2010/2011



Obsah

1	Základní údaje o škole	4
1.1	Základní údaje	4
1.2	Obecná charakteristika školy	5
1.3	Prostorové a materiální zabezpečení výuky	5
1.4	Současná situace školy	8
2	Přehled oborů vzdělávání	10
3	Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti školy	11
4	Údaje o přijímacím řízení	12
5	Údaje o výsledcích vzdělávání žáků	13
6	Údaje o prevenci sociálně patologických jevů	20
7	Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků	22
8	Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti	22
8.1	Akce odborného výcviku	22
8.2	Zahraniční spolupráce	30
9	Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí	30
10	Základní údaje o hospodaření školy	31
10.1	Hospodaření SOŠ a SOU Polička za rok 2010	31
10.2	Kontroly revizními orgány	31
10.3	Účetní výkazy k 31. 12. 2010	31
11	Údaje o zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů	32
12	Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení	32
13	Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů	33
14	Údaje o spolupráci s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání	33
14.1	Spolupráce s odborovými organizacemi	33
14.2	Spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery	33
15	PŘÍLOHA č. 1	35
16	PŘÍLOHA č. 2	43

Úvod

Region Polička sousedí z jedné strany se spádovými oblastmi okresu Žďár nad Sázavou, z druhé strany s místy, která jsou součástí nejenom okresu Svitavy, ale i okresů Ústí nad Orlicí a Chrudim. Jedná se tedy o oblast relativně rozdílných priorit, pracovních příležitostí a možností. Střední školství v oblasti Poličska působí jako stabilizující prvek a jako takový si získal pevné místo v podvědomí nejenom rozsáhlé rodičovské a pedagogické veřejnosti, ale všech občanů. Město samo se pyšní historickou tradicí, na kterou všestranně navazuje i současnými aktivitami. Jako velmi pozitivní je třeba hodnotit příkladnou spolupráci mezi městem a školou, která se projevuje na všech úrovních, počínaje zastupitelstvem a konče prospěšnou prací. Neodmyslitelná je i koncepční spolupráce s Úřadem práce.

Současná SOŠ a SOU má tradici 48 let, kdy škola navázala na zemědělský vzdělávací program, který měl v tomto regionu tradici od roku 1891. Do roku 1988 byly na škole vyučovány pouze obory zemědělské. V tomto roce se škola začala měnit ze školy zemědělské na typ školy zemědělsko potravinářského komplexu. S ubývajícím zájmem o zemědělské obory, se v roce 2006 změnila na školu poskytující vzdělání v službových a potravinářských oborech:

- 1988 - Kuchař – číšník
- 1991 - Rodinná škola
- 1992 - Cukrář-cukrářka, Řezník – uzenář
- 1994 - Zemědělec – hospodyňka
- 1995 - Podnikání v oborech obchodu a služeb
- 1997 - Transformace RŠ na SOŠ Polička
- 1998 - Zemědělský podnikatel
- 2001 - Sloučení Střední odborné školy a Střední odborného učiliště
- 2006 - Zrušení zemědělských oborů a otevření oboru Pekař.
- 2010 - Otevření oborů Gastronomie a Hotelnictví

Na škole se ve školním roce 2010/2011 vzdělávalo 442 žáků z toho ve čtyřletém oboru vzdělání 147, v nástavbovém studiu 31 a v tříletých oborech vzdělání 264.

1 Základní údaje o škole

1.1 Základní údaje

Název: Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Polička, Čs. Armády 485

Identifikátor zařízení: 600 012 735

Adresa: Čs. Armády 485
572 01 Polička

IČO: 62 031 961

Právní forma: příspěvková organizace

Součástí organizace:	Střední škola	IZO: 000 194 221
	Domov mládeže	IZO: 110 016 653
	Školní jídelna	IZO: 110 016 661

Zřizovatel: Pardubický kraj
právní forma: kraj, IČO: 70 892 822

Adresa: Komenského náměstí 125
532 11 Pardubice

Telefon: 461 722 107

Fax: 461 725 843

E-mail: skola@soupolicka.cz

HTTP: www.soupolicka.cz

Vedení školy:	ředitel:	Mgr. Boris Preissler
	zástupce ředitele:	Mgr. Jaroslav Švihel
	vedoucí OV:	Lubor Havlík
	vedoucí DM:	Zdena Hájková
	vrchní učitel OV:	Marie Škaroupková
	vedoucí ekonomického úseku:	Iva Martinů
	vedoucí stravování:	Romana Roušarová

Školská rada: předseda: JUDr. Jan Köck
členové: Mgr. Ivana Vápeníková
Alena Eltschknerová

1.2 Obecná charakteristika školy

SOS a SOU Polička je součástí vzdělávací soustavy.

SOS a SOU uplatňuje jednotu výchovy a vzdělávání, spojení školy se životem a usiluje o všestranný harmonický rozvoj osobností mladého člověka; vychovává ve smyslu vědeckého poznání a v souladu se zásadami vlastenectví, humanity a demokracie, formuje jeho intelektuální a mravní rozvoj, připravuje jej na tvořivou práci a odbornou činnost v povolání a poskytuje výchovu estetickou, zdravotní, tělesnou a výchovu ekologickou; umožňuje též náboženskou výchovu.

Škola zajišťuje žákům teoretické vyučování, praktické vyučování a výchovu mimo vyučování.

V učebních oborech vzdělání připravuje pro výkon povolání v oblasti služeb a potravinářství a odborných činností odpovídající příslušnému učebnímu oboru. Toto studium se ukončuje závěrečnou zkouškou.

Ve studijních oborech vzdělání připravuje pro výkon některých administrativně-ekonomických činností s cílem připravit absolventa pro podnikatelskou dráhu. Toto studium se ukončuje maturitní zkouškou.

Domov mládeže zajišťuje péči o žáky v době mimo vyučování, kterou se rozumí poskytování ubytování a stravování a vytváření podmínek pro jejich přípravu na výuku a pomoc při rozvíjení zájmové činnosti.

Školní jídelna poskytuje žákům celodenní stravování formou snídaní, obědů a večeří.

Výchovně vzdělávací činnost ve středním odborném učilišti zajišťují úseky teoretického vyučování, praktického vyučování a výchovy mimo vyučování.

1.3 Prostorové a materiální zabezpečení výuky

Výuka ve škole probíhala formou denního studia. Komplexní výuka byla zajištěna odborným kolektivem učitelů, učitelů odborného výcviku a vychovatelů. Společným jmenovatelem všech byla cílevědomost a zodpovědnost. Byli si vědomi toho, že jenom zdatný kolektiv, který úspěšně plní koncepci a strategii školy, může obstát v konkurenci mezi jinými středními školami.

Teoretická výuka

Na teoretické výuce se podílelo 24 interních a 2 externí učitelé. Výuka probíhala ve 24 učebnách, z toho bylo 11 učeben odborných:

- 2 učebny výpočetní techniky
- 4 jazykové učebny
- 2 učebny techniky administrativy
- 1 tělocvična
- 2 odborné učebny

Ve třech učebnách je instalována interaktivní tabule, v devíti třídách jsou natrvalo zabudovány dataprojektory. Učitelům jsou také k dispozici dva přenosné dataprojektory a jedna mobilní interaktivní tabule. V každém kabinetu je notebook a PC.

Odborný výcvik

Odborný výcvik čtyř učebních oborů zabezpečovalo ve školním roce 2010/2011 celkem 16 učitelů odborného výcviku. Výuka probíhala v odborných učebnách školy - cvičných kuchyních, učebnách stolničení, barmanské učebně cukrářských a řeznických dílnách, cukrářské a řeznické prodejně a na smluvních pracovištích.

Kuchař – číšník

Výuku zajišťovali učitelé odborného výcviku. Výuka probíhala na těchto pracovištích:

Školní kuchyně SOŠ a SOU	- příprava obědů
Jídelna SOŠ a SOU	- obsluha
Cvičné kuchyňky I.	- příprava pokrmů pro žáky ve skupině
Cvičné kuchyňky II.	- příprava pokrmů pro žáky ve skupině
Výrobna studené kuchyně	- výroba svačin, výrobků studené kuchyně v rámci doplňkové kuchyně
Učebna stolničení	- výuka stolničení

SPV

Herešova Krčma – Polička

Krčma U rytíře Střely - Krucemburk

Školní jídelna Rumunská

Restaurace THT – Polička

Jídelna Nemocnice Polička

Motorest, Litomyšl

Restaurace Karlov, Litomyšl

Hotel APLAUS, Litomyšl

Cukrář – cukrářka

Výrobu zajišťovali učitelé odborného výcviku v učebnách odborného výcviku. Zajišťovali výrobu zákusků, dortů, rolád, korpusů do cukrářské prodejny, která je součástí cukrárny.

Denní výroba: denně 30 druhů zákusků-tj. 2500 ks/den

Výroba čokoládových bonbónů

Výuka probíhala na těchto pracovištích:

Výrobna SOŠ a SOU Polička

Výrobna Mánesova SOŠ a SOU Polička

Školní prodejna cukrárenských výrobků

Řezník – uzenář

Výuku zajišťovali dva učitelé OV. Výuka probíhala v odborných učebnách školy, na smluvních pracovištích. Na těchto pracovištích žáci zajišťovali přípravu výrobků pro školní prodejnu masa a uzenářských výrobků.

Jednotlivá pracoviště tohoto oboru:

Školní výroba vařených masných výrobků

Školní prodejna masa a uzenářských výrobků

Masokombinát Polička, a.s.

Řeznictví Morávek, Vračovice

Řeznictví Štěpánek, Trpín

Domov mládeže

Výchovnou práci s ubytovanými žáky ve školním roce 2010/2011 zabezpečovalo 5 vychovatelů (přepočteno na plně zaměstnané 4,5), z toho 4 žen a 1 muž. Žáci byli rozděleni do 4 výchovných skupin a ubytováni v hlavní budově DM (pokoje I. kategorie).

Volnočasové aktivity byly vzhledem k různosti zájmů ubytovaných žáků organizovány napříč výchovnými skupinami a byly nabízeny formou akcí otevřených pro všechny ubytované žáky. Zájmovou činnost v DM doplňovala nabídka kroužků a kurzů Střediska volného času Mozaika, jazykových kurzů Tylova domu, hudebních, výtvarných a tanečních oborů ZUŠ v Poličce.

Vedle zájmových a relaxačních aktivit byla v denním programu zařazena příprava na vyučování, kdy si žáci sami volí mezi individuálním samostudiem v odpoledních hodinách nebo přípravou do školy večer.

Mezi akce, které zajišťovali společně žáci s vychovateli, patří Majáles poličských škol, ples SOŠ a SOU, taneční diskotéky a dvoudenní výlet na závěr školního roku.

Pracovníci domova mládeže průběžně spolupracovali s učiteli teoretického a praktického vyučování, Střediskem volného času Mozaika, se středními školami ve městě, Tylovým domem a Městskou knihovnou.

V rámci doplňkové činnosti nabízel domov mládeže ubytování v době hlavních a vedlejších prázdnin a o víkendech.

Školní jídelna

V únoru 2011 byl firmou VIS, spol.s r.o. proveden ekonomický audit stravovacího provozu naší školní jídelny. Výsledky viz.příloha č. 2

V rámci doplňkové činnosti bylo školní kuchyní zajišťováno také stravování hostů ubytovaných na domově mládeže a pomoc při přípravě pokrmů pro rauty a recepce.

Školní jídelna se přihlásila do projektu „Vzorová školní jídelna“ realizovaným firmou VIS, spol.s r.o. a společností ASPOS.

Byl také zpracován projekt pro plánovanou rekonstrukci školní jídelny, kuchyně a školního bufetu.

1.4 Současná situace školy

Škola je v současné době vzdělávací institucí, která nabízí skladbu učebních a studijních oborů v oblasti potravinářství a služeb. Je jedinou školou v Pardubickém kraji, která nabízí vzdělání v oboru Řezník-uzenář a Pekař.

Budova školy sestává z komplexu pěti budov. Budovy školy, domovů mládeže a objektů odborného výcviku.

