



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Brno

Inspekční zpráva

**Školní jídelna
Střední odborné učiliště a Střední odborná škola Svazu českých
a moravských spotřebních družstev Znojmo, s.r.o.**

Přímětická 50/1812, 669 41 Znojmo

Identifikátor: 600 015 815

Zřizovatel: Svaz českých a moravských spotřebních družstev

právní forma : zájmové sdružení právnických osob

Těšnov 5/1163, 110 01 Praha 1

Školský úřad Znojmo, Rudoleckého 21, 669 02 Znojmo

Termín konání orientační inspekce: 19. 1. 2000

Čj.	126 24/2000-11025
Signatura	il6tt301

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Charakteristika zařízení

Střední odborné učiliště a Střední odborná škola Svazu českých a moravských spotřebních družstev Znojmo, s.r.o. je společnost s ručením omezeným, která vznikla na dobu neurčitou (dnem zápisu do obchodního rejstříku 27. ledna 1993). Předmětem podnikání společnosti SOU a SOŠ SČMSD Znojmo, s.r.o. je zajišťování výchovy a vzdělávání žáků a dospělých pro výkon odborných činností odpovídajících učebním a studijním oborům a příslušným pracovním činnostem mimo činnosti vyhrazené zvláštními předpisy, hostinská činnost, pronájem technického zařízení školy, poskytování přechodného ubytování nebo trvalé ubytovací služby - turistická ubytovna a truhlářství. Hostinskou činnost využívají žáci školy, pedagogičtí pracovníci i cizí strážníci.

Dokumentace zařízení

Společnost Střední odborné učiliště a Střední odborná škola Svazu českých a moravských spotřebních družstev Znojmo, s.r.o. vznikla dnem zápisu do obchodního rejstříku 27. ledna 1993. Smlouva o poskytnutí zvýšené dotace ze státního rozpočtu na školní rok 1999/2000 byla uzavřena mezi výše uvedenou společností s ručením omezeným a Školským úřadem Znojmo dne 31.3.1999. Dokumentace zařízení je vedena řádně a v souladu s platnou legislativou.

Organizace stravování

Pracovníci školní jídelny se řídí Pracovním řádem pro zaměstnance škol a školských zařízení, čl. 6, č.j. 16 969/96-42. Provoz zařízení zajišťují dvě kuchařky a vedoucí stravování. Jejich pracovní povinnosti jsou zakotveny v pracovních náplních, uložených v osobních spisech. Kapacita jídelny je 200 míst, počet přihlášených strážníků je 243. Vybavení kuchyně umožňuje přípravu i dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů je na velmi dobré úrovni. Jídelna, její vybavení i kultura stolování, odpovídají úrovni I. kategorie. Strážníky, v rámci odborné praxe, obsluhují učni oboru kuchař - číšník. Bezpečnost žáků po dobu výdeje jídel je zajištěna.

Rezervy zůstávají zejména v oblasti sociálního zázemí pro zaměstnance. Umístění šatnových skříněk v průchozí chodbě je nevyhovující, chybí také sprchy pro zaměstnance.

Hospodaření školní jídelny je evidováno přehledně a systematicky. Zbytkové obědy (tzn. zaplacená, ale nevybraná jídla) jsou na základě dohody nabídnuty k prodeji dospělým strážníkům. Výdejky potravin mají všechny náležitosti, měsíční uzávěrka je předávána v termínu. Skladové karty jsou evidovány dle indexu karet, zvláště je veden výkaz materiálu. Vedoucí stravování sleduje záruční lhůty potravin, stav zásob odpovídá velikosti skladových prostor. Hmotná odpovědnost pracovníků je zakotvena v pracovních smlouvách.

Knihy zbytků je vedena denně, krmný odpad je předáván odběrateli na základě smlouvy za smluvní cenu.

Evidence pracovních oděvů je vedena na osobních kartách. Pracovní oděvy jsou přidělovány v souladu s metodickým pokynem ŠÚ. Čisticí prostředky nakupuje a vydává školník.

