



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Hradec Králové

Inspekční zpráva

Školní jídelna: ADEVA - školní jídelny, spol. s r. o.

Adresa: Kostecká Lhota 79, 517 41 Kostelec nad Orlicí

Identifikátor zařízení: 600 034 054

Zřizovatel: Pavel Hubálek, Kostecká Lhota 79, 517 41 Kostelec nad Orlicí

Školský úřad Rychnov nad Kněžnou, Javornická 1501, 516 01 Rychnov nad Kněžnou

Termín konání orientační inspekce: 14. prosince 1999 a 12. ledna 2000

Čj.	096 186/99-5033
Signatura	ii6tt301

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Předmětem orientační inspekce bylo specifické zjištění v organizaci stravování soukromé školní jídelny.

ADEVA - školní jídelny, spol. s r. o. Kostelec nad Orlicí, Kostelecká Lhota 79, sdružuje dvě školská zařízení: Školní jídelnu Rokytnice v Orlických horách IZO: 110 034 988, Školní jídelnu Vamberk IZO: 110 029 551.

Tato inspekční zpráva obsahuje zjištění k zařízení Školní jídelny Rokytnice v Orlických horách.

Charakteristika zařízení

Školní jídelna je vedena jako společnost s ručením omezeným. Je umístěna v budově, která bezprostředně navazuje na základní školu. Majitelem objektu je Městský úřad Rokytnice v Orlických horách. Firma ADEVA zahájila provoz 4. února 1997 v zcela nově rekonstruovaných prostorách. Zabezpečuje stravování žáků a pracovníků Základní školy Rokytnice v Orlických horách a poskytuje stravovací služby pro veřejnost.

Dokumentace zařízení

Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení bylo vydáno MŠMT ČR dne 29. prosince 1998 pod čj. 34 973/98-21 s účinností od 1. ledna 1999.

Smlouva na základě Nařízení vlády č. 324/1996 Sb., kterým se stanoví podmínky a výše poskytovaných dotací soukromým školám, předškolním a školským zařízením byla uzavřena 30. listopadu 1998 se Školským úřadem v Rychnově nad Kněžnou. K uvedené smlouvě byl uzavřen dne 22. února 1999 dodatek č. 1 v souladu s Nařízením vlády č. 321/1998 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 324/1996 Sb.

Organizace stravování

Výdej stravy je organizován v časovém rozmezí 11:00 - 14:00 hodin. Žáci a pracovníci školy přicházejí do jídelny v návaznosti na časový rozvrh jednotlivých ročníků. Počet míst v jídelně činí 96. Největší frekvence výdeje obědů probíhá kolem třinácté hodiny. Pro školní stravování žáků jsou nabízeny dva druhy jídel, dospělé osoby mají možnost výběru ze tří druhů (jeden z nich zeleninový talíř). Jednotná je polévka a nápoj. Strávníci jsou ke stravování trvale přihlášení a den předem mají možnost si zvolit z uvedené nabídky. Nadstandardní nabídkou je poskytování dopoledních svačín, nápojů, školního mléka a několika druhů potravin racionální stravy. Velmi pozitivně je hodnoceno i vytvoření specifických podmínek pro zajišťování speciálních diet strávníků ze zdravotních důvodů (např.: bezlepková dieta, jaterní onemocnění). Dietní strava je připravována po vzájemné konzultaci s rodiči žáků.

Stravovací služby pro veřejnost jsou realizovány výdejem stravy do nádob. Výdejové okénko je situováno ve vstupní hale.

Ze zprávy o stavu stravování žáků ze dne 14. prosince 1999, zpracované ředitelem Základní školy Rokytnice v Orlických horách, vyplynulo pozitivní stanovisko k úrovni školní jídelny. Po zahájení provozu byly zjištěny některé nedostatky, které byly řešeny po vzájemných konzultacích mezi vedením školy, učiteli základní školy a zástupci firmy ADEVA. Na základě těchto jednání došlo k sestavení stravovací komise, která sleduje úroveň stravování. Komise je tvořena ze zástupců školy, rodičů, městského úřadu a školní jídelny. V současné době je vedení školy s provozem školní jídelny velmi spokojeno.

Školní jídelna má zpracován provozní řád, který je k dispozici strávníkům v prostorách jídelny.

Provozovatel v průběhu roku zajišťuje různé akce, kterými doplňuje svoji nabídku. Jako příklad lze uvést: Mikulášská nadílka, vepřové hody, kuchyně různých evropských zemí. Tyto aktivity jsou pozitivně hodnoceny strávníky školní jídelny.

Kapacita je dle Rozhodnutí MŠMT ČR stanovena pro 600 jídel. V současné době se stav strávníků pohybuje kolem 200 žáků a pracovníků základní školy a zpravidla 90 dalších zájemců z obce. Výdej stravy je zajišťován v jídelně, která je velmi vhodně esteticky upravená. Pro strávníky jsou vytvořeny optimální podmínky. Okresní hygienická stanice v Rychnově nad Kněžnou provedla dne 19. ledna 1999 hygienickou kontrolu, ze které vyplynulo pozitivní hodnocení.

