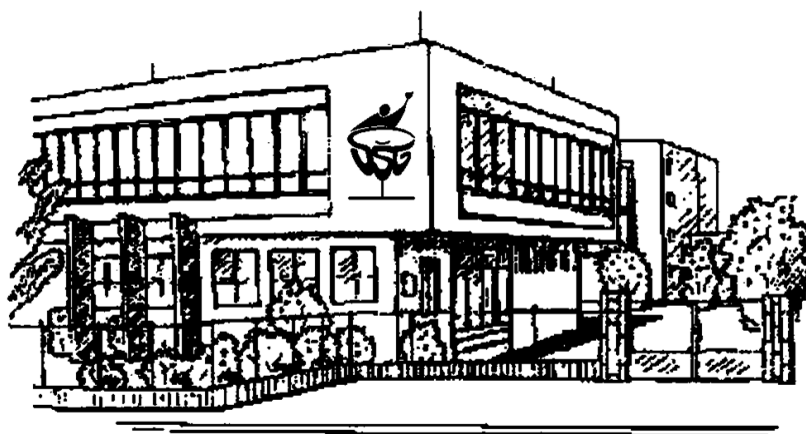


Výroční zpráva o činnosti

školní rok 2024/2025



STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE

Telefon: 274 019 102, 274 019 132 **Adresa:** U Krbu 45/521
108 00 Praha10
Fax: 274 019 195, **IDDS:** eui2s43

Web: www.ssgukrbu.cz

E-mail: sekretariat@ssgukrbu.cz



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Obsah

Výroční zpráva o činnosti organizace - školní rok 2024/2025

I. Úvod	3
II. Základní údaje o škole	5
III. Pracovníci právnické osoby	8
IV. Údaje o žácích a výsledcích vzdělávání	14
V. Aktivity a prezentace školy na veřejnosti	23
V. Údaje o výsledcích inspekční činnosti ČŠI a výsledcích kontrol	39
VI. Základní údaje o hospodaření školy za kalendářní rok 2024	41



I. Úvod



Jaký byl školní rok 2024/25?

Tento školní rok musíme charakterizovat z pohledu školy jako velmi náročný, ale hlavně jako úspěšný, naplněný významnými událostmi.

V letošním hodnocení bych začala shrnutím mnoha aktivit, které škola pořádala, nebo se jich aktivně účastnila. K tradičním akcím školy patří organizace školních odborných soutěží pro jednotlivé obory, letos byla kuchařská a cukrářská se zahraniční účastí. Tyto soutěže se nám osvědčují k podpoře nadaných žáků a k získání motivace zúčastněných žáků pro další rozvoj ve zvoleném oboru. Tradiční se stala také soutěž výtvarná. Den, kdy vyučujeme jinak, je Dnem školy. Dále pořádáme reprezentační ples školy pro žáky všech končících tříd, organizujeme dva sportovní dny a pro zkvalitnění především odborné výuky připravujeme velké množství tzv. klubů, kurzů a exkurzí. Organizovali jsme výlet pro nejlepší žáky a lyžařský výcvikový kurz. Další, již tradiční akce, které škola organizovala jsou Dny otevřených dveří, v tomto roce byly čtyři. Všechny třídy měly během školního roku svůj Den třídy a také se žáci aktivně účastní kulturního minima, akcí environmentální výuky a preventivního programu školy. Absolventům maturitních oborů jsme slavnostně předávali maturitní vysvědčení ve Vršovickém zámku a pro absolventy tříletých oborů jsme organizovali slavnostní předávání výučních listů v Brožíkově sále Staroměstské radnice. Škola se aktivně prezentovala na pražském veletrhu škol Schola Pragensis, kde navíc velmi úspěšně zajistila zahajovací raut. Za zmínku stojí také zážitkové workshopy první pomoci, které absolvovali všichni pedagogičtí a někteří nepedagogičtí pracovníci školy. Všechny jmenované aktivity školy byly velmi úspěšné.

Dařilo se nám také v zahraniční spolupráci. Tradičně proběhl celý cyklus Teleprojektu ve spolupráci s polským Krakovem a slovenskými Košicemi. S partnerskou školou v německém Bamberku jsme vzájemně absolvovali odborné soutěže. V březnu v rámci projektu Erasmus+ vycestovalo do Bamberku šest našich učitelů odborných předmětů a odborného výcviku na týdenní stáž. V oboru Cukrář jsme vzájemně absolvovali odborné soutěže s potravinářskou školou ve slovenské Nitře. Na konci školního roku nám byl schválen komplexní projekt Erasmus+ s výjezdy žáků i pedagogů do Irska, Španělska, Německa a na Maltu. Již se těšíme! Hlavním úspěchem tohoto školního roku byla vysoká účast na odborných soutěžích s vynikajícími výsledky žáků všech oborů. Největších úspěchů škola dosáhla v soutěžích oboru Kuchař – jmenovitě Václav Frič, který vyhrál nejprestižnější národní soutěž Gastro Junior a zároveň získal ocenění České ručičky. Na soutěž jsme poslali kuchaře také do zahraničí, ze slovenských Košic přivezli kuchaři první a druhé místo. V menší soutěži pražských škol v rámci akce Gastro fest vyhráli naši žáci oboru Kuchař všechna tři kola. Za obor Číšník se žáci zúčastnili soutěže v míchání nápoje na rychlost a získali třetí místo. Cukráři dosáhli největšího úspěchu v mezinárodní soutěži ve slovenské Nitře, kde obsadili první místo.

Soutěž vyhrál také tým naší školní jídelny, který soutěžil na téma Nové trendy ve školním stravování.

Pro úplnost úspěchů školy je třeba dodat, že škola získala v tomto roce dva certifikáty stvrzující vysokou kvalitu odborného vzdělávání, a to od Hospodářské komory ČR a od Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Náročnost uplynulého školního roku spočívala hlavně v množství dobrovolných aktivit školy, přípravě a administraci přijímacího řízení, organizaci maturitních a závěrečných zkoušek



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

ve všech svých částech a také ve stále obtížnější komunikaci s některými zákonnými zástupci našich žáků. V tomto školním roce jsme museli podstoupit větší počet kontrol různých kontrolních orgánů, které díky skvělé práci všech zaměstnanců školy dopadly dobře a nebyly zjištěny závažné závady.

Krok za krůčkem, svou precizní a důslednou prací budují všichni žáci, zaměstnanci, absolventi, spolupracovníci a partneři školy, rodiče žáků a přátelé školy, respektovanou a uznávanou odbornou školu. Všem jmenovaným za jejich práci a pomoc škole děkuji.

Mgr. Kateřina Moravská



II. Základní údaje o škole



1. **Název** - Střední škola gastronomie

2. **Ředitelka**

- Mgr. Kateřina Mrvová, MrvovaK@ssgukrbu.cz, 274 019 101

Statutární zástupce

- Ing. Věra Pavlíková, PavlikovaV@ssgukrbu.cz, 274 019 103

3. **Webové stránky** - www.ssgukrbu.cz

4. **Škola a její cílová kapacita**

Střední škola kapacita: 1 100 žáků

Školní jídelna kapacita: 500 jídel

5. **Obory vzdělání**

škola	kód	název oboru	cílová kapacita oboru
SŠ gastronomie, U Krbu 521, Praha 10	65-41-L/01	Gastronomie – ŠVP Gastronomie , ŠVP Gastronomie PLUS	230
	65-51-H/01	Kuchař-číšník ŠVP Kuchař ŠVP Číšník ŠVP Kuchař - číšník	500
	29-54-H/01	Cukrář, ŠVP Cukrář	250
	64-41-L/51	Podnikání, ŠVP Podnikání	125

6. **Změny ve skladbě oborů vzdělání oproti školnímu roku 2023/2024**

- | | |
|----------------------------|---|
| a) nové obory | 0 |
| b) rušené obory / programy | 0 |

7. **Místa poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb**

- a) **Teoretické vyučování** probíhá na adrese U Krbu 45/521, Praha 10, vlastníkem objektu je Hlavní město Praha se sídlem Praha 1, Mariánské náměstí 2



b) Odborný výcvik je vykonáván na smluvně sjednaných pracovištích: Hotel If, Hotel U Zlaté studně, Cafe a Restaurant Slávia, restaurace Briks, restaurace Hybernská, Fly Vista, Café Louvre, Clarion Congress Hotel Prague, Cukrářství Skála, Cukrářství Viktoria, HF Pastry Academy – cukrářské studio Helena Fléglová, Cukrárna U Knoflíčků, Cukrárna Myšák, Cukrárna U Hrdinů, Hotel Hilton Prague, Hotel Olšanka, Manihi s. r. o., N-Gastro CZ a.s. – Kavčí hory, Obecní dům, Perfekt Canteen, Restaurace U Matěje, Restaurace Vinohradský parlament, Sia restaurant, The Grand Mark Prague Hotel, Top Hotel, Hotel Alcron, Ambiente Restaurant Slovanský dům, Puro Gelato, restaurace Brambory, restaurace U Fleků, Bistro Naše maso, Hotel Augustin, ČSOB, Delikates, Kantýna Ewerest, Hotel Pamorama, Aria Hotel Prague, Tiskárna, Česká televize, Smetana Q, cukrárna Vyšehrad, Delikates, Středisko praktického vyučování Golden Prague Hotel Managed by Fairmont s.r.o. a Středisko praktického vyučování Vinohrady.

Odborný výcvik probíhá také ve školní kuchyni, školní cukrárně a školní kavárně na adrese školy.

8. Materiálně technické vybavení školy

Střední škola gastronomie jako příspěvková organizace hospodaří s majetkem zřizovatele – Magistrátu hlavního města Prahy. Jedná se o rozsáhlé pozemky, 8 budov pavilonového typu a ostatní stavby. Výuka probíhá ve 36 učebnách, jejichž zařízení odpovídá vysokým nárokům na výuku konkrétních vyučovacích předmětů. 30 učeben pro teoretickou výuku je vybaveno multimediální technikou. Některé učebny jsou ryze odborné, např. učebna stolničení s barem, kulinářská učebna a dvě cukrárny, čtyři učebny pro výuku práce s počítačem a dvě jazykové učebny. Učebny pro praktické vyučování jsou průběžně modernizovány. Speciální je využití posluchárny se 63 místy, kde se kromě výuky konají odborné předváděcí akce s použitím audiovizuální techniky. Zajímavá výzdoba učeben je často dílem pedagogů a žáků. Jedná se např. o učebny potravin a výživy, kuchařské technologie, chemie, ekonomiky, matematiky, jazyků atd. Pro výuku tělesné výchovy jsou k dispozici dvě tělocvičny, posilovna a rozsáhlý venkovní sportovní areál. Venkovní hřiště a tělocvičny jsou využívány nejen pro potřeby školy. Volná kapacita sportovišť je k dispozici též dalším zájemcům o sportovní vyžití. V hlavní budově se nachází zázemí pro vedení školy a administrativu. Jsou zde umístěny sborovna, studijní oddělení a knihovna. Studovna nabízí služby půjčování odborných knih, výukových programů, tisk, kopírování a skenování a přístup na internet. Škola disponuje množstvím odborných pomůcek a materiálů pro výuku, stále zlepšuje podmínky pro vzdělávání a po této stránce je velmi dobře hodnocena nejen nadřízenými orgány, ale i širokou veřejností. Součástí hlavní budovy je moderní školní kuchyně s prostornou jídelnou, která zajišťuje stravování žáků i zaměstnanců školy. Výběr ze čtyř pokrmů doplňuje nabídka školní kantýny a školní kavárny. Jídelna je ozvučena a slouží též jako prostor pro konání různých akcí, neboť i zde lze využít projekční techniku. Žáci mají k dispozici automaty s nápoji a doplňkovým sortimentem.

