

ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Jihlava

Inspekční zpráva

**Střední odborné učiliště společného stravování a hotelová škola
SČMSD Pelhřimov, s.r.o.**

Slovanského bratrství 1664
393 01 Pelhřimov

Identifikátor školy: 600 008 461

Zřizovatel: Svaz českých a moravských spotřebních družstev

Těšnov 5/1163, 110 01 Praha 1

Školský úřad Pelhřimov, Pražská 127, 393 01 Pelhřimov

Termín konání orientační inspekce: 17. a 18. ledna 2000

Čj.	113 13/00-2556
Signatura	ik3zt302

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Charakteristika zařízení

Podle rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 33 285/98-21 ze dne 2. 12. 1998 škola sdružuje střední odborné učiliště společného stravování, hotelovou školu, školní jídelnu a domov mládeže. Právní formou je společnost s ručením omezeným. Základními předměty činnosti podle zakládací listiny ze dne 8. září 1994 jsou příprava žáků, případně dospělých pro výkon odborných činností, zajišťování teoretického vyučování, praktického vyučování, případně výchovy mimo vyučování, zabezpečování rekvalifikací a dalších vzdělávacích aktivit v oblasti vzdělávání dospělých, zabezpečování doplňující hospodářské činnosti.

Školní jídelna má kapacitu 700 jídel. Úsek školní kuchyně a jídelny zabezpečuje přípravu a vydávání celodenní stravy pro žáky školy a přípravu obědů pro zaměstnance školy. V rámci hospodářské činnosti na základě uzavřených smluv zabezpečuje přípravu stravy pro řadu cizích strávníků (fyzické i právnické osoby). Zároveň vytváří podmínky pro zajištění odborného výcviku žáků ve školní kuchyni a jídelně.

Dokumentace zařízení

Při inspekci byla předložena tato dokumentace:

- rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 33 285/98-21,
- zakládací listina soukromé hotelové školy SČMSD, s.r.o. ze dne 8. září 1994,
- výpis z obchodního rejstříku ze dne 1. ledna 1993,
- smlouva o zvýšení dotace na ubytování a stravování žáků na školní rok 1999/2000 se Školským úřadem Pelhřimov ze dne 30. 11. 1998 podle nařízení vlády č. 324/1996 Sb., ve znění nařízení vlády č. 321/1998 Sb.,
- smlouvy o zajištění školního stravování pro cizí strávníky,
- provozní řád školní kuchyně a jídelny.

Organizace stravování

Provozní řád specifikuje složení pracovního týmu školní jídelny, náplň práce, pracovní dobu, provozní dobu a zajištění provozu.

Jídelna je vyčleněna jednak k výuce stolničení a dále pak k vlastnímu stravování učňů a zaměstnanců školy. Stranou je menší jídelna, která je vyhrazena pro cizí strávníky. Obě jídelny mají samostatné vchody a strávníci jsou obsluhováni učni. Také zde je pěkné a útulné prostředí, všude čisto, pořádek a klid. Jídelny jsou vkusně vyzdobeny a obsluha ze strany učňů příjemná. Obsluhující učni mají jednotné oblečení, čisté a na sobě upravené. Na úroveň a kulturu stolování dohlíží MOV, která kontroluje práci žáků a podle plánu i učitelé školy sledují, aby byl v jídelně zachován klid a pořádek. Škola má vypracovaný plán výdeje jídel pro cizí strávníky i žáky.

Výdej jídel si organizuje šéfkuchař a MOV kuchyně. Učni mají na starosti všechno od prostření stolu až po úklid jídelny za odborného dozoru MOV. Žáci se učí obsluhovat jako v restauračním zařízení.

Ve všech prostorách jídelny mají zásobníky na papírové ručníky.

Odborná zjištění

Ve školní jídelně připravují pravidelně dvě polévky a dvě až tři hlavní jídla. Jídelníček dopředu nevystavují. Odhlášky na stravu berou den dopředu do 10,00 hodin dopoledne. Kolem 11. hodiny začnou normovat. Jídla rozdělují dle zkušeností tak, aby bylo dostatek všech druhů co nejdéle. Normují na počítači dle programu. Protože mají pouze jednu skupinu, tak normují většinou 100g masa, u některých druhů jídla si normu zvýšili a mají ji tak zadanou v programu. Při samostatném normování mohou jednotlivé položky opravit (zaokrouhlit). Když jsou všechny druhy jídel znormované, tak tisknou výdejku a všechny jednotlivé potraviny se odečítají z karet. Nikdy nenormují, pokud všechny potraviny nutné na druhý den nemají na skladě. Kontrola konečného zůstatku z minulého měsíce, plus příjem a mínus výdej ze skladu se rovnala příjmu jak v množství, tak v penězích. Výdej ze skladu na kartách se rovnal součtu výdejek v měsíci. Program je upraven tak, aby se s údaji nedalo zpětně manipulovat. Zboží objednávají finančně co nejvýhodnější, proto mají každou kartu s cenou zadanou a nepoužívají průměrné ceny. Normují dle platných norem pro závodní stravování. Dodržována je vyhláška MŠMT ČR č. 48/1993 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Dodržovány jsou i finanční normativy na potraviny.

