



**Česká školní inspekce
Pražský inspektorát**

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Čj. ČŠIA-1557/15-A

Název právnické osoby vykonávající činnost školy	Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o.
Sídlo	Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 - Klánovice
E-mail právnické osoby	sekretariat@hotelova-skola.cz
IČO	49615378
Identifikátor	600006298
Právní forma	společnost s ručením omezeným
Zastoupená	Mgr. Milošem Procházkou, ředitelem školy
Zřizovatel	Svaz českých a moravských spotřebních družstev, U Rajske zahrady 3/1912, 130 00 Praha 3
Místo inspekční činnosti	Slavětínská 82, 190 14 Praha 9 - Klánovice
Termín inspekční činnosti	24. – 25. září a 29. – 30. září 2015

Inspekční činnost byla zahájena předložením pověření k inspekční činnosti.

Předmět inspekční činnosti

Hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání poskytovaného střední školou podle § 174 odst. 2 písm. b) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. Zjišťování a hodnocení podmínek, průběhu a výsledků vzdělávání podle příslušných školních vzdělávacích programů; zjišťování a hodnocení naplnění školních vzdělávacích programů a jejich souladů s právními předpisy a s příslušnými rámcovými vzdělávacími programy podle § 174 odst. 2 písm. c) školského zákona.

Inspekční činnost byla vykonána na podnět podle § 174 odst. 5 školského zákona (průběh vzdělávání všeobecně vzdělávacích předmětů).

Inspekční činnost byla zaměřena na vyučované obory vzdělání v denní formě vzdělávání ukončené maturitní zkouškou, a to 65-42-M/02 Cestovní ruch, 65-42-M/01 Hotelnictví a 65- 41-L/01 Gastronomie.



Charakteristika

Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., (dále „škola“) poskytuje střední vzdělání s maturitní zkouškou v denní formě vzdělávání v oboru Gastronomie, Hotelnictví a Cestovní ruch, v denní a kombinované formě nástavbového studia oboru Podnikání, denní formě nástavbového studia oboru Gastronomie a střední vzdělání v denní formě vzdělávání ukončovaného výučním listem v oboru Kuchař - číšník.

Od posledního inspekčního hodnocení došlo k výraznému snížení počtu žáků, a to o 53 %. K termínu inspekce se ve škole vzdělávalo 208 žáků (144 v maturitních oborech, 7 v kombinované formě nástavbového studia a 57 v učebním oboru). Kapacita školy je naplněna na 28 % (obor Gastronomie 18 %, Hotelnictví 21 %, Cestovní ruch 50 %, Podnikání 11 %, Kuchař – číšník 31 %). Škola se nachází v okrajové části Prahy, proto je zvýšená pozornost věnována uchazečům ze Středočeského kraje (cca 45 % žáků školy).

Hodnocení podmínek k realizaci vzdělávacích programů

Řízení školy

Ředitel školy (dále „ředitel“) je ve funkci krátce (od 1. 8. 2014). Na základě svých zjištění, dosavadních zkušeností z vedení školy na pozici zástupce ředitele a úzké spolupráce se strategickými partnery provedl analýzu stavu školy. Výsledkem je reálná koncepce jejího dalšího rozvoje zohledňující moderní trendy jednotlivých vyučovaných oborů. Reakcí na požadavky odborné veřejnosti je úprava školních vzdělávacích programů (dále „ŠVP“). V oborech Gastronomie a Hotelnictví byly integrovány některé vyučovací předměty vytvářející profil absolventa s důrazem na maximální propojení teorie a praxe a seznamování žáků s novými trendy v oboru. Naplňování koncepce se odráží v efektivní organizaci odborného vzdělávání. Disponibilní hodiny jsou využity především k posílení výuky odborných teoretických a praktických předmětů a cizích jazyků. Osvojení praktických dovedností je koncepčně řešeno významným posílením složky praktického vyučování zařazením učební praxe v oborech Hotelnictví a Cestovní ruch.

Ředitel ve spolupráci se zřizovatelem rozšířil vzdělávací nabídku a reagoval na poptávku veřejnosti po jednotlivých oborech vzdělání. Došlo k zápisu nového oboru Cukrář a kombinované formy vzdělávání u oborů Hotelnictví, Cestovní ruch a Kuchař - číšník v průběhu roku 2014, což se na chodu školy zatím neprojevalo.

