

Koncepce a strategie rozvoje školy na období 2024-2030

Střední školy hotelnictví a gastronomie
SČMSD Praha, s.r.o.

Motto: „Kvalitní vzdělání pro úspěšnou budoucnost našich žáků“

Zpracovala: Mgr. Eva Juríková
ředitelka školy

Úvod

Cílem této koncepce je nastínit možnosti a dalšího směřování školy v období 6 let (2024–2030). Dokument vychází z rozboru současného stavu a sleduje konkrétní cíl, zajistit kvalitu vzdělávání. Prohlubovat dobré věci ve škole a proměňovat slabá místa, tak aby vzdělávání bylo efektivní a kvalitní. Cílem je především žák, který je zodpovědný za výsledky svého vzdělávání. Školní prostředí, učitelé i nepedagogičtí pracovníci mu pomáhají v jeho osobnostním rozvoji. Vytvářejí příznivé edukativní prostředí, které absolventům umožní uplatnit se na trhu práce, ale také pokračovat ve studiu na VOŠ a VŠ.

Koncepce Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. pro období 2024 – 2030 vychází z následujících dokumentů:

- Dlouhodobý záměr vzdělávání ČR - implementační dokument Strategie 2030+, aktuálně na druhé realizační období (2023-2027) zpracováván na základě § 9 a § 11 zákona č. 561/2004 Sb. a novelizované vyhlášky č. 15/2022 Sb. (platná od 1. 7. 2022),
- Dlouhodobý záměr vzdělávání a rozvoje vzdělávací soustavy v Praze na roky 2024 – 2028
- Podnikatelský záměr Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. na příslušný kalendářní rok, ve kterém jsou stanoveny hlavní úkoly rozvoje školy.
- Výroční zpráva Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. za příslušný školní rok, ve kterých je uvedeno hodnocení a plnění stanovených cílů.

Předpokládaný demografický vývoj

Současný demografický vývoj v ČR je ovlivněn od roku 2019 pozvolným nárůstem populace 15+. Tato situace bude až do roku 2025, poté by měly být počty žáků do roku 2030 stabilizovány. Záměrem Magistrátu Prahy je vytvořit efektivní síť škol a školských zařízení, která bude zajišťovat rovný přístup ke vzdělávání a poskytovat kvalitní vzdělávání a školské služby. Výchozím principem je neomezit přístup ke vzdělávání a zachovat žádoucí spektrum oborů vzdělávání, které bude odpovídat poptávce uchazečů o sekundární vzdělávání a poptávce po kvalifikovaných pracovnících na trhu práce. Naše škola se tomuto záměru přizpůsobuje, kromě tradičních vzdělávacích oborů zaměřených na gastronomii, hotelnictví, cestovní ruch a na zdravotnický obor nutriční asistent chceme do naší nabídky zařadit i nový všeobecně zaměřený studijní obor.

Směry a kritéria rozvoje středního vzdělávání

Cíle:

- zvýšení efektivity využívání materiálně technického vybavení a odborného potenciálu školy a školských zařízení,
- efektivní využití kapacity škol a školských zařízení a jejich objektů,
- vytvoření předpokladu pro zvýšení prostupnosti a volitelnosti vzdělávacích cest a pro kvalitnější nabídku vzdělávacích služeb.

Základní kritéria rozvoje a hodnocení střeňích škol:

- kvalita poskytovaného vzdělávání a služeb – úspěšnost žáků ve společné části maturitních zkoušek, plnění cílů vzdělávacích programů,
- uplatnitelnost absolventů na trhu práce a úspěšnost v navazujícím studiu,
- perspektivnost vzdělávací nabídky školy spolupráce se sociálními partnery,
- vývoj počtu žáků a uchazečů o studium,
- vertikální a horizontální prostupnost oborů vzdělání,
- nadregionální působnost a jedinečnost školy,
- zastoupení nabízených oborů vzdělání v rámci regionu, přístup ke střednímu vzdělávání,
- podpora žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, zajištění bezbariérového přístupu a pohybu handicapovaných žáků,
- podpora nadaných žáků,
- posouzení nákladů na žáka u jednotlivých oborů vzdělání,
- majetkové poměry, nezbytné investice do budov na 5 let, materiálně technické podmínky pro výuku oborů vzdělání,
- hodnocení školy a poskytovaného vzdělávání a služeb Českou školní inspekcí,
- zapojení do projektů na celostátní a lokální úrovni, úspěšná realizace projektů s dopadem na kvalitu poskytovaného vzdělávání,
- zahraniční aktivity školy,
- realizace dalšího vzdělávání a uznání výsledků dalšího vzdělávání podle zákonač. 179/2006 Sb.

