



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Hradec Králové

Inspekční zpráva

Školní jídelna: ADEVA - školní jídelny, spol. s r. o.

Adresa: Kostecká Lhota 79, 517 41 Kostelec nad Orlicí

Identifikátor zařízení: 600 034 054

Zřizovatel: Pavel Hubálek, Kostecká Lhota 79, 517 41 Kostelec nad Orlicí

Školský úřad Rychnov nad Kněžnou, Javornická 1501, 516 01 Rychnov nad Kněžnou

Termín konání orientační inspekce: 14. prosince 1999 a 19. ledna 2000

Čj.	096 187/99-5033
Signatura	ii6tt302

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Předmětem orientační inspekce bylo specifické zjištění v organizaci stravování soukromé školní jídelny.

ADEVA - školní jídelny, spol. s r. o. Kostelec nad Orlicí, Kostelecká Lhota 79, sdružuje dvě školská zařízení: Školní jídelnu Rokytnice v Orlických horách IZO: 110 034 988, Školní jídelnu Vamberk IZO: 110 029 551.

Tato inspekční zpráva obsahuje zjištění k zařízení Školní jídelny Vamberk, Komenského 95.

Charakteristika zařízení

Školní jídelna je vedena jako společnost s ručením omezeným. Je umístěna v budově, která bezprostředně navazuje na základní školu. Byla postavena za účelem provozování školního stravování a do provozu byla uvedena zřizovatelem Město Vamberk v roce 1997- pod názvem Školní jídelna základní školy, Vamberk, Komenského 95. Na žádost zřizovatele byla tato školní jídelna vyřazena ze sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ke dni 31. 8. 1998.

Její funkci přebralo soukromé školské zařízení Firma ADEVA - školní jídelny, spol. s r. o. k termínu 1. září 1998 na základě konkurzního řízení. Zabezpečuje stravování žáků a pracovníků Základní školy Vamberk, poskytuje stravovací služby pro veřejnost (např. pečovatelská služba Vamberk, Kostelec nad Orlicí a stravování důchodců). Majitelem objektu je nadále Městský úřad Vamberk.

Dokumentace zařízení

Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení bylo vydáno MŠMT ČR dne 29. prosince 1998 pod čj. 34 973/98-21 s účinností od 1. ledna 1999.

Smlouva na základě Nařízení vlády č. 324/1996 Sb., kterým se stanoví podmínky a výše poskytovaných dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, byla uzavřena 30. listopadu 1998 se Školským úřadem v Rychnově nad Kněžnou. K uvedené smlouvě byl uzavřen dne 22. února 1999 dodatek č. 1 v souladu s Nařízením vlády č. 321/1998 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 324/1996 Sb.

Organizace stravování

Školní jídelna má zpracován provozní řád, který je k dispozici strávnickům v prostorách jídelny. Výdej stravy je organizován v časovém rozmezí 11:00 - 14:00 hodin. Žáci a pracovníci školy přicházejí do jídelny v návaznosti na časový rozvrh jednotlivých ročníků. Počet míst v jídelně činí 144. Největší frekvence výdeje obědů probíhá kolem třinácté hodiny. Zajištění plynulosti výdeje stravy vyžaduje v tomto čase zvýšenou pozornost a aktivitu zaměstnanců jídelny. Na základě dohody zajišťují dozor žáků pracovníci školní jídelny i ve spolupráci s pedagogickými pracovníky školy.

Pro školní stravování žáků jsou nabízeny tři druhy jídel, dospělé osoby mají možnost výběru ze čtyř druhů. Jednotná je polévka a nápoj. Nadstandardní nabídkou je poskytování dopoledních svačín, nápojů a školního mléka. Velmi pozitivně je hodnoceno i vytvoření specifických podmínek pro zajišťování speciálních diet strávnicků ze zdravotních důvodů (např. bezlepková dieta, jaterní onemocnění). Dietní strava je připravována po vzájemné konzultaci s rodiči žáků.

Stravovací služby pro veřejnost jsou realizovány výdejem stravy do nádob. Jsou vytvořeny podmínky pro možnost konzumace jídla u vymezených stolů.