Ve školním roce 2024/2025 pokračovaly opravy, modernizace a rekonstrukce, které přispívají ke zkvalitnění podmínek pro výuku a provoz školy. Byla provedena modernizace osvětlení v zastřešených koridorech spojujících jednotlivé pavilony,



dále modernizace kotelny spočívající v dálkovém řízení a oprava plynového vedení. Neustále dochází k obnově počítačové techniky a dalších pomůcek pro efektivnější a kvalitnější výuku. Pro bezproblémové zajištění odborných akcí, soutěží a stáží byl v tomto školním roce pořízen nový automobil Volkswagen Transporter.



9. Školská rada

Z rozhodnutí zřizovatele SŠ gastronomie, U Krbu 521, Praha 10, kterým je Magistrát hlavního města Prahy, je ŠR naší školy šestičlenná, přičemž dva členy volí pedagogický sbor, dva členy jmenuje zřizovatel (Rada hlavního města Prahy) a dva členy volí zástupci nezletilých žáků a zletilí žáci (jeden zákonný zástupce a jeden zletilý žák). Ve dnech 16. - 21. 5. 2024 proběhly volby nových členů školské rady.

Za pedagogické pracovníky byli do školské rady zvoleni:

1. Dušan Metelka – pedagogický pracovník Střední školy gastronomie, U Krbu 521, Praha 10
2. Mgr. Dagmar Weissgärber - pedagogická pracovnice Střední školy gastronomie, U Krbu 521, Praha 10

Za zákonné zástupce nezletilých žáků a za zletilé žáky:

1. Robert Kristofóri – zákonný zástupce žáka třídy G1A,
2. Alena Pavlová – žákyně třídy Č2B, Střední školy gastronomie, U Krbu 521, Praha 10

Dne 12. června 2024 byla na prvním zasedání nové ŠR zvolena předsedkyní Mgr. Dagmar Weissgärber.

Dalšími členy školské rady jsou za zřizovatele – jmenováním Rady hl. m. Prahy:

1. Mgr. Michal Kočí
2. Ing. Karel Korba

10. Vyhodnocení naplňování cílů školního vzdělávacího programu



Cíle školních vzdělávacích programů byly splněny.

III. Pracovníci právnické osoby

1. Pedagogičtí pracovníci

a) počty osob

SŠ gastronomie	ředitel a zástupce ředitele fyzické osoby celkem	ředitel a zástupce ředitele přepočtení na plně zaměstnané	interní učitelé fyzické osoby celkem	interní učitelé přepočtení na plně zaměstnané	externí učitelé fyzické osoby celkem	externí učitelé přepočtení na plně zaměstnané	pedagogičtí pracovníci fyzické osoby celkem	pedagogičtí pracovníci přepočtení na plně zaměstnané celkem
Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	4	4	66	60,7	0	0	71	65,7

b) kvalifikovanost pedagogických pracovníků

škola	počet pedagogických pracovníků		celkem % z celkového počtu pedagogických pracovníků
Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	kvalifikovaných	55	77
	nekvalifikovaných	16	23

c) věková struktura pedagogických pracovníků

počet celkem ve fyzických osobách k 31. 12. 202	v tom podle věkových kategorií					
	do 20 let	21 – 30 let	31 – 40 let	41 – 50 let	51 – 60 let	61 a více let
	--	2	8	16	24	21



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521



Školní rok 2024 - 2025

d) další vzdělávání pedagogických pracovníků

	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
semináře	1	Obrana proti manipulaci a agresi ve školním prostředí	3	AGENTURA MAJESTIC, v.o.s.
	1	Moderní menu Vojty Petržely	2	Asociace kuchařů a cukrářů ČR, z.s.
	1	Sezónní menu	4	Asociace kuchařů a cukrářů ČR, z.s.
	1	Ekonomika provozu, sestavování a vyhodnocování menu, tvorba receptu	1	R&B Gastronomy, s.r.o.
	1	WEB 317 Rovnováha v profesním a soukromém životě pedagoga s prevencí syndromu vyhoření	1	Descartes, v.o.s.
	1	Problémový žák na ZŠ a SŠ	3	AGENTURA MAJESTIC, v.o.s.
	1	Molekulární kuchyně	2	R&B Gastronomy, s.r.o.
kurzy	1	AJ 374 TEENovation English	1	Descartes, v.o.s.
	1	AJ B1-B2	1	LITE z.s.
	1	AJ B4	1	LITE z.s.
školský management	1	Platby	1	BAKALÁŘI software s.r.o.
	1	Emoční management pro pedagogy	1	Zřetel, s.r.o.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
	1	Přijímáme, začleňujeme a vzděláváme děti/žáky cizince	1	Národní pedagogický institut
	1	Seminář pro management škol	2	Národní pedagogický institut
	1	Legislativní změny v oblasti podpory dětí/žáků cizinců	1	Národní pedagogický institut
školení	1	Generace Z, jak oslovit mladé	2	Než zazvoní, s.r.o.
	1	COACHING I.	6	INFRA, s.r.o.
	1	Agresivní žák vs. Právní a speciálně pedagogické kroky pro školy	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.
	1	Třídnické hodiny	3	INFRA, s.r.o.
	1	Třídní klima	2	INFRA, s.r.o.
	1	Obrana proti manipulaci a agresi ve školním prostředí	1	Agentura Majestic v.o.s.
	1	Podpora psychické odolnosti	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Autorita učitele a jeho interakce s žáky	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Technology in the classroom	1	Descartes, v.o.s.
	1	Jak učit a nikoli sebe i žáky mučit	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Hodnocení a cíle v tělesné výchově	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Kmitání a vlnění	1	UK Matematicko fyzikální fakulta
	1	ELF14	1	Praque City Vysoká škola s.r.o.
	2	Aktivizující výuka aneb didaktické strategie „líného učitele“ a Třídnické hodiny	2	INFRA, s.r.o.
	1	Škola a emoce	1	Descartes, v.o.s.
	1	Osobnostní rozvoj žáků ZŠ a SŠ	1	Descartes, v.o.s.
	1	Aktivní učitel – vyučovací hodiny s využitím techniky jednoduše a zábavně	4	Descartes, v.o.s.
	1	Moderní metody a aktivity do výuky	1	Descartes, v.o.s.
	1	Adaptace začínajícího učitele	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Praktické a zábavné aktivity do hodin literatury k okamžitému použití	1	Descartes, v.o.s.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

	počet	zaměření	počet účast níků	vzdělávací instituce
	1	Moderní metody a aktivity do výuky	2	Descartes, v.o.s.
	1	Práce s třídou v rámci primární prevence	1	Descartes, v.o.s.
	1	Klasická literatura neklasicky	1	Descartes, v.o.s.
	1	Dejme každému šanci prožít úspěch – motivace a aktivizace žáků	1	Zřetel, s.r.o.
kurz	1	Kurz první pomoci	87	Oblastní spolek ČČK Praha 1
	1	Základy koučovacího přístupu pro pedagogy	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Anglická klasika a její obraz na plátně	1	Descartes, v.o.s.
	1	Práce s nekázní v třídním kolektivu	3	INFRA, s.r.o.
workshop	1	Workshop pro pedagogy SOŠ	2	Asociace hotelů a restaurací ČR
	1	Workshop pro pedagogy škol s gastronomickým zaměřením	4	Česká barmanská asociace z.s.
	1	Nápoje, káva	2	Česká barmanská asociace z.s.
webinář	1	Psychohygienu pedagoga jako prevence syndromu vyhoření	7	Zřetel, s.r.o.
	1	Jak pracovat s pozorností	3	Zřetel, s.r.o.
	1	Možnosti pedagoga při budování pozitivní atmosféry v třídním kolektivu, prevence a řešení konfliktů mezi žáky	2	Zřetel, s.r.o.
	1	Dejte šanci prožít úspěch – motivace a aktivace žáků	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Autorita učitele a jeho interakce s žáky	3	Zřetel, s.r.o.
	1	Dejte každému šanci prožít úspěch, motivace a aktivizace žáků	2	Zřetel, s.r.o.
	1	Umělá inteligence jako pomocník pedagoga	8	Zřetel, s.r.o.
	1	Kreativně ve školním prostředí	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Syndrom vyhoření a jak mu předcházet, work-life balance	1	Zřetel, s.r.o.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
	1	Jak zapojovat žáky s OMJ do běžné výuky - matematika	1	Národní pedagogický institut
	1	Rozvoj kreativity a kreativního myšlení pedagoga	1	Zřetel, s.r.o.
	1	Kreativně ve školním prostředí	2	Zřetel, s.r.o.
	1	Komunikace s rodičem v konfliktní situaci	3	Zřetel, s.r.o.
Vzdělávací program	1	Využití WordPressu pro tvorbu digitálních portfolií žáků	1	Národní pedagogický institut
	1	Metodika výuky	1	Národní pedagogický institut
	1	Algoritmizace v běžném životě pro SOV a G	1	Národní pedagogický institut
	1	Nástroj pro efektivní výuku oblasti informační systémy	1	Národní pedagogický institut
	1	Informační systémy – online forma realizace pro G a SŠ	1	Národní pedagogický institut
	1	Realizace výuky v oblasti tematického celku, informační systémy s využitím tabulkového procesoru	1	Národní pedagogický institut
	1	Informační systémy ve výuce informatiky na SŠ	1	Národní pedagogický institut
	1	Programování v jazyce Python	1	Národní pedagogický institut
	1	Studium k výkonu specializované činnosti – koordinace v oblasti ICT	1	Národní pedagogický institut
	1	Koordinace v oblasti ICT	1	Národní pedagogický institut
doplňkové pedagogické studium	1	Program studium pedagogiky	2	Střední průmyslová škola elektrotechnická a zařízení pro DVP Žatec

e) jazykové vzdělávání a jeho podpora

počet učitelů cizích jazyků		celkem (fyzické osoby)
z toho	s odbornou kvalifikací (dle zákona o ped. prac.)	11
	bez odborné kvalifikace (dle zákona o ped. prac.)	0
	rodilý mluvčí	0



