

**Kalkulácia výpočtu stravnej jednotky pacientov a
zamestnancov vo FN Trnava v roku 2011.**

Ing. Peter Sýkora, ekonomický námestník FN Trnava

09.10.2012

FAKULTNÁ NEMOCNICA TRNAVA

A. Žarnova 11, 917 75 Trnava

tel.: 033/5513925, fax: 033/5536224,

IČO: 610 381. DIČ: 2021191084. IČ DPH: SK 2021191084

Kalkulácia nákladov na stravovanie vo Fakultnej nemocnici Trnava

Kalkulácia nákladov na stravovanie vychádza z priamych nákladov na nákladovom stredisku Stravovanie, nepriamych nákladov, nákladov na réžiu, nákladov na dopravu a nákladov na prípravu a distribúciu jedla a umývanie priamo na oddeleniach FN Trnava.

A) Priame náklady

Na nákladovom stredisku Stravovanie Fakultná nemocnica Trnava zamestnávala v roku 2011 22 pracovníkov s osobnými nákladmi vo výške 277 574,47 EUR. Náklady na potraviny pre patientské stravovanie v roku 2011 predstavovali 414 915,18 EUR a pre zamestnanecké stravovanie 91 653,16 EUR. V súvislosti s prípravou jedla boli použité režijné materiály (hlavne dezinfekčné, čistiace potreby, ostatný DHM) v hodnote 10 411,35 EUR a spotrebované energie v hodnote 51 137,30 EUR. Ostatné priame náklady tvorili opravy a údržba budovy 5 377,19 EUR, služby (hlavne poštovné, upratovanie, revízia zariadení, ostatné služby) 11 023,48 EUR, odpisy ostatného dlhodobého hmotného majetku 29 184,00 EUR, odpisy budovy 5 158,43 EUR a poistenie 1 176,34 EUR. Tieto náklady vo výške spolu 892 452,47 EUR boli evidované na nákladovom stredisku Stravovanie a spotrebované potraviny pre pacientov na oddeleniach.

Štruktúra priamych nákladov v r. 2011:

	2011
spotrebované potraviny (pre patientské stravovanie)	414 915,18
spotrebované potraviny (pre zamestnanecké stravovanie)	91 653,16
režijný materiál	10 411,35
energia	51 137,30
opravy a údržba	5 377,19
služby	11 023,48
osobné náklady (spolu)	277 574,47
odpisy ost. majetku	29 184,00
poistenie	1 176,34

B Nepriame náklady

Súčasťou nákladov na poskytovanie stravovania sú aj nepriame náklady, ktoré nie sú vedené na jednotlivých nákladových strediskách, ale sú účtované samostatne. Tieto sú rozpočítané metódou pomeru výnosov nákladového strediska k celkovým výnosom. V prípade nákladov strediska Stravovanie sú náklady rovné výnosom.

Štruktúra nepriamych nákladov v r. 2011:

	2011
opravy a údržba budovy,... (pomerná časť z celku nemocnice)	4 144,14
odvoz a likvidácia komunálneho odpadu (pomerná časť z celku nemocnice)	1 678,49
internet/poštovné (pomerná časť z celku nemocnice)	2 334,50
pranie, čistenie a opravy prádla (pomerná časť z celku nemocnice)	6 653,08

C) Správna réžia

Správna réžia Fakultnej nemocnice Trnava tvorila v roku 2011 sumu 3 257 649 EUR, čiže 26,67 % z celkových nákladov nemocnice. Výpočet správnej rézie strediska Stravovanie bol realizovaný metódou pomeru miezd daného nákladového strediska k celkovým mzdám. Z miezd všetkých zamestnancov nemocnice tvorili mzdy zamestnancov strediska Stravovanie 1,57 %. Z celkovej správnej rézie bolo preto pridelené na stredisko Stravovanie na správnu réžiu 51 048 EUR.

