ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Liberec

Inspekční zpráva

EUREST - školní jídelny, spol. s r.o.

U Pergamenky 12, 170 04 Praha 7
odloučené pracoviště U stadionu 589, 468 41 Tanvald

Identifikátor: 600032272

Zřizovatel: Eurest, spol. s r. o.

Školský úřad Jablonec nad Nisou, 28. října 18, 46601 Jablonec nad Nisou

Termín konání orientační inspekce: 19. ledna 2000

Čj.	083 18/2000 - 4005
Signatura	ih3tt303

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Charakteristika zařízení

Školní jídelna Eurest v Tanvaldě, U Stadionu 589 má právní formu společnost s ručením omezeným s IČO: 25 60 73 41. Předmětem činnosti je hostinská činnost - provoz školních jídelen, koupě zboží za účelem dalšího prodeje a prodej. Přímo v jídelně se stravují žáci základní školy ze Sportovní ulice, která s jídelnou sousedí, studenti gymnázia a důchodci. Dále jídelna zajišťuje rozvoz jídel pro žáky zvláštní školy v Horním Tanvaldě, pro děti mateřské školy v Tanvaldě-Šumburku. Obě tyto školy si výdej jídel zajišťují vlastními silami ve vlastních prostorách. Rozvoz jídel i s výdejem stravy zajišťuje školní jídelna Eurest v Masarykově základní škole v Tanvaldě pro žáky školy a studenty obchodní akademie a v pobočce Masarykovy základní školy v Tanvaldě-Šumburku pro žáky 1. - 5. ročníku. Do obou těchto jídelen docházejí v menším počtu další osoby např. pracovníci městského úřadu, zdravotního střediska, důchodci.

Ve vlastních výdejnách Eurestu mají strávníci možnost výběru ze čtyř hlavních jídel, do mateřské školy a zvláštní školy je dováženo podle dohody jedno hlavní jídlo.

Na základě domluvy mohou zástupci jednotlivých provozoven předem objednat v jídelně i další služby např. pohoštění při akcích ap.

Celková kapacita školní jídelny Eurest je 1 150 strávníků, v současné době se počet stravovaných pohybuje mezi 800 -1000 osob.

Dokumentace zařízení

Vedoucí školní restaurace Eurest v Tanvaldě předložila následující dokumentaci :

Koncesní listinu čj. OŽV 0002313/94/Kon ze dne 29. 9.1994 s přílohou seznamu provozoven, Osvědčení o registraci z 11. 4. 1997, Živnostenský list vydaný živ. odborem Obvodního úřadu městské části Praha 7, čj. OŽV 0002189/97/Syk s evidenčním číslem 310007-0128997 ze 17. 6. 1997, Výpis z obchodního rejstříku č. 20 662 z 11. 9. 1997 doplněným o evidenci provozoven, Rozhodnutí MŠMT ČR o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení s účinností od 1. 9. 1999 a podkladové materiály k zařazení do sítě (kolaudační rozhodnutí, kladné vyjádření okresního hygienika, výpis z katastru nemovitostí, vyjádření MÚ a ŠÚ, koncepce zařízení, personální a materiální zabezpečení provozu, výpis z rejstříku trestů), Smlouvu o zajištění stravování s hlavním zákazníkem z 21. 6. 1994 s dodatkem č.1 a smlouvy s dalšími institucemi (MÚ, zdrav.středisko, zubní lékaři, fa Charvát), Výkaz o stravování k 15.10.1999, Protokol o revizi BOZP z 29. 11.1999.

Předložená dokumentace byla v pořádku.

Organizace stravování

Školní inspektorka společně s odbornou referentkou pro školní stravování, vedoucí školní restaurace a regionálním ředitelem Eurestu navštívila školní jídelny uvedené v kapitole charakteristika zařízení.