2. Nepedagogičtí pracovníci

a) počty osob

fyzické osoby celkem	přepočtení na plně zaměstnané
24	22,5

b) další vzdělávání nepedagogických pracovníků

akce	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
semináře	1	PAP – Metodika tvorby PAP a legislativa 2024/2025	1	Verlag Dashöfer nakladatelství, spol. s.r.o.
	1	PAP Formuláře jednotlivých částí a související VVK a MVK	1	Verlag Dashöfer nakladatelství, spol. s.r.o.
	1	Maso, drůbež	2	R&B Gastronomy, s.r.o.
	1	Ryby	2	R&B Gastronomy, s.r.o.
	1	Zeleninová jídla	2	R&B Gastronomy, s.r.o.
	1	Těstoviny, gnocchi	2	R&B Gastronomy, s.r.o.
	1	Praktikum pro personalisty a mzdové účetní	1	ANAG, spol. s.r.o.
	1	Aktuální postupy ve zdaňování mezd	2	Spolek účetních Olomouc
školení	1	GINIS Express – UCR základní práce s programem	1	GORDIC spol. s.r.o.
	1	GINIS Express – UCR rozšiřující práce s programem	2	GORDIC spol. s.r.o.
	1	GINIS Express – PAP – pomocný analytický přehled	1	GORDIC spol. s.r.o.
	2	GINIS Express – EMA – základní a rozšiřující práce s programem	1	GORDIC spol. s.r.o.
	1	Zaměstnávání cizinců pod palbou změn v roce 2025	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.
	1	Elektronické podpisy a komunikace ve veřejné správě	1	Aliaves & Co. a.s.
	1	Odměňování ve školství	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.
	1	Veřejné zakázky	1	Seminaria, s.r.o.
	1	Škola vs. Velká novela zákoníku práce	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

akce	počet	zaměření	počet účastníků	vzdělávací instituce
	1	Registr smluv 2025	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.
	1	Vyúčtování zahraničních pracovních cest v příkladech	1	Seminaria, s.r.o.
	1	Evidence a povinná dokumentace úrazů ve školách po novelizaci	1	Seminaria, s.r.o.
	1	Výkaz P1c-01 v souvislosti s PHmax a pedagogickou intervencí	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.
	1	Povinná digitalizace účetnictví ve veřejném sektoru	1	Seminaria, s.r.o.
	1	Doplňková činnost v roce 2025, aktuální pravidla a kalkulace	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.
	1	Nejčastější nedostatky při kontrolách	1	NAKLADATELSTVÍ FORUM s.r.o.
	1	Nový zákon o účetnictví	1	Seminaria, s.r.o.
	1	Hygienické minimum	4	Hygiena na talíři, Alena Stejskalová
kurz	1	Čeština v úřední a obchodní praxi	1	ČSVTS
	1	Úklidový pracovník administrativních ploch	9	OCS Trading s.r.o.

K financování dalšího vzdělávání pedagogických i nepedagogických pracovníků využívá škola prostředky z projektu ŠABLONY OP JAK. Čerpání probíhá od roku 2023. Jsou zapojeni všichni pedagogičtí a většina nepedagogických pracovníků. V tomto školním roce dosáhl celkový počet aktivit čísla 274.

IV. Údaje o žácích a výsledcích vzdělávání

1. Počty tříd a počty žáků

škola	počet tříd	počet žáků
Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	37	887

Změny v počtech žáků v průběhu školního roku:

- přerušili vzdělávání: 19
- nastoupili po přerušení vzdělávání: 5
- sami ukončili vzdělávání: 50
- vyloučení ze školy: 1
- nepostoupili do vyššího ročníku: 17
z toho nebylo povoleno opakování: 1
- přestoupili z jiné školy: 4



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

- přestoupili na jinou školu: 7
- přijetí do vyššího ročníku podle § 63 školského zákona: 1
- studium bylo ukončeno školou z důvodu nedoložení nepřítomnosti podle § 68 odst. 2 školského zákona: 4

2. Průměrný počet žáků na třídu a učitele

škola	průměrný počet žáků na třídu	průměrný počet žáků na učitele
Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	24	18,9

3. Žáci s trvalým bydlištěm v jiném kraji

škola	kraj	Jihočeský	Jihomoravský	Karlovarský	Vysočina	Královéhradecký	Liberecký	Moravskoslezský	Olomoucký	Pardubický	Plzeňský	Středočeský	Ústecký	Zlínský	CELKEM
Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	počet žáků celkem	2	1	2	-	2	4	1	1	-	1	213	2	-	229
	z toho nově přijatí	1	-	-	-	1	2	-	-	-	-	101	1	-	106

4. Údaje o výsledcích vzdělávání žáků

škola	Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	
z celkového počtu žáků:	prospělo s vyznamenáním	61
	neprospělo	33
	opakovalo ročník	3
počet žáků s uzavřenou klasifikací do 30. 6.		680
tj. % z celkového počtu žáků		82,1
průměrný počet zameškaných hodin na žáka		75,8
z toho neomluvených		2,3



5. Výsledky závěrečných a maturitních zkoušek

škola	Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	ZÁVĚREČNÉ ZKOUŠKY
		Denní vzdělávání
počet žáků, kteří konali zkoušku		178
z toho konali zkoušku opakovaně		7
počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu		30
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	25
	prospěl	150
	neprospěl	3

škola	Střední škola gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10	MATURITNÍ ZKOUŠKY
		denní vzdělávání
počet žáků, kteří konali zkoušku		76
z toho konali zkoušku opakovaně		27
počet žáků závěrečných ročníků, kteří nebyli připuštěni ke zkoušce v řádném termínu		5
počet žáků, kteří byli hodnoceni	prospěl s vyznamenáním	2
	prospěl	52
	neprospěl	22



**Gratulujeme našim maturantům.
Přejeme mnoho štěstí do života.**



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

6. Přijímací řízení do 1. ročníků školního roku 2025/2026

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-41-L/01 Gastronomie, ŠVP Gastronomie PLUS	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	165
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	53
	z toho v 1. kole	53
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	112
	počet volných míst po přijímacím řízení	37

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	248
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	107
	z toho v 1. kole	107
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	141
	počet volných míst po přijímacím řízení	
	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Kuchař	28





Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Číšník	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	94
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	33
	z toho v 1. kole	33
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	
	počet volných míst po přijímacím řízení	
	65-51-H/01 Kuchař – číšník, ŠVP Číšník	12

skupina oborů vzdělání, kód, název	29-54-H/01 Cukrář, ŠVP Cukrář	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	236
	počet kol přijímacího řízení celkem	1
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	90
	z toho v 1. kole	90
	z toho ve 2. kole	-
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	146
	počet volných míst po přijímacím řízení	0

skupina oborů vzdělání, kód, název	65-41-L/51, Podnikání, ŠVP Podnikání	
Přijímací řízení (denní vzdělávání)	počet přihlášek celkem	242
	počet kol přijímacího řízení celkem	2
	počet přijatých celkem včetně přijatých na autoremeduru	41
	z toho v 1. kole	39
	z toho ve 2. kole	2
	z toho v dalších kolech	-
	z toho na odvolání	0
	počet nepřijatých celkem	201
	počet volných míst po přijímacím řízení	14



7. Vzdělávání cizinců a příslušníků národnostních menšin a podpora žáků s nárokem na poskytování jazykové přípravy

Přehled počtu žáků podle státního občanství	
Bulharská republika	2
Čínská lidová republika	1
Arménie	1
Rumunsko	2
Ruská federace	3
Slovenská republika	4
Vietnamská socialistická republika	16
Republika Slovinsko	1
Španělské království	1
Ukrajina	99
Republika Severní Makedonie	1
Uzbekistán	1
Polsko	1
Moldavsko	1
Mongolsko	1
Kazachstán	1
Celkem	136

Žákům s odlišným mateřským jazykem (OMJ) věnujeme dlouhodobě mimořádnou pozornost. S těmito uchazeči o studium jsme v rámci přijímacího řízení uskutečnili rozhovory v českém jazyce. Ihned na začátku školního roku byla potřebným žákům nabídnuta možnost návštěvy celoročního kurzu českého jazyka u nás ve škole – kurzu se zúčastnilo 15 žáků. Nadále spolupracujeme se Společností pro příležitost mladých migrantů – Meta o. p. s. Praha. V zásadě ale můžeme konstatovat, že se začleněním žáků-cizinců do vzdělávacího procesu a třídních kolektivů nevznikají u nás ve škole zásadní problémy, a to z pohledu vztahů českých žáků a žáků-cizinců. Žákům s OMJ se věnují členky školního poradenského pracoviště. 16. června se na základě dohody v naší škole uskutečnila terénní podpora ukrajinských žáků organizovaná MŠMT. Jednalo se o interaktivní setkání s konzultantkami z týmu MŠMT v ukrajinském jazyce s cílem přímé podpory ukrajinských žáků. Byly jim poskytnuty informace o možnostech rozvoje a studia na střední škole a rady, jak se rozhodnout pro další kroky po ukončení studia na naší škole. Žáci měli umožněn i individuální rozhovor a konzultaci s členy týmu podpory o svých osobních problémech.



8. Podpora žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, speciální výchova a vzdělávání, integrace žáků

Ve školním roce 2024/2025 školní psycholožka poskytovala podporu jak žákům se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP), tak i dalším žákům, pedagogům a rodičům. Psychologická služba ve škole se zaměřovala nejen na řešení individuálních obtíží, ale také na prevenci, podporu duševního zdraví a vytváření příznivého školního klimatu.

Podpora byla poskytována celkem 115 žákům s SVP, přičemž šlo o žáky s různorodými potřebami – od specifických poruch učení a chování, přes neurovývojové poruchy (např. ADHD, PAS -poruchy autistického spektra), až po žáky s psychickými obtížemi nebo těžkostmi v adaptaci na školní prostředí. Součástí práce bylo pravidelné sledování jejich vývoje, spolupráce s třídními učiteli, metodičkou prevence, výchovnou poradkyní a vedením školy. V případě potřeby byly vedeny konzultace s rodiči, zajištěna byla i komunikace s odborníky mimo školu, především se školskými poradenskými zařízeními. Školní psycholožka se také podílela na přípravě podkladů pro doporučení k úpravám výukových podmínek.

Služby školního psychologa během roku využilo více než 100 žáků, a to jak formou jednorázových konzultací, tak v rámci dlouhodobější individuální spolupráce. Nejčastěji řešenými tématy byly osobní a rodinné problémy, pocity úzkosti, obtíže v mezilidských vztazích, nízké sebevědomí a v některých případech také krizové situace. Žáci se na školní psycholožku obraceli buď z vlastní iniciativy, nebo na doporučení učitelů či rodičů. V rámci spolupráce se žáky byla vždy respektována zásada důvěrnosti a bezpečného prostředí.