Při řízení je uplatňován přístup zohledňující rodinné prostředí školy. Organizační struktura odpovídá velikosti a typu školy. Kontrolní činnost je uskutečňována průběžně, často je však operativní a neformální povahy. Slabina tohoto modelu se projevuje např. v řadě nedostatků formálního charakteru ve vedení povinné dokumentace, jež byly odstraněny v průběhu inspekční činnosti. Hospitační činnost je prováděna účelným výběrem, zaměřuje se na nové vyučující nebo případné problémy (např. třídní klima, vztah učitele a žáků). Standardně fungující platformou pro zapojení pedagogů do chodu školy je pedagogická rada. Vedení školy zajišťuje funkční vnitřní a vnější informační systém.

Personální podmínky

K termínu inspekce zabezpečuje vzdělávání 20 pedagogických pracovníků. Jedná se o stabilizovaný, věkově rovnoměrně rozložený pedagogický sbor, jehož někteří členové vycházejí ze svých předchozích odborných a pracovních zkušeností. Požadovanou kvalifikaci splňovalo 19 pedagogů, jeden si chybějící předpoklady odborné kvalifikace doplňuje. Rozvoj pedagogických schopností začínajících nebo nových učitelů je podporován uvádějícím kolegou i vedením školy. Další vzdělávání pedagogických



pracovníků (dále „DVPP“) vychází z analýzy potřeb školy. Standard učitelů odborných předmětů garantuje *gastronomický poradce*, specialista s dlouholetou pedagogickou a odbornou praxí. Erudovanost vyučujících odborných předmětů významnou měrou zvyšují odborníci z praxe (z profesních asociací či komerčních firem), a to prostřednictvím motivačních seminářů (např. ukázky kulinářství, postupy v přípravě různých druhů pokrmů aj.) pro pedagogy i žáky školy. V rámci mezinárodních projektů je podporována mobilita učitelů.

Materiální a finanční předpoklady

V souladu s profilací školy a udržení moderních trendů ve vyučování je průběžně inovováno vybavení odborných učeben moderními technologiemi a moderními vyučovacími pomůckami. Kvalitní materiální zázemí umožňuje žákům získávat znalosti a dovednosti potřebné pro jejich uplatnění na trhu práce. K výuce se využívá *kavárna* (pro výuku baristiky, vedení kavárny), prostory pro výuku someliérství a jiných odborných předmětů. Žáci používají provozní kuchyni nebo gastrostudio (pro výuku gastronomie, barmanství). Managementu školy se daří ve spolupráci s komerčními firmami získávat moderní vybavení pro cvičnou kuchyni, a reagovat tak na vyvíjející se technologie. Výuku obohacuje využívání specializovaných výukových programů (hotelový, restaurační, kavárenský, pro cestovní ruch).

Vícezdrojové finanční podmínky školy umožňují zajistit plynulý chod školy a naplňovat záměry ŠVP. Žákům sociálně znevýhodněným je prominuta úplata za vzdělávání, popř. jsou poskytovány finanční či jiné výhody.

Vize a strategie rozvoje školy je hodnocena na výborné úrovni. Pedagogické vedení školy vykazuje očekávanou úroveň. DVPP v odborných předmětech je hodnoceno na výborné úrovni. Materiální a finanční podmínky k realizaci školních vzdělávacích programů jsou na očekávané úrovni.

Hodnocení průběhu vzdělávání ve vztahu ke vzdělávacím programům

Pokles počtu žáků školy je ve výuce *všeobecně vzdělávacích předmětů* účelně řešen spojováním tříd napříč obory daného ročníku. Sledovaná výuka předmětů český jazyk a literatura a kultura byla metodicky velmi zdařilá. Hodiny měly odpovídající pracovní charakter, strukturu a řád. Bylo patrné, že žáci jsou danému systému zvyklí a respektují jej. Komplexní pojetí vzdělávání směřuje k rozvoji komunikačních dovedností, prohlubování kulturního povědomí a k praktickému uplatnění získaných poznatků (zařazení gramatických jevů v rámci literatury). Učitelé efektivně využívají frontální výuku doplněnou řízeným rozhovorem a samostatnou prací žáků. Strukturovaný výklad obohacuje účelná práce s textem. Ve výuce gramatiky byly velmi dobře zařazeny mezipředmětové přesahy do odborných předmětů. Motivačně nastavený systém domácí přípravy vede žáky k utváření studijních návyků. Aktivita žáků byla cíleně podporována a vhodně kombinována zařazením relaxačních prvků. Náležitě byly využity emoční prožitky žáků. Pouze ojediněle byla výuka neefektivní, didakticky nepropracovaná a nevedla k určenému cíli, proto žáci byli pasivní a neprojevovali o učivo zájem.

