

ČESKÁ REPUBLIKA

Česká školní inspekce

Pardubický inspektorát - oblastní pracoviště

INSPEKČNÍ ZPRÁVA

Školní jídelna základní školy Polička

Rumunská 646, 572 01 Polička

Identifikátor: 600 101 053

Termín konání komplexní inspekce: 13. únor 2002

Čj.	104 093/02-2607
Signatura	kj4tv101

CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍ JÍDELNY

Školní jídelna (dále jen ŠJ) je umístěna v samostatné budově, která je majetkem města Poličky. ŠJ slouží pouze potřebám základní školy. Jídelně není povoleno provozovat doplňkovou činnost.

Město Polička zřídilo ke dni 28. června 2001 školní jídelnu jako organizační složku města - zařízení bez právní subjektivity na dobu neurčitou. Tento statut upřesňuje organizaci a řízení ŠJ, vymezení majetku a finanční vztahy mezi městem Polička a ŠJ. Poslední platné rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 13. prosince 2001 odpovídá zřizovací listině. Základním účelem organizace je dle zřizovací listiny ze dne 28. června 2001 zabezpečování školního stravování žáků a pracovníků škol a školských zařízení.

Ve statistickém výkazu V 17 - 01, o společném stravování dětí a mládeže, byl k 15. říjnu 2001 uveden stav 739 žáků, 82 pracovníků škol a školských zařízení a 23 důchodců (bývalých pracovníků školy). Tento počet strávníků nepřesahuje maximální povolenou kapacitu jídelny.

HODNOCENÍ PODMÍNEK A ORGANIZACE STRAVOVÁNÍ

Školní jídelnu řídí vedoucí s plným pracovním úvazkem. Vedoucí zodpovídá za hodnoty svěřené k vyúčtování na základě dohody o hmotné odpovědnosti. Stravu pro žáky i dospělé strávníky připravuje osm kuchařek a pracovníků provozu. ŠJ má vypracovaný vnitřní řád ŠJ, ve kterém jsou uvedeny základní informace a pravidla.

Úsek stravování se dělí na odbytovou, výrobní, skladovací část a provozní příslušenství. Odbytová část navazuje na kuchyň prostřednictvím výdeje pokrmů. Tvoří ji jídelna, vstupní chodba, šatna a záchody s umyvadly. Jídelna je prostorná, světlá místnost. Interiér je přívětivý, stoly jsou překryty umyvatelnými ubrusy, okna zdobí květiny. Má 124 míst, takže dochází šestinásobnému prostřídání během oběda. Nepříznivě z hlediska psychohygieny působí velká hlučnost způsobená špatnou akustikou. Rovněž vytváření fronty před budovou školní jídelny (i za špatného počasí) je z hlediska péče o zdraví žáků nevhodné. K výdeji je určen prostor tvořící mezičlánek mezi kuchyní a jídelnou. U výdeje stravy se strávník prokáže stravenkou. Pokrmy od výdeje ke stolům jsou přenášeny na podnosech. Použité nádoby strávníci odnášejí k podávacímu oknu umyvárny stolního nádobí. Bezpečnost a jednání žáků při stolování zodpovědně zajišťuje pedagogický dozor dle vyvěšeného rozpisu. Chování žáků během oběda bylo slušné.

Provoz školní jídelny je plynulý, uvařené jídlo je ve stanovený čas rychle rozdáno, teplota pokrmů zůstává zachována. Výživové normy, stanovené vyhláškou o školním stravování byly v kontrolovaném období sledovány, ale nebyly dodržovány. Školní jídelna se snaží zařazovat do jídelních lístků co nejvíce oblíbených jídel. Preferování žádaných jídel v některých případech negativně ovlivňuje výživové požadavky.

Výrobní část (kuchyně) je zařízena potřebným technologickým vybavením a pracovními plochami. Kuchyně je stavebně rozdělena na přípravnu těst a moučníků, masa, zeleniny, umyvárnu stolního nádobí a umyvárnu kuchyňského nádobí. V sousedství kuchyně je příruční sklad potravin, sklad na tuky a mléko a místo pro vytloukání vajec.

V suterénu je umístěna hrubá přípravná kořenové zeleniny a brambor, sklad kompotů a sklad čistících prostředků.

Provozní příslušenství obsahuje kancelář vedoucí, šatnu, sprchu a WC pracovníků kuchyně. Šatna je vybavena skříněmi pro oddělení občanského a pracovního oděvu.

Sklad odpadků je součástí rampy a je přístupný výhradně zvenčí. Odpad je dle smlouvy odvážen denně odběratelem.