Významnou součástí činnosti byly také konzultace s pedagogy, kteří se na školní psycholožku obraceli v souvislosti s konkrétními žáky, obtížnými situacemi ve třídě nebo potřebou podpory při práci s kolektivem. V několika případech byla přizvána k vedení nebo spoluvedení programů v rámci dnů tříd, které byly zaměřeny na rozvoj vztahů, stmelování kolektivu a podporu pozitivní atmosféry ve třídě. Zájem o tyto aktivity je vnímán jako pozitivní trend a prostor pro další rozvoj preventivní práce.

V průběhu roku také proběhlo několik mediačních schůzek mezi žáky, které sloužily k řešení konfliktů a zlepšení vzájemné komunikace. Cílem těchto setkání bylo podpořit porozumění mezi stranami a předejít dalšímu vyhrocení situace. Vždy šlo o snahu vést žáky k vlastnímu řešení konfliktu v bezpečném prostředí s podporou dospělého facilitátora.

Na individuální bázi probíhala komunikace s rodiči, a to zejména u žáků, kteří docházeli dlouhodobě, nebo u těch, kde bylo potřeba propojit domácí a školní prostředí. V některých případech šlo o podpůrné rozhovory, v jiných o hledání další odborné pomoci mimo školu.

Na konci školního roku proběhlo ve škole také setkání dvou ukrajinských psycholožek se skupinou ukrajinských žáků, které bylo realizováno v rámci terénní podpory MŠMT. Cílem tohoto setkání bylo posílit motivaci žáků ke studiu, nabídnout jim podporu v oblasti adaptace a posílit jejich sebedůvěru v novém prostředí. Psycholožky vedly skupinový rozhovor v ukrajinském jazyce, což žákům umožnilo otevřeněji sdílet své zkušenosti, obavy i úspěchy.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025 Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521

Závěrem lze říci, že psychologická péče je ve škole stále velmi využívána a ukazuje se jako důležitá součást podpůrného systému školy. Roste ochota žáků, učitelů i rodičů otevřeně hovořit o potížích a hledat společná řešení. Do budoucna je důležité i nadále rozvíjet možnosti preventivní práce a podporovat propojení všech složek školního poradenského pracoviště.

9. Vzdělávání nadaných žáků a zajištění podpory žáků mimořádně nadaných

Nadaným žákům pomáháme v rozvoji jejich nadání, které se u nás projevuje převážně v odborné oblasti. Vytváříme řadu příležitostí k jejich růstu jak ve škole, tak na pracovištích praktického vyučování. Snažíme se udržovat a zvyšovat motivaci nadaných žáků k dobrým vzdělávacím výsledkům a umožnit jim co nejvíce projevit a rozvinout jejich potenciál. Mohou využívat odborných konzultací pedagogů, poradenství školní psycholožky a výchovné poradkyně. Dále se mohou realizovat a prezentovat prostřednictvím žákovských projektů a prezentací, navštěvovat školní knihovnu či studovnu. Mohou se účastnit tzv. klubů, workshopů, kurzů, které pro ně pořádají naši pedagogové a pozvaní přední odborníci z oblasti gastronomie. S těmito odborníky jsou pak nadaní žáci v pravidelném kontaktu. Výzvou a možností seberealizace jsou každoročně pořádané školní soutěže. Pomáhá jim také školní psycholožka, a to zejména s tím, jak zvládat nervozitu při soutěžích nebo svých prezentacích. Nadaným žákům poskytujeme všestrannou podporu a podmínky pro jejich uplatnění, pro rozvoj jejich talentu a pro celkový harmonický rozvoj osobnosti. O tom, že se nám práce daří, svědčí mimo jiné i mimořádné úspěchy těchto žáků v celostátních a mezinárodních soutěžích. Pak také skutečnost, že někteří naši čerství absolventi a současní žáci se stávají členy Juniorského národního týmu kuchařů a cukrářů Asociace kuchařů a cukrářů ČR nebo je jim nabídnuta spolupráce, a to i žákům 1. ročníků.





10. Ověřování výsledků vzdělávání

V roce 2024-2025 neproběhlo žádné ověřování výsledků vzdělávání.

11. Školní vzdělávací programy

Výuka probíhala v souladu se školními vzdělávacími programy, cíle se dařilo naplnit. Během školního roku jednotlivé předmětové komise zpracovaly návrhy na změny tak, aby lépe odrážely současné požadavky na kompetence žáků.

V oblasti ICT budou od roku 2025-2026 provedeny zásadní změny v souladu s platnou legislativou.

12. Jazykové vzdělávání a jeho podpora

Jazykové vzdělávání na naší škole je zaměřeno jak na všeobecnou, tak odbornou jazykovou přípravu v anglickém a německém jazyce.

Anglický jazyk je vyučován jako první cizí jazyk ve všech studijních i učebních oborech – tj. Podnikání, Gastronomie, Kuchař, Číšník, Cukrář a Kuchař-číšník. Německý jazyk je nabízen jako druhý cizí jazyk od druhého ročníku v oborech Číšník a Kuchař-číšník, a ve všech ročnících maturitních oborů Gastronomie.

Ve čtvrtém ročníku mají žáci možnost zvolit si cizí jazyk jako maturitní předmět. Dlouhodobě tak činí převážná většina maturantů.

Součástí výuky ve všech oborech (s výjimkou nástavbového studia) je také seminář anglického jazyka, který se zaměřuje na odbornou slovní zásobu, terminologii a komunikační dovednosti potřebné pro daný obor. V oboru Gastronomie je odborná terminologie systematicky integrována do hodin anglického jazyka tak, aby žáci byli schopni její aktivní znalosti prokázat u praktické části závěrečné zkoušky ve 3. ročníku.

Výuku cizích jazyků obohacují členové předmětové komise o doplňkové aktivity, pracovní listy a digitální materiály. Během školního roku jsou běžně využívány moderní technologie.

V září 2024 jsme se tradičně zapojili do Evropského dne jazyků (EDJ). Vyučující připravili aktivity přizpůsobené jazykové úrovni jednotlivých tříd, a do akce se zapojilo celkem 595 žáků. EDJ byl připomenut také v rámci školní jídelny, kde žáci odborného výcviku připravovali pokrmy typické pro různé evropské i mimoevropské země.

V oblasti soutěží se 62 žáků zapojilo do mezinárodní jazykové soutěže Best in English, která umožňuje porovnat úroveň znalostí angličtiny na mezinárodní úrovni. Škola se rovněž zúčastnila Olympiády v anglickém jazyce, přičemž vítězka školního kola obsadila 2. místo v kole obvodním.

Žáci napříč obory mohli využít doučování cizích jazyků, zejména jako podporu při přípravě na závěrečné a maturitní zkoušky.

Pro rozšíření jazykových dovedností odebírají žáci oborů Gastronomie a Podnikání vzdělávací časopis Bridge, který přispívá k orientaci v aktuálních tématech a pomáhá



při přípravě na maturitní zkoušku. Časopis Bridge je povinnou součástí výuky pro žáky maturitních oborů – Podnikání (nástavbové studium) a Gastronomie (3. a 4. ročník). V omezeném množství byl odebírán i časopis Gate, který byl využíván ve výuce anglického jazyka i v jazykových seminářích u ostatních oborů. Vyučující cizích jazyků se dále zapojili do profesního rozvoje v rámci vzdělávacích aktivit projektu Šablony JAK.

V. Aktivity a prezentace školy na veřejnosti

1. Výchovné a kariérní poradenství

Výchovné poradenství vycházelo z plánu práce 2024/25. Orientovalo se především na řešení výchovných a vzdělávacích problémů ve škole, a to v součinnosti se školní psycholožkou, metodičkou prevence a vedením školy. Část činnosti byla věnována také individuálním vzdělávacím plánům, plánům pedagogické podpory, kariérnímu poradenství a žákům s odlišným mateřským jazykem (OMJ). Výchovná poradkyně se pravidelně 1x týdně zúčastňovala schůzek školního poradenského pracoviště (ŠPP).

V rámci výchovného poradenství pokračovala spolupráce s třídními učiteli a žáky ohledně vypracování IVP a PLPP. V tomto školním roce nebyl vypracován žádný individuální vzdělávací plán. Škola odebírá časopis „Školní poradenství v praxi“. Všechny členky školního poradenského pracoviště měly stanoveny konzultační hodiny, které mohli využívat nejen žáci a jejich rodiče, ale i vyučující.

Na počátku školního roku všechny členky školního poradenského pracoviště navštívily žáky prvních ročníků a informovaly je o své činnosti. Zároveň se i představily zákonným zástupcům v rámci třídních schůzek prvních ročníků, kde poskytly zákonným zástupcům potřebné informace o své činnosti.

Ve školním roce 2024/25 se uskutečnilo 60 výchovných komisí. Je to o 10 výchovných komisí více než v minulém roce. Nejčastějšími příčinami pro svolání výchovné komise byla neomluvená absence, nevhodné chování ke spolužákům, prospěchové problémy. Zároveň ŠPP provedlo 7 výchovných pohovorů se žáky s problémovým chováním. Školní poradenské pracoviště provedlo několik krizových intervencí přímo v jednotlivých třídách ohledně špatných vztahů mezi spolužáky, drogové prevence, prevence šikany.

I letos byl zaznamenán poměrně vysoký podíl výchovných komisí na podnět učitelů odborného výcviku. S některými žáky i jejich rodiči byly opakovaně vedeny rozhovory s vedením školy. Pro řešení neomluvené absence u nezletilých žáků byla ve školním roce 2024/25 dle platné legislativy odeslána 3 hlášení na místně příslušný sociální odbor (OSPOD).

Zvláštní pozornost byla věnována žákům – cizincům. Se všemi cizinci na škole byly na počátku školního roku vedeny rozhovory o začlenění do studijního života a kolektivu třídy. Žákům cizincům byla nabídnuta i možnost návštěvy kurzů českého jazyka v naší škole. Byla využita spolupráce se společností META, která se věnuje vzdělávání cizinců, kde mohli žáci využít další jazykové kurzy různých úrovní.



Průběžně během školního roku, zejména však po každém klasifikačním období, probíhaly rozhovory se žáky ohroženými školním neúspěchem s členkami školního poradenského pracoviště. Z rozhovorů vyplynulo, že pro některé žáky je učivo náročné jak obsahově, tak i množstvím, a proto jim byla doporučena možnost využití konzultací u jednotlivých vyučujících.

Žáci i v tomto školním roce využili kariérní poradenství, informace o možnostech změny oboru vzdělávání, ale také o možnostech studia na vyšších odborných školách i vysokých školách. K tomu byly zajištěny pro všechny maturitní ročníky informace o veletrhu Gaudeamus, nabídka vzdělávacích aktivit firmy SCIO, pravidelný Newsletter pro maturanty, nabídka dnů otevřených dveří na vysokých školách.

