



# ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Hradec Králové

---

## Inspekční zpráva

**Školní jídelna**

**Základní škola Trivium Plus o. p. s. Bystré, Dobřany,  
okres Rychnov nad Kněžnou**

**Adresa: Dobřany 2, 518 01 Dobruška**

**Identifikátor: 600 001 491**

**Zřizovatel: Milan Jandáček, Dukelská 827, 549 01 Nové Město nad Metují**

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

**Termín konání orientační inspekce: 17. ledna 2000**

<b>Čj.</b>	096 13/00-5033
<b>Signatura</b>	ii6ct306

## ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Předmětem orientační inspekce bylo specifické zjištění v organizaci stravování žáků soukromé školy.

Základní škola Trivium Plus o. p. s. Dobřany, okres Rychnov nad Kněžnou sdružuje dvě školská zařízení: školní družinu, školní klub IZO: 110 011 449, školní jídelnu IZO: 110 036 751.

Tato inspekční zpráva je zpracována k zařízení školní jídelny.

### Charakteristika zařízení

Školní jídelna je součástí základní školy, která je ve své právní formě vedena jako obecně prospěšná společnost. Je umístěna v přízemí budovy školy. Majitelem objektu je Obecní úřad Dobřany.

Kapacita je dle Rozhodnutí MŠMT ČR stanovena pro 150 jídel. Ve školním roce 1999/2000 zabezpečuje školní jídelna stravování pro 105 žáků a zaměstnanců základní školy. Dále se zde stravují 4 cizí strážníci.

### Dokumentace zařízení

Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení bylo vydáno MŠMT ČR dne 7. 10. 1999 pod č. j. 15 291/99-21.

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. 11. 1998 se Školským úřadem v Rychnově nad Kněžnou. V souladu s Nařízením vlády č. 321/1998 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 324/1996 Sb., byl k uvedené smlouvě dne 22. 2. 1999 uzavřen dodatek č. 1.

### Organizace stravování

Školní jídelna má zpracován rozpis výdeje obědů pro žáky jednotlivých tříd v návaznosti na rozvrh hodin školy. V rozpisu jídelny jsou uvedeni pedagogičtí pracovníci, určení pro dozor při výdeji obědů o dvou hlavních poledních přestávkách. Je umístěn v prostorách jídelny. Pro zajištění bezpečnosti a plynulosti stolování zabezpečují přítomní pedagogičtí pracovníci nalévání polévky. Výdej stravy je organizován v časovém rozmezí 11:15 - 12:45 hodin. Počet míst v jídelně činí 28. Pro stravování je připravován jeden druh jídla včetně polévky a nápoje. V případě požadavku rodičů lze zabezpečit dietní stravu žáků.

Stravovací služby pro veřejnost jsou realizovány výdejem stravy do nádob. Školní jídelna je udržována v čistotě. Nevhodně se jeví vymezení prostoru, který je určen pro zabezpečení pitného režimu v době podávání jídla. Skleničky a nádoba pro nápoje jsou v těsné blízkosti okénka k odkládání použitého nádobí. Žáci i zaměstnanci školy využívají sociálního zázemí umístěném v prostorách školy.

Ze záznamu z rozhovoru se zástupkyní ředitele školy vyplynulo pozitivní stanovisko k úrovni kvality obědů školní jídelny.

Okresní hygienická stanice v Rychnově nad Kněžnou provedla dne 16. 10. 1999 hygienickou kontrolu stravovacího zařízení s pozitivním závěrem.

## Odborná zjištění

Odborné zjištění bylo provedeno referentkou Školského úřadu Rychnov nad Kněžnou. Potravinové normy jsou stanoveny: žáci I. skup. 13,50 Kč, žáci II. skup. 15,20 Kč a dospělí včetně cizích 15,80 Kč. Cizí strážníci platí celkem 35,- Kč. O prázdninách je zařízení mimo provoz. Stav finančního hospodaření vykazoval k 31. 12. 1999 úsporu 146,05 Kč.

Zařízení školní kuchyně a jídelny bylo uspořádané a ve vzorné čistotě. Na přípravu stravy se používá částečně nerezové nádobí. Nádobí na konzum jídla bylo čisté, k dispozici byly duritky, porcelánové talíře, nerez příbory, nerezové polévkové mísy a misky z umělé hmoty, které nejsou vhodné.

Vybavení školní jídelny (dále jen ŠJ): velkokuchyňský sporák, pánev, škrabka na brambory, střední a malý robot, elektrická trouba, tříplotýnkový kuchyňský sporák a myčka na nádobí. Vybavení elektrickými spotřebiči je dostačující.

Pracovní oblečení měly kuchařky čisté a kompletní, pracovaly bez ozdob na ruku a nalakovaných nehtů. Zdravotní průkazy obou pracovnic byly k dispozici, pracovnice jsou proškoleny hygienickým minimem.

Sklad potravin je vhodně uspořádán a udržován v čistotě. Množství skladovaných zásob je minimální. Namátkovou kontrolou nebyla zjištěna prošlá záruka u žádné potraviny. Vzorky jídla byly uloženy.

Příjem zásob potravin je pouze v provozní době zařízení. Pečivo i mléko se nakupují v místní prodejně. Zbytky si každodenně odebírá soukromá osoba.

Dodržování výživových norem bylo posouzeno podle spotřeby potravin za měsíc listopad 1999. Vybrané potraviny byly dodrženy tímto způsobem: maso 77 %, ryby 86 %, mléko 83 %, mléčné výrobky 97 %, cukr 84 %, tuky 93 %, zelenina 127 %, ovoce 128 %, luštěniny 102 % a brambory 115 %.

