



**Česká školní inspekce**

**Karlovarský inspektorát**

---

# **INSPEKČNÍ ZPRÁVA**

**Soukromé středisko praktického vyučování  
Mariánské Lázně, s. r. o., Hlavní 61**

**Hlavní 61, 353 01 Mariánské Lázně**

**Identifikátor školy: 600 018 733**

**Termín konání inspekce: 25. – 26. květen 2004**

|                   |                 |
|-------------------|-----------------|
| <b>Čj.:</b>       | e2-1084/04-5054 |
| <b>Signatura:</b> | oe1ix326        |

## PŘEDMĚT INSPEKČNÍ ČINNOSTI

### Předmětem inspekční činnosti bylo zjištění a zhodnocení:

- ❖ personálních podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v odborném výcviku vzhledem ke schváleným učebním dokumentům;
- ❖ materiálně-technických podmínek vzdělávací a výchovné činnosti v odborném výcviku vzhledem ke schváleným učebním dokumentům;
- ❖ průběhu a výsledků vzdělávání a výchovy v odborném výcviku v učebních oborech 65-53-H/001 Číšník – servírka a 65-52-H/001 Kuchař vzhledem ke schváleným učebním dokumentům.

## CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Soukromé středisko praktického vyučování (dále jen SSPV) je právní formou společnost s ručením omezeným. V obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Plzni je SSPV evidováno jako obchodní firma; předmětem jejího podnikání je zajištění praktického vyučování v oborech *kuchař, číšník – servírka, cukrář a prodavač*. Zřizovatelem střediska je fyzická osoba.

SSPV je rozhodnutím MŠMT zařazeno v síti škol, předškolních a školských zařízení, schválený vzdělávací program je shodný s výše uvedeným předmětem podnikání.

Ve školním roce 2003/2004 spolupracuje SSPV pouze s jednou školou (Střední odborné učiliště, Mariánské Lázně, Poštovní 7), pro jejíž žáky zajišťuje odborný výcvik v učebních oborech 65-53-H/001 Číšník, servírka, 65-52-H/001 Kuchař a 29-54-H/002 Cukrář – výroba. K datu konání inspekce bylo v SSPV umístěno 142 žáků této školy.

Pro praktickou výuku žáků využívá SSPV smluvně zajištěné provozy lázeňských hotelů a restaurací v Mariánských a Františkových Lázních; vlastní pracoviště SSPV nemá.

## HODNOCENÍ PERSONÁLNÍCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM DOKUMENTŮM

SSPV má celkem sedm zaměstnanců, včetně vedoucího střediska. Vedoucím střediska je zřizovatel SSPV, který řídí a zabezpečuje chod tohoto školského zařízení, na přímé výuce žáků se nepodílí. Praktické vyučování žáků zajišťuje šest mistrů odborné výchovy (zaměstnanci SSPV) a podílejí se na něm rovněž instruktoři (zaměstnanci organizací, na jejichž pracovištích odborný výcvik žáků probíhá).

Vedoucí střediska je absolventem střední hotelové školy a má vysokoškolské vzdělání učitelského směru; v oblasti gastronomie má dlouholetou odbornou praxi i zkušenosti s vedením žáků.

V oboru *číšník – servírka* je výuka vedena dvěma mistrovými odborné výchovy s odbornou i pedagogickou způsobilostí. Na výuce žáků oboru *kuchař* se podílejí tři vyučující; dvě splňují předepsané podmínky odborné a pedagogické způsobilosti, jedna tyto podmínky nesplňuje (je pouze vyučena v oboru). Mistrová pověřená vedením oboru *cukrář* je absolventkou střední hotelové školy, má vysokoškolské vzdělání učitelského směru, ale není vyučena v oboru, který

zajišťuje – tím nesplňuje předepsanou podmínku odborné způsobilosti. Kvalifikace instruktorů není v SSPV evidována.

