



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Střední Čechy

Inspekční zpráva

J + J školní jídelny s r. o.

Bezručova 94, 250 01 Říčany u Prahy

Pracoviště: Táborská 1685, 251 01 Říčany u Prahy

Identifikátor zařízení: 600 032 728

Zřizovatel: Jiří Janeček, Jizerská 8/359, 251 01 Říčany u Prahy, Marta Janečková,

Jetřichovická 741, 190 00 Praha 1

Školský úřad Praha-východ, Biskupská 7, 111 21 Praha 1

Termín konání inspekce: 12. dubna 2000

Čj.	035 177/00-2158
Signatura	ic5xt303

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

Charakteristika zařízení

Právní forma zařízení je společnost s ručením omezeným, IČO 25 778 391. Toto zařízení sdružuje:

1. Školní jídelna J+J, Bezručova 94, Říčany u Prahy, IZO 102 726 477,
2. Školní jídelna J+J, Komenského nám. 1/1280, Říčany u Prahy, IZO 110 013 042,
3. Školní jídelna J+J, Táborská 1685, Říčany u Prahy, IZO 110 013 051,
4. Školní jídelna J+J, Masná 18, Praha 1, IZO 110 007 760,
5. Školní jídelna J+J, Dušní 19, Praha 1, IZO 110 450 540.

Předmětem činnosti sledované školní jídelny je stravování žáků a zaměstnanců soukromého gymnázia, Táborská ul. 1685, 251 01 Říčany u Prahy, dále pak prodej svačin a nealkoholických nápojů a rozvážka obědů dle smluv do:

-Italimax s r. o., Zděbradská 58/59
251 01 Říčany - Jažlovice.

-ALUKOENIGFRANKSTAHL
s r.o. Modletice 76, 251 70
Dobřejovice

- SELEKA a s.pobočka Strančice,
Jankovcova 18, 170 037 Praha 2

-EURIONOX s r.o., Krkonošská 5,
Praha 2

-Ráj zahrádkářů, 251 70
Dobřejovice

Dokumentace zařízení

Majitelem firmy byly předloženy předepsané dokumenty: zřizovací listina, rozhodnutí o zařazení do sítě škol a školských zařízení s kapacitou 170 jídel. (rozhodnutí o zařazení do sítě MŠMT ČR č.j.27 138/99-21 ze dne 24. 8. 1999. Od roku 1994, kdy byla kapacita stanovena na 800 jídel nedošlo ke snížení počtu zaměstnanců, ani technického vybavení. Zřizovatel bude žádat o změnu. Smlouva se školou o zajištění školního stravování.

Organizace stravování

Žáci si mohou vybrat způsob úhrady a to buď formou bezhotovostní platby, nebo hotovostní platby. Na pracovišti byl v době kontroly provozní řád, jehož součástí byl požární řád a zásady při práci ve společném stravování. Jídelní prostor byl v době kontroly dostatečný. Jako nedostatek se jevila malá estetická úroveň prostoru jídelny. Jídelna je součástí soukromé školy

a není předmětem nájemní smlouvy se společností zajišťující stravování.

Sociální zázemí bylo vzhledem ke kapacitě školy dostatečné. Kvalitně po hygienické stránce udržované. Zázemí pro zaměstnance bylo co do velikosti, ale i uspořádání a čistoty hodnoceno jako velmi dobré. Vybavení kuchyně je na současné technické úrovni.

Vydávání obědů bylo realizováno po třídách dle rozvrhu výuky soukromé školy. Každý strážník měl možnost výběru ze tří jídel. Polévka byla na stole v mísách. Tuto si mohli žáci odebrat v libovolném množství.

Bezpečnost žáků při výdeji obědů a při stravování zajišťují pedagogičtí pracovníci školy jimž jídelna zajišťuje stravování. Rozpis služeb byl uveřejněn v jídelně.

Odborné zjištění

Způsob vedení účetnictví

Veškerá účetní evidence je vedena výpočetní technikou – program PC – VIS Plzeň – Stravné VZ 2-51. Účetnictví školního stravování je vedeno odděleně od komerční činnosti jídelny. Výdejku potravin vyhotovuje denně před zahájením vaření vedoucí kuchařka na klasický tiskopis, který je přílohou výdejky zpracované na PC.

Podkladem evidence strážníků jsou přihlášky ke stravování. Stravné je vybíráno zálohově v hotovosti. Přepjatky za odhlášená jídla jsou odečítány z předpisu plateb v následujícím stravovacím období. K odběru jídla jsou strážníkům vydávány stravenky, které slouží pouze pro tuto školní jídelnu.

Rekapitulace hospodaření jídelny je prováděna v rozsahu, který odpovídá vedení účetnictví ve školních jídelnách jinak zřizovaných obcemi.