Ve školních jídelnách, kam jsou obědy pouze dováženy, je prostředí čisté, upravené. Při konzumaci jídel je zajištěn pedagogický dozor, který dbá na kulturu stolování a bezpečnost žáků a dětí. Sociální zázemí je součástí školy. Po rozvozu vydává stravu určená pracovnice, v mateřské škole ihned a ve školní jídelně zvláštní školy ve dvou časových úsecích. Zde je nutno jídlo přihřívat. Pro výdej je v obou školách upravená samostatná kuchyňka,

ke konzumaci obědů je ve zvláštní škole jídelna, v mateřské škole slouží jako jídelna třída se stolky a židličkami.

Jídelna školního stravování v hlavní budově Eurestu, je prostorná, stoly jsou pokryty ubrusem, na každém stole je vázička s umělou květinou. Zajištění bezpečnosti žáků po dobu výdeje jídel vykonává vedoucí školní restaurace, pedagogický dozor doposud nebyl zajištěn. Obědy jsou vydávány v době od 11:15 hodin do 14:00 hodin.

Před vstupem do prostoru šatny je vyvěšena provozní doba podávání obědů, v šatně je vyvěšen provozní řád a jídelníček. Strávníci si zde mohou vybrat hlavní chod z nabídky jídel. Porce jednotlivých jídel jsou umístěny v zasklené skřínce. Každý strávník si rozhodne sám, zda bude konzumovat polévku, hlavní jídlo a zda si vybere z nabídky volně přístupných zeleninových salátů, moučníků, nápojů. Při vstupu do jídelny si strávník vezme plato a na něj postupně ukládá příbory, porci vybraného jídla, salát, moučník či nápoj. K dispozici jsou i ubrousky. Strávníci používají pro placení obědů velmi výhodné čipové karty. Tyto předloží u jedné ze dvou pokladen a namarkovaná částka za odebrané jídlo je jim odečtena z jejich konta. Na požádání rodičů mohou pracovníci školní restaurace dát rodičům na konci měsíce celkový přehled čerpání financí za každodenně odebranou stravu. Někteří ze strávníků, jak z řad žáků školy tak i studentů, v době inspekce neobědvali, ale pouze si zakoupili „něco“ podle momentální chuti. Po skončeném jídle si každý odnese použité plato s nádobím do pojízdných stojanů, které pracovnice jídelny téměř okamžitě odváží k mytí. Výdej obědů i stolování probíhalo v klidném ovzduší, strávníci se na místech zbytečně nezdržovali. Prostorovým nedostatkem je způsob umístění pojízdných stojanů na odkládání použitého nádobí, neboť se vzájemně kříží s přístupem k výdeji obědů.

Přilehlé sociální zázemí (šatna, WC) je udržováno v čistotě. K drobným organizačním problémům došlo v šatně (neurovnané tašky, nepověšené bundy a kabáty) při příchodu většího počtu strávníků do jídelny. Nebyl zde žádný pedagogický dozor.

V jídelnách při Masarykově základní škole i v Tanvaldě-Šumburku je jídlo vydáváno od 11:30 hodin pro důchodce a ostatní pracovníky, pro žáky školy pak v časových úsecích od 11:40 hodin a 12:35 hodin - do 13:00 hodin v Tanvaldě-Šumburku, v Masarykově základní škole ještě od 13:30 hodin do 14 hodin. V obou těchto školách je v jídelně zajištěn pedagogický dozor. Prostory jídelny jsou upravené obdobně jako v hlavní jídelně Eurestu, výdej jídel je shodný, odlišuje se zajištěním pedagogického dozoru při výdeji jídla a jeho konzumaci. Sociální zázemí je součástí škol. Obě školní jídelny byly vybudovány úpravou sklepních prostorů. Mají přirozené i umělé osvětlení, větrání je pouze přirozené. Nábytek je funkční, stoly jsou upravené.