SSPV nemá k dispozici vlastní prostory; vyučující a žáci jsou rozmístěni na pracovištích lázeňských hotelů se sídlem v Mariánských a Františkových Lázních. Organizace SSPV je podřízena jak počtu využívaných pracovišť, tak rozdílnému charakteru výuky na jednotlivých pracovištích (skupinová a individuální výuka). Žáci oboru *kuchař* a oboru *číšník – servírka* jsou v 1. ročníku přiděleni na pracoviště se skupinovým vyučováním vedeným mistrem odborné výchovy, ve 2. a 3. ročníku jsou rozmisťováni na pracoviště s individuální výukou vedenou instruktory. Mistr, k němuž byli žáci v 1. ročníku přiděleni, zůstává pedagogickým vedoucím žáka po celou dobu studia, sleduje odborný růst žáka, podílí se na jeho hodnocení a je žákům nápomocný při řešení případných problémů v průběhu studia. Žáci vyšších ročníků jsou v měsíčních intervalech soustřeďováni na pracoviště mistra, kde jsou jejich znalosti a dovednosti získané v průběhu individuální výuky ověřovány a hodnoceny. Žáci oboru *cukrář* jsou na pracoviště s individuální výukou (vedenou instruktory) umisťováni od 1. ročníku studia. Jejich pedagogickým vedoucím je mistr odborné výchovy, který jednotlivá pracoviště pravidelně navštěvuje. Tento mistr je pověřen dohledem nad výukou žáků, spolupracuje s instruktory a podílí se na kontrole a hodnocení znalostí a dovedností žáků na jejich pracovišti.

Vedoucí střediska získává přehled o průběhu výuky prostřednictvím pravidelných i namátkových návštěv jednotlivých pracovišť, operativně zabezpečuje soulad mezi potřebami výuky a podmínkami vytvářenými organizacemi, na jejichž pracovištích výuka probíhá, a je v přímém kontaktu s instruktory.

Kontrolu výuky na pracovištích se skupinovým vyučováním provádí výhradně vedoucí SSPV. Na pravidelných kontrolách pracovišť s individuální výukou žáků se podílí vedoucí SSPV a mistrová pověřená vedením oboru *cukrář*. Do působnosti této mistrové byla přidělena pracoviště všech oborů se sídlem ve Františkových Lázních. Písemné záznamy či evidence o provedených kontrolách vedeny nejsou; deklarovaná týdenní kontrola byla na pracovištích navštívených v průběhu inspekce potvrzena.

Pro přenos informací vůči pedagogickým pracovníkům střediska i instruktorům je nejčastěji využíván osobní kontakt při pravidelných kontrolních návštěvách. Pracovníci SSPV se scházejí na krátkých poradách k hodnocení chování a prospěchu žáků před ukončením klasifikačního období, závěry z těchto porad prezentuje na pedagogických poradách školy vedoucí SSPV. Kontakty s kooperující školou zajišťuje výhradně vedoucí SSPV. Škola poskytuje středisku pro plánování vlastní činnosti roční plán s harmonogramem průběhu školního roku a plánovaných akcí a v průběhu roku také konkretizované měsíční plány činnosti. V kontaktu se školou postrádají mistrové odborné výchovy zájem učitelů odborných předmětů o spolupráci v propojování teoretické výuky s praktickou činností žáků. SSPV se prostřednictvím prací žáků podílí na prezentaci školy a zajišťuje přípravu žáků na jejich účast v profesních soutěžích.

Pro další vzdělávání pedagogických pracovníků SSPV jsou využívány nabídky profesních svazů a firem, neboť nabídky školských vzdělávacích institucí neodpovídají potřebám odborného vzdělávání ve vyučovaných profesích. Návštěvy prezentačních akcí firem a výstavy zaměřené na oblast gastronomie jsou zaměstnancům hrazeny, stejně jako odborná literatura nakupovaná podle zájmu a potřeb mistrů. Mistrové bez požadované kvalifikace byly vytvořeny podmínky ke studiu, které v současné době absolvuje pro doplnění předepsaného vzdělání.

***Personální podmínky vzdělávací a výchovné činnosti jsou ve sledovaných oblastech velmi dobré.***

|  |
|--|
| <b>HODNOCENÍ MATERIÁLNĚ-TECHNICKÝCH PODMÍNEK VZDĚLÁVACÍ A VÝCHOVNÉ ČINNOSTI VZHLEDEM KE SCHVÁLENÝM UČEBNÍM</b> |
|--|

## DOKUMENTŮM

SSPV využívá pro výuku žáků smluvně zajištěná pracoviště dvojího typu; stálá pracoviště určená pro skupinovou výuku žáků a pracoviště určená pro individuální výuku žáků. Počet a profesní zaměření pracovišť určených pro individuální výuku žáků se v průběhu let mění v závislosti na počtu žáků v jednotlivých oborech a na potřebách vzdělávání.

