



**Česká školní inspekce**

**Ústecký inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Střední odborná škola a Střední odborné učiliště gastronomie,  
Teplice, Smetanovo nám. 786**

**Smetanovo náměstí 786  
415 02 Teplice**

**Identifikátor školy: 600 170 675**

**Termín konání inspekce: 19. – 22. leden 2004**

<b>Čj.:</b>	f5 1009/04-5031
<b>Signatura:</b>	tf5zx515

## PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

**Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:**

- personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebních oborech 65-52-H/001 kuchař a 29-54-H/001 cukrář v předmětu odborný výcvik na smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004 v době inspekce vzhledem ke schváleným učebním dokumentům
- materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v učebních oborech 65-52-H/001 kuchař a 29-54-H/001 cukrář v předmětu odborný výcvik na smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004 v době inspekce vzhledem ke schváleným učebním dokumentům
- průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v učebních oborech 65-52-H/001 kuchař a 29-54-H/001 cukrář v předmětu odborný výcvik na smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004 v době inspekce vzhledem ke schváleným učebním dokumentům

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Škola je příspěvkovou organizací, která dle Rozhodnutí MŠMT o zařazení škol, předškolních zařízení a školských zařízení č. j. 32 769/2002-21 ze dne 18. 2. 2003 s účinností od 1. 9. 2003, sdružuje Střední odborné učiliště gastronomie (dále jen SOU) s kapacitou 360 žáků, Střední odbornou školu se zaměřením na hotelnictví a turismus s kapacitou 330 žáků (dále jen SOŠ) a dvě školní jídelny.

V rámci reformy státní správy přešla zřizovatelská funkce státu Rozhodnutím MŠMT Čj. 19 641/2001-14 ze dne 26. 6. 2001 na Ústecký kraj. Rada Ústeckého kraje na základě usnesení č. 29/23/2001 ze dne 19. 12. 2001 vydala zřizovací listinu Č. J. 56/2001. V době inspekce měla škola 585 žáků (viz tabulka), stanovena kapacita není překročena. Ve školním roce 2003/2004 škola zajišťuje výuku žáků v učebních a studijních oborech uvedených v tabulce.

Kód oboru	Obor	I.	II.	III.	IV.	Celkem	Doba/odpočítání
65-52-H/001	kuchař	46	73	58	-	177	3/denní
65-53-H/001	číšník	30	29	20	-	79	3/denní
29-54-H/001	cukrář	15	12	8	-	35	3/denní
<b>Celkem SOU</b>		<b>91</b>	<b>114</b>	<b>86</b>	<b>-</b>	<b>291</b>	
65-42-M/004	Hotel. a turismus.	90	89	55	60	294	4/denní
<b>Škola</b>	<b>Celkem:</b>	<b>181</b>	<b>203</b>	<b>141</b>	<b>60</b>	<b>585</b>	

Teoretické vyučování je zabezpečeno v hlavní budově školy, která se nachází v blízkosti centra města. Její dostupnost je zajištěna městskou hromadnou dopravou. Praktické vyučování probíhá ve vlastních i pronajatých pracovištích. Tematická inspekce v předmětu odborný výcvik je zaměřena tři smluvní pracoviště učebního oboru kuchař a dvě smluvní pracoviště učebního oboru cukrář.

## **HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM**

Odborný výcvik žáků učebních oborů na školních i smluvních pracovištích řídí vrchní mistr odborné výchovy (dále jen VMOV), který splňuje podmínky odborné i pedagogické způsobilosti podle platné vyhlášky.

ČŠI sledovala výuku předmětu odborný výcvik na smluvním pracovišti ČD Ústí nad Labem, kde je skupinová výuka. Mistrová odborné výchovy na tomto pracovišti nesplňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti (je vyučena v oboru). Na dalších čtyřech kontrolovaných smluvních pracovištích je zajištěna individuální výuka pod dohledem přidělených instruktorů z řad zaměstnanců. Všichni instruktoři na kontrolovaných pracovištích jsou vyučeni v oboru. Vedení školy tvoří ředitel, zástupce pro teoretické vyučování, zástupce pro praktické vyučování a zástupce ekonomického úseku. Kompetence vedoucích pracovníků i dalších zaměstnanců jsou vymezeny organizačním řádem.