Ze zprávy zpracované ředitelem Základní školy Vamberk „Hodnocení školní jídelny“ ze dne 13. prosince 1999 vyplynulo pozitivní stanovisko a spokojenost s poskytovanými službami. Výběr jídel a kvalita je na velmi dobré úrovni. Základní škola vytvořila stravovací komisi, kde jsou zástupci učitelů, města a školní jídelny. Komise se pravidelně schází a řeší případné drobné problémy.

Provozovatel v průběhu roku zajišťuje různé akce, kterými doplňuje svoji nabídku např.: pečení vánočního cukroví, Mikulášská nadílka, kuchyně různých evropských zemí. Tyto aktivity jsou pozitivně hodnoceny strávníky. Jídelna poskytuje prostory k různým školním akcím základní školy.

Kapacita je dle Rozhodnutí MŠMT ČR stanovena pro 600 jídel. Výdej stravy je zajišťován v jídelně, která je velmi vhodně esteticky upravená. Pro strávníky jsou vytvořeny optimální podmínky. Okresní hygienická stanice v Rychnově nad Kněžnou provedla dne 27. ledna 1999 hygienickou kontrolu, ze které vyplynulo pozitivní hodnocení.

Odborné zjištění

Odborné zjištění bylo provedeno referentkou Školského úřadu Rychnov nad Kněžnou.

Školní jídelna používá potravinové normy pro žáky 1. - 4. ročníku 15,- Kč, 5. - 9. ročníku a dospělé 17,- Kč. Cizí strávníci mají potravinovou normu 19,- Kč a režie činí 19,60 Kč. Stav finančního hospodaření vykazoval k 31.12. 1999 provar ve výši 2026,- Kč.

Dodržování výživových norem lze posoudit především podle výsledků spotřebního koše potravin.

Dle podkladů předaných referentce ŠÚ ze školní jídelny byla spotřeba potravin v měsíci listopad 1999 u sledovaných druhů dodržena takto: maso 104 %, ryby 115 %, mléko 158 %, mléčné výrobky 172 %, tuk 85 %, cukr 63 %, zelenina 141 %, ovoce 71 %, brambory 93 % a luštěniny 246 %.

Namátkově byla překontrolována spotřeba mléčných výrobků. Jelikož nebylo možné z počítače zjistit množství jednotlivých položek a provedení výpočtů, byly potraviny počítány z výdejek. Z výsledků spotřebního koše vyplývá, že většina položek byla dodržena nebo překročena kromě mléčných výrobků. Jejich spotřeba byla pouze 53 %. Menší množství ovoce bylo vyváženo spotřebou zeleniny.

Spotřební koš je ve školní jídelně propočítáván měsíčně.

Normování potravin je prováděno dle receptur školního stravování. V menší míře jsou používány i vlastní receptury. Ty jsou uloženy v PC. Výtěžnost porcí a technologické postupy nejsou však uvedeny.

Pro přepočítání se při normování používají u masa koeficienty 0,6 a 0,8 pro žáky a školské pracovníky. U příloh pak koeficienty 0,7 a 0,8. Při stanovení koeficientů u masa se nepostupovalo správným způsobem. Rozdíl u porcovaného masa by mezi kategoriemi v syrovém stavu měl být 10 g. Receptury zadané v počítači mají upravené, většinou navýšené množství potravin. Platí to například u všech příloh kromě knedlíků. Z tohoto důvodu je u normování provedeno porovnání s platnými recepturami.

Evidence vydaných potravin je uváděna ve výdejce pro školní stravování. Dále se provádí rozpis potravin, ve kterém jsou uvedeny počty strávníků rozdělených podle kategorií i druhů jídel, včetně cizích strávníků. Na výdejce nejsou uváděna čísla použitých receptur.