Budova školy je tvořena prostory pro:

teoretické vyučování

počet učeben celkem 24

z toho odborných 12

pracovny pedagogů 10

tělocvična 1

prostory ředitelství školy a THP pracovníků 5

prostory stravovacího zařízení

kuchyň (kapacita 350 jídel) 1

jídelna 1

Domov mládeže je moderní, hotelového typu. Kapacita Domova mládeže je 300 lůžek. Pro mimoškolní výchovu jsou používány dvě klubovny, žákovská knihovna, jedna studovna, učebna na ruční práce, dvě herny na stolní tenis, jedna herna na kulečnick a stolní fotbal, posilovna a počítačová učebna s připojením na internet.

Objekt odborného výcviku je tvořen prostory pro odborný výcvik

cukrářů 3

kuchařů 6

řezníků 2

Škola jako celek svými možnostmi a vybavením zajišťuje komplexní výchovně vzdělávací program.

2 Přehled oborů vzdělávání

Ve školním roce 2010/2011 probíhalo vzdělávání v následujících oborech vzdělání:

29-54-H/002	Cukrář-výroba	Dle ped. dokumentů č.j. 23 491/04-23
29-54-H/01	Cukrář	Dle ŠVP Cukrář č.j. 65/2009
29-56-H/001	Řezník-uzenář	Dle ped. dokumentů č.j. 23489/04-23
29-56-H/01	Řezník-uzenář	Dle ŠVP Řezník-uzenář č.j. 66/2009
65-51-H/002	Kuchař-číšník pro pohostinství	Dle ped. dokumentů č.j. 20 737/03-23
65-51-H/01	Kuchař-číšník	Dle ŠVP Kuchař-číšník č.j. 67/2009
63-41-M/006	Obchodně podnikatelská činnost	Dle ped. dokumentů č.j. 14 605/96-23
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání	Dle ŠVP Obchodně podnikatelská činnost Č.j. 64/2009
65-41-L/01	Gastronomie	Dle ŠVP Gastronomické služby č.j. 69/2010
64-41-L/524	Podnikání	Dle ped. dokumentů č.j. 21236/2004-23

Žáci studující v denním studiu podle oborů a ročníků (stav k 30. 9. 2010)

obor		ročník	celkem	chlapci	děvčata
29-54-H/01	Cukrář	1	23	5	18
		2	22	4	18
29-54-H/002	Cukrář - výroba	3	30	6	24
			85	15	60
65-51-H/01	Kuchař - číšník	1	53	25	28
		2	53	26	27
65-51-H/002	Kuchař - číšník pro pohostinství	3	64	25	39
			170	76	94
29-56-H/01	Řezník - uzenář	1	8	6	2
		2	6	6	0
29-56-H/001	Řezník - uzenář	3	5	5	0
			19	17	2
64-41-L/524	Podnikání	1	31	12	19
			31	12	19
65-41-L/01	Gastronomie	1	24	6	18
			24	6	18
63-41-M/01	Ekonomika a podnikání	1	27	14	13
		2	30	3	27
63-41-M/006	Obchodně podnikatelská činnost	3	30	6	24
		4	36	11	25
			123	34	89

3 Rámcový popis personálního zabezpečení činnosti školy

Ve školním roce 2010/2011 zaměstnávala škola celkem 68 pracovníků. Z toho bylo 50 pedagogů včetně ředitele, statutárního zástupce ředitele – zástupce ředitele pro teoretické vyučování, vedoucího učitele, výchovného poradce, metodika prevence, 28 učitelů odborných a všeobecně vzdělávacích předmětů, vedoucího odborné výchovy, vedoucího učitele odborné výchovy, 17 učitelů odborné výchovy, vedoucí domova mládeže a 5 vychovatelů. Provozní úsek měl 18 zaměstnanců, z toho 5 TH pracovníků (vedoucí ekonomického a provozního úseku, hlavní účetní, mzdová účetní, pokladní, skladová účetní), 8 provozních zaměstnanců (školník, správce majetku a budov, provozář, uklízečky, topiči) a 5 pracovníků školní jídelny (vedoucí školní jídelny, vedoucí kuchařka, kuchařky).

Pedagogický úsek fungoval bez větších problémů, drobné zádrhele byly řešeny za pochodu. Na rodičovské dovolené jsou v současné době dvě učitelky všeobecných předmětů, dvě učitelky odborné výchovy a jedna TH pracovnice. Noví i zastupující kolegové postupně hledají své místo ve sboru i svou pozici ve vztahu k našim žákům.

Provozní úsek pod vedením vedoucí ekonomického a provozního úseku pracoval rovněž velmi dobře. Technicko - hospodářské pracovnice se musely vyrovnávat se stále rostoucím rozsahem úkolů. Také pracovníci údržby a úklidu řešili a odstraňovali po celou dobu vyučovací i prázdninové části uplynulého školního roku řadu drobných i rozsáhlejších oprav a provozních problémů. Na rodičovské dovolené jsou v současné době tři THP pracovnice.

Mimo zaměstnanců v pracovním poměru škola spolupracovala v rámci dohod s instruktory a zdravotníky na kurzech.

Z pedagogických pracovníků byli bez kvalifikace 2 učitelé všeobecně vzdělávacích předmětů, 10 učitelů odborné výchovy a 1 vychovatel.

Odborní učitelé bez pedagogického vzdělání mají absolvované doplňkové pedagogické studium.

Většina pracovníků školy má dlouholetou praxi ve svém oboru.

Přehled personálního zabezpečení činnosti školy:

pracovníci celkem	68
pedagogičtí pracovníci celkem	50
z toho: učitelé	28
učitelé odborné výchovy	17
vychovatelé	5
nepedagogičtí pracovníci celkem	18
z toho: THP pracovníci	5
provozní zaměstnanci	8
školní jídelna	5

4 Údaje o přijímacím řízení

Údaje o přijímacím řízení podle jednotlivých studijních a učebních oborů denního studia.

obor		Počet přihlášených v 1. a dalších kolech				Počet přijatých				Zápisový lístek
kód	název	celkem	z 8.r. ZŠ	z 9.r. ZŠ	odjinud	celkem	z 8.r. ZŠ	z 9.r. ZŠ	odjinud	
29-54-H/01	Cukrář	71	2	69	-	71	2	69	-	38
29-56-H/01	Řezník-uzenář	17	2	13	2	17	2	13	2	13
29-53-H/01	Pekař	4	-	4	-	4	-	4	-	0
65-51-H/01	Kuchař-číšník	121	7	111	3	79	3	73	3	38
65-41-L/01	Gastronomie	37	-	36	1	22	-	21	1	15
65-42-M/01	Hotelnictví	52	-	52	-	34	-	34	-	18
64-41-L/524	Podnikání	46	-	-	46	41	-	-	41	29
CELKEM		348	11	285	52	268	7	214	47	151

5 Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

Souhrnná statistika tříd										1. pololetí školního roku 2010/11	
třída	žáků	z toho hodnocení				snížená známka	průměrný prospěch	absence na žáka celkem neomluv.		třídní učitel	
		V	P	5	N						
C1	21	0	7	11	3	-	3.016	103.61	16.9	Mgr. Trhlík Libor	
C2	21	0	9	10	2	2 (2+0)	3.031	153.09	20.6	Ing. Pospíšilová Eva	
C3A	17	0	5	9	3	-	2.931	124.70	1.24	Bc. Hladká Hana	
C3B	12	0	9	2	1	-	2.732	113.00	-	Mgr. Koráb Bohumír	
G1	24	0	13	9	2	-	2.903	101.04	0.13	Ing. Havranová Marie	
K1A	26	0	8	10	8	2 (2+0)	3.179	108.19	16.3	Mgr. Svobodová Gabriela	
K1B	26	0	7	17	2	1 (1+0)	3.168	106.34	-	Ing. Teplá Renáta	
K2A	25	0	13	12	-	1 (1+0)	2.978	121.88	5.72	Mgr. Svobodová Marcela	
K2B	28	0	12	15	1	7 (7+0)	2.961	92.89	4.21	Ing. Vavřková Marie	
K3A	32	0	20	12	-	-	2.978	140.43	3.78	Mgr. Červená Kateřina	
K3B	29	2	16	9	2	-	2.785	95.17	-	Ing. Škraňková Zdeňka	
N1	28	0	13	15	-	-	2.709	93.28	-	Ing. Kučerová Věra	
Ř1	10	0	1	7	2	-	3.194	187.70	32.7	Mgr. Trhlík Libor	
Ř2	4	0	0	4	-	-	3.326	87.25	-	Ing. Pospíšilová Eva	
Ř3	4	0	0	4	-	-	3.610	182.75	5.25	Mgr. Koráb Bohumír	
S1	26	0	13	10	3	1 (1+0)	2.973	82.84	1.69	Mgr. Vápeníková Ivana	
S2	30	2	14	11	3	-	2.771	108.73	-	Mgr. Nožková Radmila	
S3	29	3	15	6	5	-	2.479	93.31	1.17	Mgr. Hoffmannová Jana	
S4A	17	2	10	5	-	-	2.862	97.70	0.76	Ing. Uttendorfská Miluše	
S4B	18	0	13	5	-	-	2.905	126.77	-	Ing. Osecká Martina	

Legenda V - prospěl s vyznamenáním
P - prospěl
5 - neprospěl
N - nehodnocen
U - uvolněn

Souhrnná statistika tříd

2. pololetí školního roku 2010/11

třída	žáků	z toho hodnocení V P 5 N				snížená známka Ch	průměrný prospěch	absence na žáka celkem neomluv.		třídní učitel
C1	19	0	14	5	-	-	2.967	97.89	2.05	Mgr. Trhlík Libor
C2	18	0	11	7	-	-	3.067	160.44	-	Ing. Pospíšilová Eva
C3A	17	0	13	4	-	2 (2+0)	3.043	106.82	0.94	Bc. Hladká Hana
C3B	12	0	11	1	-	-	2.904	126.75	-	Mgr. Koráb Bohumír
G1	23	0	15	8	-	-	2.917	129.39	-	Ing. Havranová Marie
K1A	23	0	8	15	-	8 (7+1)	3.134	161.78	22.8	Mgr. Svobodová Gabriela
K1B	23	0	18	5	-	2 (2+0)	2.932	103.73	1.91	Ing. Teplá Renáta
K2A	23	0	15	8	-	2 (2+0)	2.928	141.91	12.3	Mgr. Svobodová Marcela
K2B	27	0	20	7	-	3 (1+2)	3.020	114.51	7.78	Ing. Vaverková Marie
K3A	32	0	29	3	-	1 (1+0)	3.000	100.37	2.03	Mgr. Červená Kateřina
K3B	28	0	28	-	-	-	2.837	92.42	-	Ing. Škraňková Zdeňka
N1	27	0	18	9	-	-	2.698	94.51	0.22	Ing. Kučerová Věra
Ř1	6	0	4	2	-	-	3.013	200.33	14.0	Mgr. Trhlík Libor
Ř2	4	0	3	1	-	-	3.125	128.50	-	Ing. Pospíšilová Eva
Ř3	4	0	2	2	-	2 (0+2)	3.528	270.25	77.3	Mgr. Koráb Bohumír
S1	23	0	15	8	-	2 (1+1)	3.084	164.69	5.70	Mgr. Vápeníková Ivana
S2	28	1	20	7	-	-	2.837	103.60	-	Mgr. Šplíchalová Marcela
S3	28	1	26	1	-	-	2.440	111.21	-	Mgr. Hoffmannová Jana
S4A	16	1	13	2	-	-	2.676	63.18	-	Ing. Uttendorfská Miluše
S4B	17	0	15	2	-	-	2.804	89.88	0.12	Ing. Osecká Martina

Legenda V - prospěl s vyznamenáním
P - prospěl
5 - neprospěl
N - nehodnocen
U - uvolněn