Dobře propracovaná organizační struktura školy umožňuje funkční řízení všech úseků. Vzhledem k velikosti školy zajišťuje učební a odbornou praxi žáků SOŠ zástupkyně pro praktické vyučování. Zástupkyně praktického vyučování je členkou porady vedení. Odborný výcvik ve vlastních i smluvních pracovištích řídí VMOV.

Vlastní porady úseku praktického vyučování probíhají jednou měsíčně. Písemné zápisy z těchto porad byly předloženy. Předmětová komise v oblasti odborného výcviku stanovená není, jeho náplň je plně zabezpečována na poradách a jednáních úseku praktického vyučování. Zástupkyně praktického vyučování i VMOV jsou členy metodické komise odborných gastro předmětů. Přenos informací na úseku praktického vyučování je zajištěn formou pracovních porad a písemných zápisů z nich, ale i osobním stykem. Písemné informace z úseku praktického vyučování mají učitelé na vývěsce ve sborovně a žáci na nástěnkách chodeb školy.

Součástí celkového plánu školy je i plán kontrolní a hospitační činnosti úseku praktického vyučování. Kontrolní a hospitační činnost předmětu odborný výcvik zajišťuje v učebních oborech na všech pracovištích VMOV, výsledky kontrol jsou zaznamenány v inspekčním sešitě a případné nedostatky jsou operativně projednávány se zástupkyní ředitele pro praktické vyučování. Závěry z kontrolní a hospitační činnosti využívá vedení školy pro hodnocení MOV podle stanovených kritérií. Kontrolní činnost má kladný vliv na kvalitu výuky.

***Oblast personálních podmínek hodnotí ČŠI jako velmi dobrou.***

## **HODNOCENÍ MATERIÁLNĚ-TECHNICKÝCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM**

Materiálně-technické podmínky pro výuku předmětu odborný výcvik jsou na velmi dobré úrovni. Pracovní místa pro žáky učebních oborů jsou zajištěna ve dvou školních jídelnách, ale i na dalších 25 smluvních pracovištích. Jedná se o lázeňské domy v Teplicích a pečlivě vybrané hotely, restaurace a cukrářské výroby vybavené nejmodernější technikou.

Školní jídelny jsou vybaveny starším, ale velmi dobře udržovaným zařízením, které se postupně modernizuje. V těchto dvou zařízeních je každý týden zajištěn odborný výcvik (formou skupinové výuky) pro 23 kuchařů a 9 cukrářů. Ostatní žáci sledovaných učebních oborů (kuchař, cukrář) jsou na smluvních pracovištích.

Kontrolovaná smluvní pracoviště pro učební obor kuchař (ČD Ústí nad Labem, restaurace Městské sály Teplice, hotel SANTEN Moldava) a cukrář( cukrářská výroba Proboštov a Teplice) odpovídala svým materiálně-technickým vybavením potřebám skupinového i individuálního odborného výcviku. Na nadstandardně vybavených smluvních pracovištích jsou bezdotekové baterie, pracovní pulty v nerez a velmi dobře vybavená sociální zařízení.

Pracovní prostředí pěti kontrolovaných pracovišť je udržováno v čistotě a pořádku. Je podnětné, má kladný vliv na příznivé klima v průběhu pracovního dne. Stávající materiálně-technické podmínky umožňují plnit učební osnovy v plném rozsahu.