Bezpečnost žáků po dobu výdeje obědů zajišťují zaměstnanci školní jídelny a na základě vzájemné dohody i pedagogičtí pracovníci základní školy.

Odborné zjištění

Odborné zjištění bylo provedeno referentkou Školského úřadu v Rychnově nad Kněžnou.

Školní jídelna používá potravinové normy pro žáky 1. - 4. ročníku 15,40 Kč, 5. - 9. ročníku a dospělé 17,40 Kč. Cizí strávníci hradí včetně režie 37,- Kč. Stav finančního hospodaření vykazoval k 31.12. 1999 provar ve výši 2186 Kč.

Kontrolu dodržování výživových norem za měsíc listopad 1999 nebylo možno provést. Důvodem bylo, že veškeré podklady byly k dispozici na druhém pracovišti ADEVY ve Vamberku.

Spotřeba potravin v měsíci listopadu 1999 byla u sledovaných druhů následující: maso 99 %, ryby 147 %, mléko 150 %, mléčné výrobky 78 %, tuk 79 %, cukr 162 %, zelenina 105 %, ovoce 118 %, brambory 90 % a luštěniny 111 %. Z uvedeného přehledu vyplývá, že spotřeba sledovaných potravin je dodržována, někdy i překračována, kromě mléčných výrobků. Ty byly nahrazeny vyšší spotřebou mléka. Spotřeba cukru je v rozporu s požadavky, jelikož překročila 100 %.

Spotřební koš je ve školní jídelně propočítáván měsíčně.

Normování potravin se provádí především podle receptur školního stravování, v menší míře se používají i vlastní receptury. Jsou vypracovány pro hlavní jídla, zeleninové talíře a saláty. Nedostatkem je, že v nich není uvedena výtěžnost porcí, chybí technologický postup a potraviny jsou uváděny pouze v čisté váze.

Evidence vydaných potravin je vedena odděleně ve dvou výdejkách. Jedna zahrnuje školní a druhá závodní stravování. Pro školní stravování je formou počítačového zpracování vyhotovena celková výdejka. Zde je uveden rozpis výdeje potravin podle jednotlivých druhů jídel. Obsahem jsou počty strávníků rozdělených podle kategorií i druhů jídel. Na výdejce jsou uváděna čísla použitých receptur a bilance hospodaření.

Kontrola normování potravin:

29. 11. 1999 čočka na kyselo, salám (junior), čalamáda

norma čočky: 12,65 kg

výdej: 13,- kg

norma salámu podle kuchařky: 10,90 kg

výdej: 10,80 kg

správně se mělo vycházet z výtěžnosti uzeného masa a ne z dávky před vařením - norma by pak byla pouze 7,85 kg

25. 11. 1999 vepřové rizoto, sýr

norma masa: 5,90 kg

výdej: 5,90 kg

norma rýže: 5,90 kg	výdej: 7 kg
(při koefic. 0,7 a 0,8 by norma byla pouze 5,50 kg - 127 % spotřeba)	
norma sýru: 1,47 kg	výdej: 1,60 kg
18. 11. 1999 slepice na paprice, těstoviny	
norma masa: 30,35 kg	výdej: 30,35 kg
norma těstovin: 11,20 kg	výdej: 11,50 kg
15. 11. 1999 štěp. hovězí pečeně	
norma masa: 7,86 kg	výdej: 7,70 kg
norma rýže: 7,17 kg	výdej: 7 kg
24. 11. 1999 segedínský guláš, houskový knedlík	
norma masa: 7,86 kg	výdej: 7,7 kg
norma mouky: 11,80 kg	výdej: 13,- kg (110 %)

Při kontrole dokladů k normování potravin byly zjištěny nedostatky. Např.: dne 24. 11. 1999 norma na knedlíky byla 10, 80 kg a výdej 15 kg, 10. 1. 2000 k výdeji uvařené rýže z norem vychází, že k přípravě uvedené potraviny bylo potřeba 8,75 kg, skutečně bylo odepsáno 4,5 kg. S vedoucí ŠJ byla tato skutečnost projednána.

Jídelní lístky byly posouzeny za měsíc listopad 1999. Skladby první volby vycházejí z požadavků školního stravování. Byly v nich zařazeny ryby, luštěniny, saláty, 2x týdně ovoce a 1x tvarohový desert s višněmi. V průběhu sledovaného měsíce byly připraveny moučníky (1x drobenka, 1x vídeňské řezy). Dále bylo zjištěno, že jsou používány i uzeniny typu junior, které nejsou pro ŠJ povoleny hygienou.

Kuchyň včetně přilehlých prostor byla čistá a uspořádaná. Pracovní stoly i plochy jsou oddělené a řádně označené. Na kuchyň navazuje samostatný prostor na bourání syrového masa. V přilehlých skladech jsou umístěny chladničky s označením jejich obsahu. Nedostatky při zpracování surovin a skladování potravin nebyly zjištěny. Namátkovou kontrolou záručních lhůt potravin nebylo zjištěno jejich překročení.

