



MESTO NITRA

Materiál na rokovanie Mestského zastupiteľstva v Nitre

Predkladateľ:	Ing. František Halmo, hlavný kontrolór
Číslo materiálu:	790/2013
Názov materiálu:	Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za II. polrok 2012
Spracovateľ:	Július Hladký, referent kontrolór
Napísal:	Július Hladký, referent kontrolór
Prizvať:	-
Dátum rokovania MZ:	31.01.2013
Dátum vyhotovenia:	16.01.2013

Návrh na uznesenie:	Mestské zastupiteľstvo v Nitre p r e r o k o v a l o Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za II. polrok 2012 b e r i e n a v e d o m i e predmetnú správu
----------------------------	--

Podpis predkladateľa:	Ing. František Halmo, v.r.
------------------------------	----------------------------

Mesto Nitra – útvar hlavného kontrolóra

S p r á v a

o výsledku kontrol zameraných na dodržiavanie všeobecne záväzných právnych predpisov v oblasti školského stravovania a dodržiavanie kvality podávaných jedál v zariadeniach školského stravovania v zriaďovateľskej pôsobnosti Mesta Nitra. Správa sa predkladá v súlade s čl. VI. Smernice Mesta Nitry č. 1/2010 o kontrole kvality podávaných jedál v školských jedálňach.

Na základe poverenia hlavného kontrolóra č. 13/2012 zo dňa 09.07.2012 vykonal Július Hladký – referent kontroly v čase od 09.07.2012 – 13.12.2012 celkom 14 kontrol v zariadeniach školského stravovania (ďalej len ZŠS), z čoho 4 kontroly boli vykonané v ZŠS pri ZŠ a 10 kontrol v ZŠS pri MŠ.

Kontrolnú činnosť upravuje zákon č. 596/2003 Z.z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 6 ods. 8 písm. b) – **obec kontroluje kvalitu podávaných jedál v školských jedálňach**, vyhláška MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania a Smernica Mesta Nitry č. 1/2010 o kontrole kvality podávaných jedál v školských jedálňach. Kontrolná činnosť sa vykonáva v súlade s legislatívou v oblasti školského stravovania (napr. zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov, vyhláška MZ SR č. 527/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež, vyhláška č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, zákon č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Potravinový kódex a ďalšie).

Predmetom vykonaných kontrol bolo:

1. dodržiavanie materiálno spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie (ďalej len MSN a receptúr),
2. dodržiavanie odporúčaných výživových dávok (ďalej len OVD),
3. zostavovanie jedálnych lístkov (ďalej len JL) v zmysle zásad pre zostavovanie JL v ZŠS,
4. kontrola kvality pokrmov + kontrola hmotnosti porcií hotových jedál,
5. HACCP – (Hazard Analysis Critical Control Point) – zásady správnej výrobnnej praxe,
6. tovary po garančnej lehote (ďalej len GL),
7. osobná a prevádzková hygiena,
8. odoberanie vzoriek jedál,
9. odborná a zdravotná spôsobilosť zamestnancov.

V súlade so Zákomom NR SR č. 10/1996 Z.z. o kontrole v štátnej správe v znení neskorších predpisov boli o výsledku vykonaných kontrol v ZŠS pri ZŠ a MŠ, pri ktorých sa zistili nedostatky, vypracované pracovníkmi kontroly protokoly. Ak sa kontrolou nezistí porušenie všeobecne záväzných právnych predpisov alebo interných predpisov, vypracuje sa záznam o kontrole.

V II. polroku 2012 boli vykonané plánované kontroly v nasledovných ZŠS.

Názov ZŠS:	Dátum zahájenia kontroly:	Dátum ukončenia kontroly:	Záznam/Protokol Zák. č. 10/1996	Uložené opatrenia:
MŠ Bazovského	09.07.2012	09.07.2012	záznam	nie
MŠ Mostná	24.07.2012	27.07.2012	záznam	nie
MŠ Zvolenská	25.07.2012	27.07.2012	záznam	nie
MŠ Štiavnická	24.08.2012	05.10.2012	protokol	áno
ZŠ Benkova	27.09.2012	04.10.2012	záznam	nie
MŠ Štefánikova	28.09.2012	02.10.2012	záznam	nie
MŠ Rázusova	04.10.2012	08.10.2012	záznam	nie
MŠ T. Vansovej	09.10.2012	16.10.2012	záznam	nie
MŠ Za Humnami	16.10.2012	19.10.2012	záznam	nie
ZŠ Cabajská	25.10.2012	30.10.2012	záznam	nie
MŠ Platanova	08.11.2012	19.11.2012	záznam	nie
ZŠ Fatranská	20.11.2012	29.11.2012	protokol	áno
MŠ Piaristická	03.12.2012	06.12.2012	záznam	nie
ZŠ Tulipánova	13.12.2012	19.12.2012	protokol	áno

