



## MESTO NITRA

### Materiál na rokovanie Mestského zastupiteľstva v Nitre

<b>Predkladateľ:</b>	Ing. Darina Keselyová, hlavný kontrolór mesta Nitry
<b>Číslo materiálu:</b>	1513/2014
<b>Názov materiálu:</b>	Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za I. polrok 2014
<b>Spracovateľ:</b>	Július Hladký, referent kontrolór
<b>Napísal:</b>	Július Hladký, referent kontrolór
<b>Prizvať:</b>	-
<b>Dátum rokovania MZ:</b>	04.09.2014
<b>Dátum vyhotovenia:</b>	07.08.2014
<b>Návrh na uznesenie:</b>	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 I. polrok 2014 b e r i e n a v e d o m i e predmetnú správu
<b>Podpis predkladateľa:</b>	Ing. Darina Keselyová, 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 Nitry. 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. 1/2014 zo dňa 13.01.2014 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v čase od 13.01.2014 – 20.06.2014 celkom 15 kontrol v zariadeniach školského stravovania (ďalej len „ZŠS“), z čoho 5 kontrol bolo vykonaných 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 materiálne 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 stravy ,
5. kontrola hmotnosti porcií hotových jedál,
6. HACCP – (Hazard Analysis Critical Control Point) – zásady správnej výrobnnej praxe,
7. tovary po garančnej lehote (ďalej len GL),
8. osobná a prevádzková hygiena,
9. odoberanie vzoriek jedál,
10. zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov.

V súlade so Zákonom 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 ÚHK mesta Nitry protokoly. Ak sa kontrolou nezistí porušenie všeobecne záväzných právnych predpisov alebo interných predpisov, vypracuje sa záznam o kontrole.

V I. polroku 2014 boli vykonané plánované kontroly v nasledovných ZŠS.

Názov ZŠS:	Dátum zahájenia kontroly:	Dátum ukončenia kontroly:	Záznam/Protokol Zák. č. 10/1996	Uložené opatrenia:
ZŠ Beethovenova	13.01.2014	16.01.2014	záznam	nie
MŠ Nábřežie mládeže	17.01.2014	22.01.2014	záznam	nie
MŠ Zvolenská	29.01.2014	03.02.2014	záznam	nie
MŠ Rázusova	17.03.2014	20.03.2014	záznam	nie
MŠ Piaristická	20.03.2014	25.03.2014	protokol	áno
ZŠ Benkova	31.03.2014	07.04.2014	záznam	nie
MŠ Golianova	10.04.2014	15.04.2014	záznam	nie
ZŠ Cabajská	28.04.2014	06.05.2014	protokol	áno
MŠ Novomeského	06.05.2014	12.05.2014	protokol	áno
MŠ Benkova	13.05.2014	16.05.2014	záznam	nie
MŠ Belopotockého	27.05.2014	29.05.2014	záznam	nie
ZŠ Fatranská	29.05.2014	03.06.2014	protokol	áno
MŠ Okružná	10.06.2014	12.06.2014	záznam	nie
ZŠ Tulipánová	16.06.2014	19.06.2014	záznam	nie
MŠ Dolnočermánska	19.06.2014	20.06.2014	protokol	áno

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v I. polroku 2014

Mes.	Osobná prevádz. hygiena	Kvalita stravy	Zdrav. a odb. spôs.	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	Hmotn. jedál
I.	3	3	-	3	3	3	3	3	3	3
III.	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3
IV.	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2
V.	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4
VI.	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3

### **1. Dodržiavanie materiálno spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie**

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 MŠ SR v roku 2011 a ich aktualizácie.

Kontrolou neboli zistené porušenia predpisov.

## **2. Dodržiavanie odporúčaných výživových dávok**

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 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).

V súlade s § 10, ods. 1 vyhl. MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania vychádza výživová hodnota podávaných pokrmov z obsahu výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok podľa vekových skupín. Kontrolou neboli zistené porušenia predpisov.

## **3. Zostavovanie jedálnych lístkov**

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 v týždni pri jednozmennej prevádzke.

Kontrolou neboli zistené porušenia predpisov.

## **4. Kontrola kvality 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, teplota jedla pri jeho podávaní.

Kontrolou neboli zistené nedostatky.

## **5. Kontrola hmotnosti porcií hotových jedál**

Hmotnosť hotových jedál určujú MSN a receptúry vydané MŠ 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 čase kontroly bolo zistené porušenie Zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní (školský zákon) a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 140 ods. 4 – konkrétne nedodržanie hmotnosti hotového jedla v nasledovných zariadeniach školského stravovania:

ZŠS pri ZŠ Cabajská, ZŠS pri MŠ Novomeského a ZŠS pri ZŠ Fatranská.

Vo všetkých troch prípadoch neboli dodržané hmotnosti podávaných jedál

Pri prerokovaní protokolu ZŠS pri ZŠ Cabajská dňa 13.05.2014 boli prijaté opatrenia na nápravu nedostatkov zistených kontrolou:

a) zabezpečiť dôkladné plnenie pracovných povinností – dodržiavanie predpísaných hmotností podávaných jedál v zmysle § 140, ods. 4 zákona č. 245/2008 Z.z.

Termín: ihneď a trvalý

Zodpovední: vedúca ZŠS  
hlavná kuchárka

b) upozorniť zodpovedných zamestnancov za kontrolné zistenia v zmysle platnej legislatívy.