V den kontroly byly technologické postupy dodrženy. Byla provedena kontrola výtěžnosti 10 porcí masa ke svíčkové. Hmotnost porcí pro strážníky I. skupiny byla dle normy. Druhá skupina byla pod normou, což vzniklo špatnou kvalitou masa.

Při kontrole dodržování směrnice Ministerstva zdravotnictví č. 72/1987, o hygienických požadavcích na zřízení a provoz zařízeních společného stravování bylo zjištěno: vzorky jídla byly uloženy od všech připravovaných jídel, u masa však nebyla dodržena hmotnost. Údaje o odběrech vzorků nejsou vedeny. Sanitační řád nebyl předložen.

Příjem potravin je pouze v době provozu zařízení. Zbytky jídla jsou denně odnášeny soukromou osobou.

Byly předloženy zdravotní průkazy všech zaměstnanců ŠJ. Na všech průkazech je potvrzení o proškolení hygienickým minimem.

Pracovnice kuchyně měly pracovní oděv čistý a kompletní. Při výdeji jídel jsou používány igelitové rukavice na jedno použití.

Sociální zázemí je na velmi dobré úrovni. Šatní skříňky jsou dělené pro civilní a pracovní oděv. Jsou používány papírové ručníky na jedno použití.

Ochranné osobní pracovní pomůcky jsou dle vyjádření ředitele poskytovány, avšak jejich převzetí není zaměstnanci potvrzeno podpisem. Školení BOZP bylo provedeno u všech zaměstnanců dne 10. 9. 1998.

Revize elektrických spotřebičů nebyla doposud provedena. Poslední revize výtahu proběhla 11. ledna 1999.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Informovanost strážníků je zabezpečována formou vývěsek jídelních lístků a potřebných zpráv na informační tabuli ve školní jídelně a městském úřadě. Pro žáky školy jsou informace vysílány školním rozhlasem. Formou názorné ukázky hotových jídel upravených na talíři je zvyšována informovanost strážníků. K prezentaci činnosti jídelny pro širší veřejnost je využíváno také publikací článků v měsíčníku „Horský kurýr“.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení pod čj. 34 973/98-21 ze dne 29. 12. 1998,
- Smlouva o zvýšení dotace soukromému školskému zařízení na školní rok 1999/2000 ze dne 30. 11. 1998,
- Dodatek č. 1 ke smlouvě o zvýšení dotace soukromému zařízení na školní rok 1999/2000 ze dne 22. 2. 1999,
- Protokol Okresní hygienické stanice Rychnov nad Kněžnou ze dne 19. 1. 1999,
- zpráva o stavu stravování žáků Základní školy Rokytnice v Orlických horách,
- podklady pro odborné zjištění: jídelníčky, výdejky, zdravotní průkazy, evidence školení BOZP ze dne 10. 9. 1998, revize výtahů.

ZÁVĚR

Žáci jsou cíleně a důsledně vedeni k získávání a dodržování zásad společenského a kulturního chování.

Nebylo zjištěno neefektivní využívání finančních prostředků ze státního rozpočtu vzhledem k účelu jejich poskytnutí.

Školní jídelna zabezpečuje stravování žáků a pracovníků školy na velmi dobré úrovni.

Doporučení:

- normování potravin provádět důsledně podle receptur školního stravování,
- vlastní receptury doplnit o výtěžnost porcí a technologické postupy,
- při přípravě pokrmů používat suroviny, které jsou v souladu s metodickým pokynem krajského hygienika č. 2/1996,
- důsledně dodržovat směrnici Ministerstva zdravotnictví č. 72/1987, o hygienických požadavcích na zřizování a provoz zařízení společného stravování,
- zabezpečit provedení revize elektrických spotřebičů.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko

Školní inspektoři	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Jaroslav Kadlec	Kadlec J. v. r.
Členové týmu	Miloslava Beránková	M. Beránková v. r.
Externí spolupracovníci	Ladislava Hlaváčková	

V Rychnově nad Kněžnou dne 27. ledna 2000

Datum a podpis ředitele školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 4. února 2000

Razítko

Pavel Hubálek

Hubálek v. r.
Podpis

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 ředitele 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	<i>Zcela mimořádný, příkladný</i>
Velmi dobrý	<i>Výrazná převaha pozitiv, drobné a formální nedostatky, nadprůměrná až spíše nadprůměrná úroveň</i>
Dobrý	<i>Negativa a pozitiva v rovnováze, průměrná úroveň</i>
Ještě vyhovující	<i>Převaha negativ, výrazné nedostatky, citelně slabá místa</i>
Nevyhovující	<i>Zásadní nedostatky</i>
Plní, je v souladu	<i>Dodržuje, čerpá účelně, efektivně</i>
Neplní, není v souladu	<i>Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně</i>

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání	Podpis příjemce nebo čj.

	inspekční zprávy	jednacího protokolu ČŠI
Školský úřad	18. 2. 2000	096 47/00-1004
Zřizovatel	3. 2. 2000	096 25/00-1004

Připomínky ředitele školského zařízení

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