Pri kontrolách bolo zistené nasledovné:

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v II. polroku 2012

Mes.	Osobná prevádzk. hygiena	Kvalita stravy	Zdrav aodb. spôs.	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	Hmotn. jedál
VII.	3	3	3	3	3	3	3	-	-	3
VIII.	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-
IX.	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2
X.	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4
XI.	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2
XII.	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2

Osobná a prevádzková hygiena

Zamestnanci sú povinní pri výkone svojho povolania (kuchár, prevádzková pracovníčka v kuchyni), používať predpísané osobné ochranné pomôcky, zamestnávateľ je povinný poskytnúť zamestnancovi predpísané pracovné oblečenie.

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie čistoty v priestoroch kuchýň, skladov, vybavenie čiernym riadom, bielym riadom, technologickým zariadením a hlavne prevádzkovej hygieny, čo sa týka maľoviek, zabránenie vnikaniu hmyzu do výrobných priestorov formou osadenia ochranných sietí na okná, vybavenie skladov a chladničiek teplomerami – predpísané teploty, (dodržiavanie § 26, ods. 4 písm. k) a l) zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov).

V čase kontroly bol v jednom prípade porušený zákon č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 26, ods. 4 písm. k) a písm. l) tým spôsobom, že v čase výdaja obeda v priestoroch kuchyne farbila prevádzková pracovníčka hlavnej kuchárke vlasy.

Pri prerokovaní protokolu dňa 5.10.2012 bolo prijaté nasledovné opatrenie:

Hlavná kuchárka a prevádzková pracovníčka budú písomne upozornené za porušenie pracovných povinností v súlade so Zákonníkom práce a vyzvané na odstránenie neuspokojivých pracovných výsledkov zamestnanca a následne budú podniknuté kroky vo veci doriešenia pracovného zaradenia dotknutých pracovníkov.

Termín: 15.10.2012

Zodpovedný: referent pre ZŠS

Uložené opatrenie bolo splnené dňa 5.10.2012, pracovníčky osobne prevzali písomné upozornenie za porušenie pracovných povinností, hlavná kuchárka je od prevzatia upozornenia PN, prevádzková pracovníčka naďalej na prevádzke pracuje.

Kvalita stravy

Kontrola kvality stravy je zameraná na zmyslové hodnotenie jedla, farba, vôňa a na hodnotenie kvality stravy po stránke dodržania MSN – charakteristická chuť jednotlivých druhov jedál, správne dochutenie pokrmov a v neposlednom rade úprava pokrmu na tanieri – servírovanie jedla.

Zdravotná a odborná spôsobilosť

Zákon č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov ukladá fyzickým osobám oprávneným na podnikanie a právnickým osobám zamestnávať pracovníkov len s predpísanou zdravotnou a odbornou spôsobilosťou na určitý druh práce (u nás kuchárka, prevádzkový pracovník v kuchyni).

Zdravotná spôsobilosť sa preukazuje zdravotným preukazom a odborná spôsobilosť sa preukazuje podľa charakteru epidemiologicky závažných činností

a) osvedčením o odbornej spôsobilosti, ktoré vydá RÚVZ (§ 16, ods. 29 zákona č. 355/2007

Z.z.)

b) dokladom o absolvovaní príslušného odborného vzdelania (§ 16, ods. 1 písm. b) zákona

č. 355/2007 Z.z.)

Zamestnanci sú povinní pri výkone svojho povolania (kuchár, prevádzková pracovníčka v kuchyni), používať predpísané osobné ochranné pomôcky, zamestnávateľ je povinný poskytnúť zamestnancovi predpísané pracovné oblečenie.

Odoberanie vzoriek jedál

V zmysle § 11, ods. 1 – 6 Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a § 3 ods. 4 Vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania sú ZŠS povinné zabezpečiť pred výdajom stravy odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách viesť dokumentáciu.