D) Náklady na distribúciu stravy

Fakultná nemocnica Trnava zabezpečuje pravidelné rozvozy stravy zamestnancami oddelenia správy VÚD (vnútroústavná doprava) sedem dní v týždni v približných časových intervaloch (viď. nižšie) pre všetkých pacientov v areáli Fakultnej nemocnice Trnava. Rozvozy stravy zabezpečuje osem zamestnancov VÚD z celkového počtu dvanásť pracovníkov. Zamestnanci VÚD zabezpečujú okrem rozvozov i pomocné práce v kuchyni, prekladanie, skladanie tovaru napr. zemiakov, čistenie suterénnych priestorov, deratizáciu hlodavcov atď. Nepretržite zabezpečujú i pomocné práce súvisiace so zneškodňovaním odpadu vzniknutého v kuchyni. Priemerný odhadovaný čas strávený zamestnancami VÚD na pomocných prácach, vzhľadom k tomu, že sú zabezpečené soboty, nedele a sviatky, tvorí odhadom 2/3 a viac z celkových nákladov celej dopravy na oddelení správy. V časových harmonogramoch nie sú zahrnuté reklamácie, výmena jedál, doprava chýbajúceho jedla, poškodenia na vozidlách Škoda 1203 počas rozvozov, ktoré sú v havarijnom stave, bežné prevádzkové problémy atď.

Na nákladovom stredisku Doprava vznikajú distribúciou stravy náklady vo výške približne 67 % z celkových nákladov strediska.

Časový harmonogram rozvozov stravy:

Raňajky, desiata	06:50 h až 08:20 h
Obed	11:15 h až 13:00 h
Olovrant	14:00 h až 15:15 h
Večera	16:30 h až 18:15 h
Rozvoz stravy pre sanatórium	pracovné dni v čase od 9:00 h do 9:30 h dni pracovného pokoja v čase od 13:30 h do 15:00 h

E) Výdaj jedla pacientom

Poskytovanie stravovania hospitalizovaným pacientom je náročné vzhľadom na existujúcu klinickú výživu pacientov, spôsob poskytovania stravy pacientom, štruktúre poschodí budov a teda aj vzhľadom k potrebe zapojenia viacerých zamestnancov na jednotlivých oddeleniach. Pracovníci strediska Doprava doručia stravu v prepravných nádobách na oddelenia. Priamo na 25 oddeleniach sestry spoločne so sanitárom zabezpečia prípravu a výdaj stravy pacientovi. Príprava jedla spočíva v roztriedení jedál vzhľadom na diéty pacientov, v ohrievaní jedla vzhľadom na tepelné úniky pri doprave, v príprave porcií a distribúcii pacientovi. Táto činnosť sa realizuje 3x denne a čas strávený touto činnosťou je závislý od veľkosti oddelenia. Z tohto dôvodu bola kalkulácia nákladov realizovaná na základe analýzy snímky dňa na 9 veľkých a 9 malých oddeleniach, spolu na 25 poschodiach FN Trnava. Na príprave, výdaji jedla a následnej manipulácii s jedlom pracuje denne 25 sestier a 25 sanitárov na 9 veľkých oddeleniach 164 minút a na 9 malých oddeleniach 150 minút. Z tohto vychádza denne priemerný čas sestry a rovnaký čas sanitára 2 hod. a 37 minút. Priemerná cena práce 1 hod zdravotnej sestry v roku 2011 bola 8,2363 EUR a priemerná cena práce 1 hod sanitára 5,4670 EUR.

Odhadované ročné náklady FN Trnava v r. 2011 súvisiace s prípravou jedla, s výdajom a manipuláciou na oddeleniach boli 323 740,46 EUR.

Za účelom zohrievania stravy sú na oddeleniach používané spotrebiče, ktorých cena spotreby energií bola vypočítaná Oddelením prevádzkovo-technických činností. Celkové náklady FN Trnava s touto činnosťou boli v r. 2011 vyčíslené na 24 857,64 EUR. (Výpočet vid' príloha).

Nespotrebovaná strava je likvidovaná priamo na oddeleniach prostredníctvom drvičov odpadu, ktoré podliehajú pravidelnej výmene. FN Trnava mala v r. 2011 s tým spojené náklady vo výške 2 264,40 EUR.