Výchovná poradkyně se zúčastnila veletrhu škol Schola Pragensis, kde poskytovala informace zájemcům o studium v naší škole.

I v letošním školním roce proběhly besedy na úřadu práce na téma: Budoucí absolventi SŠ k problematice vstupu na trh práce. Besed se zúčastnili žáci třetích a čtvrtých ročníků. Pro velký ohlas budou besedy zařazeny i v příštím školním roce.

2. Prevence sociálně patologických jevů a rizikového chování

Prevence sociálně patologických jevů je v celé společnosti i ve školách stále velmi aktuálním tématem. Členky školního poradenského pracoviště – metodička prevence (MP), školní psycholožka a výchovná poradkyně společně s vedením školy hledají stále nové účinné strategie k předcházení výskytu negativních sociálně patologických jevů u žáků ve škole i na pracovištích odborného výcviku, negativního přístupu žáků vůči pedagogům, spolužákům, ale také k prevenci těchto jevů ve volném čase žáků.

Funkce metodičky prevence zahrnuje nejen vyhledávání besed a témat, která jsou pro školu v oblasti prevence aktuální, ale spočívá také zejména v prohlubování komunikace s kolegy – pedagogy. Dále úzce spolupracuje s třídními učiteli, kolektivy a zákonnými zástupci. Společně s výchovnou poradkyní a školní psycholožkou provádí metodička prevence pohovory zejména se žáky, kteří jsou ohroženi školním neúspěchem. Sleduje práci cizinců na naší škole, provádí s nimi i rodiči pravidelné vyhodnocení jejich práce. Podstatnou úlohu funkce MP hraje empatie, naslouchání a porozumění, pomoc nově přichozím kolegům a zejména pak žákům samotným a jejich rodičům.

Preventivní program školy koncepčně navazoval na loňský program a většina cílů z něj byla splněna. Škola má v rámci prevence sociálně patologických jevů zpracovány tyto následující závazné dokumenty:

Preventivní program školy 2024/2025, Krizový plán, Program proti šikanování
Preventivní program školy a veškeré plánované akce vycházejí zejména ze Strategie prevence rizikového chování, vydaného MŠMT pro rok 2019/2027 a dále také dle potřeb školy dle aktuální situace.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521

Cíle Preventivního programu školy na školní rok 2024/2025

Hlavním cílem prevence patologických jevů ve škole je výchova žáků ke zdravému životnímu stylu s cílem zabránit výskytu rizikového chování v různých oblastech, minimalizace šikany, podílet se na sociálním a osobnostním rozvoji žáků, preventivně působit na žáky a zaměřit se také na žáky nadané – vedení klubů – splněno.

Dalším z hlavních cílů byla spolupráce s rodiči a zákonnými zástupci žáků – naplnění tématu v mnoha různých oblastech – den školy, pořádané soutěže ve škole, možnost návštěvy rodičů v rámci všech dní otevřených dveří.

Minimalizace šikany a ubližování, budování kvalitních vztahů ve škole – splněno – žáci byli motivováni k navazování dobrých vztahů nejen ve třídě, ale i v celé škole, vzájemně si pomáhali a vytvářel se pocit sounáležitosti ke škole.

Prevence záškoláctví – jeden ze stěžejních cílů ŠPP – zpřísněné režimy omlouvání pro žáky, kteří mají vysokou a častou absenci – splněno.

Třídní pravidla – splněno – každá třída si s třídním učitelem vytváří svá pravidla.

Prevence úrazů – splněno – u žáků byla rozvíjena vysoká opatrnost při manipulaci s pomůckami v odborném výcviku i v odborných předmětech – splněno.

Porady školního poradenského pracoviště

splněno – pravidelné týdenní porady, ale i další schůzky členek ŠPP dle aktuální potřeby – řešení problémů – ve škole, okamžitá intervence v jednotlivých třídách – dle potřeby, účast na třídnické hodině, práce s kolektivy, výchovné pohovory se žáky s problémovým chováním, pohovory se žáky ohroženými školním neúspěchem, pohovory s žáky – cizinci, dále pak pohovory se zástupci pracovišť odborného výcviku, s rodiči.

V období 26. 11. – 20. 12. 2024 se žáci zúčastnili šetření zaměřeného na rizikové chování a duševní zdraví žáků 2. stupně základních škol a žáků středních škol vyhlášené MHMP.

Uskutečněné akce v rámci prevence ve školním roce 2024/2025



termín	téma besedy, klubu, akce	počet tříd, počet žáků
26.3. 2025	Klub Příprav pro svého hosta MEGA COOL salát	26 účastníků – žáků, pedagogů a rodičů žáků, organizovala metodička prevence s učitelem odborného výcviku
9.10. 2024	Den školy	splněno ve třídách lichého týdne
V průběhu celého školního roku	Prevence kyberšikany v rámci výuky předmětu Informatika a komunikace	splněno ve všech třídách v rámci předmětu Informatika a komunikace



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521



termín	téma besedy, klubu, akce	počet tříd, počet žáků
V průběhu celého září	Seznamovací dny pro 1. ročníky	všechny 1. ročníky
V průběhu celého školního roku	Dny třídy	všechny třídy
V průběhu dubna do června 2025	Prevence užívání návykových látek beseda v Muzeu Policie včetně prohlídky expozice v Muzeu Policie	všechny 1. ročníky 11 tříd, 11 pedagogů
V průběhu května A června 2025	Mládež a kriminalita beseda v Muzeu Policie včetně prohlídky expozice v Muzeu Policie	všechny 2. ročníky 12 tříd, 12 pedagogů





Školní program – Kulturní minimum V průběhu celého školního roku	
Národní muzeum	188
Vyšehrad	237
Národní zemědělské muzeum	128
Staroměstské náměstí	155
Betlémská kaple	50
Stavovské divadlo	134
Pražský hrad	218
Královská cesta	177
Veletržní palác	118
Národní divadlo	184
Bílá hora, letohrádek Hvězda	75
Anežský klášter	24
Židovské hřbitovy	22
Olšanské hřbitovy	22
Zahrady Pražského hradu	47
Muzeum hl. m. Prahy	19
Výstava Ahoj, občane! – K. Kryl	17
Divadlo D21	21
Mucha muzeum	36
Výstava Vánoce mnoha vůní	15

3. Ekologická a environmentální výchova

Projekt „Ekologické střípky“, se kterým jsme začali v roce 2015 se stal základní náplní a nedílnou součástí EVVO na naší škole. Do tohoto projektu se zapojují všechny třídy školy. V jeho rámci si každá třída vybírá z některého z 5 balíčků 1 aktivitu, kterou plní v průběhu školního roku (viz evidence aktivit).

Za tento projekt pak v roce 2019 získala naše škola titul Škola udržitelného rozvoje KEV ve spolupráci s českou komisí pro UNESCO. Aktivity naší školy v oblasti výchovy k udržitelnému rozvoji jsou hodnoceny jako zajímavé, netradiční a nápadité, a proto nám byl tento titul udělen.

Školní ekologická a environmentální výchova je zaměřena na tyto cílové skupiny: žáky, pedagogy, ostatní zaměstnance školy, rodiče a přátele školy. Zvláštní pozornost ve školní ekologické a environmentální výchově je také věnována našim žákům, neboť u nich se stále ještě formují hodnotové a životní postoje.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521

Hlavní cíl, aby se ekologická a environmentální výchova stala samozřejmou součástí práce všech členů pedagogického sboru, zaměstnanců školy a žáků, aby ovlivňovala každodenní provoz školy a aby se její cíle staly nedílnou součástí všedního života každého z nás, se daří postupně naplňovat.



Realizované aktivity

Naučné stezky

Stezka sv. Josefa: 4 třídy

Botanická zahrada Malešice: 2 třídy

Botanická zahrada Přírodovědecké fakulty

Univerzity Karlovy: 1 třída

Problémy životního prostředí ve městě: 2 třídy

Vrch sv. Kříže: 1 třída

Toulcův dvůr: 1 třída

Petrín: 1 třída

Zoologická pozorování

ZOO Praha: 12 tříd

Ptactvo v našem areálu: 1 třída

ořský svět: 1 třída

Kreativita v areálu

Staráme se o „Motýlí záhon“: 1 třída

Zakládáme „Záhon bylinek“: žáci odborného výcviku

Staráme se o „Záhon bylinek“: žáci odborného výcviku

Turistická vycházka

Karlštejn – Srbsko, Bubovické vodopády: 1 třída

Uklidíme Česko

Úklid před školou: 1 třída

4. Multikulturní výchova

V rámci multikulturní výchovy poskytujeme žákům znalosti o historii, kultuře a přínosu různých skupin lidí v pluralitní společnosti. Naším cílem v letošním školním roce bylo naučit žáky rozpoznávat, rozumět a respektovat různé kultury a etnika, a to za účelem posílení tolerance, vzájemného porozumění a spolupráce.

V multikulturní výchově jsme se zabývali nejen poznáváním různých kultur, národů a náboženství, ale také rozvíjením empatie, tolerance a schopnosti řešit konflikty v multikulturním prostředí. Rozvíjeli jsme dovednosti rozpoznávat a překonávat předsudky a stereotypy, které mohou vést ke konfliktům.

V měsíci listopadu se předmětová komise zapojila do programu společnosti člověk v tísní Příběhy bezpráví – měsíc filmu na školách (20. ročník). Letošní ročník byl věnován 35. výročí sametové revoluce, promítli jsme film Z dopisů psaných přes železnou oponu. Připomněli jsme si dobu normalizace a rok 1989. Zapojili jsme třídy nástavbového studia oboru Podnikání.

6. 11. 2024 se uskutečnil zájezd do Osvětimi, o který projevila zájem velká většina žáků. Připomněli si tak období holocaustu a rasové nesnášenlivosti. Zážitek



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521

vzdělávání je cenným přínosem, žáci nabývají silnějšího pocitu porozumění historickým událostem a situacím.

Den památky obětí holocaustu byl probrán také v předmětech ZSV a ČAS a zároveň byly žákům vysvětleny příčiny, průběh a důsledky 2. světové války (80. výročí). Byly promítány dokumentární filmy. Vyučující vedli se žáky diskusní fórum k problematice holocaustu a v rámci rozšíření tématu politických ideologií se věnoval radikálním politickým hnutím: nacismu, fašismu a jejich současným projevům. V literatuře bylo toto téma připomenuto v tematickém celku Literatura 2. pol. 20. století (L. Fuks, O. Pavel, A. Lustig aj.)