Souhrnná statistika tříd								maturitní zkouška 2010/11	
třída	žáků	z toho hodnocení				snížená známka Ch	průměrný prospěch	třídní učitel	
		V	P	5	N				
S4A	14	1	10	3	-	-	2.667	Ing. Uttendorfská Miluše	
S4B	16	0	9	7	-	-	2.467	Ing. Osecká Martina	
Celkem	30	1	19	10	-	-	2.801		

Souhrnná statistika tříd								závěrečná zkouška 2010/11	
třída	žáků	z toho hodnocení				snížená známka Ch	průměrný prospěch	třídní učitel	
		V	P	5	N				
C3A	13	2	9	2	-	-	2.821	Bc. Hladká Hana	
C3B	11	2	8	1	-	-	2.576	Mgr. Koráb Bohumír	
K3A	29	0	27	2	-	-	2.872	Mgr. Červená Kateřina	
K3B	28	1	26	1	-	-	2.890	Ing. Škraňková Zdeňka	
Ř3	2	0	2	-	-	-	2.167	Mgr. Koráb Bohumír	
Celkem	83	5	72	6	0		2.813		

Legenda V - prospěl s vyznamenáním
P - prospěl
5 - neprospěl
N - nehodnocen
U - uvolněn

Dvojka z chování

Trojka z chování

Pochvala třídního učitele

K3A – 2x

Pochvala ředitele školy

Napomenutí třídního učitele

C1 – 1x

C2 – 5x

G1 – 1x

K1A – 3x

K2A – 1x

Důtka třídního učitele

C1 – 1x

C2 – 1x

C3A – 2x

C3B – 4x

G1 – 2x

K1A – 5x

K2A – 6x

K2B – 3x

K3A – 2x

N1 – 2x

Ř1 – 1x

Ř3 – 1x

S1 – 1x

S4B – 1x

Napomenutí učitele odborného výcviku

Důtka učitele odborného výcviku

Důtka ředitele školy

C1 – 2x

C2 – 4x

C3A – 1x

K1A – 3x

K1B – 3x

K2A – 3x

K2B – 2x

K3A – 3x

Ř1 – 1x

Ř2 - 1x

Ř3 – 1x

S1 – 1x
S4B – 2x

Podmíněné vyloučení

C2 – 1x
K3A – 1x

Počty

Dvojka z chování	0	Pochvala třídního učitele	2
Trojka z chování	0	Pochvala ředitele školy	0
Napomenutí třídního učitele	11	Důtka ředitele školy	27
Důtka třídního učitele	32	Podmínečné vyloučení	2
Napomenutí učitele odb. výcviku	2		
Důtka učitele odb. výcviku	5		

Dvojka z chování
-----**Trojka z chování**
-----**Pochvala třídního učitele**

K1B – 1x

Pochvala ředitele školy
-----**Napomenutí třídního učitele**

S4B – 1x

Důtka třídního učitele

C1 – 3x

C2 – 2x

N1 – 1x

Ř1 – 1x

S1 – 1x

Napomenutí učitele odborného výcviku
-----**Důtka učitele odborného výcviku**
-----**Důtka ředitele školy**

C3A – 1x

C3B – 1x

K1A – 6x

K1B – 1x

K2B – 1x

Ř2 – 1x

Ř3 – 1x

S1 – 1x

Podmíněné vyloučení

C1 – 3x

C2 – 1x

K1B – 1x

K3A – 1x

Ř1 – 1x

Ř3 – 1x

S1 – 1x

S3 – 1x

Počty			
Dvojka z chování	0	Pochvala třídního učitele	2
Trojka z chování	0	Pochvala ředitele školy	0
Napomenutí třídního učitele	1	Důtka ředitele školy	13
Důtka třídního učitele	8	Podmíněné vyloučení	10
Napomenutí učitele odb. výcviku	1		
Důtka učitele odb. výcviku	2		

Změna ve stavu žáků v období 1. 9. 2010 - 31. 8. 2011

(Žáci, kteří v průběhu školního roku byli přijati nebo ukončili vzdělávání.)

Třída	Stav k 1. 9. 2010	Stav k 31. 8. 2011	Přibylo	Ubylo	Třídní učitel
C1	23	19	0	4	Mgr. Trhlík Libor
G1	24	23	2	3	Ing. Havranová
K1A	22	22	4	4	Mgr. Svobodová
K1B	25	23	4	6	Ing. Teplá Renáta
N1	31	27	0	4	Ing. Kučerová Věra
Ř1	8	6	2	4	Mgr. Trhlík Libor
S1	27	23	1	5	Mgr. Vápeníková
C2	22	20	0	2	Ing. Pospíšilová
K2A	24	23	1	2	Mgr. Svobodová
K2B	28	28	0	0	Ing. Vavrková
Ř2	6	5	0	1	Ing. Pospíšilová
S2	30	28	2	4	Mgr. Šplíchalová
C3A	18	17	0	1	Bc. Hladká Hana
C3B	12	12	0	0	Mgr. Koráb
K3A	32	32	0	0	Mgr. Červená
K3B	30	28	0	2	Ing. Škraňková
Ř3	4	4	0	1	Mgr. Koráb
S3	31	29	1	3	Mgr. Hoffmannová
S4A	18	16	1	2	Ing. Uttendorfská
S4B	19	17	0	2	Ing. Osecká Martina
	434	402	18	50	

6 Údaje o prevenci sociálně patologických jevů

V průběhu školního roku díky preventivní činnosti nebyly ve škole řešeny závažnější případy zneužívání návykových látek, kriminality, delikvence či vandalismu.

Zpráva o činnosti metodika prevence sociálně patologických jevů

Výskytu sociálně patologických jevů se snažíme předcházet rozsáhlou nabídkou různých akcí, které škola pro žáky pořádá. Tímto usilujeme o větší informovanost žáků.

Dále chceme upevňovat vztahy ve třídách a posilovat tak hodnoty jako je přátelství, spolupráce a vzájemná pomoc. Důležité je podle nás také informovat žáky o tom, kam se mohou obracet v případě, že se ocitnou v těžké životní situaci a potřebují řešit problémy s drogami, alkoholem atd.

Podrobný rozbor této problematiky je uveden v minimálním preventivním programu, který je každoročně vypracováván a hodnocen. Prevence sociálně patologických jevů byla zařazena i do výuky, např. v předmětech občanská nauka, psychologie, společenská výchova apod.

Harmonogram akcí	Cílová skupina	Termín
Zážitkové besedy na téma „Stmelování kolektivu“ ve spolupráci s centrem primární prevence PREVKO	žáci I. ročníků	září-říjen
Vzdělávací film s drogovou tematikou „Piko“	žáci všech ročníků	listopad
Beseda na téma HIV/AIDS ve spolupráci s SVČ Mozaika (přednášející HIV pozitivní)	žáci III. a IV. ročníků	prosinec
AKCE: „Červená stužka“ – na podporu prevence HIV/AIDS	žáci SOU III. ročníků	prosinec
AKCE: „Valentýnské přání“ – na podporu prevence ochrany mladých lidí	žáci SOU III. ročníků	únor
Vrstevnický program na téma: „Drogy, proč ne?“ ve spolupráci s gymnáziem Polička	žáci I. ročníků	květen
Přednáška na téma: „Bezpečně na motorce“ ve spolupráci s neziskovou organizací Dolly Bikers	žáci II. a III. ročníků	květen a červen
Dokument „Drogy a mýty“ + Beseda s lidmi s drogovou minulostí	všichni žáci	červen

Zpráva o činnosti výchovného poradce

Sbírky byly realizovány ve spolupráci s žáky školy a p. Ing. Vaverkovou.

- 13. září 2011 Srdíčkový den na pomoc nemocným dětem
- 6. prosince a 7. prosince 2010 – sbírka Pomozte dětem
- 12. dubna a 13. dubna 2011 Srdíčkový den na pomoc nemocným dětem
- 1. června a 2. června 2011 sbírka ŠANCE, Charitativní projekt děti ulice

Kulturní akce

- 14. října 2010 Program Neonáček- pro třídy S1 a G1
- 9. listopadu 2010 filmové představení Piko a beseda s tvůrci
- 15. listopadu 2010 divadelní představení Těžká Barbora – div. Spolek Tyl – pro N1,G1,S1,S2,S3,S4A,S4B
- 17. ledna 2011 Přednáška Tomáše Řeháka – O nemoci AIDS, sexu, lásce a věrnosti
- 19. ledna 2011 Divadelní představení Lakomec, studio Genus Brno 26. ledna 2011 Filmové představení Habrmanův mlýn
- 31. ledna 2011 Divadelní představení Hra o Gilgamešovi, Gymnázium Polička, třídy SOŠ
- 2. března 2011 Život je jen náhoda, Představení klientů Domova na zámku Bystré, Tylův dům
- 6. dubna 2011 festival Jeden svět na školách – dokument Koupil jsem deštný prales
- 13. května 2011 Majáles
- 3. června 2011 filmové představení Občanský průkaz

Prevence sociálně patologických jevů

Ve spolupráci s metodikem prevence proběhlo několik preventivních programů pro žáky prvních ročníků zaměřených na stmelování kolektivu.

Výčet akcí: viz zpráva o činnosti metodika prevence.

Při řešení problémů v oblasti sociálně patologických jevů spolupracovala výchovná poradkyně s metodikem prevence Ing. Renátou Teplou.

Kariérové poradenství

- 7. prosince 2010 Testy profesní orientace pro žáky vycházejících maturitních ročníků, PhDr. Tvrdíková
- 6. ledna 2011 a 13. ledna 2011 Individuální pohovory k výsledkům testů profesní orientace

Výchovná poradkyně v průběhu školního roku jednala se žáky vycházejících ročníků, aby je podrobně seznámila s možnostmi dalšího studia. Žáci obdrželi informace související s vyplňováním přihlášek na střední a vysoké školy, na vyšší odborné školy, získali informace o obdržení a funkci zápisových lístků. Žákům byly pravidelně předávány reklamní a propagační materiály související s jejich dalším vzděláváním i profesní kariérou, které měla škola k dispozici.

Výchovné poradenství

Výchovná poradkyně vede kartotéku žáků se specifickými poruchami učení a chování, kterou doplňuje dalšími individuálními vzdělávacími prány a individuálními vzdělávacími programy, jež jsou dodatečně doplňovány na základě pozdějších zpráv z PPP, případně doporučení lékařských zařízení.

V průběhu školního roku byla výchovná poradkyně s těmito žáky v kontaktu, aby ověřila funkci individuálních vzdělávacích plánů a individuálních vzdělávacích programů.

V průběhu září poskytla výchovná poradkyně žákům sociálně znevýhodněným učebnice z knižního fondu školy (na základě žádosti zákonných zástupců a vyjádření SSZ).

Výchovná poradkyně se pravidelně zúčastňovala setkání výchovných poradců z regionu, která organizuje PPP Svitavy. V průběhu pololetí spolupracovala výchovná poradkyně s třídními učiteli při řešení výchovně vzdělávacích problémů žáků školy.

V průběhu školního byla výchovná poradkyně nápomocna žákům, kteří se na ni obraceli se svými studijními, rodinnými i sociálními problémy. V individuálních rozhovorech se spolu snažili hledat východiska z obtížných situací. (drobnější rozhovory nejsou zaznamenány v deníku VP).

Při řešení problémů v oblasti sociálně patologických jevů spolupracovala výchovná poradkyně s metodikem prevence Ing. Renátou Teplou.

Ve školním roce 2010 – 2011 proběhlo 31 pohovorů a jednání. Průběh těchto jednání je podrobně zaznamenán v deníku výchovného poradce. Jednotlivá jednání se týkala zejména nevhodného chování ve třídním kolektivu, neomluvené absence, nedostatečných školních výsledků, neplnění školních povinností, porušování školního řádu.

7 Údaje o dalším vzdělávání pedagogických pracovníků

Celoživotní vzdělávání učitelů se stává jednou z priorit školství. Kvalitní a vzdělaný učitel je rozhodující podmínkou pro kvalitní vzdělávací proces. Není možné vystačit se získanými vědomostmi ze studia navždy. Požadavky doby i nové vědecké poznatky diktují nutnost celoživotního vzdělávání a zkvalitňování práce každého učitele. Další vzdělávání je v zájmu každého učitele a je samozřejmostí. Naopak v zájmu školy musí být vytvoření podmínek pro jejich další studium. Své vzdělání uplatní právě ve škole.