Kontrola normování potravin:

26. 11. 1999 čočka na kyselo

norma čočky (podle ŠS):	16,30 kg	
norma čočky (podle uprav. rec.):	21,22 kg	výdej: 21,60 kg
navýšení oproti školnímu stravování je o 32,5 %		
17. 11. 1999 vepřové maso na paprice, těstoviny		
norma masa:	9,90 kg	výdej: 7,20 kg + 4,10 kg
norma těstovin (podle ŠS):	8,22 kg	
norma těstovin (podle uprav. rec.):	10,30 kg	výdej: 10,30 kg
navýšení oproti školnímu stravování je o 25,7 %		
26. 11. 1999 hovězí guláš, houskový knedlík		
norma masa :	11,40 kg	výdej: 11,75 kg
norma mouky:	10,60 kg	výdej: 11 kg
30. 11. 1999 drůbeží rizoto		
norma slepic:	20,75 kg	výdej: 12,10 kg kuřecích řízků
při postupu jako u rizota z vepř. masa by norma masa byla 11 kg		
norma rýže (ŠS):	11 kg	výdej: 17 kg
norma rýže (podle uprav.rec.):	16,60 kg	
Navýšení proti školnímu stravování je o 54,5%. Normy masa byly v povolené toleranci kromě rizota.		

Skladby jídelních lístků byly posouzeny za měsíc listopad 1999. V jídelně se připravuje pro žáky jednotná polévka a 3 druhy hlavního jídla. Dospělí strážníci mají možnost volby 4 hlavních jídel, z toho jedno jídlo je zeleninový talíř. Součástí oběda je nápoj. Strážníci jsou ke stravování trvale přihlášení a den předem mají možnost volby.

Skladba stravy 1. volby vychází z požadavků školního stravování. V nich jsou zařazovány ryby, luštěniny, saláty, ovoce (2x týdně). Mléčné nápoje se podávají 1x - 2x týdně a během celého měsíce byl pouze jednou moučník (tvarohový krém). Ve školní jídelně se používají uzeniny typu junior a dále bylo použito pro přípravu jaternicové polévky krve. Tyto druhy nejsou pro ŠJ povoleny hygienou. Dále školní jídelna nabízí žákům ZŠ možnost nákupu svačin. Připravuje obložené housky, pečivo s pomazánkou, jednoporcové nápoje, zajišťuje výdej školního mléka. Po obědě mají žáci možnost nákupu mražených výrobků za hotové. Úhrada obědů je přes kreditní karty.

V kuchyni i přilehlých prostorách probíhala příprava oběda. Jednotlivé boxy navazující na kuchyň jsou určeny pro zpracování jednotlivých druhů surovin. Chybí označení pracovišť. Uložení potravin v chladničkách nebo chladících či mrazících boxech odpovídalo hygienickým požadavkům.

V den kontroly se připravovala polévka slepičí s nudlemi a játrovou rýží, 1. hlavní jídlo mexický guláš se sýrem, 2. jídlo vepřová roláda plněná uzeninou a mletým masem, špekové knedlíky, kyselé zelí, 3. jídlo čočkové krokety, bramborová kaše, salát z čínského zelí s podmáslím. Ochutnávka polévky a dvou hlavních jídel potvrdila správnou kvalitu. Maso z druhého chodu bylo připravováno poprvé a nebyla stanovena výtěžnost porcí. Z uvedeného důvodu nemohla být kontrola výtěžnosti provedena.

Orientačně bylo zváženo 5 porcí vepřové rolády. Porce I. skupiny měly 206 g, II. skupiny 294 g , tzn. 1 porce v průměru 41g a 58,8 g.

Namátkovou kontrolou záručních lhůt nebylo zjištěno jejich překročení. Skladování potravin bylo v pořádku.

Vzorky byly uloženy od všech připravovaných jídel v dostatečném množství. Údaje o odběru vzorků nejsou vedeny. Příjem potravin je pouze v době provozu zařízení a zbytky jídla jsou ukládány do chlazeného skladu. Zbytky si odváží soukromá osoba 3x týdně. Sanitační řád není sepsán.

Byly předloženy zdravotní průkazy všech zaměstnanců ŠJ. Mimo jedné pracovnice, která nastoupila v září 1999, je na všech průkazech potvrzení o proškolení hygienickým minimem.

Pracovníci kuchyně měli čisté a kompletní oblečení. Při výdeji se používají igelitové rukavice na jedno použití.

V zařízení jsou šatny i sprchy zvlášť pro ženy a muže. Každý pracovník má k dispozici dvě šatní skříňky. Jsou používány papírové ručníky na jedno použití.