F) Služby spoločnosti ČaSS, spol. s r.o.

Umývanie použitého riadu na oddeleniach a klinikách FN Trnava je na základe zmluvy zabezpečované súkromnou spoločnosťou ČaSS, spol. s r.o., pričom jej zamestnanci na základe stanoviska tejto spoločnosti strávia touto činnosťou v priemere 78 hodín denne na všetkých oddeleniach. Z celkovej sumy za upratovacie služby tvoria náklady na umývanie použitého riadu v zmysle potvrdenia od ČaSS, spol. s r.o. z dňa 12. 3. 2012 sumu 11 084 EUR s DPH. To znamená, že v roku 2011 boli celkové náklady na umývanie použitého riadu 130 506 EUR.

G) Štruktúra celkových nákladov

	2011
spotrebované potraviny (pre patientské stravovanie)	414 915,18
spotrebované potraviny (pre zamestnanecké stravovanie)	91 653,16
režijný materiál	10 411,35
drvičky odpadu na ODD	2 264,40
energia	51 137,30
energia na výdaj stravy ODD	24 857,64
opravy a údržba	5 377,19
opravy a údržba budovy,... (pomerná časť z celku nemocnice)	4 144,14
služby	11 023,48
náklady za umývanie na ODD (fi Čass)	130 506,48

odvoz a likvidácia komunálneho odpadu (pomerná časť z celku nemocnice)	1 678,49
internet/poštovné (pomerná časť z celku nemocnice)	2 334,50
pranie, čistenie a opravy prádla	6 653,08
osobné náklady (spolu)	277 574,47
ON - výdaj stravy sestry a sanitári na ODD	323 740,46
odpisy ost. majetku	29 184,00
odpisy budovy	5 158,53
poistenie	1 176,34

	12
	2011
Osobné náklady	601 314,93
Spotreba potraviny pacienti	414 915,18
Spotreba potraviny zamestnanci	91 653,16
Spotreba ost. materiálu	12 675,75
Spotreba energie	75 994,94
Opravy a ostatné služby	161 717,35
Odpisy	34 342,53
Ostatné náklady	1 176,34
spolu	1 393 790,18
Správna režia (% na mzdy)	51 048,07
Náklady na distribúciu stravy na ODD.	70 174,86
NÁKLADY CELKOM	1 515 013,12

Výpočet ceny stravnej jednotky:

Výpočet ceny patientskej a zamestnaneckej stravy bol realizovaný na základe koeficientu prácnosti pri príprave jednotlivých denných jedál, pričom odhadovaný koeficient prácnosti je pre:

- raňajky 33 % a to vzhľadom na jednoduchú prípravu (podávané spolu s desiatou),
- obed 100 % (podávané spolu s olovrantom),
- večeru 90 % - k večernému jedlu nie je podávaná polievka,
- koeficient prácnosti prípravy jedla pre zamestnancov je vzhľadom k absencii diét 90 %.

Pri kalkulácii bol zohľadnený pomer spotreby nákladov na potraviny na patientskú a zamestnaneckú stravu.

Pomer spotreby - pacienti	82,10%
Pomer spotreby - zamestnanci	17,90%

Na základe prepočtu nákladov na počet vydaných jedál môžeme konštatovať, že **cena patientskej stravy v r. 2011 je 8,01 EUR**, pričom z tejto ceny tvoria:

- priame náklady 4,68 EUR,
- doprava 0,45 EUR,
- nepriame náklady 0,08 EUR,
- správna réžia 0,27 EUR,
- náklady na výdaj a manipuláciu na oddelení 1,83 EUR,
- náklady na umývanie 0,70 EUR.

Na základe prepočtu nákladov na počet vydaných jedál zamestnancov je cena jedla pre zamestnancov 3,56 EUR s DPH.