Popis stávajícího stavu školy

Střední škola hotelnictví a gastronomie Praha Klánovice, s.r.o. patří do sítě škol zřizovaných Svazem českých a moravských spotřebních družstev. Škola byla založena již v roce 1962 za účelem přípravy gastronomických odborníků. Nachází se v krásném prostředí Prahy 9, v těsné blízkosti klánovického lesa. Jsme školou s tradicí, která zavazuje současné i budoucí žáky, ale i zaměstnance školy, aby byli důstojnými nástupci svých předchůdců, z nichž se mnozí stali uznávanými gastronomickými odborníky, majitelé vyhlášených restaurací a hotelů.

Klíčem k budoucímu úspěchu našich absolventů je kvalitní teoretická i odborná příprava. Teoretická výuka probíhá v klasických a odborných učebnách, které jsou vybaveny moderní didaktickou a výpočetní technikou, disponujeme jazykovými učebnami, gastronomickým studiem, moderně vybavenou učebnou pro výuku předmětu kulinářství a technologie přípravy pokrmů. Při vzdělávání je kladen hlavní důraz na rozvoj morálních i volných vlastností žáků školy, na jejich odborné znalosti a profesní dovednosti. Jsme škola jejíž filozofií je individuální přístup k žákům. Pro žáky jsme v rámci vymezených „hranic“ spíše partnery, kteří jim při studiu pomáhají a směřují je k úspěšnému cíli. Snažíme se utvářet a posilovat v žácích pozitivní přístup k lidem a ke světu a formovat v nich zásady zdravého životního stylu. Chceme vést naše žáky k tvůrčímu myšlení,

STŘEDNÍ ŠKOLA HOTELNICTVÍ tel.: +420 281 012 111
A GASTRONOMIE e-mail: sekretariat@hotelova-skola.cz
SČMSD PRAHA, S.R.O. web: www.hotelova-skola.cz
IZO: 110380339

Bankovní spojení: 1312081/0100
IČ: 49615378, DIČ: CZ49615378
zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném
Městským soudem v Praze, v oddíle C, vložce 21169

podporovat jejich zdravé sebevědomí a různými mimoškolními aktivitami podněcovat jejich zájem o zvolený obor a všeobecné dění. Vytváříme uvolněnou a přátelskou atmosféru s respektem k osobnosti každého žáka. Naši pedagogové se snaží o maximální spolupráci školy s rodiči, aby předešli případným problémům.

Škola dbá na rozvoj IT dovedností žáků, všechny učebny jsou technicky celkem dobře vybaveny – buď data projektory popř. s velkoplošnými obrazovkami s připojením na počítač nebo s dotykovými interaktivními tabulemi. K výuce ICT i dalších předmětů slouží dvě počítačové učebny. Pro podporu vzdělávání výuky žáků denního a kombinovaného studia i pro další vzdělávání našich učitelů v rámci odbornosti využíváme e-learningové vzdělávání. Prostřednictvím tohoto systému je umožněno pedagogům zadávat úlohy, cvičení, písemné a kontrolní práce, je zde také vloženy studijní materiály, individuální studijní plány, doporučená literatura apod. Žáci tak mají jedinečný přístup ke všem školním výukovým programům a dokumentům i z domova.

Důraz při vzdělávání žáků je kladen také na studium cizích jazyků. V téměř všech studijních oborech se žáci povinně učí dva cizí jazyky – anglický jazyk a jako druhý si volí německý nebo španělský jazyk. Pro podporu výuky jazyků ve škole vyučuje anglický jazyk i rodilý mluvčí. Jazykové dovednosti a schopnosti mají žáci možnost zúročit při zahraničních stážích, na které žáci vyjíždí nejčastěji v rámci různých projektů, do kterých se škola pravidelně zapojuje.

