

**ČESKÁ REPUBLIKA**

**Česká školní inspekce**

**Pražský inspektorát - oblastní pracoviště**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Školní jídelna, Praha 5 – Smíchov, Štefánikova 11**

**Štefánikova 11/235, 150 00 Praha 5 - Smíchov**

**Identifikátor školy: 600 032 183**

**Termín konání orientační inspekce: 16. října 2001**

<b>Čj.</b>	010 864/01-5105
<b>Signatura</b>	oa5tv209

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLSKÉHO ZAŘÍZENÍ

Předmět činnosti Školní jídelny, Praha 5 - Smíchov, Štefánikova 11/235 je vymezen Zřizovací listinou Hlavního města Prahy se sídlem Praha 1, Mariánské nám. 2 ze dne 3. dubna 2001 s účinností od 1. ledna 2001 na dobu neurčitou. Školní jídelna sídlí v budově, která je majetkem zřizovatele. V předloženém platném Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 26. července 2000 pod čj. 23 976/2000-21 je místo stávajícího zřizovatele uveden ještě předcházející zřizovatel – ŠÚ Praha 5. Školní jídelna je příspěvkovou organizací se stanovenou kapacitou 800 jídel (obědů) – v období leden – září 2001 nebyla překročena. V jídelně jsou stravováni žáci a pracovníci těchto škol:

- Gymnázium Praha 5, Na Zatlance 11
- Základní škola Praha 5, U Santošky 1
- Základní umělecká škola Praha 5, Štefánikova 19
- Dům dětí a mládeže Praha 5, Štefánikova 11
- Gymnázium Christiána Dopplera Praha 5, Zborovská 45
- Základní umělecká škola Praha 5, Na Popelce 1
- Speciální školy pro sluchově postižené Praha 5, Holečkova 4
- Osmileté gymnázium Bud'ánka, o. p. s., Holečkova 31a
- Střední průmyslová škola Praha 5, Preslova 25

Školní jídelna má se všemi školami a školními zařízeními, s výjimkou Střední průmyslové školy Praha 5, Preslova 25, uzavřeny „Smlouvy o stravování“ (obsahují mimo jiné výši stravného a podmínku zajištění pedagogického dozoru), jejichž přílohami je „Provozní řád jídelny“, případně i „Dohoda o poskytování příspěvku z FKSP“.

## PŘEDMĚT INSPEKCE

Orientační inspekce byla zaměřena na hodnocení podmínek a organizace stravování, hodnocení finančních, výživových a spotřebních ukazatelů a na hodnocení hygieny stravovacích služeb.

## HODNOCENÍ PODMÍNEK A ORGANIZACE STRAVOVÁNÍ

Objekt školní jídelny se skládá z obdélníkové kuchyně, na jejíž koncích jsou dva výdejní pulty do tzv. malé a velké jídelny, kanceláře ředitelky jídelny a administrativního pracovníka, skladů sypkých potravin, konzervovaných výrobků a brambor (spojeného s hrubou přípravou zeleniny), šatny pracovníků školní jídelny a společného sociálního zařízení. Označené chladicí a mrazicí zařízení umístěné ve skladech a na chodbách (výjimkou byl uzamčený mrazicí pult ve velké jídelně) obsahují příslušné potraviny a teploměry, kterými je pravidelně sledována teplota uskladnění (v době orientační inspekce teploty odpovídaly předepsaným hodnotám). Kuchyň je vybavená třemi varnými kotli, pěti smažícími pánvemi, dvěma elektrickými třítroubovými pecemi, jedním konvektomatem, jednou fritézou, třemi šlehacími stroji, jedním mlýnkem na maso, jedním plynovým plátovým sporákem, jedním hořákovým plynovým sporákem, čtyřmi plynovými stoličkami a oddělenými a pravidelně čistěnými pracovními stoly dle druhu potraviny. V jídelnách jsou stoly s různobarevným umakartovým povrchem s 52 židlemi v malé jídelně a 110 židlemi ve velké jídelně. Slánky a kořenky byly umístěny na stolech pouze ojedinele. Zejména v malé jídelně jsou prostory velmi stísněné, téměř na minimální hranici

