



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Střední Čechy

Inspekční zpráva

Školní jídelna Hořovice, s.r.o.

Komenského 1245, 268 01 Hořovice

Identifikátor: 600 032 469

Zřizovatel: Hedvika Koželuhová, Lesní 1144, 268 01 Hořovice

Školský úřad, S. K. Neumanna 1141, 266 01 Beroun

Termín konání orientační inspekce: 24. leden 2000

Čj.	022 33/2000-2800
Signatura	ib2xt302

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Charakteristika zařízení

Soukromá Školní jídelna Hořovice byla zřízena a hospodaří jako společnost s ručením omezeným od 23. června 1997. Plánovaná a naplňovaná denní kapacita vydaných jídel je 1300, kapacita dvou jídelen 200 míst. Zařízení denně připravuje 3 druhy obědů pro žáky a zaměstnance obou základních škol a gymnázia v Hořovicích, jejich služeb využívají kromě několika soukromých firem v Hořovicích, Žebráku a Jincích i zaměstnanci dalších škol a veřejnost.

Podmínky zařízení

Prostorové podmínky jsou z hlediska relativně moderního zařízení (stáří cca 15 let) velmi dobré. Největší část přísluší dvěma jídelnám s chodbami a šatnou, dostatečně prostorné jsou kuchyně varny, obě výdejny i sklady. Zařízení má dále k dispozici dvě malé kanceláře a šatny se sociálním zařízením pro zaměstnance.

Doba fyzické životnosti části materiálního vybavení kuchyně postupně končí a proto je nezbytná jeho obměna. Užívání původního vybavení je zajištěno formou dohody o pronájmu nebo zapůjčení s bývalým zřizovatelem (město Hořovice), nově pořizované je již pořizováno majitelem firmy, výjimečně má charakter sponzorského daru. Zkvalitnila se především technologická zařízení, velký důraz je kladen i na hlediska hygienická a estetická.

Personální podmínky jsou velmi dobré, potřeby plně pokrývají. V zařízení pracuje celkem 16 fyzických osob (6 s plnou kvalifikací v oboru kuchař, 6 provozních zaměstnanců, administrativní pracovnice, účetní, hospodář a vedoucí). Pro žáky Odborného učiliště a Praktické školy Liteň a Integrované střední školy Příbram je zde zřízeno pracoviště praktické výuky.

Hygienické podmínky jsou celkově velmi dobré. Podrobně vypracovaný Sanitární řád je dodržován, kontroly prováděné pracovníky HES Beroun (poslední ze dne 20. srpna 1998, čj. neuvedeno) neshledaly nedostatky. Smluvně je zajištěn pravidelný odvoz odpadů s Komunálními službami ing. Tinkové, boj proti drobným škůdcům s firmou APC i odběr zbytků jídla se soukromou osobou.

Dokumentace zařízení

Veškerá dokumentace je vedena řádně a přehledně, má náležitou administrativní úroveň. Ke kontrole byla předložena v požadovaném rozsahu - výčet dokladů je uveden na str. 3.

Organizace stravování

Organizace provozu zařízení je stanovena Řádem školní jídelny, který je trvale zveřejněn v obou jídelnách. Čas na výdej obědů je široký, začíná v 10:45 hod. a končí ve 14:00 hodin. V případě mimořádných školních akcí lze dohodnout časové změny, pracovníci jídelny mohou na přání zajistit přípravu potravinových balíčků.

Kultura stolování má trvale vysokou úroveň. Objednávka i evidence vydaných obědů je registrována softwarovým programem prostřednictvím čipových karet strážníků. V případě zapomenutí karty si mohou žáci bez problémů vyzvednout náhradní lístek pro výdej oběda přímo v kanceláři administrativní pracovnice. Poloha této místnosti však není optimální; přístup do ní je možný pouze skrze jednu výdejnu.

Na chodbě jsou umyvadla se základním hygienickým vybavením, úklid stolů i podlahy

jídelen se provádí průběžně při stolování.

Pedagogické dozory jsou zajištěny v obou jídelnách podle zveřejněného rozpisu. Kumulaci většího počtu strávníků zabraňuje dohodnuté organizační opatření příslušných škol, spočívající ve vzájemném posunutí přestávek a tím i doby oběda žáků. Pokud k ní v rámci jedné školy po páté resp. šesté vyučovací hodině dojde, trvá vzhledem ke dvěma výdejním místům pouze několik minut.

Při inspekci nebyly v této oblasti zjištěny žádné nedostatky.