Zástupy za nepřítomné pracovníce jsou řešeny v rámci školy. Přihlášky ke stravování jsou zařazeny dle jednotlivých oborů.

Záznamy stravovaných osob a evidence poplatků je vedena na předepsaných tiskopisech a součty stravníků jsou prováděny denně. Platby stravného jsou odváděny přes KB Znojmo, na účet školy. Stravenky, na základě žádanky, jsou prodávány předem a jejich vyúčtování probíhá měsíčně. Úhrada stravování je prováděna v hotovosti, proti podpisu.

Odborné zjištění

Odborná kontrola školního stravování byla zaměřena na dodržování obecně závazných právních předpisů, zejména vyhlášky MŠMT ČR č. 48/1993 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Finanční normativ na potraviny i technologické postupy přípravy pokrmů jsou dodržovány. Výživová norma, kromě rybích a mléčných výrobků, je dodržována. Pracovníci dodržují Hygienické předpisy, svazek 64/87, směrnice č. 72, o hygienických požadavcích na zřizování a provoz zařízení společného stravování, vyhlášku č. 91/1984 Sb., o opatřeních proti přenosným nemocím. Všichni zaměstnanci mají platné zdravotní průkazy a potvrzení o absolvování hygienického minima (jedna pracovnice si hygienické minimum doplní do konce února 2000 na ŠÚ). Vzorky jídel v předepsané hmotnosti jsou ukládány po dobu 48 hodin a jsou evidovány na výdejkách potravin. Pravidelná kontrola pitné vody není prováděna (náprava bude zjednána do konce února).

Proškolení k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci pravidelně zajišťuje ředitel školy nebo jeho zástupce.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí o zařazení do sítě škol
- Smlouva se ŠÚ o poskytnutí zvýšené dotace ze státního rozpočtu na školní rok 1999/2000
- Pracovní řád pro zaměstnance škol a školských zařízení
- Pracovní náplně zaměstnanců
- Plán sanitačního řádu
- Výpis z obchodního rejstříku
- Notářský zápis o založení společnosti s ručením omezeným
- Jídelní lístky
- Hospodářská evidence
- Záznamy stravovaných osob
- Kniha zbytků
- Přihlášky ke stravování
- Osobní karty zaměstnanců
- Zdravotní průkazy
- Pracovní smlouvy zaměstnanců
- Dokumentace BOZP
- Záписy z jednání stravovací komise

ZÁVĚR

Pozitiva:

- příkladná úroveň kultury stolování
- čistota a pořádek v prostorách kuchyně i jídelny
- pozitivní hodnocení stravovací komise
- všeobecná spokojenost s kvalitou stravování

Negativa:

- nízká úroveň sociálního zázemí pro zaměstnance
- není prováděna pravidelná kontrola pitné vody

Celkově je úroveň školní jídelny velmi dobrá.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko

Školní inspektorka	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Hana Kališová	Kališová v.r.
Externí spolupracovnice	Růžena Nováková	

Ve Znojmě dne 26. ledna 2000

Datum a podpis ředitele školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 31.1. 2000

Razítko

Ředitel	Podpis
Mgr. František Kotouč	Kotouč 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	<i>Zcela mimořádný, příkladný</i>
Velmi dobrý	<i>Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň</i>
Dobrý	<i>Negativa a pozitiva v rovnováze, průměrná úroveň</i>
Ještě vyhovující	<i>Převaha negativ, výrazné nedostatky, citelně slabá místa</i>
Nevyhovující	<i>Zásadní nedostatky, které ohrožují průběh výchovně-vzdělávacího procesu</i>
Plní, je v souladu	<i>Dodržuje, čerpá účelně, efektivně</i>
Neplní, není v souladu	<i>Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně</i>

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacního protokolu ČŠI
Školský úřad	16.2.2000	126 57/2000 - 11025
Zřizovatel	16.2.2000	126 58/2000 - 11025

Připomínky ředitele(ky)/vedoucí(ho)

Datum	Čj. jednacního protokolu ČŠI	Text
		Připomínky nebyly podány