podlahové plochy na jednoho žáka v téže směně. Ve velké jídelně je vkusná jednoduchá květinová výzdoba. Na nástěnce v obou jídelnách jsou vyvěšeny jídelníček a provozní řád jídelny, který přesně definuje jak organizaci výdeje stravy, tak i zásady chování strážníků v jídelně. Sociální zařízení pro strážníky je pouze ve velké jídelně. Pravidelný pedagogický dozor není zveřejněn, jednotlivé školy jej průběžně aktualizují z důvodu rozvrhových změn a aktuální činnosti školy. V průběhu orientační inspekce probíhal výdej oběda rovnoměrně bez kumulace žáků u výdejního pultu a jídelních stolů. Tato skutečnost je zajištěna racionálním rozdělením strážníků do jednotlivých jídelen dle rozpisu. Strážníci mají možnost si den předem pomocí elektronické karty vybrat oběd ze dvou možností uvedených v jídelníčku. Vlastní odběr stravy je realizován opět pomocí elektronických karet. Objednávky, jejich evidence, odhlášky, platby za stravu a veškeré návazné činnosti jsou počítačově vedeny a napojeny na systém elektronických karet. V rámci pitného režimu jsou k obědu nabídnuty vždy dva druhy nápojů. Školní jídelna nevede v písemné podobě evidenci připomínek strážníků, veškerá jednání o kvalitě a kvantitě stravy probíhají ústně se zástupci jednotlivých subjektů, případně strážníků.

*Podmínky a organizace stravování jsou hodnoceny jako průměrné.*

## **HODNOCENÍ FINANČNÍCH, VÝŽIVOVÝCH A POTŘEBNÍCH UKAZATELŮ**

### **Dodržování stanovených výživových norem**

Školní jídelna pravidelně měsíčně vypracovává spotřební koše k ověření plnění výživových norem. Veškerou evidenci má zpracovanou počítačovým programem. Předložené doklady - spotřební koše za období leden až červen 2001 - potvrzují, že se plní určené komodity potravin s výjimkou ovoce, kdy v měsíci únoru 2001 a červnu 2001 nedosahovaly hodnoty ani 1 %, v ostatních měsících ovoce nepřesáhlo 25 % požadovaných hodnot podle platné legislativy. Kontrolou skladby jídelníčků a výdejek surovin v těchto měsících bylo zjištěno, že v tomto období nebylo ovoce vydáváno, ani nebylo na sestaveném jídelníčku plánováno. Zdůvodnění této skutečnosti byly nedostačující finanční normativ pro toto období.

### **Dodržování technologických postupů při přípravě pokrmů a jejich uvádění do oběhu**

Podkladem pro posouzení technologických postupů byly v době kontroly výdejky surovin a odpovídající receptury. Školní jídelna postupuje při přípravě pokrmů podle platných receptur pro školní stravování od MUDr. J. Hnátka. Při přípravě nových jídel se řídí závaznými technologickými postupy, které jsou součástí receptur u podobných pokrmů. V době kontroly byl připravován tento jídelníček: Polévka čočková (číslo receptury 270), Bratislavské vepřové maso (431), Rýže (713), Zapečené brambory s brokolicí a rajčaty (použita podobná receptura číslo 603 zapečené brambory), ledový čaj a mléko. Jídlo bylo chutné, dobře upravené a teplota vydávaného pokrmu byla v souladu s hygienickými předpisy.

### **Správné stanovení finančních normativů na nákup potravin**

Finanční normativ na nákup potravin je stanoven v povoleném rozmezí podle platných předpisů. Výše finančního normativu se pohybuje u dolní hranice povoleného rozpětí. Ředitelka zařízení výhledově plánuje, vzhledem k neplnění výživových norem (spotřebního koše) v I. pololetí 2001, možnost zvýšení této částky, jelikož se v jídelně stravují převážně žáci středních škol a pedagogičtí pracovníci.

### **Využití stanovených finančních normativů**

Školní jídelna se řídí platnými předpisy pro školní stravování v oblasti finančních normativů. Veškeré úspory nebo provaření finančního limitu (platba strávníků) se během kalendářního roku vyrovnává, což bylo potvrzeno kontrolou prosincového výkazu hospodaření za r. 2000.