Odbornou praxi absolvují žáci školy ve špičkových hotelích a restauracích po celé Praze, ve stravovacích provozech zdravotnických a sociálních, v zařízeních zajišťujících nutriční a dietetickou péči, klinických a ambulantních zdravotnických zařízeních. Absolventi často nalézají své uplatnění právě tam, kde konali praxi. Mezi stálá smluvní pracoviště školy patří:

Restaurace Sladovna – žáci pracují pod vedením slavného šéfkuchaře Jiřího Krále, který sbíral zkušenosti v Indonésii, Itálii, Paříži nebo Norsku.

Hotel Marriott – nabízí nadstandardní služby, pohodlí a vynikající pohostinnost. Jeho součástí jsou vyhledávané restaurace Midtown Grill, Bourbon Bar a Espressamente IIIy.

Fast good Restaurant - poskytuje nadstandardní služby ve společném stravování, nabízí jedinečný gurmánský zážitek díky kvalitě ingrediencí, odborné přípravě a působivé prezentaci.

Hotel DAP – moderní restaurace Evropa nabízí tradiční česká jídla, ale i pokrmy mezinárodní kuchyně.

Pro podporu zájmu o vybraný obor zajišťujeme pro žáky odborné kurzy pod vedením akreditovaných profesionálů např. v oblasti baristiky, barmanství, mezinárodní kuchyně apod., po jejichž absolvování obdrží žák akreditované certifikáty o absolvování kurzů. Pro ty, kteří se raději vzdělávají sami, je k dispozici školní knihovna, kde si žáci kromě doporučené četby mohou vypůjčit i odborně zaměřenou literaturu k jednotlivým studijním oborům.

Škola nežije jen současností a budoucností, žáci školy se mohou díky nestoru školy Dr. Šmídovi, seznámit i s gastronomickou minulostí. Ve škole je zřízena místnost gastronomických přístrojů, pomůcek, náradí, nástrojů, sbírka jídelních lístků, ukázek slavnostních tabulí a vzpomínek na významné naše i světové osobnosti a politiky, které naši žáci obsluhovali.

Díky individuálnímu přístupu u nás úspěšně studují i zahraniční studenti. Rádi se účastníme i života v obci.

Abychom mohli žákům předávat nejnovější poznatky světového vývoje, jsme členy Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace číšníků ČR, Asociace hotelů a restaurací a Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR.

Výuku odborných předmětů podporujeme i prostřednictvím projektů školy:

Kulinářské umění – zastaralé učebnice nahrazujeme moderním interaktivním vzdělávacím portálem, ve kterém žáci postupně procházejí jednotlivými výukovými kurzy. Výuka probíhá ve školním gastrostudiu, žáci si získané poznatky ihned vyzkouší v praxi. Do systému mají žáci i učitelé přístup i ze svých počítačů, tabletů a mobilních telefonů.

Žákovské fiktivní firmy – založeny v rámci projektu Junior Achievement, jsou aktivní v oblasti cestovního ruchu a reklamy, nabízí poznávací zájezdy, exkurze a další akce pro studenty školy i rodinné příslušníky.

Soutěžní tým školy – členy jsou žáci s hlubším zájmem o obor, kteří reprezentují školu na soutěžích, akcích a účastní se odborných seminářů.

Kvalita a standardy v praxi – projekt ve spolupráci s firmou HASAP Consulting, s.r.o., zaměřen na hygienu výživy, správné výrobní praxe a systémy HACCP v České republice.

Obory školy:

- **Hotelnictví - moderně – 65-42-M/01** čtyřletá denní a kombinovaná – dálková forma vzdělávání, ukončená maturitní zkouškou, je určena pro přípravu středoškolsky vzdělaných odborníků pro širokou oblast hotelových služeb v cestovním ruchu. Absolventi se uplatní v obchodně-podnikatelských činnostech, v odborně provozních činnostech nebo na pozici středního managementu ve všech formách podnikání.
- **Cestovní ruch – 65-42-M/02** čtyřletá denní a kombinovaná – dálková forma vzdělávání, ukončená maturitní zkouškou, obor je určen pro přípravu středoškolsky vzdělaných odborníků v komplexu cestovního ruchu. Absolventi se uplatní jako pracovníci cestovních agentur, turistických a informačních center, hotelových komplexů nebo v průvodcovské sféře.

