



ČESKÁ ŠKOLNÍ INSPEKCE

Oblastní pracoviště

Hradec Králové

Inspekční zpráva

SODEXHO - Školní jídelny, s. r. o.

Adresa: Zelený pruh 95/97, 140 00 Praha 4

Identifikátor zařízení: 600 032 175

Zřizovatel: SODEXHO společné stravování a služby, s. r. o.

Zelený pruh 95/97, 140 00 Praha 4

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

Termín konání orientační inspekce: 15. prosince 1999 a 5. ledna 2000

Čj.	096 189/99-5033
Signatura	ii6tt304

ZJIŠTĚNÉ SKUTEČNOSTI

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

SODEXHO - školní jídelny, s. r. o. sdružuje: Školní jídelnu Dobruška IZO: 110 034 996, Školní jídelnu Nebušice IZO: 110 035 038, Školní jídelnu Suchdol IZO: 102 449 899. Uvedená zařízení jsou v rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízeních vedena jako odloučená pracoviště.

Tato inspekční zpráva obsahuje zjištění k zařízení Školní jídelny Dobruška.

Charakteristika zařízení

Školní jídelna je vedena jako společnost s ručením omezeným. Byla vybudována v roce 1995 pro samostatný provoz a tvoří součást komplexu budov základní školy. Majitelem objektu je Městský úřad Dobruška.

Zabezpečuje stravování žáků a pracovníků Základní školy Františka Kupky a Střední průmyslové školy elektrotechnické, Čs. odboje 670 v Dobrušce. Dále poskytuje stravovací služby pro pečovatelskou službu, závodní stravování a cizí strávníky.

Dokumentace zařízení

Rozhodnutí o zařazení do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení bylo vydáno MŠMT ČR dne 6. 4. 1999 pod čj. 18 808/99-21.

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. 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.

Rozhodnutí okresního hygienika Okresního úřadu v Rychnově nad Kněžnou pod Zn. 1774 31.4/1999 ze dne 14. 4. 1999 obsahuje stanovení maximální kapacity stravovacího zařízení v počtu 3 880 obědů. Tato maximální kapacita může být využita pouze výjimečně, jinak lze zajišťovat až 1 900 jídel.

Organizace stravování

Jídelna má k dispozici 240 míst a svým členěním poskytuje oddělený výdej stravy pro žáky základní školy a ostatní strávníky. Žáci základní školy přicházejí do jídelny určeným vchodem. Pro příchod ostatních strávníků je určen druhý vchod, kde je umístěn odkládací prostor pro oděv. Výdej stravy je organizován v časovém rozmezí 11:30 - 14:30 hodin. Stravovací služby jsou realizovány i výdejem stravy do nádob.

Pro školní stravování žáků jsou nabízeny tři druhy jídel včetně zeleninového talíře. Je připravována jednotná polévka. Nadstandardní nabídka obsahuje saláty, zákusky a nápoje. V případě žádosti rodičů je možnost zajištění dietního jídla. Doplnkový prodej byl zabezpečován po určitou dobu. Po dohodě s ředitelem školy byl zrušen. Během výdeje obědů je zabezpečován pitný režim.

Z vyjádření ředitele základní školy k úrovni stravování vyplývá, že v posledním období nebyla řešena žádná stížnost. Drobné připomínky, které se týkaly organizace odběru stravy byly řešeny vždy v součinnosti s vedením jídelny. Jídla jsou zpracovávána dle požadavků zdravé výživy.

Stravovací komise při zařízení není ustavena, ale dle potřeby se s vedoucí zařízení schází zástupci rodičů.

Výdej stravy je zajišťován v jídelně, která je velmi pěkně esteticky upravená. Dle různých ročních období a svátků je výzdoba obměňována. Pro strávnický jsou vytvořeny vynikající podmínky.

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

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

Odborné zjištění

Odborné zjištění bylo provedeno referentkou Školského úřadu Rychnov nad Kněžnou.

Školní jídelna používá potravinové normy pro žáky 1. - 4. ročníku 15,50 Kč, žáky 5. - 9. ročníku 17,20 Kč, středoškoláky a dospělé 19,- Kč.

Dodržování výživových norem lze posoudit především podle výsledků spotřebního koše potravin. Za měsíc listopad 1999 nemohly být výsledky překontrolovány z důvodů jejich odeslání zřizovateli spolu s měsíčním vyúčtováním.

