



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Liberec

Inspekční zpráva

Školní jídelna Gymnázium, s.r.o. Jablonec nad Nisou

U Balvanu 16, 466 01 Jablonec nad Nisou

Identifikátor: 600 033 520

Zřizovatel: Jiřina Malá, Bousova 21, 466 01 Jablonec nad Nisou

Školský úřad Jablonec nad Nisou, 28.října 18, 466 82 Jablonec nad Nisou

Termín konání orientační inspekce: 17. ledna 2000

Čj.	083 15/ 2000 - 5100
Signatura	ih3tt302

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Charakteristika zařízení

Školní jídelna Gymnázium má právní formu společnost s ručením omezeným. Předmětem jejího podnikání je hostinská činnost na dobu neurčitou za účelem stravování žáků, pracovníků předškolního zařízení, škol a školských zařízení. Jídelnu využívají ke stravování studenti gymnázia, pedagogický sbor a několik zaměstnanců (maximálně pět) firmy Rekuper Rubín, kteří odebrané jídlo platí fakturou. Toto školské zařízení zahrnuje pouze Školní jídelnu Gymnázium s kapacitou 350 jídel. Skutečný počet strávníků byl v době inspekce 300. Jídelna je umístěna v pravé přízemní části budovy gymnázia U Balvanu 16, v Jablonci nad Nisou.

Dokumentace zařízení

Zakladatelská listina o založení obchodní společnosti s ručením omezeným ze dne 1.7. 1997, Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení s účinností od 1. 9. 1998, Živnostenský list pod evidenčním číslem 350401 - 22088 - 00 s oprávněním provozovat činnost dnem zápisu do obchodního rejstříku, Výpis z obchodního rejstříku u Krajského soudu v Ústí nad Labem (oddíl C, vložka 12529), den zápisu 1.7. 1997 s identifikačním číslem 25 02 23 18, Smlouva se školským úřadem pro školní rok 1999 - 2000 podle Nařízení vlády č. 324/1996 Sb., ve znění 321/1998 Sb., Smlouva o provedení auditu podle pokynu MŠMT č.j. 280 288/99, Nájemní smlouva podle zákona č.116/1990 Sb. mezi Školní jídelnou Gymnázium s.r.o. a Gymnaziem U Balvanu 16, Jablonec nad Nisou.

Organizace stravování

Chod stravování se řídí podle provozního řádu, který je vyvěšen na viditelném místě při vstupu do jídelny. Provozní doba ve školní jídelně je od 6:30 do 14:30. Hlavní výdej obědů je dvakrát - od 12:20 do 12:55 a 13:15 do 13:50. Po tělesné výchově nebo laboratorních pracích, kde se ve dvouhodinových vyučovacích blocích končí dříve, mohou se studenti naobědovat i mimo dobu hlavních výdejů, ale pouze za dozoru pedagoga, který s nimi dříve skončil. Provozní řád dále informuje o způsobu placení, pružném přihlašování a odhlašování obědů, o možnosti odnášet oběd domů v době nemoci, o opatřeních při ztrátě nebo zapomenutí stravenky. Jestliže strávník neodebere celý oběd včetně polévky, nemusí mu kuchařka vydat příplatek. Tento bod provozního řádu nevychází ze skutečné situace, neboť obědy jsou vydávány u okénka ještě před vstupem do jídelny a polévku si strávníci nalévají až v jídelně podle chuti. Pedagogický dozor ve školní jídelně zajišťuje ředitel školy. Rozpis dozorů je vyvěšen na chodbě, kde se studenti řadí před výdejním okénkem. Vedle rozpisu visí i jídelníček na celý týden. Na každý hlavní výdej jsou zajištěny dva pedagogické dozory. Jeden vyučující dohlíží na bezpečnost a kázeň na chodbě, kde studenti postupují k výdejnímu okénku, druhý má dozor v jídelně. Je to obdélníková místnost s osmi stoly a 58 místy pro studenty, pro pedagogy je vyhrazen jeden stůl u vchodu do jídelny s osmi místy. Stoly jsou pokryty omyvatelnými ubrusy, vybaveny kořenkami a naaranžovanými suchými květinami. V oknech jsou pokojové květiny. Stoly a židle jsou z tmavého dřeva. Interiér jídelny působí velmi esteticky. Na přídatných stolicích u zdi jsou mísy s polévkou, talíře a papírové ubrusy. Na stolicích jsou také přibory v zásobnících z umělé hmoty, které jsou po každém hlavním výdeji doplňovány. Při této příležitosti jsou setřeny i ubrusy.