- **Gastronomie - 65-41-L/01** čtyřletá denní forma vzdělávání, ukončená maturitní zkouškou, obor je určen pro přípravu středoškolsky vzdělaných odborníků v gastronomické činnosti – provozní, marketingové, obchodně-podnikatelské a řídicí, a to nejen v pozici zaměstnance, ale i v pozici zaměstnavatele.
- **Nutriční asistent - 53-41-M/02** čtyřletá denní a kombinovaná forma vzdělávání, ukončená maturitní zkouškou, obor je určen pro přípravu odborníků v oblasti výživy pro zdravou i nemocnou populaci - ve stravovacích provozech zdravotnických a sociálních, v zařízeních zajišťujících nutriční a dietetickou péči, klinických a ambulantních zdravotnických zařízeních, lázeňských a léčebných ústavech, sanatoriích, zařízeních sociální péče a geriatrické péče.
- **Kuchař – číšník – 65-51-H/01** tříletá denní a kombinovaná – dálková forma vzdělávání ukončená výučním listem, obor je určen pro žáky připravující se na výkon povolání kuchař nebo číšník ve všech formách gastronomických provozů.
- **Cukrář – 29-54-H/01** tříletá denní a kombinovaná – dálková forma vzdělávání ukončená výučním listem, absolventi se naučí zpracovávat základní suroviny a přísady pro výrobu cukrářských výrobků, vyrábět kompletní sortiment cukrářských výrobků, restauračních moučníků, dohotovovat a zdobit.
- **Gastronomie - 65-41-L/51** dvouletá denní forma nástavbového vzdělávání ukončená maturitní zkouškou, obor je určen pro absolventy tříletých oborů kuchař – číšník, absolvent se uplatní ve všech typech provozů, především ve funkci provozních pracovníků v oblasti stravování a ubytování.
- **Podnikání - 64-41-L/51** dvouletá denní a kombinovaná dálková forma nástavbového vzdělávání ukončená maturitní zkouškou, obor je určen pro absolventy všech tříletých oborů, absolvent se uplatní ve všech typech provozů, především ve funkci provozních pracovníků ve středním managementu nebo jako samostatný podnikatel.

O tom, že jdeme správnou cestou, nás utvrzují i názory našich partnerů a bývalých studentů.

Analýza současného stavu SŠ - východiska

Silné stránky školy - mohou eliminovat hrozby a vyvažovat slabé stránky školy

- Kvalitní pedagogický sbor, spolupracující, s dobrou atmosférou.
- Dlouhodobá investice do dalšího vzdělávání – pravidelné vzdělávání pedagogů v rámci DVPP.
- Vybavenost školy moderními prostředky výuky – interaktivní tabule, odborné učebny, ICT technika.
- Stabilní kolektiv provozních zaměstnanců, dobrá spolupráce s pedagogy.
- Podpora žáků se SVP.
- Snadná dostupnost školy pro dojíždějící žáky.
- Spolupráce se smluvními pracovišti školy, školskou radou a se zřizovatelem školy na velmi dobré úrovni - společná snaha o dobré fungování školy.

Slabé stránky školy - mohou výrazně komplikovat realizaci záměrů školy

- Nedostatek pedagogických pracovníků.
- Nedostatečná VŠ kvalifikovanost části pedagogického sboru.
- Nestabilita části pedagogického sboru (odchody na MD, organizační změny).
- Nedostatečně efektivní spolupráce s rodiči některých žáků.

Příležitosti – měly by posílit silné stránky školy, vést k posílení pozitivního image školy a eliminovat slabé stránky školy

- Zvyšování kvality výuky a výchovy.
- Využívání možnosti čerpání financí z různých projektů.
- Využití moderního vybavení školy.
- Aktivní přístup k řešení prevence rizikového chování.
- Rozvíjení příznivého klimatu školy.
- Rozvíjení nabídky různých aktivit, které vedou k osvojování odborných, sociálních, osobnostních a profesních dovedností – gramotností: čtenářské, matematické, jazykové, polytechnické.
- Zavádění AI do výuky.
- Aktivní spolupráce se sociálními partnery školy – smluvními pracovištěm školy.