5. Výchova k udržitelnému rozvoji

Základní důraz byl kladen na nejrůznější aspekty životního prostředí – na jeho poznávání, uvědomování si nezbytnosti zachování podmínek života, na upevňování vztahu člověka k životnímu prostředí. Součástí byla i výchova k trvale udržitelnému rozvoji, tzn. vybavení žáků takovými kompetencemi, které jim umožní realizovat zásady trvale udržitelného rozvoje v praktickém životě. Toto se dařilo naplňovat v rámci ŠVP ve všech ročnících, díky průřezovému tématu Člověk a životní prostředí.



6. Vzdělávací a poznávací zájezdy



Zaměření	Počet žáků
Exkurze – Cukrovar Dobruška	79
Exkurze – Bohemia Sekt Starý Plzeň	30
Lyžařský kurz – Janské Lázně	36
Školní výlet třídy P1B – Legiovlak	19
Zájezd pro nejlepší žáky Vídeň	24
Zájezd – koncentrační tábor Osvětim	45

7. Mimoškolní aktivity



Zaměření	Počet žáků
Sportování žáků na sportovištích školy	441
Srdíčkové dny – o. p. s. Život dětem – prodej reklamních předmětů	12
Výroba perníkových chaloupek U Krbu	19





Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

8. Školní soutěže



Zaměření soutěže	Počet účastníků
Soutěž kuchařů VEGANSKÝ POKRM	25
Soutěž číšníků BUĎME KULTURNÍ	29
Soutěž cukrářů OŘECHY 100 X JINAK	61
Výtvarná soutěž na téma Gastronomie v obrazech	20





Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025

Střední škola gastronomie, Praha 10,

U Krbu 45/521

9. Celostátní a regionální soutěže



Soutěž	Místo konání	Počet účastníků za školu	Umístění
Soutěž O nejlepší samostatnou odbornou práci (pořádá Cermat a Hospodářská komora ČR) - obor Kuchař - obor Cukrář - obor Číšník - obor Kuchař – číšník	Praha	2 2 2 2	x x 2. místo x 1. místo
Lázeňský pohárek 2025	Karlovy Vary	3	Cukrář – 4. místo Kuchař – 4. a 7. místo
Gastro Olomouc – Olima Cup 2024	Olomouc	3	2. místo 5. místo 7. místo
Český kapr 2024	Praha	1	3. místo
RIO MARE – Svačinka roku 2024	Praha	1	
Gastro Junior Bidfood Cup 2025		3	1. a 7. místo kuchař cukrář 10. místo
Makro Czech Gastro Fest	Praha	3 soutěžní dvojice	Kuchař 1., 2. a 3. místo
Soutěž cukrářů O juniorskou tortu roka	Nitra (Slovensko)	2 (dvojice)	1. místo
Best in English	Online	44	
Studuj Gastro – týmová soutěž	Praha		3. místo
Žatecký Cup	Žatec	4	bez umístění
Svěží vánek – míchání na rychlost	Praha	4	číšník 3. místo



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025 Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521

Děkujeme za skvělou reprezentaci školy na

Václav Frič 1. místo
Josef Uřeš 2. místo



GRATULUJEME

MEZINÁRODNÍ
SOUTĚŽ
**Kuchařský
Kuchár**

Košícký kuchár	Slovensko	2	1. a 2. místo
BaBa Cup Pasov	Německo		
Školní jídelna – „Nové trendy v moderním vaření 2025“			1. místo

OBROVSKÁ GRATULACE

1. MÍSTO

VÁCLAV FRIČ

10. dubna 2025

Gratulujeme kolektivu naší školní jídelny k vítězství v soutěži

Vítězný pokrm:

Celozrnný knedlík plněný orestovanou hlívkou ústřičnou v koprové omáčce, sypaný uvařeným vejcem a čerstvým koprem.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

10. Další aktivity a prezentace školy
Přednášky, besedy, výchovně
vzdělávací akce pro žáky



Druh akce	Počet žáků
Baristický kurz	16
Barmanský kurz	31
Kurz – Somelier	42
Klub – Příprava na soutěž kuchařů – Master Class – veganský pokrm	77
Klub – Plody moře	10
Klub – Pizza	15
Klub – Příprav pro svého hosta MEGA COOL salát	26
Klub – Fermentace	6
Klub – Staročeské pokrmy	14
Klub – Jak na samostatnou odbornou práci	
Klub – Jak na čokoládu	10
Klub – Český lanýž	3
Klub – Finanční gramotnost	15
Klub – Moderní gastronomie	10
Klub - Sv. Valentýn	10
Klub - Tradiční zabíjačka	20
Klub - Slávka jedlá	60
Klub - Perníková chaloupka	19
Klub – Káva	8
Klub – Soutěžní pokrmy	12
Kurz – Czech Beer Specialist	18
Pro-Bio-udržitelná gastronomie – Vaříme pro život	81
Vánoční pečení s Josefem a Terezou – show s J. Maršálkem	3
Exkurze v pivovaru U Fleků	98
Příběhy bezpráví – Měsíc filmu na školách – 35. výročí sametové revoluce	48
Beseda s mladými podnikateli z praxe – Můžeš podnikat	33
Návštěva Živnostenského úřadu Prahy 10	41
Klub – Studenti a daně z příjmů	7
Divadelní představení Shakespearovy sonety – Divadlo Drak	116
Exkurze – A Maso – masokombinát	135
Národní zemědělské muzeum – vernisáž výstavy Český lanýž	6
Národní zemědělské muzeum – Od zdravé půdy k zdravému jídlu	158
Exkurze – mlékárna Pragolaktos	15



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025 Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521

Exkurze – pekárna Eska	18
Exkurze – restaurace Leaf	20
Exkurze – bar a restaurace Cobra	21
Exkurze – Cukrářství Viktoria	10
Exkurze – Čokoládové muzeum	10
Exkurze – Cukrář Skála	10
Exkurze – cukrárna Myšák	10
Národní muzeum – komentovaná prohlídka	22
Muzeum smyslů – interaktivní prohlídka	23
Sportovní dny	573
Akce v rámci prevence rizikového chování – viz kapitola V. odst. 2	

Ocenění



Za obrovský úspěch školy považujeme ocenění zlatou plakétou **České ručičky**, kterou může obdržet jediný soutěžící, a to ten nejlepší ve svém oboru a kategorii v daném školním roce. A laureátem tohoto ocenění za resort gastronomie v oboru kuchař se stal náš žák Václav Frič ze 3. ročníku. České ručičky jsou největší přehlídkou řemesel a řemeslných oborů v ČR.

Dále jsme již počtvrté získali Certifikát Asociace kuchařů a cukrářů ČR stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie. Certifikát má platnost tři roky, kontinuálně jej držíme od roku 2014, kdy Asociace tento certifikát začala udělovat.



Nejlepší absolventy učebních oborů a vybraných maturitních oborů středních odborných škol z celé České republiky oceňuje Hospodářská komora ČR během slavnostního ceremoniálu již od roku 1995, kdy jim prostřednictvím svých předních představitelů, ministerstev, vzdělavatelů a zaměstnavatelů předává doklad o kvalitě jejich studia. Na Ocenění Hospodářskou komorou České republiky jsme za školní rok 2024/25 navrhli 24 absolventů.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025 Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521

Dne 23. listopadu 2024 bylo v Brně oceněno 21 žáků-absolventů naší školy titulem nejlepší žák z předešlého školního roku.

OCENĚNÍ NEJLEPŠÍCH ABSOLVENTŮ A SAMOSTATNÝCH ODBORNÝCH PRACÍ

Za školní rok 2023-24 získalo ocenění z naší školy:

- 10 žáků oboru CUKRÁŘ
- 8 žáků oboru KUCHAR – ČÍŠNÍK
- 1 žákyně oboru GASTRONOMIE
- 2 žákyně oboru PODNIKÁNÍ

Nejlepší SOP

- 1. místo** oboru K-Č získala Veronika BABELOVÁ
- 2. místo** oboru CUKRÁŘ získala Karolina ZIMOVÁ

Jako ocenění naší práce také považujeme úspěchy našich absolventů. Např. dvě loňské absolventky oboru cukrář se v italském Rimini zúčastnily evropského finále Global Chefs Challenge, které vyhrály, a postoupily do světového finále ve Walesu.



Ucházíme se také znovu o titul Škola roku, jež uděluje Asociace hotelů a restaurací ČR jako ocenění práce pedagogických pracovníků, profesionality výuky, profesní angažovanosti žáků a propojení teorie s praxí. Tento titul se uděluje od roku 2010 a my jsme jej hned v prvním roce získali. Rozhodnutí Asociace padne na podzim příštího školního roku.



Doučování

Možnost čerpání prostředků z NPO určených na doučování žáků byla ukončena již v loňském školním roce. Přesto učitelé nadále doučovali žáky podle potřeby. Své hodiny pak vykazovali v Evidenci pracovní doby a za tuto aktivitu jim byly uděleny odměny. Doučování žáků velice napomáhá ke snížení školní neúspěšnosti žáků.

Zapojení do projektů

V rámci projektů nebyly realizovány žádné aktivity. Škola podala žádost o účast v programu ERASMUS PLUS, která byla kladně vyřízena. Projekt začneme realizovat v nastávajícím školním roce.

Mezinárodní spolupráce

Teleprojekt Krakov – Praha – Košice

V uplynulém školním roce jsme se pokračovali v osvědčené spolupráci s partnerskými školami v Krakově a Košicích ve formátu výjezdů dvou žáků a jednoho pedagoga – odborníka do každé zúčastněné školy. Týdenní stáže proběhly v říjnu 2024 na všech zapojených školách s bohatým programem. Setkání s cílem vyhodnocení a plánování spolupráce na úrovni vedení škol se konalo v listopadu 2024 v Košicích. Shodně bylo konstatováno, že spolupráce formou stáží je přínosná pro žáky i pro vyučující. Proto se spolupráce v dalším roce bude ubírat stejným směrem.



Spolupráce se Staatliche Berufsschule Bamberg – Německo

Další spolupráce byla projednána u nás v Praze při návštěvě vedení bamberské školy v čele s její ředitelkou. Rozvinuli jsme spolupráci v rámci programu Erasmus Plus. Na tomto základě se pět učitelů odborných předmětů a odborného výcviku zúčastnilo v Bamberku týdenní stáže. Dále pokračovala vzájemná účast na školních odborných soutěžích.



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025 Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 45/521



Středná odborná škola potravinárska Nitra

S touto školou jsme navázali kontakt v loňské školním roce. Jednalo se o výměnu skupin žáků s cílem rozvinout jejich odborné dovednosti. Letos jsme byli do Nitry pozváni na celoslovenskou cukrářskou soutěž. Kromě nás zde soutěžilo jedenáct slovenských škol. Náš tým ve velmi silné konkurenci tuto soutěž vyhrál.

Košice – Slovenský sväz kuchárov a cukrárov

V SOŠ obchodu a služieb Jána Bocatia Košice se pod záštitou Košického klubu Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov konal VIII. ročník mezinárodní soutěže Košický kuchár. Na soutěž jsme vyslali dva žáky, kteří všechny soutěžící porazili – obsadili 1. i 2. místo.

