



# ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Praha

---

## Inspekční zpráva

**Školní jídelna  
Středního odborného učiliště společného stravování SČMSD  
Praha, s.r.o., Slavětínská 82, Praha 9-Klánovice**

Adresa: Slavětínská 82 190 14 Praha 9-Klánovice

Identifikátor školy: 600 006 298

Zřizovatel: Svaz českých a moravských spotřebních družstev, zájmové sdružení  
právnických osob, IČO: 00 032 743, Těšnov 5/1163, 110 00 Praha 1

Školský úřad pro Prahu 9, Novoborská 372, 190 00 Praha 9

Termín konání orientační inspekce: 12. června 2000

Čj.	010 945/00-3005
Signatura	ia9tt302

## ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

### Charakteristika zařízení

Školní jídelna (IZO 110 020 529) je součástí Středního odborného učiliště společného stravování SČMSD Praha. Kapacita jídelny je, dle Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školních zařízení č.j. 24 811/98 21, 400 jídel. Ve školní jídelně se nachází i jedno z pracovišť odborného výcviku školy. Pod dohledem mistrů odborné výchovy zde vykonává odborný výcvik nebo praxi 16 žáků těchto oborů: 65-51-H/002 Kuchař-číšník pro pohostinství, 65-41-L/005 Číšník, servírka a 65-41-L/006 Kuchař.

Střední odborné učiliště společného stravování Svazu českých a moravských družstev, Praha, společnost s ručením omezením má v předmětech podnikání (kromě výchovy a vzdělávání, a zabezpečování rekvalifikačních i dalších vzdělávacích aktivit) uvedenou také hostinskou činnost a provozování turistické ubytovny.

V letošním školním roce (dle předloženého zahajovacího výkazu) se v SOU společného stravování připravuje celkem 221 žák, z toho 57 dívek, ve čtyřech oborech.

Na začátku školního roku bylo v Domově mládeže školy ubytováno 26 žáků, v současnosti je ubytováno 20 žáků (k 8. červnu 2000). Těmto žákům škola poskytuje celodenní stravování v souladu s limity uvedenými ve vyhlášce MŠMT č. 48/1993 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

### Dokumentace zařízení

V průběhu kontroly ředitel školy předložil všechny požadované dokumenty. S jednotlivými vnitřními předpisy se průběžně pracuje. V současnosti probíhají práce na inovaci Provozního řádu školní jídelny v souvislosti se změnou organizačního řádu vzdělávacího subjektu, plánovanou k 1. září 2000.

***Předložená dokumentace měla dobrou úroveň.***

### Organizace stravování

Je dána provozním řádem. Ubytování žáci dostávají tři jídla (snídaní, oběd, večeři). Obědy se podávají ve stanoveném rozmezí hodin, pravidelně se stravuje asi 50 žáků školy. V rámci odborného výcviku je zajištěna obsluha všech strážníků. Průběžný dozor konají zaměstnanci jídelny a přítomní mistři odborné výchovy. Celkový počet pracovníků školní jídelny je přiměřený.

***Dle pozorování inspekčního týmu je organizace stravování ve školní jídelně zajištěna dle předloženého provozního řádu na velmi dobré úrovni.***

### Odborné zjištění

Kontrola byla zaměřena na následující problematiku:

1. Správné stanovení finančních normativů na nákup potravin podle vyhlášky MŠMT ČR č. 48/1993 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů

Byla provedena kontrola výdejků potravin. Finanční normativ na strážníka Kč/den dle kategorie strážníků „společná zařízení“ je stanoven v souladu s výše uvedenou vyhláškou. Výše celodenního limitu je však těsně nad minimální možnou hranicí – hranice 43,50 Kč, stanovený limit 44,- Kč, přestože lze normativ stanovit až do výše 68,70 Kč.

2. Využití stanovených finančních normativů a tím i poplatků strážníků na nákup potravin.

Evidence prostředků na nákup potravin pro školní jídelnu je vedena odděleně od restauračního zařízení. Od 1. ledna 2000 je evidence započata od nulového stavu. Dle předložených účtů je ke dni 8. června 2000 ušetřeno 469,11 Kč. Z údajů za rok 1999 bylo zjištěno, že k 31. prosinci 1999 bylo z finančních prostředků hrazených rodiči žáků ušetřeno 673,13 Kč. Tyto peníze již nebyly použity ke svému účelu.

3. Dodržování stanovených výživových norem podle vyhlášky MŠMT ČR č. 48/1993 Sb. o školním stravování a jejich návaznost na normativy finanční.