Hrozby - mohou zcela nebo částečně eliminovat příležitosti a oslabit silné stránky školy

- Nedostatek finančních prostředků na mzdové i provozní výdaje.
- Riziko nízké aktivity pedagogů pro zavádění změn (moderní výukové metody, spolupráce s vedením na rozvoj vize školy).
- Riziko zastaralé IT techniky a nízká vzdělanost pedagogů pro zavedení a využití moderního vybavení, rozvoj AI.
- Trh práce – postavení nabízených vzdělávacích oborů a s tím související nezájem žáků o nabízené studijní a učební obory.
- Nezájem ze strany rodičovské veřejnosti.

Hlavní cíle, k nimž bude škola směřovat

1) Oblast výchovy a vzdělávání

- rozvíjet koncept výuky kulinářství – obory kuchař, gastronomie, hotelnictví,
- rozšířit odborné stáže pro žáky oborů hotelnictví, cestovní ruch a nutriční asistent,
- rozšiřovat nabídku učebních a studijních oborů v souladu s požadavkem trhu práce,
- podporovat individualitu každého žáka, vést je k seberealizaci a samostatnosti,
- aktivně pracovat s žáky, kteří se účastní soutěží,
- vést žáky k ochotě spolupracovat s druhými a podporovat tolerantní a bezkonfliktní komunikaci,

- vychovávat žáky ke zdravému životnímu stylu,
- pokračovat v programech protidrogové prevence, prevence šikany a rizikového chování,
- ve vyučovacích procesech účelně šířeji využívat didaktickou techniku pro hotelové, gastronomické a cestovní informační systémy; rozvíjet využití mobilních telefonů a tabletů pro výuku v rámci projektu MŠMT „Šablony“,
- v oblasti cizích jazyků zlepšovat komunikační dovednosti žáků,
- analyzovat důvody neprospěchu, zaměřit se na prevenci školní neúspěšnosti,
- průběžně ověřovat účinnost a kvalitu školního vzdělávacího programu, společně se všemi pedagogickými pracovníky pracovat nad jeho úpravami,
- pokračovat a rozvíjet mezinárodní stáže pro žáky,
- aktivně zapojit rodiče žáků do dění školy.

2) Personální oblast

- složit pracovní tým z kvalitních pedagogů a odborníků pro jednotlivé obory vzdělávání,
- udržet a rozšířit spolupráci s rodilými mluvčími,
- průběžně předávat zkušenosti z individuálních školení ostatním pedagogickým, případně nepedagogickým pracovníkům,
- zajistit specializované odborníky pro spolupráci se školou,
- vytvořit systém zastupitelnosti,
- podporovat iniciativu a motivaci zaměstnanců,
- oceňovat náměty a návrhy, ale i realizaci nových postupů,
- zajistit odborné pracovní stáže pro pedagogické pracovníky.

3) Podnikatelské aktivity

- udržet pronájem volných prostor, včetně využití učeben v odpoledních hodinách, víkendech a prázdninách, kdy jsou volné,
- organizovat odborné kurzy ve školním gastrostudiu,
- rozvíjet školu jako centrum celoživotního učení,
- rozvíjet spolupráci s organizacemi v ČR, které organizují pracovní stáže pro studenty ze zahraničí, zajistit jim ubytování, stravu a praxi v podnicích,
- být partnery pro zahraniční školy a nabídnout jim ubytování, stravu a praxi ve spolupráci s našimi smluvními partnery.

4) Propagace školy

- zmapovat odborné tištěné časopisy a navázat další spolupráci s cílem otištění „skrytého PR“ článku o škole,
- vhodně upravit a pokračovat v nastaveném konceptu reklamy na internetu – www, Facebook, Youtube, Google addwords, reklamy Seznam, seznamy škol,

- vstoupit s propagací školy do základních škol v regionu sídla naší školy,
- navázat další spolupráci za účelem získání dalších atraktivních pracovišť odborné praxe - luxusní restaurace a hotely, státní instituce, nemocnice, domovy pro seniory, školní jídelny, privátní zdravotnické ambulance,
- získat další „známou a uznávanou tvář“ z odborné veřejnosti, která nebude pouze tvář školy, ale aktivně se zapojí do celého vzdělávacího procesu,
- navázat další spolupráci s odbornými firmami a snažit se je využít jak pro výuku, tak pro propagaci,
- pokusit se o pravidelné pořádání soutěží pro juniory ve spolupráci s Českou barmanskou asociací a s Asociací kuchařů a cukrářů,
- aktivně se zapojit do dění v odborných asociacích - AHR ČR, AKC ČR, CBA, AŘHŠ, Sdružení soukromých škol,
- využít gastronomické sbírky k propagaci školy – články, pořady TV, soutěže, ...

