



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Liberec

Inspekční zpráva

Školní jídelna Chmurčiaková, s.r.o., Masarykova 3, Liberec

Adresa: Masarykova 3, 460 01 Liberec I

Identifikátor: 600 033 619

Zřizovatel: Marie Chmurčiaková, Masarykova 650, 460 01 Liberec

Školský úřad Liberec, Masarykova 18, 460 31 Liberec 1

Termín konání orientační inspekce: 18. leden 2000

Čj.	084 28/00-2452
Signatura	ih4tt302

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Charakteristika zařízení

Soukromá školní jídelna umístěná v prostorách Střední průmyslové školy strojní a elektrotechnické Liberec, Masarykova 3 slouží k zajištění stravování (obědy) pro žáky a personál této školy včetně Vyšší odborné školy (v prosinci 1999 pro 255 žáků a 50 pracovníků školy). Jidelnu dále využívají žáci a učitelé Obchodní akademie Liberec (65 žáků a 2 učitelé), Střední průmyslové školy textilní Liberec (13 žáků a 12 učitelů), Střední zdravotnické školy Liberec (5 žáků a 11 učitelů), Střední průmyslové školy stavební Liberec (2 žáci). Stravují se zde i pracovníci Školského úřadu Liberec (v prosinci 1999 celkem 4), Pedagogicko-psychologické poradny Liberec (5) a Domu dětí a mládeže Větrník (2). Celková kapacita školní jídelny 600 jídel není překročena.

Dokumentace zařízení

Usnesení Krajského soudu v Ústí nad Labem ve věci zápisu do obchodního rejstříku ze dne 3. 9. 1997 má čj. Firm 21 394/97 a registraci Rg C 12 734/1.

Výpis z obchodního rejstříku oddíl C, vložka 12 734, vedeného Krajským soudem v Ústí nad Labem má č. 21 856/37.

Živnostenský list vydaný Okresním úřadem Liberec dne 7. 8. 1997 pod čj. 00/5174/97/P/Šp má evidenční číslo 350500-11130-01.

Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení vydané 3. 12. 1998 MŠMT Praha 1 má čj. 33 416/98-21.

Smlouva se Střední průmyslovou školou strojní a elektrotechnickou Liberec o pronájmu kuchyně, skladu, šatny, sociálního zařízení, chodby a prostoru výdejny jídel v celkové rozloze 176,26 m² je ze dne 5. 1. 2000.

Smlouva o poskytnutí dotace od ŠÚ Liberec má čj. S 5/99, smlouva o zvýšení dotace čj. S 6/99.

Organizace stravování

Nákup stravenek, volba jídel i odhlašování se provádí průběžně v kanceláři jídelny. Pravidla pro zajištění této agendy včetně jídelního lístku s nabídkou tří připravovaných jídel na týden jsou veřejně vyvěšeny v prostoru jídelny.

Jídlo vydávají kuchařky u jídelního pultu umístěného v prostoru největší místnosti jídelny. Jídlo lze konzumovat ve dvou místnostech, které jsou čisté, vyzdobené, stoly opatřené čistými ubrusy. Kapacitně vyhovují. Obě místnosti nejsou součástí soukromé školní jídelny, úklid i dozor v nich zajišťuje škola. Spolupráce personálu školy a pracovníků školní jídelny při zajišťování bezproblémového provozu školní jídelny je velmi dobrá.

Ředitel školy sleduje úroveň školního stravování a všechny případné připomínky projednává s vedením jídelny. Konstatoval spokojenost s úrovní organizace i kvalitou školního stravování v této školní jídelně.

Odborné zjištění

Při kontrole byly použity podklady za kalendářní rok 1999. Zejména se jednalo o výdejky potravin, evidenci dodržování finančních normativů na potraviny, schválené normy technologických postupů pro přípravu pokrmů, zdravotní průkazy všech pracovníků, záznamy o školení dodržování hygieny a bezpečnosti při práci, sanitační řád a jídelní lístky.