Odborné zjištění

Podle výkazu o společném stravování dětí a mládeže k 15. 10. 1999 byl ve školní restauraci ke stravování přihlášen následující počet strávníků :

děti MŠ	25	dováží se do výdejny MŠ Tanvald-Šumburk
žáci l.- 4. ročníku	289	z toho 20 strávníků ve výdejně zvláštní školy Horní Tanvald
žáci 5.-9. ročníku	488	z toho 40 strávníků ve výdejně zvláštní školy Horní Tanvald
žáci středních škol	203	
dospělí	242	z toho 17 ve výdejnách MŠ Tanvald-Šumburk a zvláštní škola Horní Tanvald
celkem	1 247	z toho 102 strávníků ve výdejnách

Školní restaurace Eurest vyváží obědy do dvou cizích výdejen - MŠ Tanvald-Šumburk a zvláštní škola Horním Tanvaldě. Kromě toho má dvě vlastní výdejny (výdejna v Masarykově základní škole v Tanvaldě, kam se v současné době vyváží denně zhruba celkem 250 obědů a výdejnu v Masarykově základní škole v Tanvaldě-Šumburku, kam denně vyváží cca 120 - 130 obědů. Do MŠ v Tanvaldě-Šumburku odváží kromě obědů i lx týdně suroviny na přesnídávky a svačiny, které si na mateřské škole sami připravují.
V den inspekce bylo normováno celkem na 830 obědů, odebrány byly celkem 803 obědy.

Finanční normativ na potraviny

děti MŠ	22,-- Kč
žáci 1.-4. ročník	17,-- Kč
žáci 5.-9. ročník+ žáci středních škol a dospělí	18,50 Kč

Čerpání finanční normy na potraviny je sledováno globálně přímo ve školní restauraci. Za rok 1999 bylo celkově ušetřeno 112,20 Kč. Přehled o čerpání finanční normy je veden denně. V den inspekce bylo např. provařeno 3 566,64 Kč. Finanční normativy na potraviny jsou stanoveny v rámci rozpětí finančních normativů na potraviny stanovených vyhláškou MŠMT ČR č. 313/97 Sb. Ve školní restauraci jsou potraviny normovány jednotně, nikoliv podle jednotlivých kategorií, menu je povinné pouze pro žáky 1. - 9. ročníku, ostatní strávníci si skladbu oběda určují sami podle vlastního zájmu a uvážení. Poplatky za stravování jsou určeny, s výjimkou cizích strávníků, ve výši finančních normativů na potraviny, přičemž ve stravném pro žáky l.- 9. je zahrnuta polévka, hlavní jídlo a čaj, stravné pro žáky středních škol a dospělé strávníky je zahrnuto pouze hlavní jídlo. Polévka, pokud si ji berou, se platí ve výši 3,- Kč. Pro cizí strávníky, pokud si berou polévku a hlavní jídlo je stanoven poplatek ve výši 38,50 Kč - včetně věcné a mzdové režie. Navíc se hradí i přídavky příloh, pokud je strávníci požadují (s výjimkou žáků 1.-9. ročníku).
Kromě toho má strávník možnost si zvlášť zaplatit další výrobky restaurace, jako je např. zeleninový salát - 6,- Kč, ovocný salát 7,- Kč, moučník 6,- Kč nebo nápoj 4,-Kč.

Dodržování výživových norem
Ve školní restauraci Eurest se denně připravují čtyři hlavní jídla, jeden druh polévky. Kromě toho jsou za úhradu na nabídkovém bufetu denně připraveny čtyři druhy zeleninových salátů, tři dresinky, jeden až dva druhy moučníků, jeden druh dezertu, ovocný salát, k pití různé druhy nápojů např. Sprite, Fanta, soda, Fruiko, různé druhy kávy a mražené smetanové výrobky.
Dodržování výživových norem formou sledování plnění spotřebního koše podle vyhlášky MŠMT ČR č. 48/93 Sb. není ve školní restauraci prováděno. Školní restaurace nemá potřebný počítačový program a provádění propočtů pouze ručně by v tomto případě bylo značně složité. Rozborem jídelních lístků bylo zjištěno, že základní menu, které je povinné pro žáky l.-9. ročníku základní školy nikdy neobsahuje kromě polévky, hlavního jídla a čaje žádný další biologický přídavek ve formě zeleninového salátu, mléka, mléčných výrobků apod. Žáci mají pouze možnost si tyto biologické přídavky zvlášť vybrat v nabídce bufetového stolu a zaplatit navíc. Kromě toho si všichni strávníci, tudíž i tito žáci, denně menu z nabízených jídel sestavují sami, takže u nich není záruka nejen plnění výživových norem, ale i zásad správné výživy.

