



**Česká školní inspekce
Karlovarský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIK-109/15-K

| | |
|---|---|
| Název právnické osoby vykonávající činnost školy | Středisko praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP, o. p. s. |
| Sídlo | Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary |
| E-mail právnické osoby | spv@pupp.cz |
| IČ | 26 332 914 |
| Identifikátor | 600 018 776 |
| Právní forma | Obecně prospěšná společnost |
| Zastoupená | Vladimírou Příhodovou, ředitelkou školy |
| Zřizovatel | GRANDHOTEL PUPP Karlovy Vary, akciová společnost, Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary |
| Místo inspekční činnosti | Mírové náměstí 2, 360 91 Karlovy Vary |
| Termín inspekční činnosti | 18. – 20. února 2015 |

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střediskem praktického vyučování podle § 174 odst. 2 písm. b) školského zákona, zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů.

Zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladu s právními předpisy.

Hodnoceným obdobím jsou školní roky 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015 k datu inspekční činnosti.

Charakteristika

Středisko praktického vyučování Grandhotel PUPP o. p. s. (dále „středisko“) je soukromé školské zařízení, jehož zřizovatelem je akciová společnost Grandhotel PUPP Karlovy Vary. Svoji činností navazuje na dlouholetou tradici učňovského školství v regionu, která



trvá déle než padesát let. Středisko zajišťuje praktické vyučování žáků formou odborného výcviku v těchto oborech vzdělání:

- Obor 29-54-H/01 Cukrář střední vzdělání s výučním listem ve tříleté denní formě vzdělávání
- Obor 65-41-L/01 Gastronomie střední vzdělání s maturitní zkouškou ve čtyřleté denní formě vzdělávání
- Obor 65-51-H/01 Kuchař – číšník střední vzdělání s výučním listem ve tříleté denní formě vzdělávání

K datu inspekční činnosti poskytuje středisko **vzdělávání** celkem 98 žákům, z toho se v oboru Cukrář vzdělávají 4 žáci, v oboru Gastronomie 33 žáků a v oboru Kuchař-číšník 61 žáků. Kapacita střediska 100 žáků je tak naplněna na 98 %. Ve sledovaném období se počet žáků výrazně neměnil (k 30. 9. 2014 100 žáků, k 30. 9. 2013 91 žáků, k 30. 9. 2012 98 žáků). Teoretickou výuku pro 94 žáků z celkového počtu zabezpečuje Střední odborné učiliště stravování a služeb, Karlovy Vary, Ondřejská 56, pro čtyři žáky Střední škola živnostenská Sokolov.

Žáci střediska se dle svého zaměření oboru vzdělávají podle příslušných školních vzdělávacích programů (dále „ŠVP“) školy, ve které probíhá teoretická výuka a dále podle **školních vzdělávacích programů odborného výcviku**, pro které nejsou vydány rámcové vzdělávací programy, v těchto oborech vzdělání: v oboru vzdělání 65-51-H/01 podle ŠVP s názvem Odborný výcvik se zaměřením Kuchař, kuchařka s platností od 1. 9. 2009, v oboru vzdělání 65-51-H/01 podle ŠVP s názvem Odborný výcvik se zaměřením Číšník, servírka s platností od 1. 9. 2009, v oboru vzdělání 65-41-L/01 podle ŠVP s názvem Odborný výcvik se zaměřením Gastronomie s platností od 1. 9. 2009 a v oboru vzdělání 29-54-H/01 podle ŠVP s názvem Odborný výcvik se zaměřením Cukrář s platností od 1. 9. 2010. ŠVP jsou zveřejněny na vývěsce v prostorách střediska.

Stravování žáků zabezpečuje Grandhotel PUPP Karlovy Vary, a. s. (dále „zřizovatel školského zařízení“) a je shodné s poskytováním zaměstnaneckého (závodního) stravování. Svačiny jsou zabezpečeny formou doplňkového stravování v zaměstnanecké jídelně. Pitný režim je poskytován celodenně (stolní voda, teplý nápoj).

Informace o činnosti střediska jsou dostupné na webových stránkách www.pupp.cz.

Hodnocení podmínek k realizaci vzdělávacích programů

Žáci jsou **přijímáni** ke vzdělávání ve středisku na základě přijímacího řízení ve škole poskytující teoretickou výuku. Uchazeči musí splnit podmínky pro přijetí ke vzdělávání ve střední škole včetně podmínek zdravotní způsobilosti, škola žáky do střediska přiděluje na základě jejich zájmu. Ve školním roce 2014/2015 bylo ke vzdělávání ve středisku přijato 39 uchazečů.

