



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Hradec Králové

Inspekční zpráva

Školní jídelny, s. r. o.
Rychnov nad Kněžnou, U Stadionu 1229

Adresa: U Stadionu 1229, 516 01 Rychnov nad Kněžnou

Identifikátor zařízení: 600 034 046

Zřizovatel: Jiří Rokl, Svatohavelská 499, 516 01 Rychnov nad Kněžnou
Školský úřad Rychnov nad Kněžnou, Javornická 1501, 516 01 Rychnov nad Kněžnou
Termín konání orientační inspekce: 14. prosince 1999 a 7. ledna 2000

Čj.	096 188/99-1004
Signatura	ii6tt303

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

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

Charakteristika zařízení

Školní jídelna je vedena jako společnost s ručením omezeným. Je umístěna v budově, která je majetkem Města Rychnov nad Kněžnou. Zabezpečuje stravování žáků a zaměstnanců: Zvláštní školy Kolovratská, Základní školy Komenského, Základní školy Masarykova, Gymnázia F. M. Pelcla. Dále se zde stravují například zaměstnanci: pedagogicko-psychologické poradny, vzdělávacího střediska školského úřadu, základní umělecké školy a duchodci, kteří pracovali ve školství.

Dokumentace zařízení

Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení bylo vydáno MŠMT ČR dne 9. 12. 1998 pod čj. 33 186/98-21 s účinností od 1. 9. 1998.

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 vystaven 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

Žáci a zaměstnanci škol přicházejí do jídelny v návaznosti na rozvrh jednotlivých ročníků. Výdej stravy je organizován v časovém rozmezí 11:30 - 14:00 hodin ve dvou podlažích.

Pro školní stravování žáků jsou nabízeny tři druhy jídel. Jednotná je polévka a nápoj. Nadstandardní nabídkou je poskytování šesti druhů salátů s možností volby ze tří různých zálivek, cukrářských a mléčných výrobků. 2x týdně je v nabídce ovoce. Strávníci mají k dispozici pestrý výběr nápojů. Podle sdělení šéfkuchaře se připravuje denně v průměru 450 mléčných výrobků a 450 salátů.

Výdej obědů je zajišťován ve dvou jídelnách, které jsou esteticky vhodně upraveny. Okresní hygienická stanice v Rychnově nad Kněžnou provedla dne 23. dubna 1999 hygienickou kontrolu s kladným závěrem.

Ze zpráv ředitelů základních škol a gymnázia vyplynulo pozitivní hodnocení kvality jídel, úrovně obsluhy a kultury stolování.

V době největší frekvence výdeje obědů se negativně projevuje (zvláště v zimních měsících) malá kapacita prostoru, který je určen pro odkládání oděvů.

Provozovatel v průběhu roku zajišťuje různé akce, kterými doplňuje svoji nabídku např. kuchyně různých evropských zemí. Tyto aktivity jsou hodnoceny strávnickými školní jídelny pozitivně.

Školní jídelna má zpracován provozní řád, který je k dispozici strávníkům v prostorách jídelny.

Spolupráce vedení škol a školní jídelny je dobrá, případně vzniklé problémy jsou řešeny na společných schůzkách a opatření doposud vedla ke vzájemné dohodě.

Avšak doposud nedošlo k dohodě mezi školami v sestavení rozvrhů tak, aby nedocházelo k nahromadění strávníků po třinácté hodině. Problémem v řešení je mimo jiné i dopravní obslužnost dojíždějících žáků.

Bezpečnost žáků po dobu výdeje obědů zajišťují zaměstnanci školní jídelny. V období největší frekvence vypomáhá jeden zaměstnanec gymnázia.

Odborné zjištění

Odborné zjištění bylo provedeno referentkou Školského úřadu Rychnov nad Kněžnou.

Školní jídelna používá potravinové normy pro žáky 1. - 4. ročníku 18,- Kč, žáky 5. - 9. ročníku 19,70 Kč. V této částce jsou zahrnuty polévka, hlavní jídlo a jeden druh doplňku. Pro žáky středních škol a dospělé je stanovena norma 17,40 Kč za hlavní jídlo, 2,50 Kč za polévku a 4,50 Kč za doplněk. Strávník má v ceně zahrnut i nápoj (zpravidla čaj). Je možné si zakoupit i jiný druh nápojů. Úhrada stravného je prováděna kreditními kartami.