Nedostatky stravovania

Stravovacia prevádzka

- havarijný stav stravovacej prevádzky (budova kuchyne a jedáleň pre zamestnancov),
- pretekajúca strecha,
- poškodené drevené okná,
- chýbajúca vzduchotechnika,
- chýbajúce technologické vybavenie (lapače tukov),
- poškodené a zastarané technologické vybavenie (kotle, panvice, chladničky, mixéry, ďalšie kuchynské vybavenie),
- opadaná omietka v interiéri a exteriéri,
- poškodené dlažby a podlahy,
- nefunkčný interiérový výťah,
- budova je zamorená hlodavcami a hmyzom,
- nevyhovujúce pracovné podmienky pre zamestnancov (v lete enormné teplo, dochádzalo ku kolapsom zamestnancov).

Doprava stravy

- rozvoz stravy realizujú zamestnanci na starých vozidlách Škoda 1203 v starých nádobách a boxoch, ktoré nie sú technicky a hygienicky vyhovujúce,
- riziko kontaminácie pri preprave,

Výdaj stravy

- zabezpečovanie stravy cez zložitý systém papierových lístkov,
- riziko kontaminácie stravy pri manipulácii,
- nízka kvalita stravy (Pacientská strava je vo Fakultnej nemocnici Trnava dlhodobo najkritickejším článkom v rámci dotazníkov spokojnosti pacientov. Pacienti sa sťažujú najmä na nevyhovujúcu teplotu jedla a na nejednotnú veľkosť porcií.).

Výhody outsourcingu stravovania:

Stravovacia prevádzka

- zlepšenie kvality stravy pre pacientov a zamestnancov,
- zlepšenie pracovných podmienok pre zamestnancov stravovacej prevádzky,
- dlhodobá investícia do majetku nemocnice, pričom po 10 rokoch bude zrekonštruovaný a zakúpený majetok predaný nemocnici za symbolické 1 EUR pri životnosti technológie minimálne 20 rokov (priemerná odhadovaná životnosť kuchynských zariadení). Objektívna životnosť technologického vybavenia kuchyne je dvojnásobne dlhšia ako očakávaná doba outsourcingu, t.j. dá sa povedať že FN Trnava bude po 10 rokoch bez nutnosti investície do strojového vybavenia využívať investičný majetok ďalších 10 rokov.
- dodržiavanie platnej legislatívy a prenesenie komplexného právneho rizika na daného poskytovateľa stravovacích služieb,

Doprava stravy

- zvýšenie kvality logistiky stravy,
- zníženie rizika kontaminácie stravy,

Výdaj stravy

- digitalizácia objednávania stravy prepojený na presný počet pacientov na oddelení a prenos do účtovníctva (mzdy zamestnancov, náklady na oddelení)
- prenášanie ceny jedál do miezd zamestnancov,
- odbremenenie zdravotníckeho personálu Fakultnej nemocnice Trnava (sestry, sanitári),
- výrazné zníženie rizika kontaminácie stravy,
- tabletový systém pre všetkých pacientov nemocnice zabezpečujúci tepelnú ochranu, merateľné dodržiavanie hmotnostných jednotiek stravy a udržateľnosť kvality stravy pre pacientov,
- zavedenie tabletového systému stravy pre pacientov zníži na minimum náklady na upratovacie služby v dôsledku umývania použitého riadu na oddeleniach a spotreby energií,
- tabletový systém umožní zvýšiť produktivitu práce stredného zdravotníckeho personálu na oddeleniach v prospech poskytovania zdravotnej starostlivosti a jej kvality. Očakávame výrazné zvýšenie spokojnosti pacienta v dôsledku toho, že zdravotnícky personál sa bude vo väčšej miere venovať starostlivosti o pacienta.

Záver

Od roku 2006 boli realizované viaceré kontroly Regionálnym úradom verejného zdravotníctva so sídlom v Trnave, pričom vo výsledkoch kontrol konštatoval závažné nedostatky a bolo ohrozené samotné poskytovanie zdravotnej starostlivosti.