Ředitelka střediska vykonává tuto činnost od 1. března 2012, má odbornou kvalifikaci pro přímou pedagogickou činnost, absolvovala funkční studium pro vedoucí pracovníky ve školství. Ve vedení praktické výuky se promítají požadavky zřizovatele na profesní úroveň budoucích absolventů včetně požadavků školy, která zabezpečuje teoretickou výuku žáků. Evidentní zájem zřizovatele na kvalitě výchovně vzdělávacího procesu umožňuje ředitelce



školy jeho účinnou koordinaci. Každoročně sestavuje plán činnosti střediska a následně předkládá zřizovateli (správní radě) vlastní hodnocení činnosti formou výroční zprávy. K efektivnímu řízení střediska přispívá rovněž účinný kontrolní systém ředitelky včetně systematického hodnocení pedagogických pracovníků. Středisko vede školní matriku v listinné podobě formou katalogových listů žáků a deníků odborného výcviku. Katalogové listy obsahují také seznámení s vnitřním řádem a poznámky k hodnocení průběhu vzdělávání a chování žáků.

Vzdělávání ve středisku zabezpečují tři pedagogické pracovnice včetně ředitelky a 24 instruktorů (zaměstnanci zřizovatele školského zařízení). Podmínku odborné kvalifikace pro přímou pedagogickou činnost mají všechny tři pedagogické pracovnice. Instruktoři procházejí kurzem Pedagogického minima pro instruktory odborného výcviku, které pořádá Střední odborné učiliště stravování a služeb, Karlovy Vary, Ondřejská 56.

Dalšímu vzdělávání pedagogických pracovníků je věnována mimořádná pozornost. Pedagogičtí pracovníci rozvíjejí své profesní a odborné kompetence formou účasti na různých seminářích a školeních. V hodnoceném období se zúčastnili např. těchto seminářů: „Spolupráce škol a firem v rámci odborné praxe a zapracování do ŠVP“, „Možnosti zapojení sociálních partnerů do profilové maturitní zkoušky na středních školách“, „Ztráty v životě dítěte z pohledu učitele“, „Workshop pro pedagogické pracovníky škol s gastronomickým zaměřením“, „Nespresso Coffee Sommelier Academy“, „Řešení konfliktů s rodiči“, „Avantgardní Česko“, „Být grázlem je snazší“, seminář pro odborné učitele škol s gastronomickým zaměřením a „Pasti na teenagery – problematika a rizika dnešních dospívajících“. V letošním školním roce zahájila jedna pedagogická pracovnice studium na vysoké škole k prohloubení a rozšíření kvalifikace.

Školské zařízení **hospodaří** s finančními prostředky poskytovanými ze státního rozpočtu formou dotace. Činnost školského zařízení probíhá v prostorách a na pracovištích zřizovatele školského zařízení, který hradí veškeré provozní náklady spojené s jejich užíváním.

Materiální podmínky pro výchovu a vzdělávání jsou na standardní úrovni. Učebny jsou využívány k doplnění a upevnění teoretické části výuky. Praktická část výuky probíhá ve výrobních a odbytových střediscích zřizovatele školského zařízení. Jsou to například prostory pro přípravu studené a teplé kuchyně, cukrárna, restaurační a kavárenské provozy. Ochranné osobní pracovní pomůcky (dále „OOPP“) např. pracovní uniformy, pláště, obuv jsou žákům poskytovány zřizovatelem školského zařízení. První rok zákonní zástupci žáků přispívají na pořízení OOPP 70 % z celkové části, po roce a půl (při obnově OOPP) již nehradí žádné náklady spojené s jejich pořízením.

Pro odměňování **produktivní práce žáků** jsou stanoveny *Zásady pro odměňování žáků* školského zařízení včetně *Pravidel pro odměňování žáků*. Žáci jsou odměňováni měsíčně v rozsahu 30 – 150 % minimální mzdy za plně odpracovaný měsíc. Výše odměny se určuje dle odpracované doby, kvality a výsledků produktivní činnosti s přihlédnutím k prospěchu a chování žáka. Žákům lze také přiznat prémii ve výši až 30 % měsíční odměny za splnění mimořádných úkolů, za účast na nepovinné praxi, za účast v soutěžích apod. Odměňování žáků je významnou motivační složkou při jejich vzdělávání.