Provozní prostory

Skladovací prostory na potraviny jsou umístěny v suterénu včetně hrubé přípravy masa. Chladný sklad na brambory je zavážen častěji menším množstvím brambor. Chladicí zařízení na maso i tři chladničky na uzeninu jsou využívány pro stále čerstvé maso. Vedoucí školní jídelny dbá na kvalitu masa a jeho cenu. Přijímá maso ve velkých kusech a sám nebo se skupinou žáků a MOV kuchyně jej bourá. Ke každé faktuře je přiložen bourací list s číslem. Vedení školy určilo cenu opracovaného masa a tu používají po celý rok. Rozdíl cen jde do nákladů školy. Další chlazený sklad slouží na uchovávání vajec a majonéz. Oddělen je chladný sklad na ovoce a zeleninu. Jiné sklady jsou vyhrazeny na koření, mouky a těstoviny. Ve všech skladech je чисто, pořádek a přehled o všech potravinách. Skladník a vedoucí jídelny se stará, aby ve skladech bylo stále čerstvé zboží a sledují záruční doby potravin. Do skladů přijímá zboží ve velkých baleních vzhledem k nižší ceně potravin. V přízemí v blízkosti kuchyně je příruční sklad potravin, kde se skladují potraviny pro krátkodobé zpracování.

Školní kuchyně se skládá z oddělených laboratorních kuchyní pro zpracování zeleniny a pro zpracování syrového masa. Je zde vlastní varna, která má vyčleněny pracovní plochy dle zpracovávaných surovin. V přípravných laboratorních kuchyních jsou pracovní plochy rovněž odděleny. Označeny jsou prkénka a nože na syrové, vařené maso a zeleninu. Vybavení provozu kuchyní je moderní, v nerezovém provedení a odpovídá pracovním požadavkům. Menší konvektomat je využíván jako učební pomůcka pro učně. Učí se zde vařit učni pod odborným dohledem MOV kuchyně. Dva kotle, které jsou ve vybavení kuchyně, nestačí na počet vařených jídel. Všechny části kuchyní jsou udržovány v maximální čistotě a pořádku. Vedoucí školní jídelny a MOV kuchyně vedou učně k dodržování zásad hygieny provozu, čistotě a pořádku.

Cukrářská výroba byla zřízena před rokem pro učební obor cukrář. Tato učebna je vybavena podle požadavků provozu odpovídajícím zařízením a učňům se zde maximálně věnuje MOV. Je zde чисто a pořádek, který si po celou dobu provozu udržují učni.

Hygiena provozu, osobní hygiena a pracovní podmínky, bezpečnost práce

Všichni zaměstnanci školní jídelny, MOV a učitelé vedou učně k dodržování všech hygienických předpisů a nařízení. Škola má vedené zápisy o tom, kdy a jak zabezpečila proškolení zaměstnanců i žáků v oblasti bezpečnosti práce a hygienických zásad. U žáků je

zápis veden v deníku skupiny odborného výcviku. Poslední zápis ze školení hygienického minima u zaměstnanců byl proveden 25.5.1999. Údržbář, který je vyučen elektrikářem, pravidelně kontroluje zásuvky, malé přenosné elektrické zařízení a šňůry od počítačů. Ve všech provozech je patrné, že škola maximálně dbá na dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů. Při kontrole zdravotnických průkazů a potvrzení o absolvování hygienického minima podle vyhlášky MZ č. 91/1994 Sb., o opatření proti přenosným nemocím, nebyly zjištěny závady. Škola má vypracovanou vnitropodnikovou směrnici č. 1/1995 o poskytování osobních ochranných prostředků. Evidenci o poskytování osobních ochranných prostředků, jednotného pracovního oblečení, jejich životnosti a udržování vedou vedoucí HS 200, 940, 950. Zaměstnanci i žáci si perou pracovní oblečení doma a dostávají od školy určité množství pracího prášku na rok. Učni si pořizují pracovní oblečení na vlastní náklady. Škola vytváří zaměstnancům i učňům dobré pracovní podmínky. Sociální zázemí a šatny mají žáci školy a zaměstnanci kuchyně samostatně oddělené. V šatnách jsou uzamykatelné skříňky, WC a nechybí ani papírové ručníky.