*Finanční, výživové a spotřební ukazatele jsou hodnoceny jako průměrné.*

## **HODNOCENÍ PODMÍNEK HYGIENY STRAVOVACÍCH SLUŽEB**

### **Zdravotní způsobilost zaměstnanců školní jídelny**

Zaměstnanci školní jídelny (celkem 12) předložili ke kontrole ČŠI platné zdravotní průkazy. V době konání inspekce školní jídelna zajišťovala praktické vyučování jednoho žáka Speciální školy pro sluchově postižené Praha 5, Holečkova 4 bez uzavřené příslušné dohody.

### **Zásady provozní a osobní hygieny při výrobě a uvádění potravin do oběhu**

Zásady provozní hygieny jsou vzhledem ke stávajícím podmínkám na dobré úrovni. Největší problém byl zaznamenán v nevyhovujících prostorách, které neumožňují dodržování hygienických požadavků v plném rozsahu podle nových platných hygienických vyhlášek na stravovací služby a na zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Podrobnou zprávu k tomuto problému vypracovala v březnu tohoto roku Městská hygienická stanice, pobočka pro Prahu 5 a 13, na základě kontroly za účasti pracovnice odboru školství, Magistrátu hl. m. Prahy. Přijatým opatřením je dle předložené dokumentace příslib zřizovatele k následné rekonstrukci celé budovy do 1. července 2003, což je v souladu s platnými předpisy.

*Podmínky hygieny stravovacích služeb jsou pouze vyhovující.*

## **VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ**

- Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 26. července 2000 pod čj. 23 976/2000-21
- Zřizovací listina Hlavního města Prahy se sídlem Praha 1, Mariánské nám. 2 ze dne 3. dubna 2001 s účinností od 1. ledna 2001
- Provozní řád školní jídelny pro strávníky
- Výkazy o platbách za období prosinec 2000 až září 2001
- Provozní řád školní kuchyně
- Spotřební koše, jídelničky, výdejky surovin za období leden až září 2001
- Zápis z místního šetření Městské hygienické stanice, pobočky pro Prahu 5 a 13, ze dne 28. března 2001

## ZÁVĚR

*Podmínky a organizace stravování jsou ve školní jídelně na průměrné úrovni, pozitivním prvkem pro strávníky je snadná registrace při výběru stravy a přesné zásady organizace při jejím výdeji. Finanční, výživové a spotřební ukazatele jsou také na průměrné úrovni, výrazné rezervy byly zaznamenány v nedostatečném zastoupení ovoce ve spotřebním koši. Zdravotní způsobilost všech zaměstnanců odpovídá stanoveným podmínkám. Ve školní jídelně bylo zajištěno praktické vyučování pro žáka jiného subjektu bez příslušné dohody. Omezené prostorové podmínky neumožňují dodržení všech požadavků na zásady osobní a provozní hygieny.*

**Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy**

Razítko

**Školní inspektoři:**

**Titul, jméno a příjmení**

**Podpis**

Vedoucí týmu

Ing. Milan Chmelař

Milan Chmelař v.r.

**Další zaměstnanci ČŠI**

Jitka Koutová

V Praze dne 5. listopadu 2001

## Datum a podpis ředitelky školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 6. listopadu 2001

Razítko

**Ředitelka školského zařízení nebo jiná osoba oprávněná  
jednat za školské zařízení**

Jitka Petřů – ředitelka školní jídelny

.....  
Petřů v.r.  
podpis

*Předmětem inspekce bylo 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. 7 téhož zákona může ředitelka 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
Průměrný	Negativa a pozitiva téměř v rovnováze, průměrná úroveň
Pouze 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
Příslušný orgán státní správy Magistrát hl. m. Prahy	16. listopadu 2001	010 911/01-5105
Zřizovatel - Magistrát hl. m. Prahy	16. listopadu 2001	010 911/01-5105

**Připomínky ředitelky školského zařízení**

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
-----	-----	Připomínky nebyly podány