Dodržování výživových norem lze posoudit především podle výsledků spotřebního koše potravin. Výsledky za měsíc listopad 1999 byly překontrolovány v položce mléčných výrobků. Spotřeba souhlasila s rozpisem jednotlivých položek.

V listopadu 1999 byla spotřeba sledovaných druhů dodržena takto: maso 135 %, ryby 65 %, mléko 69 %, mléčné výrobky 240 %, tuk 131 %, cukr 137 %, zelenina 130 %, ovoce 124 %, brambory 68 % a luštěniny 38 %. Z uvedených položek vyplývá, že spotřeba potravin nebyla v povolené toleranci. Podlimitní bylo množství ryb, brambor a luštěnin. Nízká spotřeba mléka byla vyrovnána přebytkem mléčných výrobků.

Normování potravin se provádí podle receptur školního stravování. Využívány jsou i vlastní receptury. Všechny jsou zavedeny v počítači. Nedostatkem je, že není uvedena výtěžnost porcí a chybí technologické postupy.

Ve školní jídelně je zaveden bezobjednávkový systém. Počet jídel se odhaduje. Kategorie strávníků nejsou respektovány, je používána společná norma. Např. u porcovaného masa se vychází z 90 g na strávnicka. Změněny jsou i receptury příloh v množství potravin. Ve výdejce je uvedeno množství plánovaných porcí podle druhu jídla.

Množství použitých potravin:

26. 11. 1999: 1. jídlo - svíčková na smetaně, houskový knedlík, 2. jídlo - vepř. kýta pečená, karotka, brambory, 3. jídlo - fazolový guláš.

	<u>1. jídlo</u>	<u>2. jídlo</u>	<u>3. jídlo</u>
Normování bylo provedeno pro:	700 porcí	400 porcí	150 porcí
Skutečný odběr:	765 porcí	220 porcí	62 porcí

Překročením vydaných porcí oproti plánu u jídla označeném č. 1 bylo vysvětleno zaměstnancem ŠJ tak, že se jídlo vydávalo pokud stačila omáčka a knedlíky. Místo hovězího masa bylo vydáno maso vepřové.

norma masa na svíčkovou:	63 kg	výdej: 64 kg	
norma hrubé mouky:	50,4 kg	výdej: 56 kg (tj. 111%)	
(při normování bylo použito koef. 0,8)			
norma mrkve:	40 kg	výdej: 55 kg	
(norma je propočtena podle škol. strav. při koef. 0,8)			

25. 11. 1999: 1. jídlo – hovězí pečeně na jalovci, bramborový knedlík, 2. jídlo – vepřový plátek paní Kněžny, rýže, 3. jídlo – špagety po milánsku s bontre.

	<u>1. jídlo</u>	<u>2. jídlo</u>	<u>3. jídlo</u>
Normování bylo provedeno pro:	500 porcí	400 porcí	500 porcí
Skutečný odběr:	386 porcí	322 porcí	513 porcí
norma hov. zadní: 45 kg	výdej 40 kg		
norma vepř. masa: 36 kg	výdej 36 kg a 18 kg kostí		

18. 11. 1999 rizeto - 650 plánovaných porcí. Na tuto recepturu je upravena norma (vychází se z 80 g masa a 60 g rýže)

norma masa: 52 kg výdej: 52 kg masa a 15 kg kostí (odpis byl proveden dne 18. 11. 1999 chybně. Uvedené množství bylo dopsáno v poslední výdejce měsíce).

norma rýže: 39 kg výdej: 40 kg

V případě, že by se vycházelo z norem školního stravování, byla by dávka masa 41,60 kg a rýže 41,60 kg (použit jednotný koef. 0,8).

Dodržování norem nelze posoudit. Jednotné dávky masa 90 g jsou oproti školním recepturám překračovány. 90g porce masa v syrovém stavu jsou používány ve školním stravování pouze u skupiny strážníků středních škol.

Skladby jídelních lístků byly posouzeny za měsíc listopad 1999. Jsou pestré a během měsíce se jídla neopakují. Z hlediska správné výživy jsou však málo zastoupeny brambory a luštěniny.