5) Oblast materiálně-technického zabezpečení

- pokračovat v započatém zkvalitnění vybavení tříd a kabinetů,
- obměna a rozšíření didaktické techniky,
- postupná obnova počítačové sítě a IT vybavení v souladu s požadavky vývoje moderního vyučování,
- modernizovat čipový systém na zabezpečení vstupu do areálu,
- rozšířit kamerový systém včetně nahrávání,
- nadále zlepšovat vzhled a prostředí celé budovy školy.

6) Oblast ekonomická

- pravidelně vyhodnocovat finanční stabilitu a platební schopnost školy,
- udržet vyrovnané hospodaření školy,
- usilovat o získání finančních prostředků na vybavení školy v rámci nejrůznějších projektů a grantových programů.

7) Vztahy s rodiči

- zajistit pravidelnou informovanost rodičů o životě školy prostřednictvím programu Bakalář a webových stránek školy,
- informovat rodiče o koncepci školy a uplatnění jejich dětí na trhu práce,
- informovat rodiče o studijních a výchovných problémech jejich dětí nejen na pravidelných schůzkách, ale také elektronicky prostřednictvím programu Bakalář,
- informovat a zapojit rodiče do akcí pořádaných školou,
- spolupracovat se Školskou radou,
- zveřejňovat výroční zprávu školy.

8) Vztahy se sociálními partnery

- zaměřit se na prohlubování, upevňování a podporování spolupráce s vedoucími pracovníky a zaměstnanci smluvních pracovišť školy v rámci zajištění kvalitní odborné výuky,
- spolupracovat se smluvními partnery při tvorbě školních vzdělávacích programů a akceptovat jejich požadavky,
- spolupracovat při přípravě a účastnit se na odborných seminářích

9) Vztahy se základními školami

- v rámci získávání žáků základních škol ke studiu na naší škole oslovovat a informovat o nabízených studijních a učebních oborech vedení ZŠ, výchovné poradce, žáky a jejich rodiče v nejbližším spádovém regionu školy,
- zajišťovat dny otevřených dveří ve škole,
- účastnit se přehlídek a burz SŠ.

10) Vztahy s institucemi

- zlepšovat a prohlubovat vztahy se zřizovatelem školy, s odborem školství Magistrátu Prahy a tím upevňovat postavení školy,
- úzce spolupracovat se zastupiteli městské části Praha – Klánovice,
- spolupracovat se základní a mateřskou školou Klánovice a Victoria school – výchovné a zábavné programy,
- prohloubit spolupráci s ostatními odbornými školami zřizovanými SČMSD,
- aktivně spolupracovat se všemi státními i soukromými institucemi.

Závěr

Tato koncepce Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o. na období 2024 -2030 představuje základní body orientace školy v tomto období. Vytváření a budování koncepce školy není prací jedince, ale je to týmová práce všech pedagogů a pracovníků celé organizace. Současně je důležitá velmi úzká spolupráce se zřizovatelem. Pro kvalitní vzdělání žáků je nutná dobrá spolupráce s rodiči.

Škola je neustále se měnící organismus, stále je co zlepšovat, inovovat. Ani sebelepší koncepce nám nezajistí úspěšné naplnění všech cílů. Ale čím více zainteresovaných a aktivních pracovníků se na jejich naplňování podílí, tím vyšších cílů můžeme dosáhnout. Věřím, že kolektivu naší školy se podaří propojit potenciál všech zaměstnanců, potřeby žáků, postoje a názory rodičů i zřizovatele, využít příležitostí ze strany širšího okolí, a tím naplnit naši vizi Kvalitního vzdělání pro úspěšnou budoucnost našich žáků.

V Praze 1. 9. 2024

Mgr. Eva Juríková
ředitelka školy