Technologie postupů přípravy pokrmů

Při výrobě pokrmů sleduje vedoucí školní jídelny, MOV kuchyně i vedoucí kuchař zabezpečení zdravotní nezávadnosti, zachování výživové hodnoty. Za tím účelem používají suroviny a polotovary zdravotně nezávadné. Potraviny jsou uskladněny v prostorách k tomu vyhrazených s ohledem na jejich povahu, přehledně tak, aby nedošlo k jejich mikrobiální nebo chemické kontaminaci a nepříznivému ovlivňování jejich výživových hodnot. Suroviny tepelně upravují po dobu k tomu určenou, dostatečnou pro devitalizaci mikroorganismů. V posledních 20 minutách tepelné úpravy nepřidávají do pokrmů takové přísady, které by mohly zapříčinit jejich mikrobiální kontaminaci. Hotové pokrmy podávají bezprostředně po dohotovení, nejdéle však 3 hodiny po ukončení jejich tepelné úpravy.

Odpadky z jídelny jsou skladovány v chlazeném boxu a pravidelně odváženy. Škola má sepsanou smlouvu o dodávkách krmného odpadu s firmou Petr Ziskal Červená Řečice. Kosti jsou 1x týdně odváženy do kafilérie ve Věži.

Dodržování zásad správné výživy

Žáci se učí vařit podle výživových norem závodního stravování a musí dodržovat technologické postupy dle norem. Jídelničky sestavuje vedoucí kuchař a MOV kuchyně, které sledují správné rozložení jídelních lístků. V měsíci neopakují stejná jídla. Dle našeho názoru po shlédnutí jídelních lístků by mohlo být pro pestrost a zdravou výživu zařazováno více zeleninových salátů.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

SOU společného stravování a hotelová škola SČMSD Pelhřimov, s.r.o. má jeden běžný účet, na kterém se odvíjí veškeré účetnictví subjektu. Na účtu se soustřeďují dotace z MŠMT, příjmy za školné, stravné, ubytování žáků, veškeré tržby ze středisek. Organizace má vnitropodnikové účetnictví členěno na hospodářská střediska:

200 – hotel,

910 – škola, domov mládeže,

940 – školní jídelna.

Vnitropodnikové účetnictví je vedeno vzhledem k provázanosti jednotlivých hospodářských středisek přehledně. Kontrolované faktury z roku 1998 až 1999 byly propláceny včas do doby splatnosti. Vedení příjmových a výdajových dokladů za 1999 bylo shledáno bez připomínek.

Skladové účetnictví je vedeno přehledně v programu na počítači.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- rozhodnutí o zařazení do sítě škol čj. 33 285/98-21,
- zakládací listina soukromé hotelové školy SČMSD, s.r.o. ze dne 8. září 1994,
- smlouva o zvýšení dotace na ubytování a stravování žáků ze dne 30. listopadu 1998,
- výpis z obchodního rejstříku ze dne 1. ledna 1993,
- usnesení Okresního soudu v Č. Budějovicích ze dne 27. 1. 1995,
- výroční zpráva školy za rok 1998,
- organizační řád,
- rozpis strážníků školní jídelny,
- provozní řád školní kuchyně a jídelny.

ZÁVĚR

Školní jídelna kvalitně zabezpečuje stravování žáků i dospělých. Na velmi dobré úrovni je kultura stolování. Dodržovány jsou finanční normativy na nákup potravin, normování je prováděno podle platných norem pro závodní stravování. Nebylo zjištěno žádné porušení hygienických a bezpečnostních předpisů. Pro zvýraznění pestrosti a zdravé výživy by bylo vhodné připravovat více zeleninových salátů. Počet kotlů v kuchyni neodpovídá počtu vařených jídel.

Celkově je zařízení hodnoceno jako velmi dobré.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko

Školní inspektor

Titul, jméno a příjmení

Podpis

Vedoucí týmu

Mgr. Václav Strnad, v. r.

.....

Externí spolupracovníci

Vladimíra Ambrožová

Zlata Koukalová

V Pelhřimově dne 26. 1. 2000

Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy:26. ledna 2000.....

Razítko

Jiří Dvořák, v. r.

Podpis ředitele

Předmětem inspekce bylo důležitější zhodnocení činnosti školy 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 školy 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

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: Pelhřimov, Pražská 127	2000-02-10	35/00
Zřizovatel: SČMSD Těšnov 5/1163 110 01 Praha 1	2000-02-10	36/00

Připomínky ředitele školy

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
-----	-----	Ředitel školy nepodal připomínky.