Praktické vyučování žáků je smluvně zajištěno se Středním odborným učilištěm stravování a služeb, Karlovy Vary, Ondřejská 56 a se Střední školou živnostenskou Sokolov, příspěvkovou organizací. Smlouvy jsou každoročně aktualizovány dle počtu žáků a oborů k 30. 9. školního roku nebo sjednávány nově.



V průběhu vzdělávání středisko účinně **spolupracuje s partnery**, z nichž nejvýznamnější je zřizovatel střediska. V rámci rozvoje odborných kompetencí žáků i pedagogických pracovníků středisko spolupracuje s různými profesními svazy, s Českou barmanskou asociací, s Asociací kuchařů a cukrářů a také s šéfkuchaři jiných hotelů při výměně zkušeností (hotely Carlsbad Plaza, Imperiál). V oblasti průběhu a výsledků vzdělávání žáků středisko úzce spolupracuje s kmenovými školami, monitoruje komplexní výsledky žáků a jejich případnou absenci, ředitelka střediska se účastní pedagogických rad. Středisko má navázány kontakty také s jinými školami obdobného typu při organizování vzájemných exkurzí nebo soutěží. V rámci mezinárodní spolupráce navštívili žáci s pedagogickými pracovníky hotelovou školu v Lausanne ve Švýcarsku a školy v Itálii, Francii a Německu.

Středisko zajišťuje rovný přístup ke vzdělávání při přijímání žáků ke vzdělávání a při jeho ukončování. Přijímání žáků probíhá ve středisku v souladu s právními předpisy. Řízení střediska je plánovité, ředitelka přijímá potřebná opatření směřující ke zlepšení vzdělávacího procesu a současně vyhodnocuje jejich účinnost. Spolupráce s partnery je na vynikající úrovni. Pozitivním zjištěním je stoprocentní odborná kvalifikovanost pedagogických pracovníků a jejich další vzdělávání. Personální, materiální a finanční podmínky umožňují realizaci školních vzdělávacích programů.

Hodnocení průběhu vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům

V průběhu inspekční činnosti byl posuzován **soulad školních vzdělávacích programů** s příslušnými právními předpisy. ŠVP obsahují konkrétní cíle vzdělávání, jeho délku, formu, obsah a časový plán, organizaci výuky, podmínky přijímání uchazečů včetně zdravotní způsobilosti, podmínky pro vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, označení dokladu o ukončeném vzdělání (vysvědčení o závěrečné zkoušce, výuční list a Certifikát z Grandhotelu PUPP a. s.). Dále ŠVP stanovuje popis materiálních, personálních a ekonomických podmínek a podmínek bezpečnosti práce, za nichž se vzdělávání ve školském zařízení uskutečňuje a kritéria hodnocení žáků. Pozitivním zjištěním je zaměření všech ŠVP na rozvoj komunikačních dovedností žáků v cizích jazycích. Do obsahu vzdělávání se promítají ŠVP škol, které poskytují teoretické vzdělávání. Školní vzdělávací programy jsou v souladu s příslušnými právními předpisy.

Organizace vzdělávání je v souladu s ŠVP a právními předpisy pro příslušné obory vzdělání. Středisko zabezpečuje praktické vyučování, které je organizováno formou odborného výcviku. Odborný výcvik připravuje žáky pro výkon povolání ve sféře gastronomických služeb. Výuka je organizována ve dvoutýdenním cyklu, tzn., že se střídá jeden týden teoretického vyučování v kmenových školách a jeden týden praktického vyučování ve středisku. Praktická výuka probíhá na pracovištích zřizovatele střediska pod vedením zkušených učitelů odborného výcviku. Žáci mají možnost se seznámit s mezinárodní gastronomií a vysokou kvalitou poskytovaných služeb, tyto podmínky motivují žáky ke kultivovanému vystupování a ke zlepšování studijních výsledků.

Vzdělávání v odborném výcviku probíhá v tzv. pracovních skupinách, počet žáků ve skupinách (max. devět) umožňuje individuální přístup a zvyšuje efektivitu hodnocení. Výuka ve skupinách je zahajována v rozmezí od 7:00 do 8:00 dle věku žáků. Zahájení probíhá formou nástupu žáků v učebnách, při kterém jsou žáci rovněž seznamováni s denním vyučovacím programem, poté přecházejí na určená pracoviště. V průběhu výuky si žáci vedou pracovní deník včetně poznámkového sešitu pro teoretické poznatky.