SOŠ a SOU Polička dbá na rozvoj veškerých forem dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků. V následujících částech výroční zprávy je vyjádřen přehled o jednotlivých formách dalšího vzdělávání.

Účelové prostředky na DVPP byly využity na další vzdělávání ředitele, zástupce ředitele, výchovného poradce, koordinátora sociálně patologických jevů a ostatních školení učitelů zaměřených na využívání nových metod ve výuce, na školení v souvislosti se zavedením nové maturitní zkoušky.

8 Údaje o aktivitách a prezentaci školy na veřejnosti

8.1 Akce odborného výcviku

Ve školním roce 2010/2011 pokračovala odborná výchova žáků nejen v jednotlivých provozech, ale i v externích pracovištích při zajišťování jednotlivých společenských akcí.

V tomto školním roce zajišťovali žáci oboru kuchař-číšník, za vydatné podpory žáků oboru cukrář i řezník, pod vedením učitelů odborného výcviku přípravu recepcí a rautů v poličském okolí. Stejně jako v uplynulých letech se zúčastnilo padesát žáků obsluhy u příležitosti státní recepce 28. října 2010 na Pražském hradě.

Ve školním roce 2010/2011 jsme se zúčastnili oborových soutěží ve všech vyučovaných oborech.

Opětovně se naši soutěžící probojovali do národního kola v soutěži GASTRO JUNIOR NOWACO CUP.

Naši řezbáři vybojovali v prvním ročníku Carvingové juniorské ligy 1. místo.

Naši řezníci obsadili v soutěži Řeznická sekýra až druhé místo. Ve Valašském Meziříčí prokázali také své dovednosti a dovezli si ocenění za kvalitní přípravu řeznických výrobků.

O všech akcích školy informujeme nejenom prostřednictvím školních nástěnek ale i pomocí webové prezentace ale i formou aktivní spolupráce regionálním a celostátním tiskem (Noviny Svitavska, Poličské novinky, Jitřenka, odborné časopisy).

Dále školu prezentujeme při dnech otevřených dveří a při setkání středních škol jednotlivých okresů s rodičovskou veřejností.

Prezentace školy před odbornou veřejností je účast a výsledky na prestižních soutěžích pořádaných pro jednotlivé obory.

Přehled společenských akcí ve školním roce 2010/2011

Datum	Příležitost konání	Význam	Místo konání	Zadavatel	Počet žáků	Vyplacen o odměn	Počet hostů
2.-3.9.2010	Seminář soc. služeb	krajský	Litomyšl	Město Litomyšl	15	7710	260
10.-11.9.2010	Setkání se zaměstnanci	místní	Lubná	Fa. Flídr	10	5900	350
17.9.2010	Zastupitelstvo	místní	Polička	Město Polička	2		21
29.9.2010	MISS Princess	krajský	Svojanov	Město Polička	6	1550	80
29.9.2010	MISS Princess	krajský	Polička	Město Polička	6	1350	50
22.10.2010	Prodloužená taneční	místní	Polička	TD Polička	1	1482	120
22.10.2010	Debatování napříč osnovami	celostátní	Polička	Asociace debatních klubů	2	856	100
19.11.2010	Prodloužená taneční	místní	Polička	TD Polička	6	2100	300
24.11.2010	Projektové setkání	krajský	Polička	Město Polička	2	400	20
24.11.2010	Setkání se zástupci obcí	krajský	Pasíčka	Záchr. stanice Pasíčka	2	300	30
29.11.2010	Otevření masové platformy	celostátní	Polička	IMPACT PR Consultanty a.s.	4	2400	50

10.11.2010	Ukončení serie koncertů	celostátní	Praha	Nadace B.M.	11	6600	90
10.12.2010	Prodloužená taneční	místní	Polička	TD Polička	6	1800	500
18.12.2010	Setkání se zaměstnanci	místní	Litomyšl	ORION Litomyšl	6	1000	100
21.12.2010	Setkání se zaměstnanci	místní	Polička	Město Polička	5	1000	80
7.1.2011	Setkání se zaměstnanci	místní	Polička	THT Polička	12	6624	300
1.2.2011	Vyhlášení sportovců okresu	krajský	Polička	Regionální sdružení sportů	10	2500	300
10.2.2011	Setkání komise pro školy a sport	krajský	Pardubice	CCV Pardubice	5	2375	35
12.2.2011	Ples Svojanov	místní	Svojanov	Město Svojanov	4	1960	120
10.2.2011	Cesta ke kvalitě	celostátní	Polička	NUOV			9
17.- 18.3.2011	Festival vědy a techniky	celostátní	Pardubice	AMAVET	7	3200	700
14.- 19.3.2011	Stravování účastníků Pr. jara	místní	Polička	Pražské jaro	2	1200	500
16.4.2011	Prodej na akci	místní	Polička	TD Polička	4	3120	400
9.5.2011	Setkání starostů	krajský	Pardubice	Pardubický kraj	2	400	37
13.5.2011	Martinův Fest	místní	Polička	TD Polička	5	1125	90
27.- 29.5.2011	Poličské rockování	místní	Polička	SOŠ a SOU Polička			1000
31.5.2011	Zahájení stavby	místní	Studnice	Obec Studnice	5	650	35
10.- 12.6.2011	Skokový pohár	celostátní	Litomyšl	p. Skřivan	8	6600	350
15.6.2011	Ekocentrum	místní	Pomezí	Ekocentrum Skřitek			18
	celkem 25 akcí				148	64202	5745

Gastronomické soutěže kuchaři a cukráři

Školní rok	Soutěž	Účastníci	Umístění/ počet soutěžících
2010/2011 7.-8.10.2010	Gastro Junior NOVACO CUP 2011, Praha	Pavla Bubnová Erik Mitlehner Lenka Burešová	10/21 5/19 8/13
18.11.2010	Czech Carving Cup Ostrava	Votroubek Ladislav Pakosta Ladislav Soukup Luděk	2x bronzový diplom 2x stříbrný diplom 7 místo absolutně 3. místo, zlatý diplom
Carvingová extraliga 2010	Juniorská Carvingová Extraliga 2010	Votroubek Ladislav Pakosta Ladislav Soukup Luděk Pavla Bubnová SOŠ a SOU Polička	2/113 4/113 14/113 87/113 1/42
2.-4.3.2011	Gastro Junior NOVACO CUP 2011 finále, Brno Mezinárodní mistrovství ČR	Pavla Bubnová Erik Mitlehner Lenka Burešová	8/33 9/31 3/23
3.2011	Tatranský kuchár Poprad	Pavla Bubnová	stříbrný diplom
8.4.2011	Mladý sommelier Havlíčkův Brod	Jarešová Radka Mitlehner Erik Horák Marcel	10/35 23/35 26/35
5.2011	Gastro Hradec Hradec Králové	Ladislav Votroubek Ladislav Pakosta	2 zlatý diplom 4 stříbrný diplom

Barmanské soutěže

Školní rok	Soutěž	Účastníci	Umístění/ počet soutěžících
14.10.2010	Bacardi lázeňský pohár Jeseník	Felkl Tomáš Putnarová Lenka	5/40 35/40
20.11.2010	10. Gastrofestival Ostrava2010	Felkl Tomáš Trávníček Jan	8/34 14/34
26.- 27.11.2010	18. ročník EURO CUP 2010 Prešov	Trávníček Jan Tomáš Felkl	21/107 72/107
6.12.2010	Brněnský vánoční pohár	Felkl Tomáš Trávníček Jan	1/63 2/63
2.2.2011	XIII. AHOL CUP Ostrava	Felkl Tomáš Trávníček Jan	4/27 7/27
25.2.2011	Juniorská barmanská soutěž o pohár náměstkyně hejtmana Moravskoslezského kraje	Marková Petra Felkl Tomáš	13/37 13/37
16.3.2011	Bacardi – Martini Poděbrady Cup 2011	Felkl Tomáš Trávníček Jan	5/46 8/46
28.4.2011	Hronovský junior cup 2011 Hronov	Sedláková Klára Felkl Tomáš	5/31 10/31
11.5.2011	Martini a Bacardi Cup 2011 Velké Meziříčí	Sedláková Klára Felkl Tomáš Lipavský Tomáš Putnarová Lenka	3/31 5/31 14/31 18/31
12.5.2011	Labský pohár „Plum vodka“ 2011 Pardubice	Trávníček Jan Felkl Tomáš	9/44 10/44

Řeznické soutěže

Školní rok	Soutěž	Účastníci	Umístění/ počet soutěžících
30.-31.3.2011	5. přehlídka odborných dovedností oboru Řezník – uzenář Valašské Meziříčí	žáci oboru řezník	4/9
29.-30.4.2011	Mistrovství ČR „Řeznická sekyra 2011“ Polička	Hubač Jan Havel Libor Štěpánek Petr družstvo	2/19 6/19 13/19 2/6

Stejně jako v předešlých letech úspěšně spolupracuje s jednotlivými oborovými asociacemi, nejenom při přípravě žáků na jednotlivé soutěže, ale především při dalším vzdělávání pracovníků školy. Stejně využíváme znalosti kvalifikovaných odborníků při tvorbě nových školních vzdělávacích plánů.

Organizace, se kterými škola spolupracuje:

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Česká barmanská asociace

Asociace číšníků ČR

Český svaz zpracovatelů masa

Hospodářská komora ČR



Zahájení školního roku s panem Radko Martínkem



Mezinárodní mistrovství České republiky Gastro junior Brno



Gastro junior Brno - soutěž číšníků



Den otevřených dveří v SOŠ a SOU Polička



Gastro festival Ostrava



Barmanský kurz vedený lektorem Karlem Zapalačem



Gastro festival Pardubice - projekt Kouzelné jablíčko



Gastroden Velké Meziříčí-2.místo Michaela Břeňová



Gastroden Velké Meziříčí 1. místo-Běh číšníků



Gastro festival Ostrava- soutěž barmanů-ocenění za nejlepší techniku



Vaření bez hranic 2011-Chomutov-Jirkov



Vítězný výrobek Ladislava Pakosty na soutěži Gastro Hradec Carving Cup



Gastro Hradec Carving Cup



Řeznická sekýra SOŠ a SOU Polička-

Byly zahájeny kurzy vaření pro žáky mateřských a základních škol



Brněnský Vánoční pohár - Tomáš Felkl - vítězný koktejl

Byly zahájeny kurzy vaření pro žáky mateřských a základních škol



Eurocap 2010 v Prešově-21.místo z 86

Cukráři vyhráli se svojí čokoládou soutěž O nejatraktivnější výrobek



Pražský hrad 2010

Cukráři vyhráli se svojí čokoládou soutěž O nejatraktivnější výrobek



Gastro junior brno - soutěžní prostředí pro dvě osoby

Soutěž o nejatraktivnější výrobek -Pardubice-2. místo



15 Festival cestovního ruchu- italské Giulianova



8.2 Zahraniční spolupráce

Ve školním roce 2010/11 se v programu Leonardo konaly dva výjezdy a to:

- v září 2010
- v březnu 2011

Stáží se zúčastnili žáci z oboru Obchodně podnikatelské činnosti, konané v Itálii. Ubytování byli ve škole přímořském městečku Cesenatico s plnou penzí. Zde probíhala z části i teoretická a praktická výuka. Denní program byl sestaven vždy tak, aby teoretickou a praktickou výuku střídal aktivní odpočinek. Kuchaři se naučili připravovat italskou kávu, přípravu slávek, sardinek, lasagní. Čtyřletý obor zase poznával okolí z hlediska cestovního ruchu. Ve škole probíhala i ochutnávka jídel, dezertů a kávy. Další výuka probíhala v okolí školy v Cesenaticu a jeho okolí pod vedením našich doprovodných osob. Žáci si pochvalovali bezvadné školní zázemí, klidné prostředí s malými přímořskými obchůdky a nekonečné písčité pláže.