Hodnocení finančních, výživových a spotřebních ukazatelů

Při přípravě stravy je postupováno dle technologických postupů, které jsou součástí používaných receptur. Jídlo se dováří těsně před výdejem, při vydávání obědů je používán výdejový ohřívací pult a vozíky na ohřívání talířů, takže požadovaná teplota pokrmů je zachována. K dodržení teploty jídel slouží i zakoupený konvektomat (kombinovaná horkovzdušná trouba). Na pití jsou podávány ovocné čaje. Jidelna nabízí strávnickům 2x až 3x týdně výběr ze dvou jídel. Průměrná spotřeba vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech (tzv. spotřební koš) je zpracovávána měsíčně. Dle průměru spotřebních košů za měsíce říjen až prosinec 2001 dosahovalo množství podávaných ryb pouze 47,28 %, mléčných výrobků 72,08 %, mléka 46,80 %, luštěnin 45,90 %, zeleniny 69,90 % a ovoce 42,60 % požadované průměrné spotřeby na strávnicka a den.

V den kontroly byla provedena degustace podávaného oběda. Připravené jídlo bylo chutné, na talířích esteticky upravené.

Finanční normativ na nákup potravin i poplatky jsou v souladu s rozpětím daným obecně závazným právním předpisem.

Normovaný náklad na potraviny je porovnáván s cenou skutečně vydaných potravin na výdejkách potravin denně a zároveň od počátku roku.

Hospodaření s finančními prostředky strávnicků bylo k 31. prosinci 2000 vyrovnané.

Hodnocení správnosti, úplnosti a věrohodnosti jednotné evidence ve školní jídelně dle zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů

Platby za stravování jsou vybírány v hotovosti zálohově (prodej stravenek). Stravenky jsou evidovány jako cenina. Záznamy stravovaných osob a poplatků jsou po měsíční uzávěrce odevzdány na městský úřad.

Počet strávnicků, uvedený ve výdejkách za měsíc leden 2002, souhlasí s počtem strávnicků v čerpání finančního limitu a s rekapitulací stravovaných osob.

Skladová evidence je vedena na počítači. Potraviny jsou ze skladu vydávány podle požadavků hlavní kuchařky uvedených na žadance, která je podkladem pro výdejku surovin. Výdejka obsahuje všechny náležitosti včetně podpisů.

Byla provedena namátková kontrola příjmu potravin na sklad. Dodávky potravin podle faktury č. 720053082, dodavatel Nowaco Czech Republic, s. r. o. ze dne 7. února 2002 a faktury č. 2861/2002, dodavatel QANTO, s. r. o. Svitavy, ze dne 11. února 2002 byly zapsány na skladové karty v den dodávky. Skladové karty jsou zpracovávány počítačovou technikou. V době kontroly nebylo možné nahlédnout do skladových karet uzavřeného období (například měsíc leden 2002).

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Oblast bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrana (dále jen BOZP a PO)

Úkoly BOZP jsou zajišťovány vedoucí školní jídelny, úkoly PO jsou zajišťovány vedoucí školní jídelny ve spolupráci s odbornou firmou. Školení zaměstnanců provádí vedoucí školní jídelny vždy na začátku školního roku, přičemž není rozlišována obsahová náplň z hlediska vstupního školení a periodického školení BOZP. Osobní ochranné pracovní prostředky, mycí, čistící a dezinfekční prostředky jsou poskytovány na základě vnitřního předpisu a zaznamenávány na kartách. Otázka prevence a vyhledávání rizik není doposud na zařízení dostačujícím způsobem