Počet přihlášených strážníků uvedených ve výkazu o společném stravování dětí a mládeže Škol (MŠMT) V17-01 podle stavu k 15.10.1999:

<i>Kategorie strážníků</i>	<i>počet strážníků (V17-01)</i>	<i>skutečnost k 31.3. 2000</i>
Žáci gymnázia odpovídající 5.-9.roč. ZŠ	97	97
Žáci gymnázia	90	92
Zaměstnanci gymnázia	neuvedeni	18
Celkem školní stravování:	187	
Cizí strážníci:	neuvedeni	180
Celkem všech strážníků:	187	

Kontrolou předložených přihlášek ke stravování (žáků) v porovnání s údaji ve výkaznictví (V17-01) nebyly zjištěny rozdíly.

Dodržování finančních normativů

Finanční normy na nákup potravin na strážníka a den:

<i>Kategorie</i>	<i>fin. norma/oběd</i>	<i>rozpětí dle vyhl. 313/1997</i>
žáci gymnázia odpovídající 5.-9.roč. ZŠ	17,-- Kč	14,40 až 23,60 Kč

žáci gymnázia 18,-- Kč 15,40 až 24,40 Kč
 zaměstnanci gymnázia 18,-- Kč 15,40 až 24,40 Kč

Finanční normy na nákup potravin jsou stanoveny v dolní polovině rozpětí, které stanovuje vyhláška MŠMT ČR č. 313/1997 Sb., kterou se mění vyhláška MŠMT ČR č. 48/1993 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů.

Finanční limit na nákup potravin je sledován pro příslušný školní rok a případné rozdíly nejsou převáděny do následujícího školního roku.

Čerpání k 30.6.1999 vykazovalo rozdíl - 304,-- Kč (provařeno).

Čerpání od 1.9.1999 k 31.3.2000 vykazuje rozdíl - 10 478,54 Kč (provařeno).

Namátkovou kontrolou správnosti vykazovaného finančního limitu na potraviny rekapitulaci hospodaření za měsíc březen r. 2000 nebyly zjištěny rozdíly:

<i>kategorie strávníků</i>	<i>počet obědů x fin.norma</i>		<i>celkem fin. norma</i>
žáci 11 – 14 let (odp. 5.-9.r. ZŠ)	1269	17,-- Kč	21 573,-- Kč
žáci 14 – 18 let	641	18,-- Kč	11 538,-- Kč
zaměstnanci školy	181	18,-- Kč	3 258,-- Kč
celkem:	2 091	x	36 369,-- Kč

skutečné náklady (březen r. 2000):

39 710,79 Kč

rozdíl (měsíční čerpání finanční normy):

- 3 341,79 Kč (provařeno)

Dodržování výživových norem a zásad správné výživy

Jídelní lístek je sestavován na jeden týden a vyvěšen v chodbě školy. Změny plánu jsou minimální a v jídelníčku vyznačeny. Denně jsou připravovány 3 druhy hlavních jídel. Skladba a pestrost stravy byla zjišťována z jídelníčků za měsíc březen 2000. Koeficient pestrosti polévek i hlavních jídel je 1,0, tzn., že jídla se v měsíci neopakují. Čerstvé ovoce bylo zařazeno 5x (3x jablka, 2x pomeranče). Nedostatečně byly zařazeny pokrmy z ryb. Zařazení nevhodných jídel pro stravované kategorie žáků nebylo zjištěno.

Nad rámec školního stravování je žákům poskytována doplňková strava (balené svačinky) a balené nápoje.

Orientační propočtení plnění spotřebního koše potravin podle vyhlášky MŠMT ČR č. 48/1993 Sb., o školním stravování za měsíc březen r. 2000:

Počet obědů	1 269	822			
Kategorie	11-14 let	14 –18 let a dospělí	Normativ celkem v kg	Spotřeba celkem v kg	Splněno %
	Norma	Norma			
Maso	88,83	61,65	150,48	187,54	124,63
Ryby	12,69	8,22	20,91	3,70	17,69
Mléčné výr.	21,57	7,39	28,97	13,55	46,77
Mléko tek.	88,83	82,20	171,03	159,--	92,97
Tuky volné	19,04	13,97	33,01	37,18	112,33

Cukr volný	20,30	13,15	33,45	37,45	111,96
Zelenina	114,21	82,20	196,41	158,59	80,74
Ovoce	101,52	73,98	175,50	76,90	43,82
Brambory	203,04	139,74	342,78	352,--	102,69
Luštěniny	12,69	8,22	20,91	15,25	72,93

Z výše uvedeného přehledu jsou patrné značné rozdíly v plnění základních skupin potravin. Spotřeba potravin neodpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí u volných tuků a volných cukrů (nad povolenou hranici 100 %). V měsíci byly nedostatečně plněny dávky ryb, ovoce a mléčných výrobků. Tím byla ve sledovaném období porušena vyhláška MŠMT ČR č. 48/1993 Sb., o školním stravování.