Školní jídelna vaří k obědu zpravidla tři hlavní jídla na výběr žáků a to podle receptur pro restaurační stravování – podniková norma. Vzhledem k malému počtu ubytovaných žáků nejsou výživové normy propočítávány ani kontrolovány. Vedoucí jídelny se snaží navrhnout jídelniček v souladu s doporučením podnikové normy, možnost výběru u oběda však skutečnou kontrolu výživových norem neumožňuje.

4. Dodržování technologických postupů při přípravě jednotlivých pokrmů ve školní jídelně.

Pracovníci školní jídelny postupují podle spotřebních norem a technologických postupů receptur teplých pokrmů pro veřejné stravování. Tato skutečnost souvisí i s realizací odborného výcviku žáků ve školní kuchyni.

5. Dodržování zásad správné výživy v závislosti na propočty výživových hodnot.

Dle zavedeného systému žáci mají možnost výběru hlavního jídla. Protože nejsou v jednotlivých dnech zavedeny stejné druhy jídel – např. všechna zeleninová, masová, rybí –, nelze jednoznačně hodnotit dodržování výživových norem. Z celkového počtu žáků (221) se kromě ubytovaných (20) stravuje více či méně pravidelně asi 50 žáků školy. Jídelna se jim snaží nabídnout vhodná jídla v dané cenové relaci, jako alternativu k dalším možnostem stravování v místě.

6. Podle vyhlášky MZ č. 91/1994 Sb. o opatřeních proti přenosným nemocím ve znění pozdějších předpisů (č. 204/1988 Sb. a č. 115/1996Sb.), kontrola zdravotních průkazů a školení hygienického minima zaměstnanců školní jídelny.

Zdravotní průkazy zaměstnanců byly předloženy. Dle záznamů v nich bylo poslední pravidelné školení hygienického minima provedeno dne 29. října 1999.

7. Osobní hygiena zaměstnanců a pracovní podmínky

Dle zjištění v místě je osobní hygiena pracovníků školní jídelny v pořádku. Kontrolní pracovnice nemají k pracovním podmínkám ve školní jídelně a kuchyni žádné připomínky. Naopak hodnotí celkově vkusné a stylové zařízení jídelny i restauračního prostoru a promyšlenou estetiku, která ovlivňuje pozitivně chování žáků. Vybavení kuchyně je na dobré úrovni, prostory jsou dostatečné a to i s ohledem na probíhající odbornou výuku.

***Odborná úroveň pracovníků školní jídelny je nadprůměrná. Při přípravě jídel nejsou porušovány žádné závazné normy. Problematická je pouze oblast dodržování zásad správné výživy a to z důvodů neexistence jednotlivých typů stravovacích dnů a jednoznačně upravených receptur. Finanční normativy jsou dodržovány, avšak je nutné zajistit průběžnou kontrolou rovnoměrné a úplné čerpání prostředků na nákup potravin.***

## VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školních zařízení č.j. 24 811/98-21, s účinností od 99-01-01
- Výpis z obchodního rejstříku ze dne 30 srpna 1999 a usnesení z obvodního soudu pro Prahu 1 o zápisu do obchodního rejstříku
- Výkaz o středním odborném učilišti, učilišti V 25-01 podle stavu k 30. září 1999
- Podniková norma ČSSD: Směrnice č. 5/1984 o stravování žáků
- Vnitřní řád SOU platný od 29. srpna 1998
- Organizační řád ze dne 31. září 1998 a jeho dodatek ze dne 13. září 1999
- Provozní řád školní jídelny a sanitární řád výrobního střediska
- Počet žáků školy, ubytovaných v Domově mládeže

## ZÁVĚR

### Doporučení

- zvážit možnosti zvýšení finančního normativu na nákup potravin
- průběžně kontrolovat pravidelné využívání finančního normativu

*Školní jídelna SOU společného stravování je v okruhu specifických zjištění stanovených orientační inspekci hodnocena jako spíše nadprůměrná.*

*Finanční prostředky na stravování žáků se využívají v souladu s platnými předpisy.*

**Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu**

Razítko

**Školní inspektoři**

**Titul, jméno a příjmení**

**Podpis**

Vedoucí týmu

Ing. Jarmila Maslarovová

.....V.I.....

**Externí spolupracovníci**

Zita Dlouhá, pracovnice odboru školství, mládeže a tělovýchovy  
Magistrátu hl. m. Prahy

V Praze dne 15 června 2000

## Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: ..20. června 2000.....

Razítko

**PhDr. Vomáčka Ludvík, CSc.**

.....Vomáčka v.r.....  
Podpis ředitele

*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. 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 Praha 9	00-06-29	010 979/00-3005
Zřizovatel: SČMSD	00-06-29	010 980/00-3005

**Připomínky ředitele školy**

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
00-06-29		Nebyly podány