řešena. Periodické prohlídky zaměstnanců jsou prováděny, toto je potvrzeno lékařem přímo na evidenčním listu bezpečnosti práce zaměstnance. Revize elektroinstalace, hromosvodu, elektrických spotřebičů a náradí, včetně revizí a kontrol výtahu jsou prováděny v určených lhůtách. Hasičí přístroje jsou umístěny na viditelných místech a označeny revizním štítkem. Prověrka BOZP za rok 2001 nebyla provedena. Plán první pomoci je součástí dokumentace BOZP. Posouzení požárního nebezpečí bylo provedeno v lednu 1999 a aktualizováno v únoru 2000. V současné době je dokumentace PO přepracovávána na podmínky dle vyhlášky ministerstva vnitra č. 246/2001 Sb. Zaměstnanci jídelny byli seznámeni s „Pracovním řádem pro zaměstnance škol a školských zařízení“, vydaným MŠMT pod Čj. 1426/2001-26.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Zřizovací listina školní jídelny ze dne 28. června 2001.
2. Statut školní jídelny ze dne 28. června 2001.
3. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení ze dne 13. prosince 2001.
4. Statistický výkaz V 17 - 01, o společném stravování dětí a mládeže k 15. říjnu 2001
5. Dohoda o hmotné odpovědnosti za hodnoty svěřené k vyúčtování ze dne 28. června 2001.
6. Dohoda o pracovní činnosti mezi zaměstnavatelem a vedoucí školní jídelny ze dne 28. června 2001.
7. Vnitřní řád školní jídelny ze dne 1. září 2001.
8. Spotřební koš za období říjen až prosinec 2001.
9. Jídelní lístky za období září až prosinec 2001.
10. Čerpání finančního limitu na potraviny k 31. prosinci 2001.
11. Kalkulace cen jídel ze dne 1. října 2000.
12. Dohoda o odběru krmných odpadů z kuchyně ze dne 2. ledna 2002.
13. Smlouva o odběru použitých potravinářských olejů a tuků ze dne 2. ledna 2002.
14. Výdejky potravin a žádanky za měsíc leden 2002.
15. Evidence stravenek.
16. Čerpání finančního limitu za měsíc leden 2002.
17. Rekapitulace stravovaných osob za měsíc leden 2002.
18. Faktura č. 720053082, dodavatel Nowaco Czech Republic, s. r. o. ze dne 7. února 2002.
19. Faktura č. 2861/2002, dodavatel QANTO, s. r. o. Svitavy ze dne 11. února 2002.
20. Evidenční karta bezpečnosti práce vedoucí školní jídelny se záznamem „Školení vedoucích školních jídelen“, pořádané školským úřadem dne 28. prosince 1998.
21. Karta bezpečnosti práce se záznamem „Poslední školení zaměstnanců školní jídelny dne 27. srpna 2001“.
22. Sešit záznamů o proškolení zaměstnanců s posledním záznamem ze dne 10. prosince 2001.
23. Obsahová náplň školení BOZP (Školský úřad Svitavy) při práci ve školních jídelnách.
24. Obsahová náplň školení BOZP (Školský úřad Svitavy) při práci se stroji a technologickým zařízením ve školních kuchyních.
25. Roční prověrka BOZP z 22. května 2000.
26. Vnitřní předpis Školského úřadu Svitavy o poskytování osobních ochranných pracovních prostředků (dále OOPP) od 1. ledna 1995.

27. Karty zaměstnanců pro jednotlivé druhy poskytovaných OOPP (51 kusů karet).
28. Zpráva o výchozí revizi elektrického zařízení ze dne 29. srpna 2001.
29. Pravidelná zpráva o revizi hromosvodu P/H-01/99 ze dne 12. dubna 1999.
30. Kniha protokolů odborných prohlídek výtahu, s posledním záznamem ze dne 21. ledna 2002.
31. Kniha provozních prohlídek výtahu s posledním záznamem dne 12. ledna 2002 (kniha dozorce výtahu).
32. Devět kusů protokolů o revizích a kontrolách elektrických spotřebičů nebo prodlužovacího přívodu podle ČSN 33 1610.
33. Vnitřní řád školní jídelny ze dne 27. srpna 2001.
34. Posouzení požárního nebezpečí z ledna 1999 aktualizované v únoru 2000 pod Čj. Š 243/96.
35. Schválení posouzení požárního nebezpečí ze dne 22. února 2000.
36. Organizační struktura pro plnění úkolů PO.
37. Požární řád z prosince 1996.
38. Jmenovací dekret požární hlídky z ledna 1999.
39. Požární poplachové směrnice z ledna 1999 aktualizované v červenci 2001.
40. Tematický plán školení PO z ledna 1999.
41. Záznam o rozmístění a druzích hasicích přístrojů z března 2000.
42. Požární kniha založená 15. března 2000 s posledním zápisem 29. ledna 2002.
43. Plán první pomoci ze dne 27. srpna 2001.

ZÁVĚR

Technologické postupy jsou zachovány, finanční normativy odpovídají vyhlášce o školním stravování. V oblasti účetnictví nebyly zjištěny ve výše uvedených dokumentech chybné údaje. Preferování žádaných jídel v některých případech negativně ovlivňuje výživové požadavky.

Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy

Razítko

Školní inspektorka:	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Božena Šifnerová
Další zaměstnanci ČŠI	Jitka Chalupníková Miluše Jasanská Jan Bakeš	

Ve Svitavách dne 12. března 2002

Datum a podpis vedoucí školní jídelny stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 2. duben 2002

Razítko

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

Helena Boháčová, vedoucí školní jídelny

.....
podpis

Předmětem inspekce bylo zhodnocení činnosti školského zařízení dle § 18 odst. 4 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů. Dle § 19 odst. 7 téhož zákona může 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.

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacního protokolu ČŠI
Příslušný orgán státní správy	02-04-17	104 162/02-2607
Zřizovatel	02-04-17	104 161/02-2607

Připomínky vedoucí školní jídelny

Datum	Čj. jednacního protokolu ČŠI	Text
02-04-12	104 151/02-2607	Připomínky byly podány