Pro skupinové vyučování žáků v oborech *kuchař a číšník – servírka* má SSPV k dispozici celkem pět stálých pracovišť zajištěných ve třech lázeňských hotelech v Mariánských Lázních. (K datu konání inspekce bylo na těchto pracovištích umístěno celkem 81 žáků.)

Pro individuální výuku žáků všech vyučovaných oborů (*kuchař, číšník – servírka, cukrář*) jsou smluvně zajištěna pracoviště ve dvanácti hotelech či restauracích umístěných v Mariánských Lázních a ve Františkových Lázních. (K datu konání inspekce bylo na těchto pracovištích umístěno celkem 61 žáků.)

Většina žákovských pracovišť je součástí hotelů se širokou škálou nabídek v oblasti gastronomie. Z celkového počtu patnácti hostinských zařízení je dvanáct lázeňských hotelů (z toho pět čtyřhvězdičkových a tři tříhvězdičkové) a tři restaurace. Špičkové úrovni hotelů odpovídá jak nadstandardní vybavení jednotlivých provozů, tak i rozšířené možnosti pro reálnou činnost žáků; žáci oboru *číšník – servírka* mají příležitost uplatňovat více způsobů obsluhy (např. kavárna, restaurace) a žáci oborů *kuchař a cukrář* získávají praktické zkušenosti prostřednictvím pestré i na přípravu náročné nabídky denního menu.

Předepsané pracovní oblečení si žáci pořizují na vlastní náklady. SSPV zprostředkovává nákup oblečení a poskytuje žákům příspěvek na jeho čištění a praní. Osobní ochranné pracovní prostředky jsou žákům poskytovány na pracovištích v závislosti na druhu vykonávané práce.

***Materiálně-technické podmínky vzdělávací a výchovné činnosti jsou vynikající.***

## HODNOCENÍ PRŮBĚHU A VÝSLEDKŮ VZDĚLÁVÁNÍ A VÝCHOVY

### Vyučované obory

Sledované obory 65-53-H/001 Číšník, servírka a 65-52-H/001 Kuchař jsou vyučovány v souladu se schváleným vzdělávacím programem uvedeným v Rozhodnutí MŠMT o zařazení SSPV do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 12 016/99-21 ze dne 20. ledna 1999.

***Sledované obory jsou realizovány v souladu s údaji v rozhodnutí o zařazení do sítě škol.***

V obou sledovaných oborech probíhá výuka podle platných učebních dokumentů. Hodinová dotace pro praktickou výuku žáků v jednotlivých oborech byla stanovena školou; žáci docházejí na pracoviště praktického vyučování buď vždy v sudém nebo vždy v lichém týdnu, a to v režimu stanoveném pro koordinaci teoretické a praktické výuky v jednotlivých třídách. SSPV dodržuje počet vyučovacích hodin v jednom pracovním dnu – pro 1. ročník šest hodin, pro 2. a 3. ročník sedm hodin.

Průběh výuky je na navštívených pracovištích se skupinovou výukou žáků zaznamenáván v denících evidence odborného výcviku; vedené záznamy průkazně zachycují průběh vzdělávání, zaznamenávané pracovní činnosti korespondují s obsahem učebních osnov stanovených pro vyučovaný obor. Záznamy o individuální činnosti žáků jsou však vedeny

prostřednictvím osobních poznámek mistrových, v deníku evidence odborného výcviku tato část záznamů chybí.

***Výuka je vedena v souladu s učebními dokumenty sledovaných oborů.***

Kontrola naplňování učebních osnov je prováděna měsíčně. Na pracovištích se skupinovou výukou žáků je průběžně sledována vyučujícími a kontrolována vedoucím SSPV. Na pracovištích s individuální výukou je plnění učebních osnov sledováno a kontrolováno mistry odborné výchovy prostřednictvím pravidelného prověřování znalostí a dovedností žáků.