HACCP – správna výrobná prax

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie správnej výrobnéj praxe (kontrola krížovej kontaminácie, správne skladovanie potravín, dodržiavanie teploty pri výdaji jedál, prevádzkovej teploty v skladoch, dodržiavanie osobnej hygieny pri výdaji jedál a pod.) v súlade s § 26, ods. 4 písm. c) zákona MZ SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Normovanie – dodržiavanie MSN

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie materiálno-spotrebných noriem pri príprave jedál v školských jedálňach, dodržiavanie potravinového sortimentu a množstva normovaných druhov potravín podľa vekových kategórií, výťažnosť pokrmov a jedál po tepelnom spracovaní. Podľa § 140 ods. 4 zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov školská jedáleň pripravuje a poskytuje jedlá podľa MSN a receptúr platných pre školské stravovanie. V súčasnom období podľa MSN a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie, vydaných MŠVVaŠ SR v roku 2011.

Tovary po garančnej lehote

Tovary – potraviny musia byť označené takým spôsobom, aby spotrebiteľ nemohol byť uvedený do omylu v súvislosti s dátumom ich spotreby (Potravinový kódex). Po dátume najneskoršej spotreby nesmú byť potraviny používané na prípravu stravy. Evidovanie tovaru po garančnej lehote v sklade potravín sa posudzuje ako porušenie pracovných povinností.

V čase kontroly sa v jednom prípade nachádzal v sklade potravín tovar po dátume spotreby, čo je v rozpore s § 26 ods. 4 písm. d) a e) zákona č. 355/2007 Z.z.

Pri prerokovaní protokolu dňa 6.12.2012 bolo prijaté opatrenie:

Zabezpečiť pravidelnú kontrolu skladu potravín so zameraním na dátum spotreby. Sledovať dôsledne dovážajúci tovar a zamedziť, aby nebol pri preberaní dodaný tovar po dátume spotreby.

Termín: ihneď

Zodpovedná: vedúca ZŠS

OVD – odporúčané výživové dávky + alergény

Prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania sú povinní zabezpečovať výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok. (Zákon č.

355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 26, ods. 4, písm. i). ZŠS sú povinné na jedálnych lístkoch vyznačovať alergény v jedlách (smernica č.2000/13/ES EP a Rady v znení smernice 2003/89/ES a Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR č. 118/2004 – 100).

Jedálne lístky

V súlade s prílohou č. 1 vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania je časová štruktúra jedálnych lístkov počas piatich stravovacích dní v jednozmennej prevádzke nasledovná:

Jedálny lístok obsahuje:

- a) dve hlavné mäsové jedlá
- b) jedno hlavné so zníženou dávkou mäsa s nadstavením
- c) dve hlavné jedlá múčne a zeleninové, ktoré sa podávajú spravidla v pondelok

Hlavné jedlá z rýb sa podávajú pri jednozmennej prevádzke jedenkrát v týždni, zemiaky sa podávajú, ako príloha dva až trikrát pri jednozmennej prevádzke.

V čase kontroly bolo v dvoch prípadoch zistené, že časová štruktúra zostavovania jedálnych lístkov nebola dodržaná v súlade s § 3 ods. 1 písm. c) Vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania a to konkrétne podľa prílohy č. 1 citovanej vyhlášky.

Pri prerokovaní protokolu dňa 6.12.2012 bolo prijaté opatrenie:

Zabezpečiť dodržiavanie časovej štruktúry zostavovania jedálnych lístkov podľa platnej normy.

Termín: ihneď

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Hmotnosť hotových jedál

Hmotnosť hotových jedál určujú MSN a receptúry vydané MŠVVaŠ SR v roku 2011. Spôsob prepočtu a prevažovania hotových porcií jedál je spracovaný v metodickej príručke pre školské stravovanie, v ktorej je uvedený postup prevažovania, ako aj povolené tolerancie v percentách.

V prípadoch zistenia porušenia predpisov v oblasti školského stravovania sa vypracováva protokol o kontrole a ukladajú sa opatrenia so stanoveným termínom a konkrétnou osobou zodpovednou za splnenie uloženého opatrenia. Za I. polrok 2012 bolo uložených pri prerokovaní protokolov celkom 4 opatrenia. Plnenie uložených opatrení bolo následne kontrolované podľa termínov určených v zápisnici o prerokovaní protokolu. Uložené opatrenia boli v termínoch splnené alebo ich plnenie sa priebežne kontroluje. Protokoly a záznamy z kontrol sa nachádzajú na Útvare hlavného kontrolóra.

Mestská rada v Nitre dňa 15.01.2013

p r e r o k o v a l a

Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za II. polrok 2012

o d p o r u č i l a

Mestskému zastupiteľstvu v Nitre vziať na vedomie

predmetnú správu