Pracovní deníky slouží k záznamům denní práce, jsou průběžně kontrolovány učiteli odborného výcviku. Časové rozvržení výuky (max. šest hodin denně) a rozvržení přestávek je v souladu s příslušnými právními předpisy. Systém výuky praktického vyučování je efektivní, průběh a střídání činností na pracovištích v reálném prostředí umožňuje žákům získávat odborné kompetence na požadované úrovni. Průběh praktického vyučování je průkazně evidován. Záznamy umožňují školám sledování a vyhodnocování očekávaných výstupů praktického vyučování. Prostředí a vybavení školních pracovišť je podnětné a podporuje žáky k aktivnímu učení.

V průběhu inspekční činnosti byla **sledována výuka** ve všech realizovaných oborech vzdělání. Organizace praktického vyučování sledovaná po dobu jednoho vyučovacího dne odpovídala stanoveným pravidlům. Výuka žáků oboru Kuchař – číšník (ŠVP Číšník, servírka) v předmětu stolničení probíhala nejprve v odborné učebně, její součástí bylo úvodní ověřování teoretických znalostí, které bylo vedeno formou řízeného rozhovoru. Odborné dovednosti byly následně rozvíjeny přímo na pracovišti názornou ukázkou praktické činnosti a samostatnou praktickou činností žáků za použití vhodných pomůcek. Pod vedením učitele žáci aplikovali nabyté znalosti a vědomosti v mezipředmětových souvislostech. Těmito aktivitami byl podporován rozvoj klíčových a odborných kompetencí žáků směřujících k dosažení profilu absolventa jednotlivých oborů. Vyučující poskytovala žákům zpětnou vazbu, výuku vhodně doplňovala poznatky z oborové psychologie. Sledovaná výuka oboru Kuchař – číšník (ŠVP Kuchař, kuchařka) a oboru Cukrář probíhala na pracovišti. Žáci byli zaměstnáváni přípravnými pracemi pro kuchyňský provoz a vykonávali jim již známé činnosti.

Ve všech sledovaných oborech byla naplňována **výchova ke zdraví**, zásady zdravé výživy jsou součástí školních vzdělávacích programů. Učitelé odborného výcviku se zúčastnili rovněž pilotního programu zdravého školního stravování a předávají aktuální informace z této oblasti žákům.

Středisko naplňuje učební plány školních vzdělávacích programů realizovaných oborů na požadované úrovni. Organizace vzdělávání je v souladu s příslušnými právními předpisy. V průběhu vzdělávání jsou uplatňovány účinné pedagogické metody a přístupy, aplikované školní vzdělávací strategie jsou v praktickém vyučování zaměřeny na rozvoj funkčních gramotností žáků a podporují rozvoj klíčových a odborných kompetencí.

Hodnocení výsledků vzdělávání ve vztahu k vzdělávacím programům

Profesní úrovni žáků je věnována systematická pozornost. Pro všechny realizované obory vzdělání má středisko zpracované vlastní standardy dovedností a odborných vědomostí. Jejich naplňování je průběžně sledováno prostřednictvím testů a praktických činností včetně každodenního hodnocení po ukončení odborného výcviku. Ověřovací testy ze znalostí jsou žáků zadávány v měsíčních intervalech. Vypracovaný systém hodnocení žáků a s ním související finanční ohodnocení podporuje jejich motivaci ke vzdělávání. Pro hodnocení žáků má středisko zpracovaný vlastní klasifikační řád, který definuje podmínky pro dosažení jednotlivých klasifikačních stupňů. Výsledky vzdělávání jsou v pravidelných intervalech předávány kmenovým školám, vedení střediska však rovněž monitoruje komplexní výsledky vzdělávání žáků.



Celková úspěšnost žáků střediska v odborném výcviku je velmi dobrá. V závěru uplynulého školního roku (tj. na konci června 2014) prospěli všichni žáci střediska. Průměrný prospěch žáků jednotlivých oborů ve sledovaném období nepřesáhnul dvě procenta. Ve školním roce 2012/2013 činil 1,8, v roce 2013/2014 1,8 a v 1. pololetí školního roku 2013/2014 1,7. Ředitelka střediska provádí pravidelnou analýzu výsledků vzdělávání a ke zjištění přijímá účinná opatření.