V dubnu 2011 jsme navštívili v projektu Comenius naší partnerskou školu ve Finsku v Oulu. Týdenní program sestavila finská škola se zaměřením na gastronomii. Mimo jiné jsme navštívili Hossu, hlavní město Finska a město na severním polárním kruhu – Rovaniemi. Na projektu společně pracujeme v oblasti gastronomie.

Koncem školního roku 2010 jsme přivítali v naší škole dva žáky v doprovodu jednoho učitele z francouzského města Pithiviers, kteří u nás vykonávali třítydenní praxi v oboru kuchař-číšník. Ve volném čase poznávali okolí Poličky, Litomyšle i hrad Svojanov s restaurací.

Koncem roku 2010 6 vybraných žáků oboru Cukrář strávili čtyři pracovní dny na stáži v partnerské škole Stredného odborného učilišťa v Kežmaroku. Celý pobyt byl zaměřen na odbornou přípravu studentů, která byla doprovázena celou řadou poznávacích akcí. Po vyučovacích hodinách strávených v učebnách školy se slovenskými kolegy si stážisté prohlédli historické město, měli možnost vyzkoušet termální prameny v AquaCity v Popradě a absolvovali výlet do Vysokých Tater.

9 Údaje o výsledcích inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí

Ve školním roce 2010/2011 v SOŠ a SOU Polička neproběhla žádná inspekce ČŠI.

10 Základní údaje o hospodaření školy

10.1 Hospodaření SOŠ a SOU Polička za rok 2010

A. Příjmy celkem

	hlavní činnost	vedlejší činnost	celkem
Příjmy celkem	40894	3443	44337
z toho:			
1. poplatky od rodičů za stravování	789	0	789
2. poplatky od rodičů za ubytování	1104	0	1104
3. ostatní příjmy	4896	3443	8339
4. poskytnuté neinvestiční dotace celkem	34105	0	34105
z toho:			
a) dotace na přímé výdaje	22836		22836
b) dotace na provoz z rozpočtu ÚSC	7800		7800
c) účelové prostředky	43		43
d) dotace ostatní	3426		3426
5. poskytnuté investiční dotace	774		774

B. Výdaje celkem

Výdaje celkem	41304	2992	44296
z toho:			
1. Náklady na platy	16201	377	16578
2. Ostatní osobní náklady	1991	200	2191
3. Odměny za produktivní práce žáků	233	0	233
4. Pojistné, FKSP	6455	136	6591
5. Náklady na učebnice a učební pomůcky	30	0	30
6. Ostatní provozní náklady	16394	2279	18673
7. Daň z příjmů		39	39
Hospodářský výsledek po zdanění	-410	412	2

(údaje jsou uvedeny v tisících)

10.2 Kontroly revizními orgány

V roce 2010 proběhla periodická kontrola Všeobecné zdravotní pojišťovny ČR, krajské pobočky pro Pardubický kraj, územní ho pracoviště Svitavy. Nebyly zjištěny žádné závažné závady.

10.3 Účetní výkazy k 31. 12. 2010

K výroční zprávě jsou přiloženy sestavené účetní výkazy k 31. 12. 2010 za Střední odbornou školu a Střední odborné učiliště, Polička, Čs. armády 485 – rozvaha, výkaz zisku a ztrát a příloha č. 1.

11 Údaje o zapojení školy do rozvojových a mezinárodních programů

V dubnu 2011 jsme navštívili v projektu Comenius naší partnerskou školu ve Finsku v Oulu. Týdenní program sestavila finská škola se zaměřením na gastronomii. Mimo jiné jsme navštívili Hossu, hlavní město Finska a město na severním polárním kruhu – Rovanemi

1. Program na podporu organizace a zajištění soutěží regionálního významu - Řeznická sekera

Příspěvek na podporu soutěží odborných dovedností na SOU. Již poněkolikáté pořádáme na naší SOŠ a SOU Polička soutěž pro studenty oboru řezník. Jedná se o soutěž o putovní sekuru, která je nejvýznamnější soutěží daného oboru v České republice s mnohaletou tradicí a mezinárodní účastí

Soutěží se v odborných dovednostech tříčlenných družstev žáků třetího ročníku oboru řezník-uzenář.

2. Program na podporu sportovní činnosti školy

Cílem programu je podpora aktivní činnosti sportovní i zájmové, klade si za cíl zpestřit možnosti sportovního a zájmového vyžití dětí a mládeže prostřednictvím projektů, které budou realizovány především školami.

Každoročně pořádáme v SOŠ Polička několik sportovních a turistických akcí pro naše studenty. Jsou to například školní soutěže ve fotbale, softbale, házené, ale i atletické, například skok do výšky. Z turistických akcí je to celodenní pochod po krásném prostředí naší českomoravské vysočiny. Sportovně turistické akce vedou pedagogičtí pracovníci a jsou pořádány pod záštitou ředitele školy.

12 Údaje o zapojení školy do dalšího vzdělávání v rámci celoživotního učení

Jsme součástí sítě škol poskytujících vzdělávací služby dospělým formou uznávání výsledků neformálního vzdělávání a informálního učení. Tato síť vzešla z projektu UNIV realizovaného Národním ústavem odborného vzdělávání.

Dále jsme zapojeni do projektu UNIV 2 – Kraje, jehož cílem je proměna středních (především odborných) škol v otevřené instituce, centra celoživotního učení, která budou aktivně naplňovat koncept celoživotního učení. Tato centra sdružená v síť budou poskytovat vzdělávání jak v oborech počátečního vzdělání, tak široké spektrum dalšího vzdělávání.

V projektu UNIV jsme v červnu 2011 předložili nový vzdělávací program pro dospělé s názvem Moderní gastronomie. Tento program je určen pro širokou laickou i odbornou veřejnost.

1. Vzdělávej se praxí

Jako partneři jsme zapojeni do schváleného projektu partnerství - Prohloubení spolupráce odborných škol a zaměstnavatelů v Pardubickém kraji. Zde se jedná o zvýšení kompetencí pedagogických pracovníků především odborných předmětů. Koncem školního roku 2010/11 proběhly v pořadí již druhé dvě stáže pro 9 učitelů odborných i teoretických předmětů. Stáže byly zaměřeny na moderní trendy v gastronomii.

13 Údaje o předložených a školou realizovaných projektech financovaných z cizích zdrojů

1. *Nové zkušenosti s řízením podniku v Evropské sféře 2009*

Realizace projektu Leonardo 2009 pro stáže studentů oboru SOŠ obchodně podnikatelská činnost. Ve školním roce 2010/11 se uskutečnily dva výjezdy žáků do naší partnerské školy v Cesenaticu.

2. *Vzdělávej se praxí*

Jako partneři jsme zapojeni do schváleného projektu partnerství - Prohloubení spolupráce odborných škol a zaměstnavatelů v Pardubickém kraji. Zde se jedná o zvýšení kompetencí pedagogických pracovníků především odborných předmětů. Koncem školního roku 2010/11 proběhla jedna stáž pro 9 učitelů odborných i teoretických předmětů. Stáž byla zaměřena na moderní trendy v gastronomii.

3. *Gastronomický výukový průvodce*

Tento projekt jsme začali realizovat v lednu 2010. Cílem projektu je vytvořit digitální filmové záznamy výukového materiálu oboru Kuchař-číšník a Cukrář-výuka na DVD a CD. Na přenosných záznamových nosičích budou zaznamenány pracovní postupy pro žáky při tvorbě kuchařských a cukrářských výrobků. Dalším výstupem bude sepsání receptů včetně pracovních postupů a jejich doplnění o digitální fotografie. Recepty, pracovní postupy a digitální fotografie budou následně vloženy do elektronické knihy a zveřejněny na www stránkách, zároveň bude vytvořena i verze na CD. V návaznosti na stanovený cíl projektu to znamená nafilmovat a zpracovat do výukového filmu celkovou problematiku v příslušných oborech. Tvorbou DVD a CD bude tedy vytvořen výukový materiál pro učební obory Kuchař-číšník a cukrář-cukrářka.

4. *Moderní gastronomie a trh práce*

Projekt jsme začali realizovat v listopadu 2010. Cílem projektu je vytvořit digitální výukové materiály oboru Kuchař-číšník a Cukrář-výuka pro vzdělávání dospělých, které budou předcházet ověřování předchozího učení dle zákona 179/2006 sb. U každého oboru bude vytvořeno pět základních vzdělávacích programu dle NSK.

14 Údaje o spolupráci s odborovými organizacemi, organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery při plnění úkolů ve vzdělávání

14.1 Spolupráce s odborovými organizacemi

Ve škole nepůsobí odborová organizace. Vedení školy však odebírá odborný tisk s odborovou tematikou vydávaný ČMOS PŠ. Zástupci vedení školy a správní zaměstnanci se účastní řady odborných seminářů organizovaných ČMOS PŠ.

14.2 Spolupráce s organizacemi zaměstnavatelů a dalšími partnery

Stejně jako v předešlých letech úspěšně spolupracuje s jednotlivými oborovými asociacemi, nejenom při přípravě žáků na jednotlivé soutěže, ale především při dalším vzdělávání pracovníků školy. Stejně využíváme znalostí kvalifikovaných odborníků při tvorbě nových školních vzdělávacích plánů.

Organizace, se kterými škola spolupracuje:

Asociace kuchařů a cukrářů ČR

Česká barmanská asociace
Asociace číšníků ČR
Český svaz zpracovatelů masa
Hospodářská komora ČR

Datum zpracování zprávy: 8. 10. 2011
Datum projednání ve školské radě: 12. 10. 2011

Mgr. Boris Preissler
ředitel

15 PŘÍLOHA č. 1

SOŠ a SOU Polička

ROZVAHA

Strana : 1

sestavená k 31.12.2010

Datum tisku : 28.01.2011

Čs. armády 485

(v Kč)

Polička

IČO : 62031961

572 21

Příspěvková organizace CZ-NACE: 000000

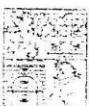
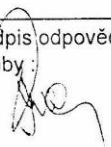
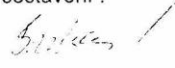
Předmět: Střední odborné vzdělávání

Číslo položky	Název položky	Synt. účet	Běžné účetní období			Minulé účetní období
			Brutto 1	Korekce 2	Netto 3	
	AKTIVA CELKEM		70866466.79	18205762.34	52660704.45	54475971.88
A.	Stálá aktiva		65468984.39	18205762.34	47263222.05	48919892.39
A.I.	Dlouhodobý nehmotný majetek		179144.20	179144.20		
1.	Nehmotné výsledky výzkumu a vývoje	012				
2.	Software	013				
3.	Ocenitelná práva	014				
4.	Povolenky na emise a preferenční limity	015				
5.	Drobný dlouhodobý nehmotný majetek	018	179144.20	179144.20		
6.	Ostatní dlouhodobý nehmotný majetek	019				
7.	Nedokončený dlouhodobý nehmotný majetek	041				
8.	Uspořádací účet technického zhodnocení dlouhodobého nehmotného majetku	044				
9.	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý nehmotný majetek	051				
A.II.	Dlouhodobý hmotný majetek		65289840.19	18026618.14	47263222.05	48919892.39
1.	Pozemky	031	1890441.00		1890441.00	1890441.00
2.	Kulturní předměty	032				
3.	Stavby	021	48390807.05	4969776.00	43421031.05	45374255.05
4.	Samostatné movité věci a soubory movitých věcí	022	5995974.98	4044224.98	1951750.00	1655196.34
5.	Pěstitelské celky trvalých porostů	025				
6.	Drobný dlouhodobý hmotný majetek	028	9012617.16	9012617.16		
7.	Jiný dlouhodobý hmotný majetek	029				
8.	Nedokončený dlouhodobý hmotný majetek	042				
9.	Uspořádací účet technického zhodnocení dlouhodobého hmotného majetku	045				
10.	Poskytnuté zálohy na dlouhodobý hmotný majetek	052				
A.III.	Dlouhodobý finanční majetek					
1.	Majetkové účasti v osobách s rozhodujícím vlivem	061				
2.	Majetkové účasti v osobách s podstatným vlivem	062				
3.	Dílové cenné papíry držené do splatnosti	063				
6.	Termínované vklady dlouhodobé	068				
7.	Ostatní dlouhodobý finanční majetek	069				
A.IV.	Dlouhodobé pohledávky					
1.	Poskytnuté návratné výpomoci dlouhodobé	462				
2.	Dlouhodobé pohledávky z postoupených úvěrů	464				
3.	Dlouhodobé poskytnuté zálohy	465				
5.	Dlouhodobé pohledávky z nástrojů spolufinancovaných ze zahraničí	468				
6.	Ostatní dlouhodobé pohledávky	469				