V den kontroly byly technologické postupy při přípravě jídel dodrženy. Nebyla dodržena doba pro přechovávání hotových jídel. Almondiga i husarská roláda byly hotovy před osmou hodinou a výdej pro personál začínal až v 11:00 hodin.

Prostory kuchyně byly čisté a uspořádané. Na varné jádro kuchyně navazují dva boxy sloužící k přípravě konkrétního druhu potravin. Pracovní prostory nejsou řádně označeny. Sklady a chlazené boxy byly v pořádku. Skladováním tepelně upravené rýže a brambor v jedné z lednic bylo zjištěno nedodržení směrnice Ministerstva zdravotnictví č. 72/1987, o hygienických požadavcích na zřízení a provoz zařízení společného stravování.

Zdravotní průkazy byly předloženy mimo dvou zaměstnanců (jeden průkaz byl u ošetřujícího lékaře a druhý byl nahrazen lékařskou zprávou). Proškolení hygienickým minimem není provedeno u sedmi zaměstnanců.

Namátkovou kontrolou záručních lhůt potravin nebylo zjištěno nedostatků. Vzorky jídla byly uloženy od všech připravovaných jídel.

Příjem potravin je převážně v době provozu zařízení. Pouze pečivo se dodává před zahájením provozu. Zbytky jídla jsou denně odnášeny soukromou osobou.

Zaměstnanci kuchyně pracovali v čistých a kompletních oblečích. Při výdeji obědů jsou používány igelitové rukavice. Sociální zařízení je odděleno pro muže a ženy. Některé šatní skříňky jsou dělené pro civilní a pracovní oděv. Používány jsou papírové ručníky.

Doklady o čerpání osobních ochranných pracovních pomůcek, proškolení BOZP a revizi spotřebičů nebyly předloženy z důvodu nemoci ředitelky zařízení.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Informovanost strážníků je zabezpečována formou vývěsek jídelních lístků a potřebných zpráv na informační tabuli ve školní jídelně. Názorné ukázky hotových jídel upravených na talíři zvyšují informovanost strážníků.

V prostorách budovy je umístěna odborná učebna pro žáky Středního odborného učiliště obchodu a řemesel a Učiliště Rychnov nad Kněžnou. Odborný výcvik je na zdejším smluvním pracovišti ve školním roce 1999/2000 zabezpečován pro osm žáků prvního a sedm žáků druhého ročníku.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení pod čj. 33 186/98-21 vydané dne 9. 12. 1998,
- Protokol Okresní hygienické stanice Rychnov nad Kněžnou ze dne 23. 4. 1999 bez uvedeného čj.,
- 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,
- provozní řád zařízení,
- vyjádření ředitelů škol v Rychnově nad Kněžnou: Základní školy Komenského 37, Základní školy Masarykova 563, Gymnázia F. M. Pelcla, Hrdinů odboje 36,
- podklady pro odborné zjištění: jídelničky, výdejky, zdravotní průkazy, spotřební koš.

ZÁVĚR

Z výsledků inspekčního zjištění vyplývá, že jsou vytvořeny velmi dobré podmínky pro stravování.

Strážníkům je nabízen nadstandard v podobě mléčných výrobků, zeleninových salátů, moučníků a nápojů. Nedostatkem se jeví především malá spotřeba luštěnin, brambor a ryb.

Celkový systém přípravy jídel je hodnocen jako nákladný a částečně i nehospodárný. Důvodem je vysoké procento neodebrané stravy.

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

Doporučení:

- vlastní receptury doplnit o výtěžnost porcí a technologické postupy,
- proškolení hygienickým minimem zabezpečit u všech zaměstnanců,
- spotřebu potravin dodržovat v povolené toleranci,
- normování potravin provádět v souladu s Vyhláškou MŠMT ČR č. 48/1993 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů,
- řádně dodržovat směrnici Ministerstva zdravotnictví č. 72/1987, o hygienických požadavcích na zřizování a provoz zařízení společného stravování,
- řádně označit jednotlivé pracovní prostory.

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 4. února 2000

Datum a podpis ředitelky školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 8. února 2000

Razítko

Václava Roklová

Roklová 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

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
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	18. 2. 2000	096 49/00-1004
Zřizovatel	18. 2. 2000	096 50/00-1004

Připomínky ředitele školského zařízení

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