Strávníci jsou u výdej rychle obslouženi a odchází s jídlem do jídelny. Tam si mohou nebo nemusí vzít polévku. Po jídle odnesou talíře k velkému prosklenému oknu v boční části jídelny

sousedícího s kuchyní. Na židli před oknem jsou umístěny nádoby na zbytky a na pultě vpravo plata s připravenými nápoji. V rohu jídelny jsou dvě umyvadla s ručníky nebo je možno použít elektrický vysoušeč. V případě potřeby používají studenti toalety v budově školy. Pro zaměstnance jídelny je sociální zařízení v nájemních prostorách chodby. Velikost jídelny není ideální. Po dobu hlavních výdejů se na jednom místě vystřídají čtyři studenti. Při tomto plném vytížení se zvyšuje i hluk při jídle. Dozorující učitelé se spíše soustředí na kontrolu bezpečnosti a kázně u výdeje jídel na chodbě, kde se studenti řadí. Méně pozornosti je věnováno obědvajícím v jídelně.

Odborné zjištění

Stav přihlášených strážníků podle výkazu k 15. 10. 1999:

žáci 6.-9. ročníků :	132
žáci střední školy :	153
dospělí strážníci :	43, z toho 37 pracovníků školy

celkem 328

V den inspekce bylo normováno celkem pro 300 strážníků.

Finanční normativ na nákup potravin byl původně počátkem roku 1999 stanoven na 18,- Kč. Ve stejné výši byl stanoven pro strážníky /s výjimkou cizích, kteří hradí i věcnou a mzdovou režii/ i poplatek za l odebraný oběd. Vzhledem k tomu, že však z tohoto poplatku byly hrazeny i některé nezbytné výdaje týkající se vlastního provozu jídelny, byl finanční normativ na potraviny dodatečně v listopadu 1999 upraven zpětně od počátku roku na Kč 16,50 s tím, že strážníci, případně jejich rodiče písemně odsouhlasili, že v poplatku, který platí, jsou zahrnuty i případné výdaje na věcnou režii. Za rok 1999 zůstalo takto nedočerpáno ve finanční normě na potraviny Kč 13 199,50. Čerpání finanční normy na potraviny sleduje zřizovatelka denně ve výdejkách potravin. V den inspekce činilo například provaření 845,80 Kč.

Dodržování výživových norem

Výživové normy jsou sledovány namátkovým způsobem pouze za některé měsíce, protože zřizovatelka nemá počítačový program na spotřební koš. Například za kontrolovaný měsíc září bylo zjištěno následující procento plnění spotřeby základních surovin:

maso 108 %, ryby 54,2 %, mléko 51 %, mléčné výrobky 112 %, tuky volné 118 %, cukr volný 100 %, zelenina 105 %, ovoce 82 %, brambory 118 %, luštěniny 70 %.

Podle vyhlášky MŠMT ČR č. 48/93 Sb. je povolená tolerance od 100 % plus minus 10 %, kde množství volných tuků představuje horní hranici. Ze zjištěných údajů je tedy zřejmé neplnění ryb a mléka, které nemají strážníci příliš v oblibě, a proto je nahrazováno mléčnými výrobky, v menší míře se neplní i ovoce a luštěniny. Nežádoucí je překročení stanoveného množství volných tuků.

Dodržování technologických postupů přípravy pokrmů

Dodržování technologických postupů bylo kontrolováno při přípravě následujících pokrmů, které byly připravovány v den inspekce dne 17. 1. 2000:

polévka krupicová s vejci, cikánská hovězí pečeně, rýže, ovocný čaj s Vita trop, k obědu byla jako dezert podávána jablka.