Číslo položky	Název položky	Synt. účet	Běžné účetní období			Minulé účetní období
			Brutto 1	Korekce 2	Netto 3	
B.	Oběžná aktiva		5397482.40		5397482.40	5556079.49
B.I.	Zásoby		312885.37		312885.37	422874.41
1.	Pořízení materiálu	111				
2.	Materiál na skladě	112	237038.68		237038.68	334583.65
3.	Materiál na cestě	119				
4.	Nedokončená výroba	121				
5.	Polotovary vlastní výroby	122				
6.	Výrobky	123				
7.	Pořízení zborží	131				
8.	Zboží na skladě	132	75846.69		75846.69	88290.76
9.	Zboží na cestě	138				
10.	Ostatní zásoby	139				
B.II.	Krátkodobé pohledávky		719586.05		719586.05	258337.35
1.	Odeběratelé	311	82603.00		82603.00	57880.00
4.	Krátkodobé poskytnuté zálohy	314	168059.33		168059.33	69694.00
5.	Jiné pohledávky z hlavní činnosti	315	1595.00		1595.00	1595.00
6.	Poskytnuté návratné finanční výpomoci krátkodobé	316				
10.	Pohledávky za zaměstnanci	335	17000.00		17000.00	17447.00
11.	Zúčtování s institucemi sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění	336				
12.	Daň z příjmů	341				
13.	Jiné přímé daně	342				
14.	Daň z přidané hodnoty	343				
15.	Jiné daně a poplatky	345	1500.00		1500.00	600.00
16.	Pohledávky za státním rozpočtem	346				
17.	Pohledávky za rozpočtem územních samosprávných celků	348				
18.	Pohledávky za účastníky sdružení	351				
23.	Krátkodobé pohledávky financované z nástrojů spolufinancovaných ze zahraničí	371				
24.	Poskytnuté zálohy na dotace	373				
25.	Náklady příštích období	381	36904.40		36904.40	53163.80
26.	Příjmy příštích období	385	29.97		29.97	1044.74
27.	Dohadné účty aktivní	388	410880.40		410880.40	
28.	Ostatní krátkodobé pohledávky	377	1013.95		1013.95	56912.81
B.IV.	Krátkodobý finanční majetek		4365010.98		4365010.98	4874867.73
4.	Termínované vklady krátkodobé	244				
5.	Jiné běžné účty	245	64308.92		64308.92	62667.53
9.	Běžný účet	241	4082453.14		4082453.14	4510358.50
10.	Běžný účet FKSP	243	158154.92		158154.92	246735.70
15.	Ceniny	263	1486.00		1486.00	1028.00
16.	Peníze na cestě	262				
17.	Pokladna	261	58608.00		58608.00	54078.00

Číslo položky	Název položky	Synt. účet	Stav v běžném účetním období 1	Stav v minulém účetním období 2
	PASIVA CELKEM		52660704.45	54475971.88
C.	Vlastní kapitál		48900031.28	51096522.79
C.I.	Jmění účetní jednotky a upravující položky		47266244.87	48922957.89
1.	Jmění účetní jednotky	401	46492731.87	48922915.21
3.	Dotace na pořízení dlouhodobého majetku	403	773513.00	
5.	Kurzové rozdíly	405		42.68
6.	Oceňovací rozdíly při změně metody	406		
7.	Jiné oceňovací rozdíly	407		
8.	Opravy chyb minulých období	408		
C.II.	Fondy účetní jednotky		1632452.28	2173516.24
1.	Fond odměn	411	25416.00	25603.00
2.	Fond kulturních a sociálních potřeb	412	206359.44	292453.44
3.	Rezervní fond tvořený ze zlepšeného výsledku hospodaření	413	41608.54	41608.54
4.	Rezervní fond z ostatních titulů	414	654293.51	1224153.81
5.	Fond reprodukce majetku, investiční fond	416	704774.79	589697.45
6.	Ostatní fondy	419		
C.III.	Výsledek hospodaření		1334.13	48.66
1.	Výsledek hospodaření běžného účetního období	493	1334.13	
2.	Výsledek hospodaření ve schvalovacím řízení	431		48.66
3.	Nerozdělený zisk, neuhrazená ztráta minulých let	432		
D.	Cizí zdroje		3760673.17	3379449.09
D.II.	Rezervy			
1.	Rezervy	441		
D.III.	Dlouhodobé závazky		410880.40	
1.	Dlouhodobé úvěry	451		
2.	Přijaté návratné finanční výpomoci dlouhodobé	452		
4.	Závazky z pronájmu	454		
5.	Dlouhodobé přijaté zálohy	455	410880.40	
8.	Dlouhodobé závazky z nástrojů spolufinancovaných ze zahraničí	458		
9.	Ostatní dlouhodobé závazky	459		

Číslo položky	Název položky	Synt. účet	Stav v běžném účetním období 1	Stav v minulém účetním období 2
D.IV.	Krátkodobé závazky		3349792.77	3379449.09
1.	Krátkodobé úvěry	281		
4.	Jiné krátkodobé půjčky	289		
5.	Dodavatelé	321	504698.85	1226916.96
9.	Krátkodobé přijaté zálohy	324	186362.00	147810.00
10.	Přijaté návratné finanční výpomoci krátkodobé	326		
14.	Zaměstnanci	331	1329508.00	1157940.00
15.	Jiné závazky vůči zaměstnancům	333		
16.	Zúčtování s institucemi sociálního zabezpečení a zdravotního pojištění	336	756437.00	608586.00
17.	Daň z příjmů	341	39520.00	
18.	Jiné přímé daně	342	185595.00	129590.00
19.	Daň z přidané hodnoty	343	36727.00	6288.00
20.	Jiné daně a poplatky	345		
21.	Závazky ke státnímu rozpočtu	347	918.00	516.86
22.	Závazky k rozpočtům územních samosprávných celků	349		
23.	Závazky k účastníkům sdružení	352		
29.	Krátkodobé závazky z nástrojů spolufinancovaných ze zahraničí	372		
30.	Přijaté zálohy na dotace	374		
31.	Výdaje příštích období	383	255.95	357.16
32.	Výnosy příštích období	384		5030.00
33.	Dohadné účty pasivní	389	276188.00	70997.00
34.	Ostatní krátkodobé závazky	378	33582.97	25417.11

Odesláno dne :		Razítko : Městský úřad a Střední odborná škola Příbram Č. Jarmov 488, Příbram 250 01	Podpis odpovědné osoby : 	Podpis osoby odpovědné za sestavení : 
Okamžik sestavení :				
Telefon : 461722107				
E-Mail : xx				

Čs. armády 485

sestavený k 31.12.2010

Datum tisku : 28.01.2011

Polička

(v Kč)

572 21

IČO : 62031961

Příspěvková organizace CZ-NACE: 000000

Předmět: Střední odborné vzdělávání

Číslo položky	Název položky	Synt. účet	Běžné účetní období		Minulé účetní období	
			Hlavní činnost 1	Hospodářská činnost 2	Hlavní činnost 3	Hospodářská činnost 4
A.	NÁKLADY CELKEM		41304243.16	2991992.62		
A.I.	Náklady z činnosti		41246550.65	2991992.62		
1.	Spotřeba materiálu	501	4740246.64	651103.66		
2.	Spotřeba energie	502	1594558.48	40501.00		
3.	Spotřeba jiných neskladovatelných dodávek	503				
4.	Prodané zboží	504	349331.16	1498339.45		
5.	Opravy a udržování	511	3995873.94			
6.	Cestovné	512	241846.00			
7.	Náklady na reprezentaci	513	2541.00			
8.	Ostatní služby	518	2637538.68	51845.64		
9.	Mzdové náklady	521	18425418.00	576938.00		
11.	Zákonné sociální pojištění	524	6096318.12	128059.00		
12.	Jiné sociální pojištění	525				
13.	Zákonné sociální náklady	527	324025.00	7533.00		
14.	Jiné sociální náklady	528	34878.00			
15.	Daň silniční	531				
16.	Daň z nemovitostí	532				
17.	Jiné daně a poplatky	538	20915.50	6708.00		
19.	Smluvní pokuty a úroky z prodlení	541				
20.	Jiné pokuty a penále	542				
21.	Dary	543				
22.	Prodaný materiál	544		16319.87		
23.	Manka a škody	547				
24.	Tvorba fondů	548				
25.	Odpisy dlouhodobého majetku	551	2246798.94	12504.00		
26.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého nehmotn. majetku	552				
27.	Zůstatková cena prodaného dlouhodobého hmotného majetku	553				
28.	Prodané pozemky	554				
29.	Tvorba a zúčtování rezerv	555				
30.	Tvorba a zúčtování opravných položek	556				
31.	Náklady z odepsaných pohledávek	557				
32.	Ostatní náklady z činnosti	549	536261.19	2141.00		
A.II.	Finanční náklady		57692.51			
2.	Úroky	562				
3.	Kurzové ztráty	563	11940.24			
4.	Náklady z přecenění reálnou hodnotou	564				
5.	Ostatní finanční náklady	569	45752.27			
A.III.	Náklady na nezpochybnitelné nároky na prostředky státního rozpočtu, rozpočtu ÚSC a státních fondů					
1.	Náklady na nezpochyb. nároky na prostředky stát. rozpočtu	571				
2.	Náklady na nezpochyb. nároky na prostředky rozpočtu ÚSC	572				
4.	Náklady na ostatní nároky	574				

Výkaz zisku a ztráty

Strana : 2

Číslo položky	Název položky	Synt. účet	Běžné účetní období		Minulé účetní období	
			Hlavní činnost 1	Hospodářská činnost 2	Hlavní činnost 3	Hospodářská činnost 4
B.	VÝNOSY CELKEM		40893988.66	3443101.25		
B.I.	Výnosy z činnosti		6787577.26	3443101.25		
1.	Výnosy z prodeje vlastních výrobků	601	518710.44			
2.	Výnosy z prodeje služeb	602	2275004.65	1355243.67		
3.	Výnosy z pronájmu	603	51582.00			
4.	Výnosy z prodaného zboží	604	387240.20	2064660.17		
8.	Jiné výnosy z vlastních výkonů	609				
9.	Změna stavu nedokončené výroby	611				
10.	Změna stavu polotovarů	612				
11.	Změna stavu výrobků	613				
12.	Změna stavu ostatních zásob	614				
13.	Aktivace materiálu a zboží	621	1147838.67			
14.	Aktivace vnitroorganizačních služeb	622				
15.	Aktivace dlouhodobého nehmotného majetku	623				
16.	Aktivace dlouhodobého hmotného majetku	624				
17.	Smluvní pokuty a úroky z prodlení	641				
18.	Jiné pokuty a penále	642				
19.	Výnosy z odepsaných pohledávek	643				
20.	Výnosy z prodeje materiálu	644		23197.41		
21.	Výnosy z prodeje dlouhodobého nehmotného majetku	645				
22.	Výnosy z prodeje dlouhodobého hmotného majetku	646				
23.	Výnosy z prodeje pozemků	647				
24.	Čerpání fondů	648	2335364.13			
25.	Ostatní výnosy z činnosti	649	71837.17			
B.II.	Finanční výnosy		1765.21			
2.	Úroky	662	1490.45			
3.	Kurzové zisky	663	274.76			
4.	Výnosy z přecenění reálnou hodnotou	664				
6.	Ostatní finanční výnosy	669				
B.IV.	Výnosy z nezpochybnitelných nároků na prostředky státního rozpočtu, rozpočtu ÚSC a státních fondů		34104646.19			
1.	Výnosy z nezpochybn. nároků na prostředky státního rozpočtu	671	26261314.07			
2.	Výnosy z nezpochybn. nároků na prostředky rozpočtu ÚSC	672	7843332.12			
3.	Výnosy z nezpochybn. nároků na prostředky státních fondů	673				
4.	Výnosy z ostatních nároků	674				
B.VI.	Výsledek hospodaření					
1.	Výsledek hospodaření před zdaněním		-410254.50	451108.63		
2.	Daň z příjmů	591		39520.00		
3.	Dodatečné odvody daně z příjmů	595				
4.	Výsledek hospodaření po zdanění		-410254.50	411588.63		