V minulosti boli realizované viaceré odhady nákladov na kompletnú rekonštrukciu stravovacej prevádzky Fakultnej nemocnice Trnava. Odhadované náklady boli viac ako 100 mil. Sk, čo však nie je reálne vzhľadom k finančným možnostiam zdravotníckeho zariadenia. Nemocnica nedisponuje danými finančnými prostriedkami na kompletnú rekonštrukciu, ktorá by riešila dlhodobý problém nevyhovujúcich priestorov a vybavenia stravovacej prevádzky. Súčasný odhad nákladov do investície je cca 2,5 mil. EUR. Nakoľko Fakultná nemocnica Trnava nie oprávnená požiadať o komerčný úver, túto investíciu musí externými resp. internými finančnými prostriedkami realizovať dodávateľ stravy. V celkovej kalkulácii však neboli započítané náklady na dlhovú službu súvisiacu s týmto kapitálom na 10 rokov.

Priemerný denný počet jedál patientskej stravy v r. 2011 bol 432 ks. V prípade realizácie outsourcingu, ak by sa výška investície 2,5 mil. EUR na dobu outsourcingu 10 rokov rozpočítala do stravnej jednotky pacienta (vzhľadom na stanovisko vedenia FN Trnava o nenavyšovaní stravnej jednotky pre zamestnancov), by sa cena 1 stravnej jednotky pre pacientov nemala navyšovať o viac ako 1,58 EUR. V budúcom období plánujeme rozšírenie FN Trnava o oddelenie rehabilitácie s priemernou očakávanou obsadenosťou 15 ks lôžok.

Očakávame, že náklady na prevádzku stravovania vo Fakultnej nemocnici Trnava sa budú v dôsledku nárastu cien potravín a minimálnej mzdy v nasledujúcich rokoch zvyšovať.

príloha č. 1 Výpočet nákladov na celodennú stravovaciú jednotku pacientov

	2011
spotrebované potraviny (pre patientské stravovanie)	414 915,18
spotrebované potraviny (pre zamestnanecké stravovanie)	91 653,16
žijný materiál	10 411,35
vičky odpadu na ODD	2 264,40
energia	51 137,30
energia na výdaj stravy ODD	24 857,64
opravy a údržba	5 377,19
opravy a údržba budovy,.... (pomerná časť z celku nemocnice)	4 144,14
služby	11 023,48
náklady za umývanie na ODD (fi Cass)	130 506,48
voz a likvidácia komunálneho odpadu (pomerná časť z celku nemocnice)	1 678,49
internet/poštovné (pomerná časť z celku nemocnice)	2 334,50
pranie, čistenie a opravy prádla	6 653,08
osobné náklady (spolu)	277 574,47
V - výdaj stravy sestry a sanitári na ODD	323 740,46
zápisy ost. majetku	29 184,00
zápisy budovy	5 158,53
poistenie	1 176,34

Vysvetlivky:
 náklady priamo na stredisku Stravovanie
 náklady účtované na iných strediskách
 pomer z celkových nákladov prepočítané % výnosov
 správna režia prepočítaná % na mzdy

	12 2011
Osobné náklady	601 314,93
spotreba potraviny pacienti	414 915,18
spotreba potraviny zamestnanci	91 653,16
spotreba ost. materiálu	12 675,75
Spotreba energie	75 994,94
Opravy a ostatné služby	161 717,35
zápisy	34 342,53
ostatné náklady	1 176,34
spolu	1 393 790,18
Správna režia (% na mzdy)	51 048,07
Náklady na distribúciu stravy na ODD.	70 174,86
NÁKLADY CELKOM	1 515 013,12

Pomer spotreby - PAC	82,10%
Pomer spotreby - ZAM	17,90%
Počet vydaných jedál - PAC raňajky+desiata	156 415
Počet vydaných jedál - PAC obedy+olovranty	158 434
Počet vydaných jedál - PAC večera	158 078
Počet vydaných jedál PAC - priemer ročne	157 642
Počet vydaných jedál ZAM - ročne	85 028
Cena PAC - raňajky	1,19 €
Cena PAC - obed	3,59 €
Cena PAC - večera	3,23 €
Cena PAC - SUMA S DPH	8,01 €
oprava stravy na oddelenia	0,45 €
Cena PAC bez dopravy- SUMA S DPH	7,56 €
Cena ZAM - SUMA s DPH	3,56 €