Spotřeba potravin v měsíci listopadu 1999 byla dodržena u sledovaných druhů takto: maso 90 %, ryby 43 %, mléko 95 %, mléčné výrobky 140 %, tuk 96 %, cukr 79 %, zelenina 107 %, ovoce 65 %, brambory 75 % a luštěniny 51 %. Z uvedeného vyplývá, že silně podlimitní bylo množství ryb, luštěnin, ovoce a méně brambor.

Školní jídelna z důvodu náročnosti propočítává spotřební koš 4x ročně.

Normování potravin se provádí především podle receptur školního stravování, v menší míře se používají i receptury závodního stravování a dále vlastní receptury. Všechny receptury jsou zavedeny v počítači. Nedostatkem je, že v nich není uvedena výtěžnost porcí a proto kontrola výtěžnosti, pokud jsou jídla připravena podle jiných norem než pro školní stravování, nemůže být provedena.

Pro přepočítání se při normování používají u žáků koeficienty 0,7 a 0,8. U porcovaného masa se vychází ze snížené dávky 90 g na porci. Pro dospělé včetně středoškoláků se u masa používá 90 g a u příloh koeficientu 1,-.

Evidence vydaných potravin je uváděna ve dvou výdejích. Jedna obsahuje potraviny pro žáky ZŠ a druhá studenty SŠ a všechny dospělé. K dispozici byly pouze pracovní verze výdejek z měsíce leden 2000 s počty strávnicků uvedených na zvláštním papíře. Ani originály výdejek neobsahují počty strávnicků podle kategorie a druhů jídel.

Kontrola normování potravin byla provedena u jídel pro žáky ZŠ:

- | | |
|--|----------------------|
| 3. 1. 2000 polévka hovězí s nudlemi, svíčková omáčka, houskový knedlík | |
| norma masa: 15,12 kg | výdej: 15,10 kg |
| norma hrubé mouky: 15,12 kg | výdej: 17 kg (112 %) |
| norma vajec: 25 ks | výdej: 17 ks (68 %) |
| norma těstovin: 1,68 kg | výdej: 2 kg |
| 5. 1. 2000 holandský řízek | |
| norma masa: 14,24 kg | výdej: 13,50 kg |
| norma sýru: 3,56 kg | výdej: 3,60 kg |
| norma vajec: 44 ks | výdej: 44 ks |
| 4. 1. 2000 polévka čočková, hovězí cikánská pečeně, rýže | |

norma čočky: 7,14 kg
norma masa: 14,35 kg
norma rýže: 12,72 kg

výdej: 6 kg (84 %)
výdej: 14,31 kg
výdej: 15,90 kg (125 %)

Lečo s uzeninou a vejci

norma salámu: 3,40 kg
norma vajec: 136 ks

výdej: 3,40 kg
výdej: 102 ks (75 %)

Normy masa byly dodrženy kromě holandského řízku, kde došlo k chybě při zadání do počítače. U ostatních potravin se rozdíl do 20 % toleruje jako možný. Větší rozdíly pak ukazují na nedodržování receptur.

Skladby jídelních lístků byly posouzeny za měsíc listopad 1999. V jídelně se připravuje pro žáky jednotná polévka, dva druhy hlavního jídla a dále je možnost objednat si místo hlavního jídla zeleninový talíř. Tuto možnost využívá pouze minimální počet žáků. Žáci používají kreditní karty a den předem nahlásí odběr jednoho ze tří druhů hlavního jídla.

Kuchyň včetně přilehlých prostor byla čistá a uspořádaná. Na varné jádro kuchyně navazují boxy sloužící k přípravě konkrétního druhu potravin. Pracovní prostory i plochy jsou řádně označeny pro jejich využití. Sklady včetně chlazených boxů byly v pořádku.

Namátkovou kontrolou bylo zjištěno, že některé druhy potravin měly prošlou záruční lhůtu (marmeláda, švestková povidla, sterilovaný celer, buchlovský salát).

Vzorky jídla byly uloženy od všech připravovaných jídel. Příjem potravin je pouze v době provozu zařízení a zbytky jídla jsou denně odnášeny soukromou osobou.

Sanitační řád je jednotný pro všechna zařízení firmy SODEXHO.

Zdravotní průkazy byly předloženy. Na všech průkazech je potvrzení o proškolení hygienickým minimem.