Odesláno dne :



Razítko
a Střední odborné učiliště
Polička
Čs. armády 465 870 01 P. 107

Podpis odpovědné osoby

Podpis osoby odpovědné za sestavení :

Okamžik sestavení :

Telefon : 461722107

E-Mail : xx

sestavená k 31.12.2010

Datum tisku : 28.01.2011

Čs. armády 485

(v Kč)

Polička

IČO : 62031961

572 21

Příspěvková organizace CZ-NACE: 000000

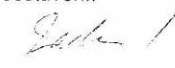
Předmět: Střední odborné vzdělávání

A.10. Informace podle § 4 odst. 8 písm. d) zákona

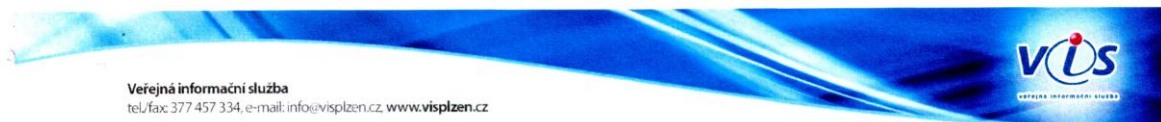
Položka			Stav k 1.1.	Stav k 31.12.
Název	Účet	Číslo		
Dotace celkem na dlouhodobý majetek ze státního rozpočtu	(AÚ 403)	01	x	773513.00
z toho: systémové dotace na dlouhodobý majetek		02	x	773513.00
z toho na: výzkum a vývoj		03	x	
vzdělávání pracovníků		04	x	
informatiku		05	x	
individuální dotace na jmenovité akce		06	x	
Přijaté prostředky ze zahraničí na dlouhodobý majetek	(AÚ 403)	07	x	
Přijaté dotace celkem na dlouhodobý majetek z rozpočtu územních samosprávných celků	(AÚ 403)	08	x	
Přijaté příspěvky a dotace ze státního rozpočtu	(AÚ 671)	09	x	26261314.07
z toho: Přijaté příspěvky na provoz od zřizovatele		10	x	
z toho na: výzkum a vývoj		11	x	
vzdělávání pracovníků		12	x	
informatiku		13	x	
Přijaté dotace na neinvestiční náklady související s financováním programů evidovaných v ISPROFIN od zřizovatele	(AÚ 671)	14	x	
Přijaté prostředky na výzkum a vývoj od poskytovatelů jiných než od zřizovatele	(AÚ 671)	15	x	
Přijaté prostředky na výzkum a vývoj z rozpočtu územních samosprávných celků	(AÚ 671)	16	x	
Přijaté prostředky na výzkum a vývoj od příjemců účelové podpory	(AÚ 67*)	17	x	
Přijaté prostředky na provoz ze zahraničí	(AÚ 649)	18	x	
Přijaté příspěvky a dotace na provoz celkem z rozpočtu územních samosprávných celků	(AÚ 672)	19	x	7843332.12
Přijaté příspěvky a dotace na provoz z rozpočtu státních fondů	(AÚ 673)	20	x	
Přijaté dotace celkem na dlouhodobý majetek z rozpočtu státních fondů	(AÚ ***)	21	x	
Poskytnuté návratné finanční výpomoci mezi rozpočty - krajskému úřadu	(316)	22		
Poskytnuté návratné finanční výpomoci mezi rozpočty - obci	(316)	23		
Přijaté návratné finanční výpomoci mezi rozpočty - ze státního rozpočtu	(326)	24		
Přijaté návratné finanční výpomoci mezi rozpočty - od krajského úřadu	(326)	25		
Přijaté návratné finanční výpomoci mezi rozpočty - od obce	(326)	26		
Přijaté návratné finanční výpomoci mezi rozpočty - od státních fondů	(326)	27		
Přijaté návratné finanční výpomoci mezi rozpočty - od ostatních veřejných rozpočtů	(326)	28		
Poskytnuté přechodné výpomoci příspěvkovým organizacím - org.složkou státu	(316)	29		
Poskytnuté přechodné výpomoci příspěvkovým organizacím - krajským úřadem	(316)	30		
Poskytnuté přechodné výpomoci příspěvkovým organizacím - obci	(316)	31		
Krátkodobé bankovní úvěry	tuzemské	(281)	32	
	zahraniční	(281)	33	
Vydané krátkodobé dluhopisy	v tuzemsku	(283)	34	
	v zahraničí	(283)	35	

Položka				Stav k 1.1.	Stav k 31.12.
Název		Účet	Číslo		
Ostatní krátkodobé závazky (finanční výpomoci)	tuzemské	(289)	36		
	zahraniční	(289)	37		
Směnky k úhradě	tuzemské	(322)	38		
	zahraniční	(322)	39		
Dlouhodobé bankovní úvěry	tuzemské	(451)	40		
	zahraniční	(451)	41		
Vydané dluhopisy	tuzemské	(453)	42		
	zahraniční	(453)	43		
Dlouhodobé směnky k úhradě	tuzemské	(457)	44		
	zahraniční	(457)	45		
Ostatní dlouhodobé závazky	tuzemské	(459)	46		
	zahraniční	(459)	47		
Nakoupené dluhopisy a směnky k inkasu celkem	(AE 063,253,312)	48			
z toho : krátkodobé dluhopisy a směnky územních samosprávných celků	(AE 253,312)	49			
komunální dluhopisy územních samosprávných celků	(AE 063)	50			
ostatní dluhopisy a směnky veřejných rozpočtů	(AE 063,253,312)	51			

Příspěvkové organizace vykazují údaje podpoložek 1 až 21, 32 a 33, 36 a 37, 40 a 41 přílohy účetní závěrky.

Odesláno dne:	Razítko:	Podpis odpovědné osoby:	Podpis osoby odpovědné za sestavení:
	 Střední odborná škola a Střední odborná učiliště, Polička Čs. armády 485, 572 01 Polička		
Okamžik sestavení:			
Telefon : 461722107 E-Mail : xx			

16 PŘÍLOHA č. 2



Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Polička, Čs. armády 485	
Došlo: 16-02-2011	Zpr.: <i>Rouček</i>
Počet listů: 1	spis.zn.: /
Počet příloh: /	č.j.: <i>SPOL/0 - 154/11</i>
Předch. č.: /	Skartzn. a lhůta: /

ZPRÁVA O VÝSLEDČÍCH EKONOMICKÉHO AUDITU STRAVOVACÍHO PROVOZU ŠKOLNÍ JÍDELNA SOŠ POLIČKA Z EKONOMICKÝCH ÚDAJŮ ZA ROK 2009

Vladimír Saska
Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Ekonomický audit byl proveden v níže uvedených krocích:

- Rešerše informačních zdrojů (povinně zveřejňované informace o subjektu, účetní výstupy, demografické informace o obci a regionu, údaje z autonomně provedeného miniauditů).
- Osobní konzultace s vedoucími pracovníky (ředitel subjektu, vedoucí jídelny).
- Vyhodnocení podrobných dat a jejich porovnání s výsledky jiných provozů odpovídajících velikostí a strukturou výroby hodnocenému subjektu ve formě závěrečné zprávy.

Osoba provádějící audit: Vladimír Saska
Ředitel subjektu: Borise Preissler Mgr.
Vedoucí školní jídelny: Romana Roušarová

Výkonná i hodnotící část auditu provedena v únoru 2011.

HODNOCENÉ OKRUHY

1. Přehlednost účetní evidence o činnosti stravovacího provozu a její oddělení od ostatních ekonomických aktivit subjektu.
2. Hodnocení věcných nákladů na výrobu jedné porce za rok 2009, porovnání s obvyklými hodnotami, návrhy a doporučení.
3. Hodnocení mzdových nákladů na výrobu jídel a produktivity práce z ukazatelů roku 2009, porovnání s obvyklými hodnotami, návrhy a doporučení.
4. Závěr

ÚVODEM – SITUAČNÍ POPIS

Kuchyně i školní jídelna jsou situovány v suterénních prostorách jednoho z objektů SOŠ. Dále pak k provozu patří i kancelář v přízemí téhož objektu. Plocha jídelny i výrobních prostor se jeví z pohledu kapacity i organizace výroby jídel spíše jako poddimenzovaná, obzvláště s přihlédnutím k tomu, že provoz částečně slouží i jako součást odborné výchovy číšníků a kuchařů. Obzvláště citelné je to pak u výrobního prostoru.

Stravovací provoz zajišťuje téměř výhradně stravování žáků a zaměstnanců školy a to i včetně celodenního stravování pro žáky ubytované na DM. Potenciálně (v případě investice do kapacity stravovacího provozu) je možno uvažovat o trvalém stravování žáků a zaměstnanců nedalekého gymnázia.

Lokalizace školy a její okolí neposkytuje dostatečný potenciál pro případné rozšíření počtu rezidentně se stravujících strávníků z řad veřejnosti. Nicméně aktivity školy v oblasti gastronomie vázané na odbornou výuku zajišťují subjektu hodnotný vedlejší příjem.

PŘEHLEDNOST ÚČETNÍ EVIDENCE O ČINNOSTI STRAVOVACÍHO PROVOZU

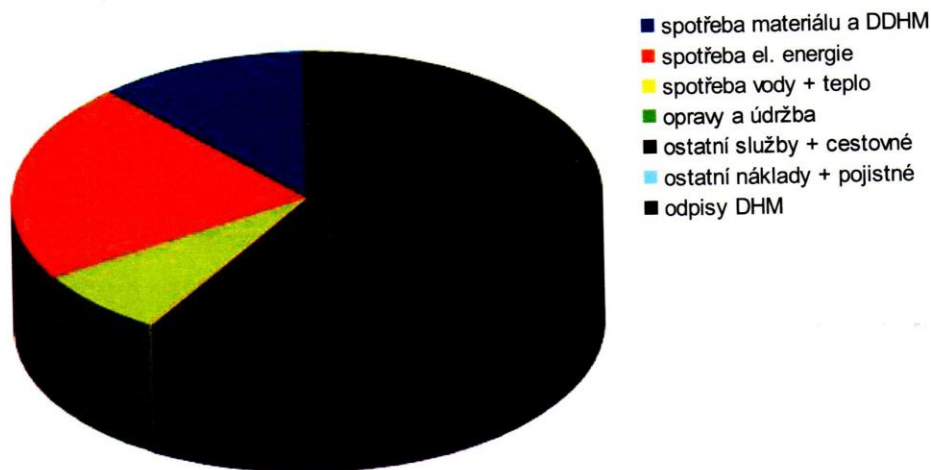
Ekonomický audit byl zaměřen na parametry hromadného stravování v hlavní činnosti a doplňkové činnosti. Samotná úroveň vedení účetní dokumentace předmětem hodnocení nebyla. Avšak vzhledem k tomu, že ekonomické výstupy, k provedení auditu potřebné, byly k dispozici v podstatě okamžitě a v potřebné struktuře, je možno usuzovat, že samotná evidence odpovídá běžným standardům.

Hromadné stravování je od ostatních aktivit provozu odděleno přehledným způsobem. V předložených výsledcích za hlavní a doplňkovou činnost není doplňková část zatížena žádnými provozními náklady a vykazuje tak vyšší výtěžnost, než je obvyklé. Nicméně protože se doplňková činnost podílí na celkovém objemu spotřebovaných surovin jen 2,5%, bylo by kontraproduktivní snažit se režijní náklady dále členit. Celkový výsledek auditu tato odchylka nikterak zásadně neovlivní.

