



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Střední Čechy

Inspekční zpráva

JOSTRA školní jídelna, s.r.o.

Plzeňská 30, 266 01 Beroun

Identifikátor: 600 032 451

Zřizovatel: Jiří Otevřel a Věra Otevřelová, Nerudova 1322, 266 01 Beroun - Město

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

Termín konání orientační inspekce: 11. ledna 2000

Čj.	022 16/00-2157
Signatura	ib2xt301

Charakteristika zařízení

Soukromá školní jídelna zahájila svoji činnost v r. 1995. Od roku 1997 vystupuje a hospodář jako společnost s ručením omezeným. Plánovaná a naplňovaná kapacita vydaných jídel je 1100 denně. Kapacita jídelny je 200 míst. Jídelna denně připravuje 3 druhy obědů pro žáky a zaměstnance několika škol, služby nabízí také veřejnosti. Kromě Jungmannovy základní školy je druhým hlavním odběratelem Základní škola Beroun-Závodí, kam provozovatel převáží uvařené obědy ve várnících. V Jungmannově škole jsou součástí stravovací nabídky také dopolední svačiny, které jsou rovněž dováženy i na obě dislokované budovy. Jídelna provozuje pitný automat a vlastními výrobky obohacuje nabídku školního bufetu.

Podmínky zařízení

Podmínky prostorové a materiální: Prostorové podmínky jsou ve staré školní budově velmi omezující. Používaných cca 290m² se skládá především z jídelny a přilehlých chodeb, kuchyně varny a výdejny, malé kanceláře, šatny se sociálním zařízením a několika malých nedostačujících skladů. Nízká skladová kapacita musí být kompenzovaná častou frekvencí dovážených surovin a poživatin.

Materiální vybavení se po převzetí jídelny do ekonomického pronájmu postupně zlepšuje ve všech oblastech. Zkvalitnila se především technologická zařízení, velký důraz je kladen na hygienická a estetická hlediska.

Podmínky personální: V jídelně pracuje 13 fyzických osob, z toho 5 s plnou kvalifikací v oboru kuchař. Pro 2-4 žáky praktické školy OU Liteň je zde zřízeno pracoviště praktické výuky.

Dokumentace zařízení

Dokumentace je řádně vedena, předložena byla v požadovaném rozsahu. Viz. výčet dokladů str. 3.

Organizace stravování

Organizace provozu je stanovena Řádem školní jídelny, který je trvale zveřejněn. Čas na výdej obědů je široký, začíná v 11:00 hod a končí ve 14:30 hod. Od 9:40 hod do 10:00 hod se vydávají svačiny. V případě školních akcí si třídní učitelé domlouvají pro své žáky časové změny, event. mohou využít možnost přípravy potravinových balíčků.

Kultura stolování má dobrou úroveň, prostředí jídelny se stále a postupně zlepšuje. Velmi operativně je vyřešena objednávka obědů a svačín, evidence se provádí prostřednictvím softwarového programu, strážníci používají čipové karty. Pamatováno je i na výjimečné případy; v případě zapomenuté karty si mohou žáci bez problémů a přímo v jídelně u administrativní pracovnice vyzvednout náhradní lístek pro výdej oběda.

Na chodbě i v jídelně jsou umyvadla se základním hygienickým vybavením, úklid stolů a jídelny se provádí průběžně během stolování. Nedořešené je zatím vybavení hlavní vstupní chodby, kde chybí především regál na odkládání žákovských batohů a školních tašek. Kapacita věšáků na svrchní ošacení není rovněž optimální. Situaci zde předurčuje a komplikuje malý prostor, řešení problému vyžaduje spoluúčast zřizovatele, školy i majitele budovy.

Pedagogické dozory jsou ustanoveny a zveřejněny, v průběhu inspekce nebyly zjištěny nedostatky.

Hlavní organizační riziko je v kumulaci většího počtu žáků po 5. a 6. vyučovací hodině, kdy nároky na frekvenci výdeje jsou velmi vysoké a v některých dnech vznikají zástupy čekajících dětí. Vedení školy si je tohoto problému vědomo a podle vlastních možností je v provozu školy respektuje a zohledňuje.