Pojetí výuky cizích jazyků (anglický, německý, španělský jazyk) odpovídá koncepčnímu záměru dle ŠVP. Výuka je přizpůsobena možnostem a schopnostem žáků. Zhlédnuté vyučovací hodiny se většinou vyznačovaly pedagogickou zkušeností vyučujících (pouze ojediněle žáci hůř akceptovali nastavená pravidla). Vyučující volili vhodné metody a formy, které směřovaly ke stanovenému cíli. Žáci byli aktivní, většinou projevovali



o učivo zájem. Hodiny měly jasnou strukturu, byly dynamické, časově dobře zvládnuté. Zařazení moderní didaktické techniky bylo účelné. Žákům byl poskytován dostatečný prostor pro aplikaci získaných vědomostí.

Těžiště odborného vzdělávání je soustředěno do výuky teoretických a teoreticko-praktických *odborných předmětů* a vykazuje dobrou úroveň. Jeho účinnost spočívá ve využití odborných a pracovních zkušeností vyučujících. Ve výuce teoretických odborných předmětů jsou využívány efektivní didaktické metody odpovídající charakteru učiva. Zařazení příkladů z praxe zvyšuje motivaci žáků a umožňuje jim lépe chápat probírané učivo v souvislostech, což podporuje účinnost vzdělávání. V převážné části hodin využívali vyučující získané znalosti a zkušenosti žáků, kladli na ně jasné a přiměřené požadavky. Žáci aktivně spolupracovali a prokazovali znalosti na požadované úrovni.

Praktické vyučování vhodně doplňuje systém odborného vzdělávání. Pedagogové dobře pracují s motivací žáků, kterou podporuje jasně stanovený cíl vzdělávání na začátku výuky a zpětná vazba o jeho splnění v jejím závěru, vstřícný přístup a zaujetí pro prezentovanou činnost. Osvojení praktických dovedností a teoretických znalostí napomáhá převažující využívání názorně-demonstračních a dovednostně-praktických metod. Učitelé v průběhu výuky dbají na upevnění správných návyků vzhledem k organizaci, bezpečnosti a hygieně práce. Žáci vykonávají činnosti samostatně za odborného vedení učitele a prokazují znalosti a dovednosti na požadované úrovni. Pozitivním prvkem praktického vyučování je rozvíjení sociální gramotnosti. Žáci jsou vedeni ke slušnému vystupování a k respektování formálních požadavků spojených s danou profesí (např. užívání jednotného oblečení).

Průběh vzdělávání je hodnocen na očekávané úrovni.

Hodnocení výsledků vzdělávání ve vztahu k vzdělávacím programům

Výsledky vzdělávání

Výsledky vzdělávání jsou ovlivněny nízkým zájmem uchazečů, přijímací zkouška se nekoná. Ke vzdělávání jsou přijímáni žáci s nižšími studijními předpoklady a nižší studijní motivací. Škola systematicky sleduje a analyzuje průběžné i celkové výsledky žáků na úrovni třídních učitelů, předmětových komisí, jednáních pedagogické rady i pracovních porad učitelů. Na základě zjištění následně přijímá konkrétní opatření, např. v podobě individuální práce se žáky. Žákům s rizikem studijní neúspěšnosti je poskytována pomoc, a to zejména formou konzultačních hodin a individuální podpory ve výuce, popř. individuálním uzpůsobením výuky. Přínosem pro efektivnější práci s žáky prvních ročníků je zjišťování úrovně vstupních znalostí z českého jazyka a cizích jazyků vlastními srovnávacími testy. Při zjišťování dosažené úrovně vzdělávání škola využívá standardních způsobů interního hodnocení. Motivačně působí především průběžné hodnocení pokroku jednotlivých žáků

Škola cíleně podporuje žáky s hlubším zájmem o obor. Příznivé podmínky spočívají v účinném individuálním přístupu k žákům (zadávání termínovaných úkolů) a v možnosti si své odborné kompetence dále prohlubovat a rozšiřovat v rámci tzv. *gastronomického týmu*, jehož prostřednictvím žáci absolvují řadu seminářů, veletrhů a dalších akcí. Jejich zájem o obor je rozvíjen také zapojením do odborných soutěží a aktivit. Odborné kompetence žáků jsou nad rámec ŠVP rozšiřovány nabídkou specializačních kurzů (barmanský, baristický, suši, carving) a podporou žakovské mobility (mezinárodní spolupráce se školami podobného zaměření).