Z pohledu kvality porovnání efektivity vložených prostředků s jinými provozy, lze očekávat drobné nepřesnosti při rozpočítávání společných nákladů školy a jídelny.

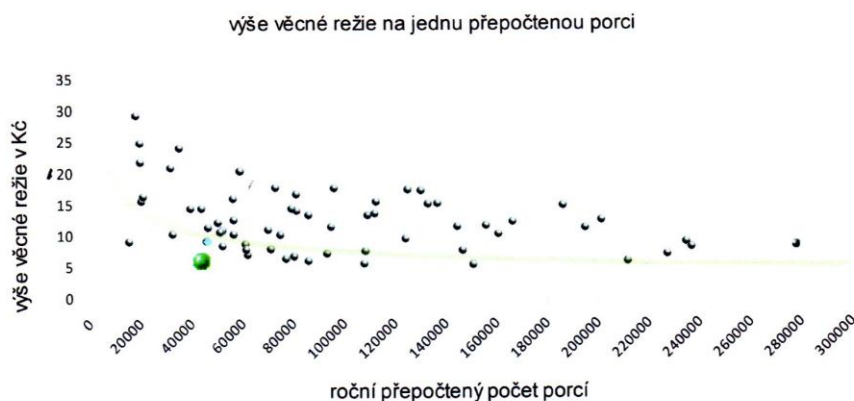
HODNOCENÍ VĚCNÝCH NÁKLADŮ NA VÝROBU JEDNÉ PORCE ZA ROK 2009

Podle doložených dokumentů z účetny školní jídelny a kalkulace jídel na rok 2010 z nákladových položek roku 2009 byla sestavena grafická struktura věcných nákladů. Efektivita celkových věcných nákladů ve výši 251 056,- Kč ku spotřebě surovin 1 038 756,- Kč je vyjádřena koeficientem 0,24. Tato hodnota je neobvykle nízká a obvykle se jí přibližují jen provozy 5-6x větší. Tato skutečnost ale může mimo excelentních ekonomických výsledků naznačovat i absenci některých nákladů. K této domněnce může ukazovat i to, že ve výše uvedené kalkulaci zcela chybí odpisy DHM, které stravovací provoz doložil ve výši 108 835,- Kč, vůbec zde nejsou vykázány náklady spojené s vytápěním budovy, službami hlavní a mzdové účetny a některé další náklady, které se u stravovacích provozů obvykle objevují. I spotřeba neskladovatelných dodávek (voda, energie) je neobvykle nízká.



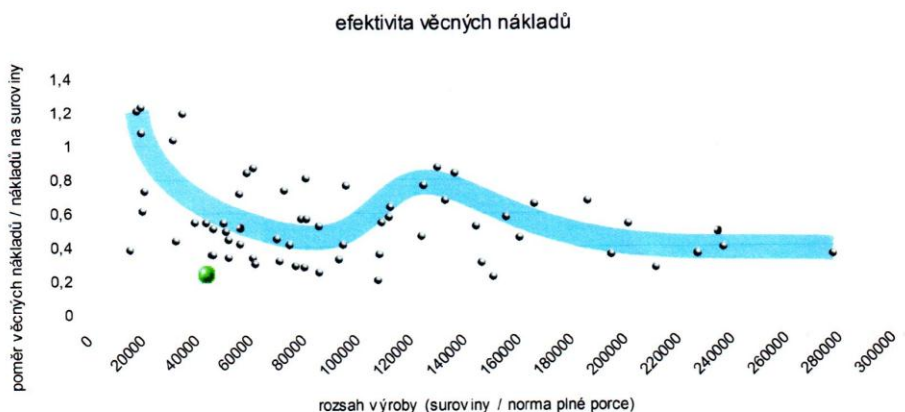
Doporučuji provést ve spolupráci s ekonomickým oddělením školy důkladnější revizi směrnic používaných pro dělení společných nákladů, aby byla realnost takto nízké věcné režie buď potvrzena, nebo stav napraven.

Vyjímečné stav takto vykázaných věcných nákladů potvrzují i dva následující grafy. První z nich znázorňuje zeleným bodem výši mzdových nákladů na jednu přepočtenou porci, jenž jak je z grafu patrné, nemá v provozech obdobné kategorie (40 tis. porcí ročně) konkurenci.



Pozn.: Přepočtený počet porcí je parametrem, pomocí kterého je porovnávána produkce provozů z různým typem výroby. Na veškerou spotřebu surovin je nahlíženo tak, jako by jediným výrobkem bylo hlavní jídlo (oběd) v normě, kterou provoz používá na jednu celou porci cizího strávníka. Nebere se tak v potaz, že část surovin byla spotřebována pro snídani, večeře či jiné chody a ani to, že se reálně vyrábějí i menší porce. Zelená hranice v grafu vyznačuje hranici věcných nákladů, které se vybraní stravovací provozy přiblížili a která tak může být považována za reálně dosažitelnou.

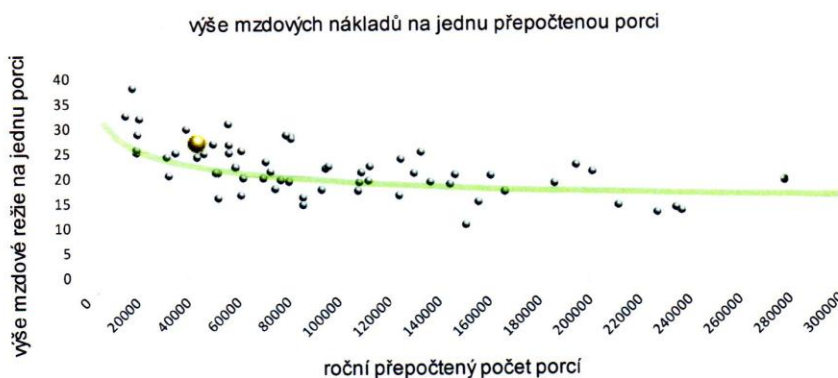
Druhý graf potom znázorňuje efektivitu vložených věcných nákladů. Tento parametr tedy říká, že na každou korunu vloženou do suroviny pro výrobu jídla musí provoz vydat dalších 0,23 Kč do věcných nákladů.



Modrá zóna zde vyznačuje obvykle dosahované průměrné hodnoty a je zjevné, že náklady hodnoceného provozu vyznačené zeleným bodem jsou hluboko pod hodnotami, které byly jištěny u jiných zařízení.

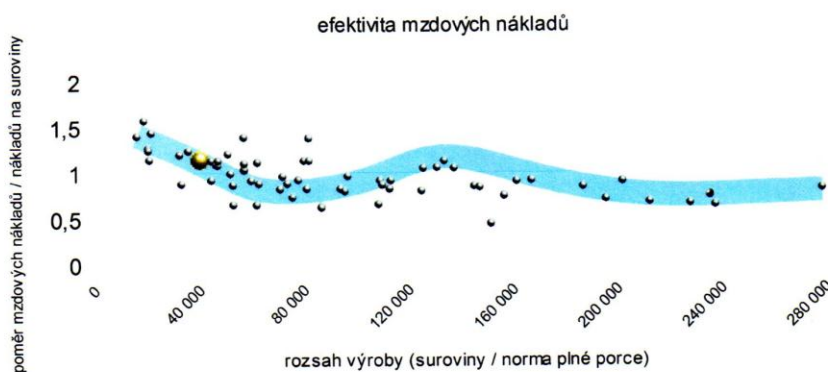
HODNOCENÍ MZDOVÝCH NÁKLADŮ NA VÝROBY JÍDEL A PRODUKTIVITY PRÁCE

Také mzdové náklady je možno hodnotit pomocí více různých metod. První z nich je metoda přepočtu nákladů na suroviny výší finanční normy jedné celé porce hlavního chodu (oběd). Tím je stanoven hypotetický počet takových porcí a jednoduchým rozpočtem potom i výše mzdových nákladů na jednu takto vypočtenou porci. Toto hodnotící kritérium je ale u menších provozů s celodenním stravováním velmi zkreslené, protože tyto jsou v porovnání se zařízeními se stejnou spotřebou surovin, ale bez celodenního stravování znevýhodněny. To je vliv vyšší pracnosti u výroby snídaní a večeří oproti hromadné výrobě obědů. Hodnocený subjekt je tak pohledem této metody a výsledkem 29,43 Kč na jednu přepočtenou porci spíše podprůměrný.



Pozn. : Linie znázorněná v zhruba vymezuje spodní hranici mzdových nákladů, ke kterým se vybrané stravovací provozy přiblížili a kterou tedy lze považovat za jistých podmínek reálně dosažitelnou. Linie je sestavena na základě ověřených výsledků. Žlutým bodem je zvýrazněna pozice hodnoceného provozu.

K objektivnějšímu srovnání s jinými provozy je tedy vhodné použít spíše metodu porovnávání efektivity vložených mzdových prostředků na jednotku surovin, která o něco lépe zviditelňuje relace mezi jednotlivými provozy s rozdílnou strukturou výroby, ale podobnou spotřebou surovin. Efektivitu vložených mzdových nákladů u hodnoceného provozu s koeficientem 1,13 je tak možno považovat za obvyklý průměr.



Pozn. : Linie znázorněná v zhruba vymezuje průměrnou efektivitu mzdových nákladů, ke kterou vybrané stravovací provozy dosahují. Pro přehlednost je na ose X zachováno členění podle přepočteného výkonu provozu jako v prvním grafu. Linie je sestavena na základě ověřených výsledků. Žlutým bodem je zvýrazněna pozice hodnoceného provozu.

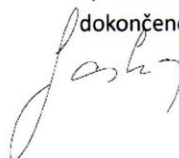
ZÁVĚR

Věcné náklady výroby jídel u hodnoceného provozu nelze hodnotit jinak než jako excelentní. Nicméně dojde-li na plánovanou rekonstrukci stravovacího provozu, bylo by vhodné v jejím rámci a v závislosti na technických možnostech umožnit stravovacímu provozu samostatné měření spotřeby energií, vody a tepla jako rozhodujících nákladových položek. Dále by bylo vhodné stanovit pro veškeré režijní náklady stravovacího provozu, které není možno vyjádřit přímo, pevné způsoby jejich odvození a to nejlépe formou interní účetní směrnice, aby bylo možné sledovat trendy vývoje nákladů a regulovat podle nich prodejní ceny výroby jídel.

U mzdových nákladů není možno při existující struktuře a objemu výroby zcela exaktně určit, zda mohou být plánovanou rekonstrukcí provozu nějak ovlivněny, nicméně získá-li provoz (jak výroba, tak i jídelna) větší prostory, bude možno do běžného systému obsluhy strážníků zahrnout i nadstandardní prvky doplňkového prodeje produktů vlastní výroby, například saláty a podobně. To by mohlo přispět k efektivnějšímu využití stávajících pracovních sil, přesunu části mzdových prostředků do nákladů doplňkové činnosti a tím i zlevnění, či udržení nákladů hlavní činnosti na konkurenceschopné úrovni.

Pokud se vedení subjektu rozhodne zvýšit objem výroby v rámci doplňkové činnosti, jeví se jako schůdná cesta navýšování nabídky vlastním strážníkům. Pro stravování veřejnosti ať už nahodilé nebo trvalé patrně není v dané lokalitě výrazný odběratelský potenciál. Vhodné by bylo prověřit možnosti externího stravování – vývozu hotové stravy – podnikům v okolí. Podle rešerše internetových zdrojů by zde mohl existovat prostor pro odbyt.

Zpracoval Vladimír Saska,
dokončeno 14.2.2011.



Tato výroční zpráva byla schválena Školskou radou při Střední odborné škole a Středním odborném učilišti, Polička, Čs. armády 485 dne 12. 10. 2011.

JUDr. Jan Köck v.r.

.....
podpis předsedy Školské rady