Odborná zjištění

Viz příloha.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Hodnocení stravovacího zařízení uživateli

- *Vyjádření vedení školy:* Převedení jídelny na formu samostatného subjektu vyřešilo dlouholeté a neřešitelné problémy související s tímto zařízením. Stravovací služba se zkvalitnila ve všech oblastech, oceňovaná je také vstřícnost na různé požadavky školy. Případné podněty ze strany rodičů, které jsou zaznamenány na třídních schůzkách, jsou operativně předávány vedoucí jídelny a ta je rovněž aktuálně řeší.
- *Vyjádření žakovského senátu:* Zástupci tříd se v besedě shodli na kladném hodnocení, zejména oceňovali nabídku tří jídel a jejich kvalitu, prostředí jídelny a její hygienické zázemí. Za hlavní problém označili nutnost čekání ve frontě při vyšší kumulaci žáků, ke kterému občas dochází.
- *Vyjádření dalších strávníků:* Hodnocení z řad žáků i dospělých bylo rovněž velmi pozitivní, o kvalitě vypovídá trvalá a široká poptávka. Také podle vlastního zjištění pracovníků inspekce byla kvalita jídla velmi dobrá.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí o zařazení do sítě škol čj. 14 484/99-21 ze dne 29. 3. 1999.
- 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 čj. S14/99 ze dne 31. 3. 1999 a její dodatek č. 1 ze dne 30. 11. 1999.
- Smlouva s obcí o pronájmu školní jídelny ze dne 7.7.1995 a dodatek k této smlouvě ze dne 23. 10. 1998.
- Rozhodnutí a odborné posudky okresního hygienika, poslední ze dne 7. 1. 1999, čj. 3542-232/99.
- Živnostenský list čj. 1178/97/Ry.
- Výpis z obchodního rejstříku oddíl C, vložka 53503.
- Dokumentace ke zřízení PPV - stanovisko okresního hygienika ze dne 2. 9. 1997 čj. 2721-232/97/Š, smlouvy s OU Liteň ze dne 10. 9. 1997 a 1. 9. 1998 čj. 9-1/97, 9-1/98.

ZÁVĚR

Školní jídelna pracuje ve složitých prostorových podmínkách. Zastaralé materiální vybavení postupně obnovuje a modernizuje. Organizace a produktivita práce má vysokou efektivitu, pracovní nasazení zřizovatelů je velmi vysoké. Veškeré úsilí směřuje především ke spokojenosti strážníků a dobré spolupráci se všemi partnery, zejména s Jungmannovou základní školou.

V dodržování finančních normativů, výživových norem a technologických postupů, v dodržování hygieny provozu i osobní hygieně zaměstnanců nebyly zjištěny nedostatky. Skladba jídelníčků je pestrá s dostatkem ovoce a zeleniny, respektuje zásady správné výživy. Strava je kvalitní a nutričně vyvážená. Ceny jídel se pohybují v podprůměru finančního rozpětí závazných norem. Ze všech sledovaných hledisek bylo stravovací zařízení hodnoceno jako vysoce nadprůměrné. Stupeň hodnocení - mimořádný, příkladný.

Doporučení školskému úřadu:

- Školní jídelně přidělit finanční dotaci v maximální možné výši.

Doporučení městskému úřadu:

- Prodloužit nájemní smlouvu na další období.
- Podle vlastních možností napomáhat v řešení prostorových problémů.

Doporučení škole:

- Stavbou rozvrhu a organizací vyučování trvale napomáhat plynulému výdeji obědů.
- Do programu žakovského senátu systematicky zařadit jednání a spolupráci s provozovateli jídelny.
- Podle vlastních možností napomoci v řešení problematiky vstupní chodby do jídelny.

Česká školní inspekce,
okresní pracoviště,
S. K. Neumanna 1141,
Beroun, 266 01

Školní inspektor

Mgr. Eva Kindlová

Eva Kindlová v.r.

Externí spolupracovník

Iva Nestávalová

Iva Nestávalová v.r.

V Berouně dne 25. ledna 2000

Přílohy

1. Odborné zjištění externího spolupracovníka ČŠI - metodika školního stravování ŠÚ.

Datum a podpis vedoucí školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 28. ledna 2000

JOSTRAškolní jídelna, s.r.o.
se sídlem Beroun Město, Plzeňská 30
266 01 Beroun 2

Vedoucí školského zařízení: Věra Otevřelová Věra Otevřelová 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.