2011		
	koef. spolu	prepočet porcií cez koef.pracn. n.
156 415	33%	52 086
158 434	100%	158 434
158 078	90%	142 270
85 028	90%	76 908
		429 698
		17,90%
	223%	

Spotreba energií pri výdaji stravných jednotiek na klinikách a oddeleniach vo FN Trnava

Rok 2011

Nákladová položka	Cena v Eur/mesiac
Energia mikrovlnná rúra elektrina	74,844
Energia drvič odpadu elektrina	61,71396
sporáky - PLYN	42,3856
Náklady na vodu- drvenie	1760,49
Náklady na umývanie - voda	132,03675
Suma	2071,47031
Suma za rok	24857,64372

Počet poschodí po klinikách a oddeleniach FN Trnava 25

Mikrovlnná rúra metodika výpočtu	
450 jedál	7,5 hod
Výkon 900W	$900w \cdot 7,5 \text{hod} = 6,75 \text{kWh}$ (1ohrev)
čas ohrevu 1min	za deň 13,5 kWh
Ohrev jedla 2x/deň	$13,5 \cdot 0,1848 = 2,4948$ Eur /den
cena 1kWh - 0,1848	$30 \text{ dní} \cdot 2,4948 = 74,844$ Eur/mesiac

Drvič elektrická energia	
počet prevádzok-25ks	
Výkon 450 W	$450W \cdot 0,33 \text{hod} \cdot 25 = 3,71 \text{kWh}$ (1 drtenie)
čas prevádzky 20min (0,33 hod)	$3,71 \text{kWh} \cdot 3 (\text{počet/deň}) = 11,13 \text{kWh/deň}$
Drtenie za deň - 3x	$30 \text{dní} \cdot 11,13 \text{kWh} = 333,9 \text{kWh/mesiac}$
cena 1kWh - 0,1848	$333,9 \text{kWh} \cdot 0,1848 = 61,7$ Eur/mesiac

Voda umývanie	
počet prevádzok-25ks	
cena 1,9561Eur/m3	$450 \cdot 1 \text{ lit/tanier} = 450 \text{lit}$
450 jedál	$5 \cdot 450 \text{li} = 2250 \text{ lit/deň}$
deň - 5x	$2,25 \text{m}^3 \cdot 30 \text{dní} = 67,5 \text{m}^3$
	$67,5 \text{m}^3 \cdot 1,9561 \text{EUR} = 132,03675 \text{Eur/mesiac}$

Voda drvenie	
čas prevádzky 20min (0,33 hod)	$20 \text{min} \cdot 20 \text{lit/min} = 400 \text{lit}$ (1 drvenie)
spotreba vody 20 lit/min	$25 (\text{pocet prevádzok}) \cdot 400 \text{lit} = 10000 \text{lit}$
cena 1,9561Eur/m3	$3 \text{x/den} \cdot 10000 \text{lit} = 30000 \text{lit/den}$
počet prevádzok-25ks	$30 \text{m}^3 \cdot 30 \text{dní} = 900 \text{m}^3 // \text{mesiac}$
deň - 5x	$900 \text{m}^3 \cdot 1,9561 \text{eur/m}^3 = 1760,49 \text{eur/mesiac}$

Dátum 12.09.2012

Schválil

Fakultná nemocnica Trnava

A.Žarnova 11

917 01 Trnava

VEC

Potvrdenie:

Manipulácia s riadom, časové a finančné náklady za rok 2011

Rok 2011	
Počet hodín prác s riadom denne	78 hod.
Cena za 1 hod.	3,82 EUR
Mesačná fakturácia za riad	78 x 3,82 x 31 dní = 9.236,76 EUR bez DPH

Vystavil dňa 12.03.2012: Ing. Marián Tokoš, výrobnobchodný riaditeľ

Ing. Milan Sopko

Generálny riaditeľ spoločnosti

Rozdeľovanie stravy na ošetrovacích jednotkách - časová náročnosť pre rok 2011

Rozdeľovanie stravy v zmysle Odborného usmernenia organizácie klinickej výživy č. 13 168/2006 – OZS a jedáľníčka na príslušný deň na jednotlivých klinikách a oddeleniach zabezpečujú sestry v spolupráci so sanitármi.