***Oblast materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti vzhledem ke schváleným učebním dokumentům hodnotí ČŠI jako velmi dobrou.***

## **HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY**

### **Vyučované obory**

Realizace deklarovaných vzdělávacích programů učební oboru 65-52-H/001 kuchař a 29-54-H/001 cukrář je v souladu s rozhodnutím MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení s účinností od 1. 9. 2003č. j. 32 769/2002-21.

***Vzdělávací programy vyučovaných učebních oborů kuchař a cukrář jsou realizovány v souladu s údaji v rozhodnutí o zařazení do sítě škol.***

Týdenní hodinová dotace předmětu odborný výcvik probíhá podle schválených učebních plánů a platných učebních osnov, které jsou rozpracovány do časově tematických plánů. Kontrolou evidence deníku odborného výcviku i individuální evidence odborného výcviku na sledovaných smluvních pracovištích bylo zjištěno, že učební dokumenty jsou plněny (počty odučených hodin i náplň učiva) a dokumentace (deník OV a individuální evidence) toto průkazně zachycuje.

***Výuka předmětu odborný výcvik je v souladu s učebními dokumenty vyučovaných učebních oborů kuchař a cukrář.***

Na smluvních pracovištích je prováděna pravidelná kontrolní a hospitační činnost, zaměřená na plnění učebních dokumentů. Průběžně je porovnáván soulad výuky s rozpracovanými učebními osnovami v deníku evidence odborného výcviku a na individuálním listu žáka. Pro žáky na smluvních pracovištích (individuální výuka) je zpracován i přeřazovací plán, kde je sledováno plnění stanovených témat. Tento plán je průběžně sledován, kontrolován a vyhodnocován. Zápisy z letošního školního roku byly předloženy. Nebylo zjištěno neplnění učebních osnov. Z další povinné dokumentace ČŠI kontrolovala u žáků hospitovaných smluvních pracovišť katalogové listy. Jsou vyplněny bez závad.

***Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.***

Rozvržení pracovní doby z psychohygienického hlediska odpovídá platné zákonné normě i potřebám žáků kontrolovaných smluvních pracovišť. Práva a povinnosti žáků i v odborném výcviku vymezuje pregnantně zpracovaný školní řád.

Škola má velmi dobře zpracovanou smlouvu příkazní s 25 majiteli firem o zajištění praxe. Smlouvy jsou koncipovány v souladu s § 15 a § 16 vyhlášky č. 354/1991 Sb., o středních školách, ve znění pozdějších předpisů. Je v nich přesně specifikován druh činností (v souladu s učební osnovou), které žáci vykonávají, nechybí ani časový rozvrh u každého žáka. Pracovní doba je dodržována. Samozřejmostí je i zajištění vhodných pracovních a hygienických podmínek a opatření k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Součástí smlouvy pro každý učební obor je školou zpracovaná osnova školení BOZP. Způsob odměňování je zajištěn dle „Směrnice ředitele školy“ č. 14 (odměna za produktivní práci žáků SOU) ze dne 2. ledna 2004.

Odměny za produktivní práci vyplácí žákům majitelé firem (restaurací – hotelů). Zpracovaná směrnice o proplácení produktivní práce odpovídá platné zákonné normě.

Každý žák na smluvním pracovišti má písemně přiděleného instruktora vyučeného v příslušném učebním oboru, kterého jmenuje škola ve spolupráci s vedoucím střediska. Na kontrolovaných smluvních pracovištích instruktor převzal proti podpisu rozpracovanou učební osnovu a záznamový list o evidenci odborného výcviku žáka. Na kontrolovaných pracovištích je dodržován § 16 odst. 5 vyhlášky č. 354/1991 Sb., o středních školách, ve znění pozdějších předpisů, počet žáků na instruktora není nikde překročen.