Odborná zjištění

Viz příloha.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Hodnocení stravovacího zařízení uživateli

- Hodnocení náhodně dotázaných žáků, studentů i dospělých strávníků z řad pracovníků škol i veřejnosti bylo pozitivní, o kvalitě zařízení vypovídá trvalá a široká poptávka. Jako velmi dobrou posuzovali kvalitu jídla podle vlastního zjištění i pracovníci inspekce.
- Jídelna dává všem žákům prvních tříd písemně k dispozici jídelníček na následující týden (celkem cca 160 kusů); rodiče tuto službu, při níž mají možnost výběru a objednání jídla pro své dítě předem, velmi oceňují.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Zakládací listina společnosti Jídelna, s.r.o., čj. krajského soudu v Praze NZ/264/97 ze dne 23. 6. 1997; dne 5. 11. 1997 změna názvu na "Školní jídelna Hořovice, s.r.o.", čj. 76 019/97.
- Živnostenský list vydaný okresním živnostenským úřadem OÚ v Berouně čj. 1353/97/Pe ze dne 23. června 1997.
- Původní rozhodnutí o zařazení do sítě škol MŠMT čj. 35 836/97-21; dosud poslední se změnou (přidělení identifikátoru 600 032 469) MŠMT čj. 12 242/99-21.
- Výkaz o společném stravování dětí a mládeže k 15. 10. 1999.
- Smlouva se ŠÚ podle NV č. 324/1996 Sb., a zákona č. 306/1999 Sb., o poskytnutí zvýšené dotace na školní rok 1999/2000 ze dne 31. 8. 1999, čj. neuvedeno, a dva její dodatky ze dne 30. 11. 1999 (na mzdové výdaje a na režijní výdaje).
- Smlouva o pronájmu nebytových prostor (areál školní kuchyně a školní jídelny) s městem Hořovice ze dne 1. 9. 1997, bez čj., a Smlouva o díle - zajištění stravování školní mládeže na 13 školních let včetně prázdnin (do 30. 6. 2010).
- Rozhodnutí a závazný posudek okresního hygienika čj. 2691-232/97/Š.
- Dokumentace ke zřízení PPV - smlouvy s OU a PŠ Liteň a ISS Příbram, Pod šachtami 335.

ZÁVĚR

Pracovní nasazení zřizovatelů je značné, organizace a produktivita práce celého zařízení je efektivní. Veškeré úsilí směřuje ke spokojenosti strávníků a dobré spolupráci se všemi partnery.

V dodržování finančních normativů, výživových norem a technologických postupů, v dodržování hygieny provozu i osobní hygieně zaměstnanců nebyly zjištěny nedostatky. Skladba jídelníčku je pestrá s dostatkem ovoce a zeleniny, respektuje zásady správné výživy. Podávaná strava je kvalitní, nutričně vyvážená a v dostačujícím množství. Ceny jídel se pohybují v průměru finančního rozpětí závazných norem.

Ve všech sledovaných aspektech je zařízení hodnoceno jako vynikající, příkladné.

Doporučení školskému úřadu:

- Školní jídelně přidělit finanční dotaci v maximální možné výši

Razítko

Školní inspektor

Jan Zapach

Jan Zapach v. r.

Externí spolupracovník

Iva Nestávalová

Iva Nestávalová v. r.

V Berouně dne 7. února 2000

Příloha

Odborné zjištění externího spolupracovníka ČŠI - metodika školního stravování ŠÚ.

Datum a podpis vedoucí školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 9. února 2000

Razítko

Vedoucí školského zařízení:

Hedvika Koželuhová

Koželuhová v. r.

Předmětem inspekce bylo dílčí zhodnocení činnosti školského zařízení dle § 18 odst. 3, 4 zákona ČNR č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů.

Dle § 19 odst. 8 téhož zákona může ředitel vedoucí školského zařízení podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení. Připomínky k obsahu inspekční zprávy jsou její součástí.

Hodnoticí stupnice

Stupeň	Širší slovní hodnocení
Vynikající	Zcela mimořádný, příkladný
Velmi dobrý	Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň
Dobrý	Negativa a pozitiva v rovnováze, průměrná úroveň
Ještě vyhovující	Převaha negativ, výrazné nedostatky, citelně slabá místa
Nevyhovující	Zásadní nedostatky, které ohrožují průběh výchovně-vzdělávacího procesu
Plní, je v souladu	Dodržuje, čerpá účelně, efektivně
Neplní, není v souladu	Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Školský úřad, S. K. Neumanna 1141, 266 01 Beroun	2000-02-25	Palivcová v. r.
Městský úřad Hořovice, Palackého nám. 2 268 01 Hořovice	2000-02-25	022 63/00-2800

Připomínky vedoucího pracovníka - nebyly podány

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
---	---	---

Školský úřad Beroun

S.K.Neumanna 1141, 266 01 Beroun 2

e-mail:su3202be@alfa.uiv.cz

Odborné zjištění:

Soukromé školní stravovací zařízení s.r.o. školní jídelna v Hořovicích, Komenského 1245, zajišťuje stravování žákům 1. a 2. stupně základních škol, středním školám a dospělým strážníkům.