Zaměstnanci kuchyně pracovali v čistých a kompletních oblečeních. Sociální zařízení jsou oddělena pro muže a ženy. Šatní skříňky jsou dělené pro civilní a pracovní oděv. Používány jsou papírové ručníky na jedno použití.

Jídelna připravuje stravu v průměru pro 336 žáků a 532 dospělých.

Evidence ochranných osobních pracovních pomůcek je vedena a pracovníci jejich převzetí potvrzují podpisem. Igelitové rukavice a zástěry jsou k dispozici neomezeně.

Pracovníci jsou pravidelně proškolení v BOZP. Poslední školení bylo provedeno vedoucí školní jídelny 3. března 1999. Revize elektrických spotřebičů byla provedena 12. února 1999.

Technologické postupy byly v den kontroly dodrženy. Bez připomínek proběhla ochutnávka polévky a zeleninového salátu.

Dále byla provedena kontrola výtěžnosti 10 porcí I. skupiny holandského řízku. Zjištěná hmotnost byla 868g. Hmotnost jedné porce podle norem měla být 77 g. Výtěžnost porcí byla vyšší.

DALŠÍ VÝZNAMNÁ ZJIŠTĚNÍ

Informovanost strážníků je zabezpečována formou vývěsek jídelních lístků a potřebných zpráv na informační tabuli ve školní jídelně, případně je využíván školní rozhlas. Formou názorné ukázky hotových jídel upravených na talíři je zvyšována informovanost strážníků.

Školní jídelna je smluvním pracovištěm Odborného učiliště a Učiliště Opočno, Nádražní 296. Ve školním roce 1999/2000 je zde zabezpečován odborný výcvik dvou žáků na pomocných pracích při přípravě jídel. Dozor na pracovišti zabezpečuje instruktorka a kontrolu plnění učebních osnov provádí mistrová odborného výcviku uvedené školy.

VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

- Rozhodnutí MŠMT o zařazení do sítě škol, předškolních a školských zařízení pod čj. 18 808/99-21 ze dne 6. 4. 1999,
- Protokol Okresní hygienické stanice Rychnov nad Kněžnou ze dne 2. 4. 1999 bez uvedení čj,
- Rozhodnutí okresního hygienika Okresního úřadu v Rychnově nad Kněžnou pod čj. Zn.: 1774-231.4/1999 ze dne 14. 4. 1999,
- 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,
- provozní řád,
- vyjádření ředitele Základní školy Fr. Kupky k úrovni stravování v jídelně SODEXHO,
- podklady pro odborné zjištění: jídelníčky, výdejky, zdravotní průkazy, spotřební koš potravin, evidence čerpání ochranných osobních pracovních pomůcek, evidence školení BOZP ze dne 3. března 1999, revize elektrických spotřebičů ze dne 12. února 1999.

ZÁVĚR

Z výsledků inspekčního zjištění vyplývá, že jsou vytvořeny optimální podmínky pro stravování. Žáci jsou cíleně a důsledně vedeni k získávání a dodržování zásad společenského a kulturního chování. Výše potravinových norem je stanovena v souladu se směrnicemi a tomu odpovídající i koeficienty na normování potravin.

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

Školní jídelna zabezpečuje stravování žáků a pracovníků školy na vynikající úrovni.

Doporučení:

- z pohledu školního stravování řádně dodržovat bod 2 přílohy k vyhlášce MŠMT ČR č. 48/1993 Sb., o školním stravování v položkách ryb, luštěnin a ovoce,
- vlastní receptury doplnit o výtěžnost porcí a technologické postupy.

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 26. ledna 2000

Datum a podpis vedoucí školní jídelny stvrzující převzetí inspekční zprávy

Datum převzetí inspekční zprávy: 7. února 2000

Razítko

Lenka Matušková

Matušková 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	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
Plní, je v souladu	Dodržuje, čerpá účelně, efektivně
Neplní, není v souladu	Nedodržuje, nečerpá účelně, efektivně

Další adresáti inspekční zprávy

Adresát	Datum předání/odeslání	Podpis příjemce nebo čj.
---------	------------------------	--------------------------

	inspekční zprávy	jednacího protokolu ČŠI
Školský úřad	18. 2. 2000	096 51/00-1004
Zřizovatel	18. 2. 2000	096 52/00-1004

Připomínky ředitele školského zařízení

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