***Kontrola naplňování učebních osnov je účinná.***

V organizaci výchovně-vzdělávacího procesu jsou uplatňována pravidla stanovená pro praktické vyučování vnitřním řádem školy, na jednotlivých pracovištích jsou respektovány provozní řády stanovené provozovatelem zařízení.

Pracovní den je na jednotlivých pracovištích zahajován a ukončován rozdílně, žáci se praktické výuky zúčastňují v ranních i odpoledních směnách. V oboru *kuchař* začíná výuka nejdříve v 6:00 a končí nejpozději ve 21:00, v oboru *číšník – servírka* je výuka zahajována nejdříve v 6:30 a ukončována nejpozději ve 22:00. Pro žáky 1. ročníků začíná pracovní den v 7:00, pro žáky 1. a 2. ročníků končí pracovní den nejpozději ve 20:00 a to bez rozdílu vyučovaného oboru. Délka pracovní doby nepřesahuje u žáků 1. ročníku šest vyučovacích hodin, u žáků vyšších ročníků sedm vyučovacích hodin.

V průběhu studia absolvují žáci odborný výcvik na několika pracovištích. V 1. ročníku získávají základní dovednosti v profesi pod vedením mistra odborné výchovy po dobu minimálně osmi měsíců. V závěru školního roku jsou již někteří žáci 1. ročníku a žáci vyšších ročníků zařazeni na pracoviště s individuální výukou. Pro rozmístění žáků na tato pracoviště či střídání těchto pracovišť v průběhu studia nejsou zpracovány přerazovací plány. Při zařazování žáků na pracoviště jsou zvažovány podmínky na pracovišti vzhledem k ročníku studia a naplňování učebních osnov, dosažená úroveň znalostí a dovedností žáka a míra samostatnosti v prováděných činnostech i schopnost žáka začlenit se do pracovního kolektivu na pracovišti; v neposlední řadě je respektováno i přání žáka či jeho zákonného zástupce.

Na všech pracovištích jsou žáci odměňováni za produktivní práci. Výše měsíční odměny je stanovena vnitřním předpisem SSPV; přidělení konkrétní finanční částky jednotlivým žákům je závislé na ročníku studia, docházce na pracoviště a na úrovni dosažených znalostí a dovedností.

Informační systém souvisí s organizací SSPV. Žáci i rodiče získávají základní souhrnné informace o průběhu školního roku na společném setkání s pracovníky SSPV konaném vždy v září. V průběhu roku poskytují žákům základní informace mistři odborné výchovy (pedagogický vedoucí žáka), se kterými jsou žáci minimálně jedenkrát za měsíc v osobním kontaktu. V případě aktuální potřeby informovat žáka na individuálním pracovišti jsou využity telefonické spojení či návštěva pracovníka SSPV při kontrole pracoviště. Rodičům jsou v průběhu školního roku podávány informace prostřednictvím vedoucího SSPV na třídních schůzkách pořádaných školou. Nabízené možnosti individuálních návštěv na pracovištích však zákonní zástupci žáků využívají minimálně.

***Organizace výchovně-vzdělávacího procesu je funkční.***

**Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku žáků v oborech kuchař a číšník – servírka**

V průběhu inspekce byla navštívena všechna pracoviště se skupinovou výukou žáků obou sledovaných oborů. Na pracovištích byli zastoupeni žáci všech ročníků studia podle rozpisu do ranních či odpoledních směn. Plánování výuky vycházelo z provozních potřeb zařízení, pracovní činnosti byly mezi žáky rozděleny s ohledem na ročník studia a odpovídaly učebním osnovám oboru.

Na praktickém vyučování obou sledovaných oborů se podílí celkem pět vyučujících. V oboru *číšník – servírka* je výuka vedena dvěma mistrovými s odbornou i pedagogickou způsobilostí. Obor *kuchař* zajišťují tři mistrové, z nichž dvě splňují předepsané podmínky způsobilosti, jedna předepsanou kvalifikaci nemá (je vyučena v oboru). Všechny vyučující mají dlouholetou odbornou i pedagogickou praxi, chybějící kvalifikace u jedné z nich neměla na průběh sledované výuky negativní vliv.