Dodržování surovinových norem a technologických postupů

Strava je připravována podle platných norem pro školní stravování:

1. Receptury pokrmů pro školní stravování - SRV Praha, r. 1996
2. Soubor receptur pro stravování žáků základních a středních škol v zařízeních školního stravování – MŠ ČSR Praha č.j. 33275/80-403, r. 1980

Jídelníček dne 12.4.2000:

Polévka: koprová s houbami (kulajda)
Hlavní jídla: 1. lečo s vejci a uzeninou, brambory m.m.
2. bramborové knedlíky plněné uzeným masem, dušené zelí
3. bramborové šišky syp.strouhankou, kakao
Nápoj: čaj s citr.

Technologické postupy připravovaných jídel byly dodrženy. Podávaná strava byla chutná, porce odpovídaly materiálové normě.

Byla převážena jedna porce kategorie žák 14 – 18 let:

<u>pokrm</u>	<u>zjištěná váha</u>	<u>výtěžnost dle norem</u>
zeleninové lečo	180 g	170 g
brambor. knedlíky plněné uzeným masem	325 g	320 g

Dodržování hygienických předpisů

Zdravotní průkazy byly předloženy od všech zaměstnanců jídelny. Hygienické minimum absolvovali 2 pracovníci.

Vzorky stravy byly odebrány a uchovány ve smyslu hygienických předpisů sv. 64/1987, směrnice č. 72 MZ ČSR, hlavního hygienika ČSR, o hygienických požadavcích na zřizování a provoz zařízení společného stravování.

Kontrolou skladovaných potravin nebyly zjištěny prošlé záruční lhůty. Zásoby odpovídaly rozsahu výroby jídel a skladovacímu zázemí. Suroviny jsou skladovány podle sortimentu, vejce jsou uložena v samostatné lednici. Maso zamrazené na zařízení nebylo v mrazáku skladováno. Při výrobě jídel nedocházelo ke křížení „čistého a nečistého,, provozu. Porušení hygienických předpisů nebylo v den kontroly zjištěno nebylo.

:

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

- v tomto školním roce nebyly na stravování žádné stížnosti,
- strážníci (žáci i zaměstnanci) hodnotí úroveň jídla i velikost porcí jako vynikající.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- zdravotní průkazy zaměstnanců,
- smlouvy o stravování, dohody na odvoz obědů s jinými subjekty
- provozní řád,
- zápisy ze schůzek stravovací komise,
- smlouva mezi městem a firmou,
- smlouva o úhradě nákladů spojených s přípravou stravy se ŠÚ,
- smlouva o příspěvku na potraviny z fondu FKSP.

ZÁVĚR

Pozitiva:

- *rozmanitost a skladba jídelníčku,*
- *úprava jídel při výdeji,*
- *dostatek zeleniny, ovoce a salátů,*
- *množství jídla.*
- *pestrost jídelních lístků,*
- *chut'ové vlastnosti pokrmů,*
- *množství jídla (na přání možnost přídatku),*
- *nabídky dalších služeb (svačiny, nápoje).*

Negativa:

- *estetická úprava jídelny.*
- *není plněn tzv. spotřební koš - nad přípustnou toleranci je spotřeba volných tuků a volných cukrů, nejsou plněny dávky ryb, ovoce a mléčných výrobků.*

Doporučení:

- *zajistit v každém měsíci plnění základních skupin potravin,*
- *snížit spotřebu tuků a cukrů, zvýšit dávky ryb, ovoce a mléčných výrobků,*
- *doplnit program PC o „spotřební koš,,*
- *zajistit proškolení pracovníků jídelny v hygienickém minimu,*

V práci hodnocené školní jídelny byla výrazná převaha pozitiv a jen drobné a formální nedostatky. Činnost tohoto zařízení je možno celkově hodnotit jako velmi dobrou.

Datum vyhotovení inspekční zprávy a složení inspekčního týmu

Razítko

Školní inspektoři	Titul, jméno a příjmení	Podpis
Vedoucí týmu	Mgr. Dagmar Kousalová	
Členové týmu	Zdeňka Bláhová	

V Praze dne 15. května 2000

Datum a podpis majitele zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 25. 5. 2000

Razítko

Majitel zařízení	Podpis
-------------------------	---------------

Jiří Janeček

Předmětem inspekce bylo zhodnocení činnosti školy 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 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, které ohrožují průběh výchovně-vzdělávacího procesu.</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	1. 6. 2000	035 206/00-2158
Zřizovatel	-----	
Rada školy	-----	

Připomínky ředitele školy

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