Analýzou snímky dňa realizovanej na 9 veľkých a 9 malých klinikách /oddeleniach bolo zistené, že prípravou, výdajom stravy a následnou manipuláciou spojenou s jedlom sestry a sanitári strávia v priemere 2,625 hod, t.j. 2 hod. 37 min.

Typ stravy – príprava, výdaj	Klinika/oddelenie veľké		Klinika/oddelenie malé	
	sestra	sanitár	sestra	sanitár
Raňajky	45 min.	45 min.	30 min.	30 min.
Obed	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.
Večera	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.

3.10.2012

PhDr. Beťková Melanié, PhD.
námetníčka pre ošetrovateľskú starostlivosť
FN Trnava

FAKULTNÁ NEMOCNICA TRNAVA
sestry 2011

hrubé mzdy	5453966,06
odpracované hodiny	893618,52
priem.hod. mzda	6,1032
cena práce 1 hodina	8,2363
priem.ev.počet prep.	503,52

sanitár 2011

hrubé mzdy	710782,3
odpracované hodiny	175454,37
priem.hod. mzda	4,0511
cena práce 1 hodina	5,4670
priem.ev.počet prep.	111,65

V Trnave 01. 10. 2012
Vypracovala: Turanská

Fakultná nemocnica Trnava

A. Žarnova 11, 917 75 Trnava

tel.: 033/5938101, 033/5513925, fax: 033/5536224,

IČO: 610 381, DIČ: 2021191084

Odhad nákladov v r. 2011 nákladového strediska – vnútroústavná doprava pre účely analýzy stravovacej prevádzky

Fakultná nemocnica Trnava zabezpečuje pravidelné rozvozy stravy zamestnancami oddelenia správy VÚD (vnútroústavná doprava) sedem dní v týždni v približných časových intervaloch (vid'. nižšie) pre všetkých pacientov v areáli Fakultnej nemocnice Trnava, ako i rozvoz materiálu – potravín pre Denné detské stacionárium na ulici Čajkovského vzdialeného cca. 4 km od Fakultnej nemocnice Trnava na sídlisku Prednádražie.

Rozvozy stravy zabezpečuje osem zamestnancov VÚD z celkového počtu dvanásť pracovníkov.

Zamestnanci VÚD zabezpečujú okrem rozvozov i pomocné práce v kuchyni prekladanie, skladanie tovaru napr. zemiakov, čistenie suterénnych prác, deratizácia hlodavcov atď. Nepretržite zabezpečujú i pomocné práce súvisiace so zneškodňovaním odpadu vzniknutého v kuchyni.

Priemerný odhadované náklady a čas strávený zamestnancami VÚD v r. 2011 na pomocných prácach vzhľadom k tomu, že sú zabezpečené soboty, nedele a sviatky tvoria v danom roku odhadom 2/3 i viac z celkových nákladov NS – vnútroústavná doprava.

Časový harmonogram rozvozov stravy:

Raňajky, desiata	06:50 h až 08:20 h
Obed	11:15 h až 13:00 h
Olovrant	14:00 h až 15:15 h
Večera	16:30 h až 18:15 h
Rozvoz stravy pre sanatórium	pracovné dni v čase od 9:00 h do 9:30 h dni pracovného pokoja v čase od 13:30 h do 15:00 h

V časových harmonogramoch nie sú zahrnuté reklamácie, výmena jedál, doprava chýbajúceho jedla, poškodenia na vozidlách Škoda 1203 počas rozvozov, ktoré sú v havarijnom stave atď. a bežné prevádzkové problémy.

Vypracoval: Ing. Martin Neštický, námestník pre úsek PTČaS

Dátum: 24. 09. 2012