Všechna navštívená pracoviště jsou umístěna v lázeňských hotelech s českou i zahraniční klientelou. Luxusním interiéřům společenských prostor odpovídá i úroveň materiálně-technického zázemí celého provozu, které žáci využívají. Na všech pracovištích byly k dispozici prostory pro případné teoretické doplnění výuky či přípravu žáků. Sociální zázemí pro žáky bylo vždy zajištěno; pracovní a ochranné pomůcky jsou žákům poskytovány podle druhu vykonávané práce.

Ve sledovaných částech výuky vykonávali žáci pracovní činnosti, které odpovídaly učebním osnovám jimi navštěvovaného oboru i ročníku studia. Výuka měla charakter procvičování získaných dovedností; žáci pracovali pod dohledem vyučujících, kteří jim podle potřeby poskytovali radu a pomoc. Žáci se na pracovištích orientovali, technické prostředky, inventář a další vybavení používali účelně a s jistotou. Ve vykonávaných činnostech prokazovali velkou míru samostatnosti i zájem o zvolenou profesi. Teoretické doplnění praktické výuky formou shrnutí poznatků či instruktáže pro následující praktickou činnost je do průběhu pracovního dne zařazováno s ohledem na zajištění provozu pracoviště. V některých skupinách je pracovní den touto částí výuky zahajován, v některých skupinách jsou teoretické části výuky začleňovány průběžně, v souvislém celku či odděleně.

Významným motivačním prvkem ve výuce žáků je možnost reálné práce i skutečnost, že je vykonávána v prostředí s nadstandardní úrovní gastronomických služeb. Příznivě působí i velmi dobré interpersonální vztahy mezi vyučujícími a žáky i mezi žáky a personálem na pracovišti. Z rozhovorů s některými žáky vyplývala spokojenost jak s vykonávanou prací, tak s pracovním prostředím.

Hodnocení žáků provádějí mistrové průběžně s cílem objasnit a upevnit profesionální dovednosti, ve sledované výuce bylo vždy motivační. Žáci jsou pravidelně klasifikováni jedenkrát za měsíc, dílčí klasifikace je využívána při ukončení ucelené činnosti.

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy v odborném výcviku gastronomických oborů jsou vynikající.***

### **Výsledky vzdělávání zjišťované školou**

Měřítkem pro hodnocení dosažených výsledků vzdělávání je porovnání znalostí a dovedností žáků se žáky jiných škol v průběhu profesních soutěží, kterých se SSPV pravidelně zúčastňuje. Jiná kritéria hodnocení nejsou využívána.

### **Celkové hodnocení průběhu vzdělávání a výchovy**

***Průběh a výsledky vzdělávání a výchovy jsou ve sledovaných oblastech vynikající.***

## VÝČET DOKLADŮ, O KTERÉ SE INSPEKČNÍ ZJIŠTĚNÍ OPÍRÁ

1. Rozhodnutí MŠMT o zařazení Soukromého střediska praktického vyučování do sítě škol, předškolních zařízení a školských zařízení čj. 12 016/99-21 ze dne 20. ledna 1999;
2. výpis z obchodního rejstříku vedeného Krajským soudem v Plzni, oddíl C, vložka 9385;
3. přehled pracovišť s individuální výukou žáků platný ve školním roce 2003/2004;
4. seznam žáků (včetně dalších údajů) vyučovaných v SSPV ve školním roce 2003/2004;
5. roční plán činnosti školy (SOU, Mariánské Lázně, Poštovní 7) platný pro školní rok 2003/2004;
6. měsíční plány práce školy (SOU, Mariánské Lázně, Poštovní 7) platné pro školní rok 2003/2004;
7. učební dokumenty oborů 65-53-H/001 Číšník – servírka a 65-52-H/001 Kuchař platné ve školním roce 2003/2004;
8. vnitřní řád školy (SOU, Mariánské Lázně, Poštovní 7) platný ve školním roce 2003/2004;
9. interní směrnice o odměňování žáků platná ve školním roce 2003/2004;
10. deníky evidence odborného výcviku vedené v oborech 65-53-H/001 Číšník – servírka a 65-52-H/001 Kuchař ve školním roce 2003/2004;
11. záznamy o individuální činnosti žáků vedené mimo deníky evidence odborného výcviku mistrovými odborné výchovy ve školním roce 2003/2004;
12. smlouvy o zajištění pracovišť pro odborný výcvik žáků;
13. smlouva se SOU, Mariánské Lázně, Poštovní 7 o zajištění odborného výcviku pro žáky školy platná ve školním roce 2003/2004;
14. doklady o vzdělání pedagogických pracovníků SSPV.