Indie – DAV Public School, Patiala

Online spolupráce přímo v hodinách anglického jazyka.

Prezentace školy

Přiblížení školního prostředí rodinám žáků a veřejnosti jsme se pokusili 9. října 2024 uspořádáním Dne školy – učíme se jinak. Probíhala netradiční výuka, třídy si připravily různé aktivity, ochutnávky. Školu navštívili i různí hosté, např. členové školské rady, SRPŠ, zástupci zřizovatele.

Pravidelně také organizujeme od listopadu do února Dny otevřených dveří určené především zájemcům o studium v naší škole.

Samozřejmostí byla naše účast na 29. ročníku přehlídky a nabídky studijních oborů pražských středních a vyšších odborných škol v listopadu 2024. O úspěších školy zejména v odborných soutěžích se psalo v tisku a reportáž byla i v Praha TV. Televize také vysílala upoutávky na naše Dny otevřených dveří. Pravidelně se u nás v kulinářské učebně natáčí některé díly investigativního publicistického pořadu České televize Černé ovce. Do natáčení je zapojen i učitel odborných předmětů a žáci.



Spolek rodičů a přátel školy opět uspořádal reprezentační ples školy, byl to již čtyřicátý čtvrtý. Byli na něm slavnostně šerповáni končící žáci maturitních a učňovských oborů.

Polytechnická hnízda



Pokračovali jsme v pořádání tzv. Polytechnických hnízd. Žáci základních škol ze 7.-9. tříd se u nás seznamovali s obory Kuchař a Cukrář. Kromě informací o studiu a prohlídce školy si mohli vyzkoušet vaření nebo pečení jednodušších pokrmů v naší moderní kulinářské učebně. V tomto roce se uskutečnilo 46 polytechnických hnízd.

Výchova budoucích pedagogů

Nadále umožňujeme průběžnou pedagogickou praxi – skupinové náslechy studentům Institutu vzdělávání a poradenství České zemědělské univerzity v Praze bakalářského studijního programu „Učitelství praktického vyučování“. Pedagogickou praxi, která představuje deset náslechy v teoretických a dva náslechy v odborných vyučovacích jednotkách, u nás absolvovalo osm studentů. Stáž v délce 20 hodin u nás absolvoval též jeden student technické univerzity Liberec, a to v tělesné výchově.

Ve spolupráci s agenturou Educo – jazyková škola a studium v zahraničí se v naší škole účastnily čtyři učitelky odborných předmětů ze Slovenska výuky v teoretických předmětech a v odborném výcviku.

Slavnostní předávání výučních listů a maturitních vysvědčení

Maturitní vysvědčení si naši maturanti oborů Gastronomie a Podnikání slavnostně převzali 29. května 2025 v obřadní síni Vršovického zámečku. Kromě absolventů se zúčastnili i jejich blízcí a pedagogičtí pracovníci včetně třídních učitelů. Vedení školy jim k maturitnímu vysvědčení předalo i pamětní list školy a tzv. Europass, osvědčující jejich odborné kompetence, který jim může pomoci k přijetí do pracovního poměru v zahraničí.

Absolventi oborů Cukrář, Číšník, Kuchař a Kuchař-číšník se sešli 25. června 2024 v krásných historických prostorách Staroměstské radnice. V Brožíkově síni jsme jim předali výuční listy a vysvědčení o závěrečné zkoušce, rovněž jako maturantům také Europass.

Autoevaluace

Na konci školního roku vypracovali pedagogové autoevaluaci. Získané poznatky využije vedení školy pro zpracování vlastního hodnocení školy a v řízení školy. Ředitelka školy bude také informace využívat při individuálních pohovorech s jednotlivými pedagogy.



Akce pro zaměstnance školy

Kromě dalšího vzdělávání zaměstnanců (viz kapitola III) považujeme za důležité, aby se zaměstnanci setkávali i neformálně.

Pro zaměstnance byly uspořádány tyto akce:

- návštěva VIP prostor ČSOB a ochutnávka degustačního menu v salónku (pro učitele odborných předmětů)
- vánoční posezení
- oslava Dne učitelů – návštěva nově zrekonstruovaného Clam-Gallasova paláce a posezení v restauraci Marina
- rozloučení se školním rokem – opékání špekáčků na školní zahradě
- možnost zúčastnit se různých školních klubů s gastronomickým zaměřením

V. Údaje o výsledcích inspekční činnosti ČŠI a výsledcích kontrol

1. Výsledky inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí

Druh kontroly	Monitoring přijímání opatření ke zjištěným nedostatkům dle § 3 kontrolního řádu.
Kdo kontrolu vykonal	Česká školní inspekce, Pražský inspektorát, Arabská 683, Praha 6.
Termín	16. září 2024
Výsledné hodnocení	Bez závad.

Druh kontroly	Prošetření stížnosti dle § 174, odst. 6 školského zákona, zejména na nevhodnou komunikaci školy.
Kdo kontrolu vykonal	Česká školní inspekce, Pražský inspektorát, Arabská 683, Praha 6.
Termín	15. října 2024
Výsledné hodnocení	ČŠI hodnotí stížnost na nevhodnou a nesprávnou komunikaci školy se stěžovatelkou jako důvodnou.

Druh kontroly	Prošetření stížnosti na pedagoga.
Kdo kontrolu vykonal	Česká školní inspekce, Pražský inspektorát, Arabská 683, Praha 6.
Termín	písemné vyjádření 13. února 2025
Výsledné hodnocení	Šetření ve škole neproběhlo.

Druh kontroly	Prošetření stížnosti dle § 174, odst. 6 školského zákona, zejména na zajištění výuky Matematiky.
Kdo kontrolu vykonal	Česká školní inspekce, Pražský inspektorát, Arabská 683, Praha 6.
Termín	11. června 2025
Výsledné hodnocení	ČŠI hodnotí stížnost na zajištění výuky matematiky konkrétní učitelkou a zvýšené neúspěšnosti žáků v tomto předmětu jako nedůvodnou a na nedostatečnou informovanost zákonných zástupců žáků ředitelkou školy jako důvodnou.



2. Výsledky jiných inspekcí a kontrol

Druh kontroly	Plnění povinností kontrolované osoby jako provozovatele školní jídelny.
Kdo kontrolu vykonal	Hygienická stanice hlavního města Prahy.
Termín	22. října 2024
Výsledné hodnocení	Nebyly shledány nedostatky, které by byly v rozporu s platnými právními předpisy v oblasti veřejného zdraví uvedenými v předmětu kontroly.

Druh kontroly	Platby pojistného na veřejné zdravotní pojištění a dodržování ostatních povinností plátce pojistného.
Kdo kontrolu vykonal	Všeobecná zdravotní pojišťovna České republiky.
Termín	24. a 25. února 2025
Výsledné hodnocení	Ke dni kontroly nebyly zjištěny splatné závazky vůči VZP ČR ani jiné evidenční nedostatky.

Druh kontroly	Veřejnosprávní kontroly.
Kdo kontrolu vykonal	Hlavní město Praha.
Termín	12. červen 2025
Výsledné hodnocení	Namátkovou kontrolou shora uvedených oblastí nebyly kontrolní skupinou zjištěny nedostatky a organizace postupovala v souladu s platnou legislativou.



VI. Základní údaje o hospodaření školy za kalendářní rok 2024

Informace o hospodaření organizace byla zpracována na základě údajů z finančních a účetních výkazů za rok 2024. Výsledek hospodaření – zisk z doplňkové činnosti ve výši 313 552,85 Kč schválilo Zastupitelstvo hl. m. Prahy. Na základě tohoto usnesení došlo k řádnému finančnímu vypořádání a výsledek hospodaření byl proúčtován do 30. 06. 2025.

Schválený rozpočet byl průběžně upravován a čerpán vždy v souladu s usneseními Rady hlavního města Prahy. Kromě transferů na platy, odvody, ONIV a transferů na provoz byla škole poskytnuta neinvestiční dotace na podporu odborného vzdělávání-semináře, workshopy, exkurze i na podporu vzdělávání pedagogů.

Zřizovatelem byly poskytnuty finanční prostředky na realizaci „Opatření na pomoc pražským domácnostem ohrožených inflací“ a na akci „UNICEF – pomoc uprchlíkům“. Velmi úspěšně jsme realizovali akci „Polytechnické hnízdo“, na kterou byly poskytnuty finanční prostředky od Pražské hospodářské komory. Pro velký úspěch byly poskytnuty finanční prostředky od MHMP na její pokračování. Z dotačních prostředků na pořízení mobilních digitálních technologií pro znevýhodněné žáky byly zakoupeny notebooky pro zapůjčování těmto žákům.

V rámci Operačního programu JAK (OP JAK) činila celková dotace poskytnutá MŠMT na roky 2023-2026 2 930,7 tis. Kč. Škola toto čerpá převážně na vzdělávání zaměstnanců.

Organizace vyčerpala v roce 2024 z IF částku ve výši 2 930 644,49 Kč na nákupy investičního majetku a technické zhodnocení majetku. Do školní kuchyně byla zakoupena multifunkční pánve a dvě lednice, do kavárny pořízeny dvě chladicí vitríny. Z důvodu zvýšení kapacity byly provedeny stavební úpravy a vybavení učeben. Stavebními úpravami došlo k navýšení počtu parkovacích míst a upravení příjezdu k zadnímu vchodu pavilonu HB pro zásobování.

Organizace zdárně vyřídila podklady pro přístavbu k Pavilonu E, kterou škola získá čtyři kabinety, spisovnu a garáž pro zahradní techniku.

Rozhodnutím ministra životního prostředí byla schválena dotace ze SFŽP v rámci dotačního titulu ENERGov č. 1/2023 na zateplení budov, rekuperaci, výměnu oken včetně venkovního zastínění a fotovoltaickou elektrárnu.

Přehled schválených a vyčerpaných finančních prostředků v roce 2024 dle účelových znaků – UZ

Přehled finančních prostředků rok 2024				
UZ	popis	Schváleno tis. Kč	Vyčerpáno tis. Kč	poznámka
33353	Neinvestiční dotace - MŠMT	66 841,36	66 841,36	Platy zaměstnanců a ONIV
91	Neinvestiční dotace - MHMP	19 010,00	19 010,00	Provozní dotace



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Přehled finančních prostředků rok 2024				
UZ	popis	Schváleno tis. Kč	Vyčerpáno tis. Kč	poznámka
91 CMP	Neinvestiční dotace - MHMP	140,00	140,00	Podpora OV
91 PH	Neinvestiční Dotace MHMP	210,60	182,27	Polytechnické hnízdo
138	Neinvestiční Dotace MHMP	134,21	22,90	Pomoc Pražským domácnostem
147	Neinvestiční Dotace MHMP	38,00	38,00	UNICEF
33088	Dotace MŠMT	805,00	736,42	Pořízení mobilních technologií
33092	Šablony OP JAK. na rok 2023-26 dotace MŠMT	2 930,70	585,67	Čerpáno průběžně

Poskytování informací podle zákona 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím

- a) počet podaných žádostí o informace: 1
- b) počet podaných odvolání proti rozhodnutí: 0
- c) opis podstatných částí každého rozsudku soudu: 0 (0,- Kč)
- d) poskytnuté výhradní licence: 0
- e) počet stížností podaných dle § 16a: 0
- f) další informace vztahující se k uplatňování tohoto zákona: 0



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Výroční zpráva byla schválena školskou radou dne 13. října 2025

Podpis předsedy školské rady

Mgr. Dagmar Weissgärber v. r.