Plnění učební osnovy je zaznamenáno na evidenčním listu žáka zároveň s výslednou známkou za příslušný měsíc. Žáci na smluvních pracovištích plní učební osnovy na produktivní práci. ***Na kontrolovaných smluvních pracovištích jsou jednotlivé body uzavřených smluv ze strany školy i firem plněny.***

***Uzavřené smlouvy příkazní se smluvními partnery, jejich plnění, dodržování platných zákonných norem, zajištění produktivní práce, včetně plnění učebních osnov a kontrolní činnost hodnotí ČŠI jako velmi dobré.***

***Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.***

### **Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku učebního oboru kuchař (první, druhý a třetí ročník)**

V rámci sledování kvality výuky předmětu odborný výcvik bylo kontrolováno jedno smluvní pracoviště se skupinovou výukou (osm žáků) pod vedením MOV a další dvě pracoviště s individuální výukou pod dohledem instruktora.

**Skupinová výuka** učebního oboru kuchař je zajišťována na smluvním pracovišti v Ústí nad Labem, ve vývařovně obědů. Vyučovací den byl velmi pečlivě připraven. I když MOV nesplňuje podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, na kvalitu výuky tato skutečnost neměla žádný vliv. Odbornost výkladu, seznámení žáků s učivem i průběhem dne bylo vynikající, navíc bylo přizpůsobeno věku žáků. Složení skupiny je heterogenní (4 žáci prvního ročníku, 3 žáci druhého ročníku a 1 žák třetího ročníku), což umožňuje plnit stanovené cíle a zároveň i plnit tematické celky učební osnovy každého ročníku.

Materiálně-technické podmínky umožňují plnit učební osnovy v plném rozsahu. Klasická vývařovna obědů je vybavena běžným kuchyňským zařízením v nerez, s oddělenými částmi kuchyně (přípravna, saláty a další). Uspořádání pracovišť i vybavení kuchyně odpovídá platným hygienickým předpisům. Vývařovna denně produkuje cca 700 obědů, dále expeduje dalších cca 100 obědů do jednorázového nádobí. Malá učebna slouží žákům pro zahájení i ukončení pracovního dne a seznámení s cílem dne, včetně rozdělení práce.

Proškolení o bezpečnosti práce je zaznamenáno v deníku evidence odborného výcviku i ve studijním průkazu žáka. Učební osnova BOZP je přizpůsobena podmínkám školních i smluvních pracovišť.

Psychohygienické podmínky hodnotí ČŠI jako velmi dobré. Prostory kuchyně jsou velmi dobře udržované, žáci mají k dispozici prostorné šatny a sociální zařízení. Přestávky jsou dodržovány, pracovní doba je využívána.

Žáci jsou seznamováni s cílem následujícího vyučovacího dne, jeho organizací i rozdělením práce již před koncem vyučování. Toto opatření má svoje oprávnění. Od časných ranních hodin je nutno vykonávat hlavní práce tak, aby obědy byly připraveny k expedici nejpozději v 9:30 hodin. V průběhu tohoto časového období MOV kontroluje práci žáků, opravuje chyby, diskutuje o pracovních problémech žáků, předává vlastní zkušenosti a dbá na dodržování hygieny na pracovišti.

Teoretická výuka v předmětu odborný výcvik začíná na tomto pracovišti až v poledne. Jedná se o seznámení žáků s technologickými postupy, normováním i přidělením práce na následující den. Tato část má ucelený charakter, je zde přiměřený rozsah i tempo přednášené látky. Samozřejmostí je odborná instruktáž MOV, při výkladu je využíváno i názorných pomůcek. Negativem je, že žáci si nedělají žádné poznámky do pracovních sešitů, spoléhají se jen na vědomosti získané z teoretické výuky. V průběhu výuky dominoval výklad MOV, byl však vhodně kombinovaný s prvky řízeného rozhovoru. Projevovala se snaha o maximální aktivaci žáků.

Značným motivačním prvkem odborného výcviku je finanční odměna za produktivní práci, která se pohybuje v rozmezí 500 až 1000 Kč za měsíc.