Termín: ihneď

Zodpovedná: riaditeľka ZŠ

Uložené opatrenia boli splnené dňa 29.04.2014, o čom kontrolovaný subjekt predložil písomnú správu.

Pri prerokovaní protokolu ZŠS pri MŠ Novomeského dňa 27.05.2014 boli prijaté opatrenia na nápravu nedostatkov zistených kontrolou:

a) písomne upozorniť kuchárku za porušenie pracovných povinností

Termín: 6.6.2014

Zodpovedný: referent pre ZŠS

b) častejšie vykonávanie kontroly dodržiavania hmotnosti hotových jedál

Termín: ihneď a trvalý

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Uložené opatrenia boli splnené dňa 3.6.2014, o čom kontrolovaný subjekt predložil písomnú správu.

Pri prerokovaní protokolu ZŠS pri ZŠ Fatranská dňa 6.6.2014 boli prijaté opatrenia na nápravu nedostatkov zistených kontrolou.

a) ústne upozorniť zodpovedné pracovníčky ZŠS riaditeľom školy na dodržiavanie hmotnosti podávaných jedál v zmysle platných predpisov

Termín: ihneď

Zodpovedný: riaditeľ ZŠ

b) ústne upozorniť vedúcu zariadenia školského stravovania na vykonanie vhodných opatrení k zamedzeniu straty hmotnosti skladovaného mäsa.

Termín: ihneď

Zodpovedný: riaditeľ ZŠ

Uložené opatrenia boli splnené dňa 6.6.2014, o čom kontrolovaný subjekt predložil písomnú správu.

## **6. HACCP – zásady správnej výrobnéj praxe**

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.

Kontrolou neboli zistené porušenia predpisov.

## **7. Tovary po garančnej lehote**

Tovary – potraviny musia byť označené takým spôsobom, aby spotrebiteľ nemohol byť uvedený do omylu v súvislosti s dátumom ich spotreby (Potravínový 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 bolo v ZŠS pri MŠ Piaristická zistené porušenie zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 26, ods. 4 písm. d) a e) – v sklade potravín sa nachádzal tovar po dátume spotreby a to 20 gr. Rasca mletá v počte 5 ks

Pri prerokovaní protokolu dňa 4.4.2014 boli prijaté opatrenia na nápravu nedostatkov zistených kontrolou:

a) zabezpečiť častejšiu a dôslednejšiu kontrolu záručných dôb tovarov nachádzajúcich sa v sklade potravín.

Termín: ihneď a trvalý

Zodpovedná: vedúca ZŠS

b) ústne upozorniť hlavnú kuchárku a vedúcu ZŠS na porušenie pracovných povinností.

Termín: 11.4.2014

Zodpovedný: referent pre ZŠS

Uložené opatrenie bolo v mesiaci jún 2014 prekontrolované, tovary po záručnej dobe sa v sklade potravín nenachádzali, kuchárka bola ústne upozornená na dodržiavanie pracovných povinností. Opatrenie je splnené.

## **8. Osobná a prevádzková hygiena**

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie zásad osobnej hygieny, čistotu v prevádzkových a skladových priestoroch, vybavenie prevádzok čiernym riadom, bielym riadom, technologickým zariadením a pod. Kontroly prevádzkovej hygieny boli zamerané hlavne na maľovky, zabránenie vnikaniu hmyzu do výrobných priestorov formou osadenia ochranných sietí na okná, vybavenie skladov a chladničiek teplomermi – 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).

Kontrola úpravy pracovníkov na pracovisku. 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.

V čase kontroly bolo v ZŠS pri MŠ Dolnočermánska zistené porušenie zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 26, ods. 4 písm. k) tým spôsobom, že prevádzkové pracovníčky nemali predpísané pracovné ošatenie (pokryvku vlasov) a v priestoroch výdaja stravy sa nachádzala neoprávnená osoba.

Pri prerokovaní protokolu dňa 2.7.2014 boli prijaté opatrenia na nápravu nedostatkov zistených kontrolou:

a) ústne upozorniť prevádzkové pracovníčky na dodržiavanie osobnej hygieny,

b) písomne upozorniť všetky pracovníčky, že v prípade opakovaného porušenia predpisov im bude znížené osobné ohodnotenie.

Termín: 28.8.2014

Zodpovední: referent pre ZŠS  
vedúca ZŠS

Kontrola plnenia uvedeného opatrenia bude vykonaná v mesiaci september 2014.

## **9. 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.

V čase kontroly bolo v ZŠS pri MŠ Dolnočermánska zistené porušenie zákona č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, § 11, ods. 4. Odobratá vzorka jedla musí mať váhu najmenej 50 gr., ak nejde o kusový tovar. Odobratá vzorka zo dňa 19.6.2014 MSN č. 16.040 zemiaky varené s maslom mala váhu 29 gramov.

Pri prerokovaní protokolu dňa 2.7.2014 bolo prijaté nasledovné opatrenie na nápravu nedostatkov zistených kontrolou:

a) písomné upozorniť hlavnú kuchárku v zmysle Zákonníka práce na dodržiavanie pracovných povinností.

Termín: 28.8.2014

Zodpovední: referent pre ZŠS  
vedúca ZŠS

Kontrola plnenia uvedeného opatrenia bude vykonaná v mesiaci september 2014.

## **10. Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov**

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 (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.)

Kontrolou neboli zistené porušenia predpisov.

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 2014 bolo pri prerokovaní protokolov uložených celkom 11 opatrení na nápravu nedostatkov zistených kontrolou. 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 mesta Nitra.