Úroveň odborného vzdělávání a aplikace získaných vědomostí a dovedností je vyhodnocována v závěru studia v profilové části maturitní zkoušky, jejíž výsledky korespondují s průběžnými výsledky vzdělávání a studijními předpoklady žáků. Dobře nastavený obsah praktické zkoušky v oboru Gastronomie a zadání témat maturitních prací s obhajobou v oborech Hotelnictví a Cestovní ruch odpovídají požadavkům profilu absolventa. Ve srovnání s rokem 2014 se celková úspěšnost žáků u maturitní zkoušky v roce 2015 zlepšila o 14 % a dosáhla 88 %. V profilové části maturitní zkoušky dosahují žáci lepších výsledků než ve společné části.

Poradenské systémy

Škola má dobře nastavený systém poradenských služeb, který napomáhá eliminovat školní neúspěšnost žáků. Zvýšená pozornost je věnována adaptaci žáků prvního ročníku. K vytváření a posilování kladných vztahů v nově vznikajících kolektivech napomáhají nejen seznamovací dny na začátku školního roku, ale zejména další navazující aktivity (třídnická setkávání se speciálním programem v průběhu roku). Těžiště práce výchovné poradkyně spočívá v práci se žáky se specifickými vzdělávacími potřebami. Rodinné prostředí školy je využíváno k pravidelným setkáváním pedagogů, řešením výchovně vzdělávacích problémů žáků a přijímání konkrétních opatření. Podpůrným prvkem výchovného poradenství je i tzv. preventivní tým. Oblast kariérového poradenství je plně funkční. Žákům jsou poskytovány dostatečné informace o možnostech dalšího studia či pracovního uplatnění.

Škola efektivně pracuje s výsledky interních šetření (např. poznatky z adaptačních dnů, schránka důvěry) a přijímá opatření pro zlepšení. Cíle stanovené v oblasti primární prevence zohledňují momentální situaci ve škole a reagují na nejčastěji řešené výchovné problémy (vysoká absence, nevhodné chování žáků, závislostní chování). Narůstající počet žáků prvních ročníků bez motivace ke vzdělávání, bez hlubšího zájmu o zvolený obor a narůstající pracovní zaneprázdněnost žáků vyšších ročníků zvyšuje i množství řešených problémů. I přes vynaložené úsilí školy (komunikace se zákonnými zástupci, systematické sledování docházky včetně zavedení čipového systému s odpoledními propustkami, kooperace třídních učitelů s ostatními členy pedagogického sboru, důsledné dodržování školního řádu) se u některých žáků zatím nedaří vysokou absenci snížit. Nabídka volnočasových aktivit poskytuje žákům prostor pro aktivní trávení volného času a spolu s realizovaným programem prevence vytváří podmínky pro eliminaci negativních jevů.

Bezpečné prostředí

Škola zajišťuje bezpečnost a ochranu zdraví svých žáků na požadované úrovni. Bezpečnému prostředí napomáhá čipový systém při vstupu do budovy, dozory konané pedagogy a vhodná organizace rozvrhu vyučovacích hodin. Prioritou je ochrana zdraví a dodržování pravidel bezpečnosti práce v praktickém vyučování. Žáci jsou prokazatelně seznamováni se zásadami bezpečnosti práce před jeho zahájením a rovněž v jeho průběhu s ohledem na charakter vykonávané činnosti, probírané téma a pracovní postupy. Míra úrazovosti je stabilně nízká, pohybuje se mezi 5 a 6 %.

Partnerství

Mezi standardní partnery školy patří zřizovatel a školská rada. Spolupráce se zákonnými zástupci se soustřeďuje na poskytování informací o průběhu a výsledcích vzdělávání. Rodinné atmosféry školy se využívá při neformálních pohovorech se zástupci tříd. V oblasti spolupráce se strategickými partnery škola úspěšně pokračuje v dříve započatém trendu. Uskutečňované partnerské vztahy se pozitivně promítají do odborné složky vzdělávání, profesního růstu učitelů odborných předmětů a zkvalitňování podmínek vzdělávání. Cílená a dlouhodobá spolupráce s renomovanými pražskými hotely a



restauracemi i jinými gastronomickými provozy obohacuje vzdělávací proces. Spolupráce s profesními organizacemi (Asociace hotelových škol, Asociace hotelů a restaurací, Asociace kuchařů a cukrářů apod.) umožňuje škole sledovat moderní trendy a následně je implementovat do výuky. Škola rovněž spolupracuje se sítí škol svého zřizovatele.