Interakce a komunikace je založena na respektování osobnosti žáka, vzájemné důvěře a toleranci. Závěrečné hodnocení bylo provedeno stručně, nebylo adresné. Větší pozornost byla věnována úklidu pracoviště. Sebehodnocení žáků nebylo zaznamenáno.

**Individuální výuka** učebního oboru kuchař byla sledována na dvou smluvních pracovištích. Výuka je zajištěna pod dohledem jmenovaných instruktorů. Materiálně-technické podmínky na obou pracovištích jsou na velmi dobré úrovni a umožňují plnit učební osnovy učebního oboru kuchař v plném rozsahu.

Plnění učebních osnov, včetně docházky je sledováno instruktorem na individuálním listě konkrétního žáka. Jednou měsíčně obdrží žák výslednou známku. Nepravidelné zaznamenávání probraného učiva bylo zjištěno v jednom případě. Dle kontrolních zápisů VMOV byl instruktor na tuto skutečnost již upozorněn.

Žáci vyšších ročníků vykonávají práci v průběhu dne samostatně. Instruktor působí v roli organizátora, taktně opravuje chyby, neustále aktivizuje žáky, uvádí příklady z praxe, nutí žáky samostatně přemýšlet. Nejčastějším motivačním prvkem u individuální výuky je pochvala žáka za dobře odvedenou práci. Další motivací žáků je též odměna za odvedenou práci i možnost získání zaměstnání po vyučení.

I když jsou ve škole vytvořeny podmínky pro kontrolní prověrky (odborné učebny, kuchyňky, místnost stolničení a další), škola si dovednosti žáků získané z individuální výuky neprověřuje, a nemá tak zpětnou vazbu o skutečně zvládnutém učivu.

V průběhu inspekce na smluvních pracovištích byla ze strany instruktorů i dalšího personálu snaha co nejvíce se žáky komunikovat. Vztahy na kontrolovaných pracovištích byly nekonfliktní. Nežádoucí chování žáků nebylo zaznamenáno.

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik v učebním oboru kuchař celkově hodnotí ČŠI jako velmi dobré.***

**Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku učebního oboru cukrář, první a třetí ročník**

**Individuální výuka** byla sledována na dvou smluvních pracovištích. Výuka je zajištěna pod dohledem jmenovaných instruktorů. Materiálně-technické podmínky na obou smluvních pracovištích jsou na velmi dobré úrovni a umožňují plnit učební osnovy učebního oboru cukrář v plném rozsahu.

Plnění učebních osnov, včetně docházky je pečlivě sledováno instruktorem na individuálním listě konkrétního žáka. Jednou měsíčně obdrží žák výslednou známku.

Před zahájením práce instruktorky seznámily žáky s dodržováním BOZP. Seznámily je s cílem vyučovacího dne, byla předvedena i názorná ukázka. Instruktorky si i při vlastní práci našly čas na kontrolu dodržování technologického postupu při zhotovování výrobků, neustále doplňovala a upřesňovala pracovní postupy. V průběhu dne působily v roli organizátorek, taktně opravovaly chyby žákyň. Dokázaly respektovat individuální dispozice žákyň i jejich

individuální tempo. Za zdařile zhotovené výrobky byly žákyně chváleny. Na obou provozovnách je zajišťováno odměňování žákyň dle platné školní směrnice. Velmi dobrou estetickou úroveň mají pracovní sešity žákyň, kde jsou zaznamenány technologické postupy jednotlivých výrobků. Taktéž pracovní sešity o docházce a vykonané práci jsou vedeny pečlivě.

V průběhu inspekce se instruktorky snažily se žákyněmi co nejvíce komunikovat, ale ne vždy se to dařilo. Instruktorky i zaměstnankyně respektovaly osobnost žákyň a většina z nich poskytovala žákyním dostatečný prostor k vyjádření vlastních názorů. Ten však žákyně nedokázaly vždy využít a jejich odpovědi na otázky byly strohé. Interakce a komunikace měla průměrnou úroveň. Hodnocení práce žákyň na konci vyučovacího dne bylo provedeno.