Dodržování technologických postupů přípravy pokrmů

V den inspekce bylo připravováno : polévka : zelná s klobásou - 400 porcí
hlavní jídlo : l. Hovězí plátek na smetaně, houskový knedlík - 250 porcí ,
2. Smažený vepřový řízek, bramborová kaše - 510 porcí,
3. Sojový plátek na kari, dušená rýže - 40 porcí,
4. Dušená zelenina, vařený brambor - 30 porcí.

Strojní technologické vybavení kuchyně je poměrně moderní, na přípravu pokrmů jsou k disposici dva konvektomaty, varné kotle, pánve, fritéza, roboty apod., takže je zajištěna i poměrná šetrná příprava pokrmů z nutričního hlediska a dodržení předepsaných technologických postupů. Kromě toho má školní restaurace i její výdejny dobře vybavený prostor pro výdej pokrmů. Zde jsou vyhřívané výdejní vozíky s gastronádobami a vyhřívané zásobníky talířů. Pokrmy jsou do výdejen převáženy v thermoportech. Strávník má takto zajištěnou předepsanou teplotu vydávaného pokrmu po celou dobu výdeje.

Technologické postupy připravovaných jídel v den inspekce byly dodrženy. Pokrmy jsou připravovány jednak podle Receptur teplých pokrmů a podle Receptur pro závodní stravování, jednak podle Receptur pro školní stravování z r. 1996. Šéfkuchař si sám určuje, podle kterých receptur budou pokrmy připraveny. Nejsou tedy, jak stanovuje Vyhláška o školním stravování MŠMT ČR č. 48/93Sb. používány výhradně školní receptury. Jateční maso je pro všechny věkové kategorie normováno na 80 g syrového.

Dodržování zásad správné výživy

V zařízení je sestavován týdenní jídelní lístek, který je vyvěšen v hale před jídelnou a kde jsou zároveň vystavena i všechna ten den připravená 4 hlavní jídla, aby strávník měl možnost si vizuálně vybrat jídlo na které má chuť. Stejné podmínky má i strávník na obou výdejnách Eurestu. Na výdejny ostatní se jídlo dováží podle objednávky, kterou si na těchto výdejnách provádějí sami týden předem a vybírají z předloženého jídelního lístku. Po celou dobu výdeje má v Eurestu strávník možnost si vybrat ze čtyř, nejméně však tří hlavních jídel. Podle rozboru skladby jídelních lístků, který byl proveden za měsíc listopad 1999 bylo denně - až na výjimky - v nabídce na prvních dvou místech, kde se předpokládá i největší počet porcí, jedno hlavní jídlo z hovězího masa, jedno hlavní jídlo z vepřového nebo mletého masa, výjimečně z drůbeže nebo ryb, na třetím a čtvrtém místě jedno až dvě jídla bezmasá, příp. jedno z nich jídlo polomasité a 2x týdně jídlo sladké. Pokrmy z rybího a drůbežího masa byly zařazovány v týdnu maximálně 1x. Z příloh převažovaly brambory nebo přílohy z brambor, které byly do jídelního lístku zařazovány denně, 3x v týdnu byly k některému z hlavních jídel podávány houskové knedlíky, z toho pouze ve dvou případech ve sledovaném měsíci k bezmasému jídlu na 3. a 4. místě v jídelním lístku. Přibližně 2x, ale i 3x v týdnu byla jako příloha použita rýže, lx- 2x těstoviny. V průběhu dne i týdne se střídaly různé technologické úpravy pokrmů. Ve sledovaném měsíci se neopakovalo žádné z hlavních jídel ani žádná z polévek. Hlavní jídla však byla minimálně doplňována syrovou nebo steril. zeleninou, příp. kompotem, a to i v případech, kde je to ve školním stravování většinou obvyklé, např. smažené jídlo + brambor, luštěnina + vejce, zapečené brambory apod. Bohatou nabídku zeleninových salátů, dezertů, ale i mléčných výrobků a moučníků, které si strávník už musí sám doplatit, bohužel, využívá zhruba pouze 10% strávníků. Denně se připravuje například 80-90 porcí zeleninových salátů, 20-30 porcí ovocných salátů a 200 porcí moučníků. Listopadová nabídka jídel byla obohacena uspořádáním týdne Jihočeské kuchyně.