Výsledky vzdělávání jsou na očekávané úrovni, poradenský systém je hodnocen na výborné úrovni

Další zjištění

Kontrolou výpisu z rejstříku škol a školských zařízení bylo zjištěno, že obsahuje údaje o zařízení školního stravování ve smyslu školní jídelny. Škola však realizuje školní jídelnu – výdejnu. Ředitel předložil *Žádost o změnu v rejstříku škol s účinností od 1. 9. 2015* (změna ze školní jídelny na školní jídelnu – výdejnu), ze dne 17. 9. 2015.

Závěry

a) Silné stránky:

- *koncepce školy*
- *DVPP v oblasti odborného vzdělávání*
- *cílená podpora žáků se zájmem o obor*
- *poradenský systém*
- *spolupráce se strategickými partnery*

b) Slabé stránky:

- *částečné nedostatky v kontrolní činnosti*
- *klesající počet žáků školy*
- *narůstající počet žáků prvních ročníků s nízkou motivovaností ke vzdělávání*

c) Návrhy na zlepšení stavu školy:

- *zvýšit účinnost kontrolního systému*
- *pokračovat v úsilí zvyšování motivace žáků ke vzdělávání a snižování jejich absence*

d) Zhodnocení vývoje školy ve sledovaných oblastech od data poslední inspekční činnosti:

- *Pro školu je charakteristické výrazné snížení počtu žáků. Škola obměnila nabídku oborů vzdělání a forem vzdělávání, došlo ke změně na pozici ředitele školy. Daří se zlepšovat materiálně technické podmínky. Pokračuje trend v realizaci přínosných vztahů se strategickými partnery.*

Pro účely zvýšení dotací podle § 5 zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, je právnícká osoba vykonávající činnost školy celkově hodnocena jako průměrná.



Seznam dokladů a ostatních materiálů, o které se inspekční zjištění opírá

1. Zakladatelská listina Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., se sídlem Praha 9, Slavětínská 82, PSČ 190 14 (včetně pozdějších změn a dodatků) ke dni 31. 12. 2012
2. Jmenování do funkce ředitele Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., s účinností od 1. srpna 2014
3. Výpis z obchodního rejstříku, vedeného Městským soudem v Praze oddíl C, vložka 21169
4. Rozhodnutí MŠMT, č. j. MSMT-55 060/2012-620, ve věci návrhu na zápis změny v údajích vedených v rejstříku škol a školských zařízení u právnické osoby s názvem Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., (zápis nových oborů a forem vzdělávání) s účinností od 1. 9. 2014, ze dne 27. 1. 2014
5. Výpis z rejstříku škol a školských zařízení, platný k termínu inspekce
6. Žádost o změnu v rejstříku škol s účinností od 1. 9. 2015 (změna ze školní jídelny na školní jídelnu – výdejnu), ze dne 17. 9. 2015
7. Výkazy R 13-01 o ředitelství škol podle stavu k 30. 9. 2013 a 30. 9. 2014
8. Výkazy M 8 o střední škole podle stavu k 30. 9. 2013 a 30. 9. 2014
9. Výkazy S 5-01 o přihlášených a přijatých uchazečích do 1. ročníku denní formy vzdělávání ve středních školách a konzervatořích podle stavu k 31. 5. 2013, k 31. 5. 2014 a 31. 5. 2015
10. Předpokládaný výhled Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., na léta 2015 – 2018
11. Podnikatelský záměr na rok 2015
12. Cíle kvality na školní rok 2015 – 2016
13. Organizační řád QS 55-01, ze dne 1. 9. 2015
14. Výroční zpráva, školní rok 2012/2013 a 2013/2014
15. Podklady pro výroční zprávu, školní rok 2014/2015
16. Portfolio hospitačních záznamů, školní rok 2014/2015
17. Školní řád, školní rok 2015/2016
18. Školní vzdělávací program, Gastronomie zdravě, platnost od 1. 9. 2009 včetně dalších dodatků
19. Školní vzdělávací program, Cestovní ruch a gastronomie, platnost od 1. 9. 2010 včetně dalších dodatků
20. Školní vzdělávací program, HOMO – hotelnictví moderně, platnost od 1. 9. 2009 včetně dalších dodatků
21. Rozvrh vyučovacích hodin, školní rok 2015/2016 vedený k termínu inspekce