Hodnotící stupnice

Stupeň	Širší slovní hodnocení
Vynikající	Zcela mimořádný, příkladný
Velmi dobrý	Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň
Dobrá	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	2000-01-31	022 20/00-2157
Městský úřad Beroun, Husovo nám. 68, 266 01 Beroun	2000-01-31	022 19/00-2157
Jungmannova základní škola, Plzeňská 30, 266 01 Beroun	2000-01-31	022-18/00-2157

Připomínky vedoucího pracovníka

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
-	-	Připomínky nebyly

Školský úřad Beroun

S.K.Neumanna 1141, 266 01 Beroun 2

e-mail:su3202be@alfa.uiv.cz

Odborné zjištění:

Soukromé školní stravovací zařízení JOSTRA s.r.o. školní jídelna v Berouně, Plzeňská 30, zajišťuje stravování žákům 1. a 2. stupně základní školy, středním školám a dospělým strážníkům.

Denně nabízí jídelna polévku a tři hlavní jídla. V den konání kontroly byla nabízena tato jídla:

- gulášová polévka
- čevabčiči s bramborem, okurka
- zapečené těstoviny , okurka
- plněné bramborové knedlíky uzeným masem, zelí

Dodržování finančních normativů

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

žáci 1. st. - 15.50 Kč (12,70 – 22,00)

žáci 2. st. - 17,00 Kč (14,40 – 23,60)

studenti stř. školy 18,60 Kč (16,20 – 25,20)

pracovníci školství 18,60 a cizí strážníci 35,- (včetně režie)

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

Dodržování výživových norem

je zajištěno platnými normami pro jednotlivé kategorie strážníků a recepturami pokrmů vydanými společností Výživa.

Vedoucí kuchař má každé ráno k dispozici výdejku potravin zpracovanou počítačem podle norem a počtu jídel.

V souladu s platnými normami je zpracováván spotřební potravinový koš. Výpočet spotřebního koše je však ovlivněn nabídkou třech pokrmů a závisí na chuti strážníků.

Doložené tabulky na orientační propočet průměrné spotřeby vybraných druhů potravin však nevykazují markantní rozdíly.

Dodržování technologických postupů přípravy pokrmů

V průběhu dopoledne byla sledována výroba následujících pokrmů

- gulášové polévky
- zelí
- příprava a smažení čevabčiči

- příprava a plnění bramborových knedlíků
- smažení cibulky
- příprava, vaření a zapékání těstovin
- příprava krému a zdobení buchty na svačinu
- příprava a vaření knedlíků

Při přípravě nedošlo k žádnému porušení technologického postupu. Dodržena správná ochutnávka pokrmů.

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. V průběhu přípravy pokrmů jsou pracovní plochy průběžně sklizeny. Po ukončení přípravy je celá kuchyně dána do vzorného pořádku. O prázdninách se provádí celoroční desinfekce a deratizace.

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. Je dodržen tříhodinový limit od dovaření jídla k výdeji.

Kontrola zdravotních průkazů

Všichni zaměstnanci kuchyně mají zdravotní průkazy. Potvrzení o absolvování hygienického minima podle vyhlášky MZ č. 91 /1994 Sb. nemají pouze noví pracovníci, kteří ho absolvují v co nejkratší době / objednáno u OHES Beroun/.

Osobní hygiena a pracovní podmínky zaměstnanců

Pracovníci školní jídelny mají bílé oblečení. Všichni mají na hlavě vhodnou příkrývku, nosí správné obutí. Na mytí rukou je používán přípravek JONNIE. Pracovní oděvy se perou v pračce, která je v šatně zaměstnanců. Součástí šatny je jedna sprcha a jedno WC. Prostory pro zaměstnance jsou velmi stísněné.

Závěr

Školní jídelna dodržuje všechny obecně platné předpisy, ale potýká se s malými skladovacími prostory a stísněnými prostory pro zaměstnance.

Zpracovala: Iva Nestávalová
metodik školního stravování
ŠÚ Beroun

V Berouně dne 25. ledna 2000