Pro strážníky připravují zaměstnanci jídelny každý den tři druhy pokrmů. Skladba a

sestavování jídelního lístku je tak mnohem náročnější než je běžné při vaření jednoho druhu. Variantu tří jídel vedoucí jídelny konzultuje s OHES Liberec tak, aby bylo vyhověno požadavkům výživových norem pro tuto kategorii strážníků.

Hygiena provozu byla v souladu s hygienickou směrnicí a při kontrole nebyly shledány žádné nedostatky. Všichni zaměstnanci používaly předepsané oblečení, vhodné pro pracovníky v potravinářství. Sanitační řád je řádně zpracován, vyvěšen na viditelném místě a všemi pracovníky dodržován. Všichni pracovníci měli platné zdravotní průkazy s platnými záznamy o absolvování hygienického minima podle vyhlášky MZ č. 91/1994 Sb.

Kontrolované výdejky potravin byly přehledně zpracovány. Spotřeba surovin odpovídala normě pro vařená jídla a počtu strážníků. Finanční normativ na potraviny pro danou věkovou kategorii strážníků je dodržován v souladu s vyhláškou MŠMT ČR č. 48/1993 Sb. Výživové normy jsou pravidelně sledovány pomocí speciálního počítačového programu. V této oblasti nebyly shledány žádné nedostatky.

Při sestavování jídelních lístků jsou brány na zřetel zásady správné výživy. Skladba pokrmů v průběhu týdne je velmi rozmanitá, doplněná dostatečným množstvím ovoce, zeleniny a mléčných výrobků. Pokrmy připravované v den kontroly byly velmi chutné, esteticky upravené a v požadované kvalitě a množství. Pokrmy připravují tři stálé, plně kvalifikované pracovníce a skupina učňů v rámci jejich praktického výcviku pod vedením mistra odborného výcviku. Učňi jsou studenty Odborného učiliště a Praktické školy Liberec, s níž má vedoucí jídelny uzavřenou řádnou smlouvu.

Podle odborného zjištění má provoz jídelny velmi dobrou úroveň.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Protokol o výsledku následné kontroly hospodaření s příspěvkem ze SR přiděleným prostřednictvím ŠÚ soukromé jídelně vyhotovený pracovníky ŠÚ Liberec dne 18. 1. 1999 má čj. 100/K/003/99/Ryb.

Protokol o výsledku následné kontroly hospodaření s příspěvkem ze SR přiděleným prostřednictvím ŠÚ soukromé jídelně ze dne 14. 6. 1999 má čj. 700/K/016/99/Ryb. Reakcí na zjištěné závady bylo přepracování Směrnice pravidel účetnictví pro rok 1999 s datem 20. 7. 1999.

Protokol o stání kontrole provedené Okresním úřadem Liberec ze dne 8. 11. 1999 konstatuje stav bez závad.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- dokumentace zařízení uvedená výše
- pokyny pro strážníky
- jídelní lístky
- provozní řád školní kuchyně s pokyny pro BOZP
- směrnice pravidel účetnictví
- výdejky potravin
- evidence dodržování finančních normativů na potraviny
- schválené normy technologických postupů pro přípravu pokrmů

- zdravotní průkazy pracovníků ŠJ
- záznamy o školení dodržování hygieny a bezpečnosti při práci
- sanitační řád

ZÁVĚR

Celkově je hodnocena soukromá školní jídelna jako velmi dobrá.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko
ano

Školní inspektor

Titul, jméno a příjmení

Podpis

Ing. Zdeněk Rakušan

Rakušan v. r.

Externí spolupracovnice Bc. Alena Krebsová

V Liberci dne 31. leden 2000

Datum a podpis vedoucí školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 1. 2. 2000

Razítko
ano

Vedoucí školského zařízení

Podpis

Marie Chmurčiaková

Chmurčiaková 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 neumožňují činnost zařízení
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 Liberec	25. 2. 2000	084 127/00-2452
Zřizovatel: Marie Chmurčiaková, Liberec	1. 2. 2000	viz vedoucí soukr. ŠJ

Připomínky vedoucí

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
		Bez připomínek