Denně jídelna připravuje polévku a tři hlavní jídla. V letním období je nabízen jako čtvrté jídlo zeleninový talíř. V den konání kontroly byla na jídelním lístku tato jídla:

- hrachová polévka
- smažený karbanátek, brambor, okurkový salát
- novohradský vepřový plátek, knedlíky
- zeleninové rizoto, červená řepa

Dodržování finančních normativů

je v souladu s vyhláškou MŠMT ČR 48/1993 Sb. ve znění pozdějších předpisů.

žáci 1. st. – 17,50 Kč (12,70 – 22,00)

žáci 2. st. 19,00 Kč (14,40 – 23,60)

studenti středních škol 20,60 Kč (16,20 – 25,20)

pracovníci školství 21,00 a cizí strážníci 38,80 Kč (včetně režie).

Finanční normativy se pohybují v polovině rozpětí pro dané normativy, strava je kvalitní a nutričně vyvážená.

Dodržování výživových norem

je zajištěno platnými normami pro jednotlivé kategorie strážníků a recepturami pokrmů vydanými společností Výživa a publikací Výživa a stravování školních dětí a mládeže.

Vedoucí kuchařka zpracovává na druhý den výdejku potravin podle počtu strážníků, kterou kontroluje počítačem podle norem a počtu jídel vedoucí jídelny. Žáci mohou odhlašovat stravu do osmi hodin ráno. V souladu s platnými normami je zpracováván spotřební potravinový koš. Výpočet spotřebního koše je ovlivněn nabídkou tří pokrmů a závisí na chuti strážníků. Doložené tabulky na orientační propočty průměrné spotřeby vybraných druhů potravin však nevykazují markantní rozdíly.

Dodržování technologických postupů přípravy pokrmů:

V průběhu dopoledne byla sledována výroba následujících pokrmů:

- hrachové polévky
- karbanátků
- příprava a vaření knedlíků
- příprava rizota, (příprava zeleniny, vaření rýže)
- příprava a vaření brambor
- příprava masa, omáčky

- převážení masa
- příprava okurkového salátu

Při přípravě nedošlo k žádnému porušení technologického postupu. Správná ochutnávka pokrmů byla dodržena.

Dodržování hygieny provozu

Jídelna, kuchyň, skladovací prostory, šatna zaměstnanců jsou udržovány v čistotě. Na stoly v jídelně je používán přípravek Jonnie, který desinfikuje, ale není cítit. Jídelna je v průběhu oběda pravidelně stírána včetně stolů. V průběhu přípravy pokrmů jsou pracovní plochy průběžně sklizeny. Po ukončení přípravy je celá kuchyně dána do vzorného pořádku. K úklidu je používáno SAVO, výrobky firmy HENKL-INTO, BENDURO. Pololetně prováděna desinfekce, deratizace a malování prostorů.

Dodržování zásad správné výživy

Ve školní jídelně je dbáno na dodržování zásad správné výživy. Je nabízeno dostatečné množství ovoce a zeleniny v závislosti na ročním období. Jídelníček je pestrý, jídla se neopakují a dostatečně obměňují.

Kontrola zdravotních průkazů

Všichni zaměstnanci kuchyně mají zdravotní průkazy. Potvrzení o absolvování hygienického minima podle vyhlášky MZ č. 91 /1994 Sb. mají všichni pracovníci..

Osobní hygiena a pracovní podmínky zaměstnanců

Pracovníci školní jídelny mají bílé oblečení. Všichni mají na hlavě vhodnou přikrývku, nosí správné obutí. Na mytí rukou je používán přípravek JONNIE. Pracovní oděvy si perou zaměstnanci doma. Utěrky pere majitelka sama doma. Na utírání rukou jsou používány papírové ručníky. Zaměstnanci mají k dispozici šatnu, součástí šatny je jedna sprcha a oddělené WC. Prostory pro zaměstnance jsou dostačující. Na nástěnce je vyvěšen pracovní řád zaměstnanců, podle kterého se po týdnu pracovníci střídají.

Závěr

Školní jídelna dodržuje všechny obecně platné předpisy, má dostačující skladovací prostory rozdělené podle druhů potravin, a dostatečné zázemí pro zaměstnance. Všichni pracovníci jídelny pracují s vysokým pracovním nasazením.

Zpracovala: Iva Nestávalová
metodik školního stravování