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik v učebním oboru cukrář celkově hodnotí ČŠI jako velmi dobré.***

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

1. Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, školských a předškolních zařízení č. j. 32 769/2002-21 ze dne 18. 2. 2003 s účinností od 1. 9. 2003
2. Zřizovací listina rady Ústeckého kraje Č. J. : 56/2001 ze dne 19. 12. 2001
3. Deník evidence odborného výcviku učebního oboru kuchař, na smluvním pracovišti v Ústí nad Labem za školní rok 2003/2004
4. Evidence odborného výcviku na kontrolovaných smluvních pracovištích u učebního oboru kuchař a cukrář ve školním roce 2003/2004
5. Katalogové listy žáků kontrolovaných pracovišť učebního oboru kuchař a cukrář
6. Učební dokumenty učebního oboru kuchař platné ve školním roce 2003/2004
7. Učební dokumenty učebního oboru cukrář platné ve školním roce 2003/2004
8. Rozvrh hodin na školní rok 2003/2004
9. Sešit kontrolní a hospitační činnosti odborného výcviku za školní rok 2003/2004
10. Personální dokumentace pedagogických pracovníků školy zajišťujících praktické vyučování ve školním roce 2003/2004
11. Smlouvy o zajištění odborného výcviku na kontrolovaných smluvních pracovištích ve školním roce 2003/2004
12. Třídní knihy a katalogové listy všech tříd za školní rok 2003/2004
13. Zahajovací výkazy o počtu žáků ke dni 30. 9. 2003
14. Organizační řád školy pro školní rok 2003/2004
15. Školní řád platný pro školní rok 2003/2004
16. Školní směrnice o odměňování žáků na smluvních pracovištích pro školní rok 2003/04
17. Zápisy z porad vedení ve školním roce 2003/2004

#### **ZÁVĚR**

***Vyučované učební obory kuchař a cukrář jsou v souladu s údaji v Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení. Výuka předmětu odborný výcvik probíhá v souladu s celostátně schválenými dokumenty MŠMT.***

*U individuální výuky jsou na smluvních pracovištích všichni jmenovaní instruktoři vyučeni v oboru. Na smluvním pracovišti v Ústí nad Labem zajišťuje výuku odborného výcviku mistrová odborné výchovy bez odborné a pedagogické způsobilosti.*

*Materiálně-technické podmínky výuky předmětu odborný výcvik jsou na sledovaných smluvních pracovištích i ve škole hodnoceny jako velmi dobré.*

*Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v předmětu odborný výcvik jsou hodnoceny v učebních oborech kuchař a cukrář jako velmi dobré.*

*Střední odborné učiliště gastronomie si i nadále udržuje velmi vysokou úroveň v oblasti zajišťování smluvních pracovišť odborného výcviku pro žáky službových učebních oborů.*

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

Razítko

<b>Složení týmu</b>	<b>Titul, jméno a příjmení</b>	<b>Podpis</b>
Vedoucí týmu	PhDr. Bartolomej Javorský v. r.	.....

V Teplicích dne 11. února 2004

### **Datum a podpis statutárního zástupce školy stvrzující převzetí inspekční zprávy**

Datum převzetí inspekční zprávy: 2. 3. 2004

Razítko

Ředitel školy:

Titul, jméno a příjmení: Mgr. Jiří Nekuda v. r.	Podpis
	.....

*Dle § 19 odst. 7 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekci do 14 dnů po jejím obdržení na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. ČŠI Teplice 415 01, Dlouhá 2940, Dr. Javorský. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.*



**Další adresáti inspekční zprávy**

Adresát	Datum předání/odeslání inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Krajský úřad – odbor školství	29. 3. 2004	F5 1123/04-5031
Zřizovatel	29. 3. 2004	F5 1124/04-5031
Rada školy	-	-

**Připomínky ředitele školy**

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
		Připomínky nebyly podány.