Pokrmů byly připravovány podle školních receptur z roku 1990. U polévky byl technologický postup dodržen, použité suroviny odpovídaly předepsané receptuře. U cikánské hovězí pečeně

byly papriky a rajčata nahrazeny lečem, zahuštění šťávy provedla kuchařka formou záklehtky. Rýže byla připravena v kotli. Celkově lze konstatovat, že technologické postupy přípravy pokrmů byly dodrženy. Byla provedena ochutnávka. Jídla byla chutná, přiměřeně osolená a okořeněná. Cikánská hovězí pečeně byla v souladu s použitými surovinami chuťově výraznější. Spotřební normy hlavních surovin byly dodrženy.

Dodržování zásad správné výživy

Pro kontrolu dodržování zásad správné výživy formou rozboru skladby jídelních lístků byl namátkou vybrán měsíc září 1999.

Bylo konstatováno, že méně, než je žádoucí, bylo podáváno jídlo s porcovaným jatečním masem - proti doporučené skladbě - 3x. Naopak častěji byla zařazena drůbež, což není na závadu. Počet jídel s rybím masem, počet sladkých jídel a bezmasých byl dodržen v souladu s doporučenou skladbou jídelních lístků. Pestrost příloh byla dodržena, přednostně byly správně zařazovány brambory nebo bramborové přílohy. V dostatečném množství byly obědy doplňovány různými druhy zeleninových salátů. 2x byl v daném měsíci po obědě podáván domácí moučník, 2x mléčný výrobek, 5x syrové ovoce popřípadě kompot. V jídelně se v minimální míře používají na přípravu pokrmů pohotové potraviny. Jídla jsou kořeněna s ohledem na věkovou skladbu strážníků.

Koeficient pestrosti polévek byl 1, hlavních jídel rovněž 1, což značí, že se ani polévky ani hlavní jídla v průběhu daného měsíce neopakovaly. Obědy byly denně doplňovány vhodným nápojem, tzn. čaj, šťáva, vitaminové nápoje. V rámci jednotlivých týdnů se střídaly různé technologické úpravy pokrmů i různé druhy mas. Celkově lze konstatovat, že ve sledovaném měsíci byly zásady správné výživy dodržovány.

Hygiena provozu

Hygienické zásady při přípravě pokrmů byly dodržovány. Kuchyň byla během provozu udržována v čistotě častým splachováním podlahy proudem čisté vody. Podlaha po spláchnutí vodou však již nebyla vytírána do sucha, takže se pracovnice během celého dopoledne pohybovaly po mokré a tím i kluzké podlaze, což by se mohlo stát i příčinou úrazu. Tepelně připravené pokrmy byly udržovány v teplotě buď v hrnci přímo na plynové stoličce nebo v troubě (maso), kotli (šťáva) a rýže v různých nádobách, které byly kromě pokličky přikryty ještě voskovaným plátnem. Kuchyň nemá kromě vodní výdejní lázně další vhodné zařízení na udržování pokrmů při určité teplotě, popřípadě na jeho jednoduchý ohřev. Strojní technologické vybavení školní kuchyně je již poměrně staré a nebylo během posledních let obměňováno nebo doplňováno. Podle sdělení zřizovatelky byly ředitelství gymnázia nárokovány investiční prostředky na doplnění, případně obnovení některých kuchyňských strojů.

Vzorky jídel byly kuchařko odebrány před výdejem do skleniček s víčkem. Jsou ukládány na dobu 48 hodin v chladniče. O odebraných vzorcích je veden záznam ve výdejce potravin. Osobní pracovní oblečení pracovníků v kuchyni bylo s výjimkou pracovní obuvi, která nevyhovovala po stránce bezpečnostní, v pořádku a udržováno v čistotě.

Byly předloženy platné zdravotnické průkazy všech pracovníků školní jídelny. Kurz hygienického minima podle vyhlášky MZ č. 91/1994 Sb. o opatřeních proti přenosným nemocím neabsolvovaly dvě pracovnice, ostatní měly záznam ve zdravotnickém průkaze o absolvování kurzu v roce 1998. Pracovnice, které kurz nemají, budou podle vyjádření zřizovatelky přihlášeny do kurzu v roce 2000.

Zároveň předložila zřizovatelka i zápisníky bezpečnosti práce, podle kterých byli všichni pracovníci proškoleni k otázkám bezpečnosti práce dne 3. 9. 1999 podle Instrukcí a metodické příručky k předpisům bezpečnosti a ochrany zdraví při práci z roku 1988.