V zařízení pracuje 14 pracovníků, z toho jedna uklízečka na 50 %, jedna pomocná síla na 82 % hodin a ostatní na plné úvazky. Kromě kuchařek a pomocného personálu činnost zajišťují: ředitel, účetní, skladní a pokladní.

Ochranné osobní pracovní pomůcky jsou dle vyjádření ředitele poskytovány, avšak jejich převzetí není zaměstnanci potvrzeno podpisem. Školení BOZP bylo provedeno u všech zaměstnanců dne 10. 9. 1998. Obsah proškolení zahrnoval bezpečnost při práci a požární ochranu. Školení bylo zakončeno testy.

Revize elektrických spotřebičů nebyla doposud provedena. Revize výtahů je prováděna 2x ročně.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení pod čj. 34 973/98-21 ze dne 29. 12. 1998,
- Protokol Okresní hygienické stanice Rychnov nad Kněžnou ze dne 27. 1. 1999,
- Smlouva o zvýšení dotace soukromému školskému zařízení na školní rok 1999/2000 ze dne 30. 11. 1998,
- Dodatek č. 1 ke smlouvě o zvýšení dotace soukromému zařízení na školní rok 1999/2000 ze dne 22. 2. 1999,
- zpráva Hodnocení školní jídelny Základní školy Vamberk, Komenského 95,
- podklady pro odborné zjištění: jídelníčky, výdejky, zdravotní průkazy, evidence školení BOZP ze dne 10. 9. 1998, revize výtahů.

ZÁVĚR

Školní stravování podle zásad výživy je spíše nadlimitní. Snížené množství bylo zjištěno pouze u ovoce a mléčných výrobků. Žáci mají možnost zakoupení svačiny. Jsou jim nabízeny nápoje, mléčné výrobky, ovoce apod. Stanovení potravinových norem je v souladu se směrnicí, ale používané koeficienty nerespektují receptury školního stravování.

Žáci jsou vedeni k získávání a dodržování zásad společenského a kulturního stolování a chování.

Nebylo zjištěno neefektivní využívání finančních prostředků ze státního rozpočtu vzhledem k účelu jejich poskytnutí.

Školní jídelna zabezpečuje stravování žáků a pracovníků školy na velmi dobré úrovni.

Doporučení:

- důsledně dodržovat směrnici Ministerstva zdravotnictví č. 72/1987, o hygienických požadavcích na zřizování a provoz společného stravování,
- při přípravě pokrmů používat suroviny, které jsou v souladu s metodickým pokynem krajského hygienika č. 2/1996,
- zabezpečit provedení revize elektrických spotřebičů,
- provést proškolení hygienickým minimem u nové pracovnice,
- normování potravin provádět podle receptur školního stravování,
- vlastní receptury doplnit o výtěžnost porcí a technologické postupy.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko

Školní inspektoři	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Jaroslav Kadlec	Kadlec J. v. r.
Členové týmu	Miloslava Beránková	M. Beránková v. r.

Externí spolupracovníci Ladislava Hlaváčková

V Rychnově nad Kněžnou dne 27. ledna 2000

Datum a podpis ředitele školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 4. února 2000

Razítko

Pavel Hubálek

Hubálek v. r.
Podpis

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 ředitele 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.

Hodnotící stupnice:

Kód	Stupeň	Širší slovní hodnocení
a	Vynikající	Zcela mimořádný, příkladný
b	Velmi dobrý	Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň
c	Dobrý	Negativa a pozitiva v rovnováze, průměrná úroveň
d	Ještě vyhovující	Převaha negativ, výrazné nedostatky, citelně slabá místa
e	Nevyhovující	Zásadní nedostatky
f	Plní, je v souladu	Dodržuje, čerpá účelně, efektivně
g	Neplní, není v souladu	Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně
h	Nelze hodnotit	—
i	Nebylo hodnoceno	—

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacního protokolu ČŠI
Školský úřad	18. 2. 2000	096 48/00-1004
Zřizovatel	3. 2. 2000	096 25/00-1004

Připomínky ředitele školského zařízení

Datum	Čj. jednacního protokolu ČŠI	Text
----	---	Připomínky nedoručeny