Při sledování výdeje pokrmů bylo zjištěno, že velká většina strávníků si nebere ani polévku (tohoto důvodu jí bylo vařeno pouze 400 porcí) a řada dětí dokonce ani nápoj. Zájem však byl

o moučníky a i o mražené smetanové výrobky. O zeleninové saláty mají zájem zejména dospělí a starší žáci.
V den inspekce byly pro strávníky v nabídce dva hotové zeleninové saláty - zelný se žampióny, mrkvový a volně nastrouhané směsi syrové zeleniny z okurek, čínského zelí, červené, zelené a žluté papriky, zelí a mrkve, k tomu byly k disposicí křenový, pórkový octoolejový drezink. Kromě toho byl v nabídce ovocný salát, miska jogurtu s ovocem, ochucené jahodové mléko a 2 druhy jablečných moučníků.
Celkově je nutno konstatovat, že strávník, který má zájem stravovat se zdravě, tu možnost, pokud si bude připlácet na biologické přídavky, má. Týdenní jídelní lístky mu to umožňují. V nedostatečném množství jsou pouze zařazována jídla z rybího a drůbežího masa. Pokud však z finančního důvodu nemá strávník možnost dokoupit si další biologické doplňky nebo nemá dostatečné znalosti z oblasti zdravé výživy nebo nemá ani zájem tyto zásady dodržovat, potřebná nutriční hodnota jídla mu zabezpečena není.

Dodržování hygieny provozu
Hygiena provozu je důsledně dodržována, a to jak při přípravě pokrmů, tak při jejich výdeji, a to ve všech provozních místnostech. Eurest má smlouvu s hygienickou službou, která na jeho požádání provádí 2x ročně mikrobiologický rozbor jak stěrů v provozních místnostech tak jídel. Vzorky jídel podle Směrnic MZ ČSR č. 72/87 Sb. jsou odebírány od všech pokrmů připravovaných v jídelně a uchovávány jsou v uzavřených skleničkách v chladničce na dobu 48 hodin. Právě tak je důsledně dodržována osobní hygiena pracovníků, nádobí stolního i varného a thermoportů.
Odpadky jsou ukládány ve zvláštní místnosti mimo vlastní prostory kuchyně - vchod z rampy, odváží je pravidelně soukromník, se kterým je uzavřena smlouva.
Pracovní oblečení pracovníků kuchyně bylo v souladu s hygienickými předpisy MZ.
Byly předloženy platné zdravotní průkazy všech zaměstnanců školní restaurace. Podle předložených záznamů, byli pracovníci kuchyně dne 21. 11. 1994 proškoleni v souladu s vyhláškou MZ č. 91/1994 Sb. o opatřeních proti přenosným nemocím vedoucí školní restaurace podle příručky Program kvality Eurestu z 1. 12. 1993. Pro proškolení ze zdravotnického minima po r. 1996 používá vedoucí školní restaurace příručku Zdravotnické minimum pro pracovníky v potravinářství, vydanou v r. 1996 Sdružením podnikatelů v pohostinství a cestovním ruchu ve spolupráci s Hygienickou stanicí Hlavního města Prahy.
Hygienický a sanitární řád pro hlavní objekt školní restaurace a pro výdejnu v Masarykově základní škole byly předloženy. Zatím ještě není vypracován pro výdejnu v Tanvaldě-Šumburku, která je v provozu od l. září 1999.