Středisko motivuje žáky ke zlepšení výsledků vzdělávání mj. organizováním různých soutěží. V letošním školním roce mají žáci možnost uspět v nově zavedené soutěži „Žák roku“, ve které jsou ohodnoceni za nadstandardní práci. Další významnou motivací jsou finanční odměny a věcné dary za prospěch s vyznamenáním a za úspěch v soutěžích.

Středisko realizuje **praktické závěrečné zkoušky** podle jednotného zadání závěrečných zkoušek. Ve školním roce 2013/2014 absolvovalo zkoušky celkem 24 žáků oboru Kuchař, číšník a jeden žák v oboru Cukrář. Z celkového počtu žáků 25 prospěli 4 žáci s vyznamenáním, 21 žáků prospělo.

Středisko eviduje **změny v počtech žáků** pro jednotlivé obory vzdělávání. Z údajů o počtu žáků ve školní matrice vyplývá, že k pohybu žáků dochází minimálně, počty žáků ukončivších vzdělávání v jeho průběhu se pohybují v řádu jednotek. Absence žáků v praktické výuce je systematicky sledována a vyhodnocována. Pro její snížení přijala ředitelka střediska účinná opatření (motivační odměny, úzká spolupráce se zákonnými zástupci a také s kmenovými školami).

Škola v průběhu vzdělávání rozvíjí účinně **odborné kompetence žáků** směřující k profilu realizovaných oborů. Žáky těchto oborů připravují učitelé na účast v odborných soutěžích, ti v nich pravidelně dosahují úspěchu postupem do vyšších kol. V hodnoceném období se žáci účastnili mnoha republikových soutěží, které pořádají střední školy podobného zaměření nebo gastronomická zařízení a firmy. V kuchařských a barmanských soutěžích dosahují žáci pravidelně vynikajícího umístění. Ve školním roce 2013/2014 získali žáci 1. místo v soutěži „Lázeňský pohárek“, 2. místo v soutěži „Finlandia cup 2014“.

Kromě účasti v soutěžích umožňuje středisko rozvíjet dalších vzdělávání žáků v mnoha tematicky zaměřených školeních a seminářích (např. školení „Firemní etiketa“, míchání nápojů apod.). Výsledky vzdělávání žáci prezentují na akcích pořádaných zřizovatelem i jinými zařízeními podobného typu (Vánoční adventy, Vánoční bankety, Setkání SOU stravování a služeb v restauraci Luna).

Ve středisku je vytvořeno **bezpečné prostředí** pro vzdělávání. Středisko vede knihu úrazů, vyhotovuje záznamy o úrazech a tyto zasílá příslušným institucím. Vzhledem k zaměření školského zařízení je výskyt drobných úrazů (říznutí, pád ostrého předmětu na končetiny, pořezání, opaření apod.) vyšší než v jiných typech škol a školských zařízení. Žáci jsou pravidelně poučováni o bezpečnosti a ochraně zdraví na začátku každého školního roku a svým podpisem stvrzují *Seznámení žáků s hlavními zásadami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci* vždy při vstupním školení. Tato prohlášení jsou založena ve školní matrice. Vedení k bezpečné práci je součástí praktických dovedností, které žáci v průběhu vzdělávání získávají.

Škola systematicky sleduje individuální výsledky vzdělávání, pro hodnocení používá interní nástroje hodnocení. Příkladem dobré praxe je propracovaný systém hodnocení žáků při praktickém vyučování. Ředitelka přijímá opatření ke zlepšení výsledků vzdělávání, žáci jsou motivováni k dosahování úspěchů nastaveným systémem odměn. Účast žáků v soutěžích podporuje rozvoj jejich odborných kompetencí. Pozitivním



zjištěním je aktivní spolupráce střediska se zřizovatelem a dalšími partnery při zajišťování praktického vzdělávání žáků a následného uplatňování absolventů na trhu práce. Středisko zajišťuje bezpečné prostředí pro vzdělávání žáků.