Namátkově bylo provedeno odsouhlasení spotřeby mléka a mléčných výrobků. Spotřeba mléka souhlasila, rozdíl byl ve spotřebě mléčných výrobků. Místo uvedené spotřeby 37 kg byla skutečnost 26,10 kg. Mléčné výrobky byly dodrženy pouze na 69 %. Výsledky spotřeby potravin jsou většinou v požadovaném limitu. Ke zvýšení by mělo dojít především u masa a mléčných výrobků.

Normování potravin je prováděno podle koeficientu: ZŠ I. skupiny - 0,7; ZŠ II. skupiny a dospělých - 0,8. Koeficienty na maso jsou o 0,1 nižší.

8.11. 1999 vepřový guláš, těstoviny

norma masa: 6,95 kg + do 10 % výdej: 7,22 kg

norma sádla: 0,60 kg výdej: 0,60 kg

norma těstovin: 6,40 kg výdej: 6,50 kg

výdej 10 kg mandarinek - 97 g na porci

10.11. 1999 zapečené filé se zeleninou

norma filé (podle vyšších koef.): 8,30 kg výdej: 6,60 kg + 1,80 kg (dopsáno 15.11. 1999)

norma vajec: 29 ks výdej: 30 ks

15.11. 1999 znojemská hovězí pečeně, rýže

norma masa: 6,81 kg výdej: 6,90 kg

norma rýže: 6,26 kg výdej: 3,50 kg + 2,50 kg

polévka drůbková s nudlemi

norma drůbků: 4,69 kg

výdej: 4 kg kuřat (nedodržen druh)

norma nudlí: 0,63 kg

výdej: 2 ks á 200 g

26.11. 1999 houskový knedlík

norma mouky: 6 kg

výdej: 8 kg ( 133 %)

29.11. 1999 fazolová polévka

norma fazolí: 2,80 kg

výdej: 3,- kg

Normování potravin bylo v povolené toleranci kromě mouky na knedlíky. Při normování jsou používány pouze receptury platné pro školní stravování.

Skladby jídelních lístků v listopadu 1999 vycházely z požadavků na školní stravování a byly pestré. K opakování došlo pouze u dvou polévek. Téměř denně je k obědu podávána zelenina nebo ovoce a jsou zařazovány mléčné výrobky (1x pudink, 1x jogurt). Minimálně se podávají mléčné nápoje, ale přitom spotřeba mléka potřebovala navýšit pouze o 7 %, aby byla v požadované toleranci. To znamená, že se žákům podávalo mléko v jiné formě než nápoji.

Ve školní jídelně jsou zaměstnány dvě pracovnice. Vedoucí ŠJ vykonává svůj úvazek na 50 % a na 100 % je zaměstnána jako kuchařka. Další pracovnice vykonává profesi kuchařky na plný úvazek.

Dle vyjádření vedoucí ŠJ každá kuchařka obdrží každoročně 1ks plášť, kalhoty a pár obuvi. Sociální zázemí pro zaměstnance je nedostačující. Před vstupem do kuchyně je umístěn věšák, na kterém vedle sebe visí pracovní a civilní oblečení kuchařek. Sprcha i WC jsou používány všemi pedagogickými a provozními pracovníky.

Proškolení v oblasti BOZP nebylo předloženo vzhledem k nedostupnosti materiálů (pracovní neschopnost ředitele). Vybavení lékárníčky v kuchyni bylo nevyhovující z důvodů prošliých lhůt zdravotnických potřeb, chyběl obvazový materiál.

Dle sdělení vedoucí ŠJ byla revize elektrických spotřebičů kuchyně provedena v minulém školním roce. Zápis o revizi a sanitační řád nebyly k dispozici. Jsou uloženy u ředitele školy, který byl v době kontroly nepřítomen.

V den kontroly se podávala polévka z míchaných luštěnin, zbruf se sýrem, špagety, jogurt, čaj. Oběd byl připraven chutně, ale nebyl zcela dodržen technologický postup přípravy zbrufu tím, že zahuštění bylo provedeno pouze moukou rozmíchanou ve vodě.

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

- Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení pod čj. 15 291/99-21 ze dne 7. 10 1999,
- Inspekční záznam poř. čís. \*869253 Okresní hygienické stanice Rychnov nad Kněžnou ze dne 16. 10. 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,
- rozpis výdeje obědů a dozorů,
- podklady pro odborné zjištění: jídelničky, výdejky a spotřební koš potravin za měsíc listopad 1999, zdravotní průkazy.

## ZÁVĚR

*Školní jídelna vychází z požadavků školního stravování. Rezervy jsou v plnění spotřeby masa a mléčných výrobků. Žáci jsou cíleně a důsledně vedeni k získávání a dodržování zásad společenského a kulturního stolování a chování.*

*Neefektivní využívání finančních prostředků přidělených ze státního rozpočtu vzhledem k účelu jejich poskytnutí nebylo zjištěno.*

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

Doporučení:

- průběžně doplňovat a obměňovat obsah lékárníčky,
- vyřešit sociální zázemí kuchařek.

### 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.
<b>Externí spolupracovníci</b>	Ladislava Hlaváčková	

V Rychnově nad Kněžnou dne 26. ledna 2000

### Datum a podpis ředitele školy stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 4. února 2000

Razítko

Ředitel školy	Podpis
Mgr. Josef Hepnar	Veselý J. 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 ředitel školy 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 inspekční zprávy	Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI
Školský úřad	18. 2. 2000	096 53/00-1004
Zřizovatel	18. 2. 2000	096 54/00-1004

#### Připomínky ředitele školy

Datum	Čj. jednacího protokolu ČŠI	Text
---	---	Nebyly podány