Personální obsazení
Vedoucí školní restaurace má dlouholetou praxi ve školním stravování a odpovídající odbornou kvalifikaci. Šéfkuchař má rovněž dlouholetou praxi v oboru a je vyučen v oboru kuchař. Kromě toho je zde zaměstnáno v přepočteném stavu dalších 21,2 pracovníků.
Pracovní podmínky jsou dobré, zaměstnanci mají k disposici vlastní sociální zařízení, sprchu a šatnu.

Bezpečnost při práci
Poslední proškolení pracovníků školní restaurace z otázek bezpečnosti práce provedla vedoucí školní restaurace dne 30. 8. 1999. Provedené proškolení doložila jmennými seznamy účastníků školení s uvedením témat školení.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

- Kontrole a jednání byl přítomen regionální ředitel zajišťující školní jídelny EUREST

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Koncesní listina čj. OŽV 0002313/94/Kon ze dne 29. 9.1994 s přílohou seznamu provozoven,
- osvědčení o registraci z 11. 4. 1997,
- živnostenský list vydaný živ. odborem Obvodního úřadu městské části Praha 7, čj. OŽV 0002189/97/Syk s evidenčním číslem 310007-0128997 ze 17. 6. 1997,
- výpis z obchodního rejstříku č. 20 662 z 11. 9. 1997 doplněným o evidenci provozoven,
- rozhodnutí MŠMT ČR o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení s účinností od 1. 9. 1999 a podkladové materiály k zařazení do sítě,
- smlouva o zajištění stravování s hlavním zákazníkem z 21. 6. 1994 s dodatkem č.1 a smlouvy s dalšími institucemi (MÚ, zdrav.středisko, zubní lékaři, fa Charvát),
- výkaz o stravování k 15.10.1999,
- protokol o revizi BOZP z 29. 11.1999,
- provozní řád a vyznačení doby podávání jídel,
- výkaz o společném stravování dětí a mládeže podle stavu k 15. 10. 1999 Škol /MŠMT/ V 17-01,
- kontrolní list - prosinec 1999,
- výrobní list - 19. 1. 2000,
- jídelní lístky za listopad 1999 a týden od 17.- 21. 1. 2000,
- výdejky z 19. 1. 2000,
- zdravotnické průkazy,
- protokoly o provedeném proškolení zaměstnanců k hygienickému minimu podle vyhlášky MZ č. 91/1994 Sb. a provedeném proškolení k otázkám bezpečnosti práce.

ZÁVĚR

Pozitiva

- Plynulé vydávání jídel ve všech výdejnách,
- vkusná, estetická úprava a vybavení jídelny,
- dodržování hygienických zásad při stravování.

Doporučení:

- Zajistit ve spolupráci se základní školou ve Sportovní ulici a gymnáziem pedagogický dozor v době podávání oběda v přilehlé šatně a při stolování,
- upravit vývěsky s provozní dobou výdeje jídel,

- v souladu s vyhláškou MŠMT ČR č. 48/93 Sb. sledovat plnění hodnot spotřebního koše u žáků 1.-9. ročníku , kde je bez rozdílu podáváno celé menu,
- do menu zařazovat biologické přídavky.

Vzhledem k popsaným skutečnostem hodnotí inspekce činnost zařízení EUREST - školní jídelny, spol. s r. o. jako velmi dobrou, s výraznou převahou pozitiv.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko-ano

Školní inspektoři	**Titul, jméno a příjmení**	**Podpis**
Vedoucí týmu	Mgr. Božena Vydrová	Mgr. Božena Vydrová v. r.
Externí spolupracovníci	Eliška Jägermannová	

V Jablonci nad Nisou dne 27. ledna 2000
Datum a podpis vedoucí školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 31. ledna 2000

Razítko-ano

Vedoucí školského zařízení **Podpis**

Žďánská 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 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	*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 činnosti*
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	18. února 2000	083 54/2000-4005
Zřizovatel	18. února 2000	083 55/2000-4005

Připomínky vedoucí

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
--	--	--