Závěry

- a) Silnou stránkou střediska praktického vyučování je způsob zajištění praktického vyučování a jeho prostorových, finančních a materiálních podmínek. V této oblasti středisko vhodně motivuje žáky ke vzdělávání včetně finanční motivace a následně kontroluje dosahování výstupů. Účast žáků v soutěžích a v různých profesně zaměřených seminářích a školeních podporuje rozvoj odborných kompetencí. Řízení střediska a nastavený kontrolní systém přispívá ke zlepšování výsledků vzdělávání žáků. Organizaci vzdělávání a jeho materiální podmínky lze označit za příklad dobré praxe.
- b) Středisko praktického vyučování úspěšně pokračuje v dlouholeté tradici vzdělávání žáků gastronomických oborů, žáci jsou přijímáni ke vzdělávání i z jiných okresů. Nadstandardní prostředí mezinárodního hotelu a podpora zřizovatele při zajišťování podmínek pro vzdělávání podporuje profesionální úroveň absolventů včetně možnosti jejich dalšího uplatnění přímo na pracovišti. V hodnoceném období se změnilo vedení střediska, které úspěšně pokračuje v nastavených systémech řízení.

Pro účely zvýšení dotací podle § 5 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je právnícká osoba vykonávající činnost střediska praktického vyučování celkově hodnocena jako nadprůměrná.

Seznam dokladů a ostatních materiálů, o které se inspekční zjištění opírá

1. Zakladatelská listina o založení obecně prospěšné společnosti ze dne 16. 3. 2001;
2. Výpis správního řízení o provedení změny v zápisu údajů v rejstříku škol a školských zařízení čj. MSMT-16 599/2012-25, ze dne 17. 4. 2012 (změna ředitelky);
3. Výpis ze školského rejstříku pořízený na internetu dne 17. 2. 2015;
4. Jmenování do funkce ředitelky vydané dne 22. 2. 2012, s účinností od 1. 3. 2012, správní radou Střediska praktického vyučování GH PUPP, o. p. s.;
5. Zahajovací statistické výkazy pro školní rok 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015;
6. Dokumentace pedagogických pracovníků (doklady o nejvyšším dosaženém vzdělání pedagogických pracovníků, pracovní náplně, pracovní smlouvy, mzdové výměry, osvědčení o dalším vzdělávání);
7. Roční plán DVPP pro školní rok 2014/2015 ze dne 15. 9. 2014;
8. Školní matrika žáků vedená ve školních letech 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015 k datu inspekční činnosti;



9. Školní vzdělávací programy pro realizované obory vzdělání;
10. Dokumentace k přijímání žáků vedená ve školních letech 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015 k datu inspekční činnosti;
11. Plán činnosti Střediska praktického vyučování ze dne 1. 9. 2014;
12. Vlastní hodnocení Střediska praktického vyučování za školní rok 2013/2014;
13. Výroční zprávy o činnosti Střediska praktického vyučování;
14. Plán kontrolní činnosti ředitelky střediska pro školní rok 2014/2015;
15. Deníky odborného výcviku vedené ve školních letech 2012/2013, 2013/2014 a 2014/2015 k datu inspekční činnosti;
16. Smlouva o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků SOU stravování a služeb, Karlovy Vary, Ondřejská 56;
17. Smlouva o obsahu, rozsahu a podmínkách praktického vyučování žáků Střední školy živnostenské Sokolov, příspěvková organizace;
18. Zásady odměňování žáků Střediska praktického vyučování GRANDHOTEL PUPP o. p. s. Směrnice č. 7/2006, část V. Odměňování žáků;
19. Vnitřní řád SPV, účinný od 1. 9. 2009;
20. Traumatologický plán;
21. Kniha úrazů od 1. 9. 2005;
22. Záznamy o úrazu za školní rok 2014/2015 č. 2, 5, 7, 9, 11 a 12;
23. Osobní karta na svěřené předměty (pracovní oděv, obuv apod.);
24. Vyhodnocení rizik možného vzniku úrazu žáků, aktualizované dne 21. 1. 2013.

Poučení

Podle § 174 odst. 14 školského zákona může ředitel školy/školského zařízení podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Kollárova 15, 360 09 Karlovy Vary, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu (csi.k@csicr.cz) s připojením elektronického podpisu, a to k rukám ředitele inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole nebo školském zařízení, jichž se týká, a v Karlovarském inspektorátu České školní inspekce.



Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Titul, jméno, příjmení, funkce

Mgr. Lenka Chlebková, školní inspektorka

Lenka Chlebková v. r.

Bc. Věra Weberová, kontrolní pracovnice

Věra Weberová v. r.

V Karlových Varech dne 13. března 2015

Datum a podpis ředitelky školského zařízení potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

Titul, jméno, příjmení, funkce

Vladimíra Příhodová, ředitelka školského zařízení

Vladimíra Příhodová v. r.

V Karlových Varech dne 26. března 2015