Pracovnice kuchyně mají k dispozici samostatné sociální zařízení a vyčleněný kout v kuchyni na odpočinek během pracovního dne. Nemají samostatné sprchy. Pokud mají zájem, používají školní sprchy u tělocvičny a nemají samostatnou šatnu, pouze šatní skříňky na chodbě, protože u školní jídelny již nejsou žádné další vhodné prostory pro jejich vybudování.

Personální obsazení

Ve školní jídelně pracuje celkem pět pracovníků, z toho jedna vedoucí kuchařka s potřebnou odbornou kvalifikací - vyučena v oboru kuchař, tři pomocné kuchařky v přepočteném počtu 2,5 úvazku, jedna pracovnice v provozu na celý úvazek.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

- Pochvaly studentů a pedagogů za kvalitní jídlo a formu stolování vystavením speciálního vysvědčení,
- děkovný dopis matky dojíždějící studentky, které byla připravována v jídelně po dva roky speciální bezlepková strava, jinak by nemohla ve škole studovat,
- informace o akcích školy s dopadem na provoz jídelny zjišťuje zřizovatelka na základě měsíčního plánu školy ve sborovně nebo ji informuje ústně zástupce ředitele školy,
- přehled o akcích na celý školní rok 1999/2000 je v ročence školy včetně termínů,
- stravovací komise není ustanovena,
- stížnosti nejsou žádné.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení,
- smlouva se školským úřadem pro školní rok 1999/2000,
- živnostenský list,
- výpis z obchodního rejstříku,
- nájemní smlouva mezi školní jídelnou a gymnáziem,
- provozní řád školní jídelny,
- jídelníček,
- rozpis dozorů,
- vysvědčení od studentů a pedagogů,
- děkovný dopis matky studentky ze dne 2.7.1997,
- plán školy na měsíc leden,
- ročenka školy 1999/2000,
- výkaz o společném stravování dětí a mládeže podle stavu k 15. 10. 1999 Škol /MŠMT/ V 17-01,
- písemné souhlasy rodičů a strážníků z listopadu 1999 s částečnou úhradou věcných nákladů,

- výdejky potravin ze září 1999 a výdejka potravin ze 17. 1. 2000,
- jídelní lístky ze září 1999,
- spotřební koš za září 1999,
- přehled plnění finanční normy na potraviny za r. 1999,
- prohlídka zařízení - kuchyň, skladové prostory, příslušenství.

ZÁVĚR

Pozitiva

- Estetická úprava a vybavení jídelny,
- dodržování hygienických zásad při stravování,
- plynulost výdeje jídel,
- možnost odhlášení oběda téhož dne do 7:15 hodin.

Negativa

- Nefunkční bod provozního řádu č.12,
- velká hlučnost v jídelně v době hlavních výdejů.

Doporučení

- Aktuálně obměnit provozní řád,
- aktivněji vyžadovat klidnější atmosféru v jídelně při hlavních výdejích obědů,
- sledovat a průběžně dodržovat finanční limit na nákup potravin tak, aby k 31. 12. se jeho čerpání co nejvíce přibližovalo nule,
- skladbu jídelních lístků upravit tak, aby byl plněn průběžně spotřební koš podle Vyhlášky MŠMT ČR o školním stravování č. 48/93 Sb.

Vzhledem k popsáným skutečnostem a výrazné převaze pozitiv hodnotí ČŠI Školní jídelnu Gymnázium, s.r.o. jako lepší než průměrnou.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko - ano

Školní inspektoři	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Alexandra Hanwaldová	Mgr. A. Hanwaldová, v. r.
Externí spolupracovníci	Eliška Jägermannová	

V Jablonci nad Nisou dne 26. ledna 2000

Datum a podpis vedoucí školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 28. ledna 2000

Razítko - ano

Vedoucí školského zařízení	Podpis
Jiřina Malá	Malá Jiřina, 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
Dobrá	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	2000-02-18	083 56/2000-5100
Zřizovatel	2000-01-28	083 15/2000-5100

Připomínky vedoucí

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
		bez připomínek