## ZÁVĚR

*Soukromé středisko praktického vyučování zajišťuje výuku žáků prostřednictvím vlastních pedagogických pracovníků (mistrů odborné výchovy) a ve spolupráci se zaměstnanci smluvně vázaných firem (instruktory). Všichni pedagogičtí pracovníci, s jedinou výjimkou, splňují podmínky odborné a pedagogické způsobilosti pro výuku žáků v gastronomických oborech (kuchař, číšník – servírka); jsou absolventy střední hotelové školy, mají praktické zkušenosti i pedagogickou praxi. Tito pracovníci garantují kvalitu praktické výuky i plnění učebních osnov na všech žákovských pracovištích. Přehled mistrů o průběhu a kvalitě výuky svěřených žáků umístěných na pracovištích s individuální výukou i zpětná vazba na pracoviště žáka jsou organizačně zajištěny. Jsou rovněž vytvořeny podmínky pro přenos informací mezi střediskem, školou i zákonnými zástupci nezletilých žáků.*

*Pro výuku žáků jsou využívána reálná pracoviště, která jsou součástí hotelů a restaurací v Mariánských a Františkových Lázních. Materiálně-technické podmínky na pracovištích jsou vynikající.*

*Pro organizaci výuky je využíván vnitřní řád školy, pro jejíž žáky je odborný výcvik zajišťován. Průběh výuky je v souladu s platnými učebními dokumenty, pracovní podmínky žáků odpovídají školským předpisům. V odborném vedení i v rozmisťování žáků na jednotlivá pracoviště jsou respektovány jejich individuální schopnosti a vzdělávací potřeby. Žáci jsou vedeni k samostatnosti a jsou motivováni k dosažení vysoké profesní úrovně.*

**Výrok pro poskytnutí zvýšené dotace soukromým školám:**

Pro účely poskytování dotací ve smyslu § 5 odst. 3 písm. c) zákona č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám, předškolním zařízením a školským zařízením, ve znění pozdějších předpisů, má škola hodnocení České školní inspekce průměrné nebo lepší.

**Složení inspekčního týmu a datum vyhotovení inspekční zprávy**

Razítko

| <b>Složení týmu</b> | <b>Titul, jméno a příjmení</b> | <b>Podpis</b> |
|---------------------|--------------------------------|---------------|
| Vedoucí týmu        | Ing. Jaroslava Štěpánková      | .....<br>.    |
| Členka týmu         | Mgr. Milena Jíšová             | .....<br>.    |

V Karlových Varech dne 23. června 2004

**Datum a podpis vedoucího školského zařízení stvrzující převzetí inspekční zprávy**

Datum převzetí inspekční zprávy: 27. června 2004

Razítko

Vedoucí školského zařízení

| <b>Titul, jméno a příjmení</b> | <b>Podpis</b> |
|--------------------------------|---------------|
| Květoslav Pivec                | .....<br>.    |



*Dle § 19 odst. 7 zákona č. 564/1990 Sb., o státní správě a samosprávě ve školství, ve znění pozdějších předpisů, může ředitel školy podat připomínky k obsahu inspekční zprávy České školní inspekce do 14 dnů po jejím obdržení na adresu pracoviště vedoucího inspekčního týmu, tj. Česká školní inspekce, Kollárova 15, 360 09 Karlovy Vary. Připomínky k obsahu inspekční zprávy se stávají její součástí.*

**Hodnotící stupnice:**

| <b>Stupeň</b> |
|---------------|
| Vynikající    |
| Velmi dobrý   |
| Dobrý         |
| Vyhovující    |
| Nevyhovující  |

**Další adresáti inspekční zprávy**

| Adresát                       | Datum předání/odeslání inspekční zprávy | Podpis příjemce nebo čj. jednacího protokolu ČŠI |
|-------------------------------|---|--|
| Krajský úřad – odbor školství | 2004-07-23                              | e2-1084/04-5054                                  |
| Zřizovatel                    | 2004-06-27                              | e2-1084/04-5054                                  |

**Připomínky ředitele(ky) školy**

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