22. Zápis s ředitelem Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD, Praha, s.r.o., ze dne 29. 9. 2015
23. Záписы porad pracovníků školy, školní rok 2014/2015 a 2015/2016 k termínu inspekce
24. Záznamy z jednání pedagogické rady, školní rok 2013/2014, 2014/2015 a 2015/2016 k termínu inspekce
25. Záписы z předmětových komisí, školní rok 2014/2015 a 2015/2016 k termínu inspekce
26. Školní matrika vedená k termínu inspekce
27. Třídní knihy ve školním roce 2014/2015 a 2015/2016 vedené k termínu inspekce
28. Personální dokumentace pedagogických pracovníků vedená k termínu inspekce
29. Plán zajišťování kvalifikace na školní rok 2015/2016
30. Souhrnné výsledky maturitní zkoušky, jejích částí a předmětů povinných zkoušek společné části maturitní zkoušky, 2013, 2014, 2015
31. Kniha úrazů vedená od školního roku 2010/2011 k termínu inspekce
32. Plán činnosti výchovného poradce, školní rok 2015 – 2016
33. Hodnocení plánu výchovného poradce, školní rok 2014 - 2015
34. Minimální preventivní program, školní rok 2015 – 2016
35. Hodnocení MPP za školní rok 2014 – 2015
36. Smlouva o zajištění dodávek obědů a večeří pro studenty Střední školy hotelnictví a gastronomie SČMSD Praha, s.r.o., uzavřená s firmou ALMED – zařízení školního stravování, Škvorec, Masarykovo náměstí 112, ze dne 31. 10. 2014 a Příloha č. 1. ke smlouvě o zajištění dodávek obědů (cena obědů), ze dne 31. 10. 2014
37. Čtvrtletní výkaz o zaměstnancích a mzdových prostředcích v regionálním školství Škol (MŠMT) P 1-04 za 1. až 4. čtvrtletí 2012, 2013, 2014
38. Vybrané údaje z Výkazu zisku a ztráty pro podnikatele – druhové členění, v zjednodušeném rozsahu ke dni 31. 12. 2012, 31. 12. 2013 a 31. 12. 2014
39. Vybrané údaje z Rozvahy (bilance) pro podnikatele, ve zjednodušeném rozsahu ke dni 31. 12. 2012, 31. 12. 2013 a 31. 12. 2014
40. Vypořádání dotací za kalendářní roky - 2012 ze dne 14. 1. 2013, čj. 39/13/Účt., 2013 ze dne 14. 1. 2014, čj. 15014/Účt. a 2014 ze dne 8. 1. 2015, čj. 23/15/Účt.
41. Hlavní kniha za období 12/2014

Poučení

Podle § 174 odst. 10 školského zákona může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci, a to do 14 dnů po jejím převzetí. Případné připomínky zašlete na adresu Česká školní inspekce, Arabská 683, 160 66 Praha 6, případně prostřednictvím datové schránky (g7zais9) nebo na e-podatelnu



(csi.a@csicr.cz) s připojením elektronického podpisu/výše uvedenou adresu, a to k rukám ředitele inspektorátu.

Inspekční zprávu společně s připomínkami a stanoviskem České školní inspekce k jejich obsahu zasílá Česká školní inspekce zřizovateli a školské radě. Inspekční zpráva včetně připomínek je veřejná a je uložena po dobu 10 let ve škole nebo školském zařízení, jichž se týká, a v Pražském inspektorátu České školní inspekce.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

(razítko)

Mgr. Marie Pšenícová, školní inspektorka

Mgr. Marie Pšenícová v. r.

Mgr. Hana Šinská, školní inspektorka

Mgr. Hana Šinská v. r.

Ing. Dana Vesecká, školní inspektorka

Ing. Dana Vesecká v. r.

Bc. Hana Vejdovská, kontrolní pracovnice

Bc. Hana Vejdovská v. r.

V Praze 19. 10. 2015

Datum a podpis ředitele školy potvrzující projednání a převzetí inspekční zprávy

(razítko)

Mgr. Miloš Procházka, ředitel školy

Mgr. Miloš Procházka v. r.



V Praze 6. 11. 2015