



**Česká republika**

**Česká školní inspekce**

**Pardubický inspektorát - oblastní pracoviště**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Školní jídelna Dolní Čermná**

**561 53 Dolní Čermná 40**

**Identifikátor školy: 600 105 016**

**Termín konání komplexní inspekce: 5. a 6. červen 2003**

<b>Čj.:</b>	105 283/03-2083
<b>Signatura:</b>	kj5tw102

## **CHARAKTERISTIKA ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Školní jídelna (dále jen ŠJ) je zřízena obcí Dolní Čermná jako příspěvková organizace s právní subjektivitou na dobu neurčitou s kapacitou 400 jídel. ŠJ je zřízena za účelem poskytování stravovacích služeb žákům a pracovníkům škol a školských zařízení. V rámci využití kapacity ŠJ provozuje organizace mimo svou hlavní činnost, pro kterou byla zřízena, i doplňkovou činnost v oblasti stravovacích služeb pro veřejnost. Zřizovatel svěřil ŠJ do bezplatného užívání movitý i nemovitý majetek. Organizace je oprávněna jej užívat po celou dobu své existence. Poslední Rozhodnutí ze sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení je ze dne 19. prosince 2000. Dle Výkazu V 17 – 01, o společném stravování dětí a mládeže, podle stavu k 15. říjnu 2002 bylo zapsáno 47 dětí mateřské školy, 178 žáků základní školy a 21 zaměstnanců. V rámci doplňkové činnosti vaří ŠJ pro 119 cizích strávníků. Průměrně jídelna připravuje 350 obědů denně. Školní stravování využívá 90 % žáků základní školy a 100% dětí mateřské školy.

## **PŘEDMĚT KONTROLNÍ ČINNOSTI**

Předmětem kontrolní činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- personálních a materiálně-technických podmínek školního stravování.

## **HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH A MATERIÁLNĚ-TECHNICKÝCH PODMÍNEK ŠKOLNÍ JÍDELNY**

Statutárním orgánem ŠJ je vedoucí. Zodpovídá za provoz a plynulý chod ŠJ, za dodržování výživových, finančních, spotřebních norem a technologických postupů při přípravě pokrmů. Organizuje a kontroluje práci podřízených pracovníků a rozvrhuje jejich pracovní dobu tak, aby vyhovovala provozu jídelny. Zodpovídá za hodnoty svěřené k vyúčtování, technický stav a údržbu stravovacího zařízení. Vedoucí kuchařka odpovídá za jakost, chutnost a zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů. Stravu připravují 4 kuchařky a jedna pracovnice provozu. Stav pracovníků je určen tak, aby zabezpečil veškeré úkoly související s provozem. ŠJ má vypracovány organizační, provozní a pracovní řády, ve kterých jsou uvedena základní pravidla a hlavní informace. Školní jídelna nabízí strávníkům denně jedno hlavní jídlo (pátky - dvě hlavní jídla) a volný výběr ze salátového bufetu.

Jídelna je prostorná místnost s dostatečným denním osvětlením, vzdušná, s příjemným interiérem. Prostory určené ke stolování jsou vzhledem k počtu stravovaných dostačující. V době kontroly byla řádně uklizena a vyvětrána. Žáci přicházeli na oběd po skupinách, při jídle se chovali slušně. U výdeje se každý odběratel stravy prokázal stravenkou. Použité stolní nádobí odnášeli k podávacímu oknu umyvárny stolního nádobí, takže nedocházelo ke křížení čistého a nečistého provozu. Bezpečnost žáků zajišťoval pedagogický dozor dle vyvěšeného rozpisu. Rozvrh vyučování umožňoval dostatek času na konzumaci stravy. Zbytky oběda byly minimální. Dětem mateřské školy byla jídla převážena v termoportech. Výdej oběda pro cizí strávníky byl časově i prostorově oddělen.

Kuchyně je zařízena moderním technologickým vybavením z nerezového materiálu. Pracovní plochy jsou viditelně označeny a správně používány.

Při kontrole bylo viditelné, že kuchařky pečlivě udržují čistotu pracovního prostředí, veškerého inventáře i svého pracovního oděvu.

## **VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ**

1. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 01/12/2000 ze dne 19. prosince 2000
2. Zřizovací listina ze dne 22. listopadu 1999 bez čj.
3. Výkaz V 17 – 01, o společném stravování dětí a mládeže, podle stavu k 15. říjnu 2002
4. Provozní řád školní jídelny ze dne 15. listopadu 2002
5. Pracovní řád školní jídelny ze dne 1. ledna 2000
6. Organizační řád školní jídelny ze dne 17. prosince 1999

## **ZÁVĚR**

*Provoz školní jídelny je plynulý, pokrmy jsou připravovány pečlivě a včas, jsou chutné a působí esteticky. Připravují se ze surovin dodávaných v pravidelných zásobovacích intervalech. Jakost používaných poživatin je pravidelně sledována.*

**Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy**

Razítko

<b>Školní inspektoři</b>	<b>Titul, jméno a příjmení</b>	<b>Podpis</b>
Vedoucí týmu	PaedDr. Marta Hunalová	Hunalová, v.r.

### **Další zaměstnanci ČŠI**

Jitka Chalupníková  
Eva Nováková  
Lenka Hrubá

V Ústí nad Orlicí dne 17. června 2003

## **Datum a podpis vedoucí školní jídelny stvrzující převzetí inspekční zprávy**

Datum převzetí inspekční zprávy: 27. června 2003

Razítko

Vedoucí školní jídelny

Podpis

Jana Krobotová

Krobotová Jana, v.r.

***Dle § 19 odst. 7 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může vedoucí školní jídelny 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 odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Krajský úřad Pardubice	2003-09-08	J5-1296/03-2083
Obecní úřad Dolní Čermná	2003-09-08	J5-1297/03-2083

**Připomínky vedoucí školní jídelny**

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
--	--	Připomínky nebyly podány.