Podpis ředitelky školy

Mgr. Kateřina Mrvová v. r.

Příloha: učební plány oborů vzdělání
zápis ze zasedání školské rady
listy za školní rok 2024/2025



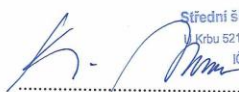
Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Přehled oborů a učebních dokumentů s platností od 1. září 2024

Školní rok 2024/2025

číslo oboru	název oboru	Školní vzdělávací program - č.j.	s platností od:
65-41-L/01	Gastronomie ŠVP Gastronomie ŠVP Gastronomie PLUS	MŘ 174/2021	1. září 2021
65-51-H/01	Kuchař – číšník ŠVP Kuchař	MŘ 170/2021	1. září 2021
65-51-H/01	Kuchař – číšník ŠVP Číšník	MŘ 172/2021	1. září 2021
65-51-H/01	Kuchař - číšník ŠVP Kuchař - číšník	MŘ 171/2021	1. září 2021
29-54-H/01	Cukrář ŠVP Cukrář	MŘ 173/2021	1. září 2021
64-41-L/51	Podnikání	MŘ 175/2021	1. září 2021

V Praze dne: 30. srpna 2024


Střední škola gastronomie
U Krbu 521/45, 105 00 Praha 10
IČ: 41490726 -2-
Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Učební plán

Kód a název oboru vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program: **Kuchař**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2021

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
1. cizí jazyk – Anglický	2	2	2
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1	1,5
Kulinářská technologie	2	2	2
Technika odbytu	1	1	1
Nauka o výživě	1,5	1,5	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Aplikovaná technologie	1	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkový počet hodin týdně	33,5	34	34

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze dne 30. srpna 2024

Střední škola gastronomie
U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10
IČ: 41194726

Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program: **Kuchař - číšník**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2021

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
1. cizí jazyk - Anglický	2	2	2
2. cizí jazyk – Německý	0	1	1
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1	1,5
Kulinářská technologie	1,5	2	1,5
Technika odbytu	1,5	1	1,5
Nauka o výživě	1,5	1,5	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Aplikovaná technologie	1	0	0
Odborná praktika	0	1	1
Počet hodin týdně	32,5	34	33,5

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze 30. srpna 2024

Střední škola gastronomie
U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10
IČ: 41190726


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 29 – 54 – H/01 Cukrář
Školní vzdělávací program: **Cukrář**
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2021

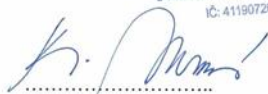
Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
Anglický jazyk	2	2	2
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1	1,5
Cukrářská technologie	2	2	3
Cukrářské kreslení a dekorace	1	1	0
Cukrářské práce	1	1	1
Nauka o surovinách	1	1,5	2
Stroje a zařízení	1	0	0
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
Celkový počet hodin týdně	33	34	34

Poznámky

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze dne 30. srpna 2024

Střední škola gastronomie
U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10
IČ: 41190726


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 65 – 51 – H/01 Kuchař – číšník
Školní vzdělávací program: Číšník
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s výučním listem
Délka studia: 3 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2021

Předmět	Ročník		
	1.	2.	3.
Povinné předměty			
Český jazyk a literatura	1,5	1,5	1,5
1. cizí jazyk - Anglický	2	2	2
2. cizí jazyk – Německý	1	1	1
Seminář z anglického jazyka	0	1	1
Člověk a společnost	1	1	1
Chemie	2	0	0
Fyzika	0	1	0
Matematika	1	1,5	1,5
Profesní etika	1	0	0
Tělesná výchova	1	1	1
Informatika a komunikace	1,5	1	1
Ekonomika	1	1	1,5
Technika odbytu	2	1,5	2
Nauka o nápojích a potravinách	2	2	2
Zařízení provozoven	1	0	0
Praktická cvičení	0	1	1
Odborný výcvik	15	17,5	17,5
	1	1	1
Počet hodin týdně	33	34	34

Poznámky:

1. Vyučování je organizováno tak, že se střídá týden teoretického vyučování a týden odborného výcviku.

V Praze dne 30. srpna 2024


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední škola gastronomie
U Krbu 521/5, 108 00 Praha 10
IČ: 41190726



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 64 – 41 – L/51 Podnikání
Školní vzdělávací program: Podnikání
Stupeň vzdělání: střední vzdělání s maturitní zkouškou
Délka studia: 2 roky
Forma studia: denní studium
Datum platnosti: od 1. září 2021

Předmět	Ročník	
Povinné předměty	1.	2
Český jazyk	2	2
Anglický jazyk	4	4
Literární a estetická výchova	2	2
Tělesná výchova	2	2
Nauka o životním stylu	1	1
Ekonomika	3	3
Management a marketing	2	2
Základy práva	2	2
Podnikání v gastronomii	2	2
Učební praxe	2	2
Účetnictví	3	3
Písemná a elektronická komunikace	2	2
Informatika	1	1
Základy společenských věd	2	2
Matematika	3	3
Celkem	33	33
Nepovinné předměty		
Seminář z matematiky	0	1

V Praze dne 30. srpna 2024


Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy

Střední škola gastronomie
U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10
IČ: 41190726



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Učební plán

Kód a obor vzdělání: 65-41-L/01 Gastronomie v kombinaci s oborem vzdělání s výučním listem 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Školní vzdělávací program: **Gastronomie PLUS**
 Stupeň vzdělání: střední vzdělání ukončené maturitní zkouškou
 Délka studia: 4 roky
 Forma studia: denní studium
 Datum platnosti: od 1. září 2021 – počínaje 1. ročníkem

Předmět	Ročník				
	1.	2	3	4.	
Povinné předměty					
Český jazyk	1	1	1	3	7
1. cizí jazyk – Anglický jazyk	2	3	3	4	12
2. cizí jazyk – Německý jazyk	0	1,5	1,5	2	5
Seminář z anglického jazyka	0	0	0	1	1
Profesní etika	1	0	0	0	1
Základy společenských věd	2	1	0	0	3
Základy práva	0	0	0	2	2
Chemie	1,5	0	0	0	1,5
Fyzika	0	1	0	0	1
Biologie a ekologie	1,5	0	0	0	1,5
Matematika	2	2	2	4	10
Literární a estetická výchova	1,5	1	1	3,5	6
Tělesná výchova	2	2	2	2	8
Informatika a komunikace	1,5	1	1	0	3,5
Aplikovaná informatika	0	0	0	2	2
Ekonomika	1	1,5	1,5	3	7
Evidence hospodaření	0	0	0	2	2
Marketing a management	0	0	2	2	4
Kulinářská technologie	2,5	2,5	2	0	7
Technika odbytu	1,5	1,5	2	0	5
Nauka o výživě	2	2	2	2	8
Provoz v gastronomii	0	0	0	2	2
Odborný výcvik	12	14	14	0	40
					0
Celkem hodin týdně	35	35	35	34,5	139,5
					0
Nepovinné předměty					0
Seminář z jazyka českého	0	0	0	1	1
					0



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

Střední škola gastronomie, Praha 10, U Krbu 521

Poznámky:

Způsob docházky: 1. - 3. ročník teoretická výuka 3 dny v týdnu, praktická výuka – odborný výcvik 2 dny v týdnu. Ve 4. ročníku pouze teoretické vyučování 5 dnů v týdnu. V 1. - 4. ročníku je zařazena souvislá odborná praxe, celkem 8 týdnů.

Úprava dotace hodin LEV a ČJ od 1. 9. 2024, platí pro všechny ročníky.

V Praze dne 30. srpna 2024

Střední škola gastronomie
U Krbu 521/45, 106 00 Praha 10
IČ: 41190726



Mgr. Kateřina Mrvová
ředitelka školy



Výroční zpráva o činnosti za školní rok 2024/2025
Střední škola gastronomie, Praha 10,
U Krbu 45/521

MR 37/2025/26

Mgr. Dagmar Weissgärber

ZÁPIS Z PORADY ŠKOLSKÉ RADY DNE 13. 10. 2025

Přítomní členové:

Mgr. Dagmar Weissgärber, MBA, Dušan Metelka, Alena Pavlová, Ing. Karel Korba, Mgr. Michal Kočí

Omluven: Robert Kristofóri

Pozvaní: Mgr. Kateřina Mrvová, ředitelka školy

Projednávané body:

1. Výroční zpráva za školní rok 2024-2025.
2. Doplnění školního řádu.
3. Novela školského zákona – školská rada od 1. 1. 2026.
4. Dotazy na paní ředitelku před projednáváním bodu č. 5.
5. Diskuze a následné vyjádření k dosavadnímu působení Mgr. Kateřiny Mrvové ve funkci ředitelky školy.

-
1. Projednání výroční zprávy, paní ředitelka odpovídala na doplňující dotazy členů školské rady.
 2. Projednání doplnění školního řádu v článku IV. *Organizace vyučování a pohybu žáků ve škole* odstavec 11.
 3. Informace o novelizaci školského zákona s ohledem na školskou radu.
 4. Dotazy na Mgr. Kateřinu Mrvou ohledně působení na pozici ředitelky školy.

Hlasování:

1. Výroční zpráva – souhlas vyjádřen všemi pěti přítomnými členy školské rady.
2. Doplnění školního řádu – souhlas vyjádřen všemi pěti přítomnými členy školské rady.
5. Školská rada hlasovala pro setrvání Mgr. Kateřiny Mrvové na pozici ředitelky školy. Souhlas byl vyjádřen všemi pěti přítomnými členy školské rady.

Další jednání bude svoláno dle potřeby s ohledem na novelizaci školského zákona.

Zápis zpracovala dne 13. 10. 2025:

Mgr. Dagmar Weissgärber, MBA
Předsedkyně školské rady

Originál ve dvou vyhotoveních:

- Pro potřeby školské rady, založeno u Mgr. Dagmar Weissgärber, MBA
- Pro Mgr. Kateřinu Mrvou, ředitelku SŠ gastronomie
- Členům komise bude zaslán emailem