



## MESTO NITRA

### Materiál na rokovanie Mestského zastupiteľstva v Nitre

<b>Predkladateľ:</b>	Ing. František Halmo, hlavný kontrolór
<b>Číslo materiálu:</b>	1033/2013
<b>Názov materiálu:</b>	Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za I. polrok 2013
<b>Spracovateľ:</b>	Július Hladký, referent kontrolór
<b>Napísal:</b>	Július Hladký, referent kontrolór
<b>Prizvať:</b>	-
<b>Dátum rokovania MZ:</b>	12.09.2013
<b>Dátum vyhotovenia:</b>	08.08.2013

<b>Návrh na uznesenie:</b>	Mestská 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 2013 b e r i e n a v e d o m i e predmetnú správu
----------------------------	--

<b>Podpis predkladateľa:</b>	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. 2/2013 zo dňa 15.01.2013 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v čase od 18.01.2013 – 25.06.2013 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 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 výrobnjej 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 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 pracovníkmi kontroly protokoly. Ak sa kontrolou nezistí porušenie všeobecne záväzných právnych predpisov alebo interných predpisov, vypracuje sa záznam o kontrole.

V I. polroku 2013 boli vykonané plánované kontroly v nasledovných ZŠS.

Názov ZŠS:	Dátum zahájenia kontroly:	Dátum ukončenia kontroly:	Záznam/Protokol Zák. č. 10/1996	Uložené opatrenia:
MŠ Benkova	18.01.2013	22.01.2013	záznam	nie
MŠ Dolnočermánska	22.01.2013	25.01.2013	protokol	áno
MŠ Golianova	27.02.2013	28.02.2013	záznam	nie
ZŠ Krčméryho	28.02.2013	12.03.2013	protokol	áno
MŠ Novomeského	25.03.2013	28.03.2013	záznam	nie
ZŠ Beethovenova	27.03.2013	08.04.2013	záznam	nie
MŠ Belopotockého	05.04.2013	10.04.2013	záznam	nie
MŠ Okružná	12.04.2013	18.04.2013	záznam	nie
ZŠ s MŠ Novozámocká	18.04.2013	24.04.2013	protokol	áno
MŠ Hospodárska	24.05.2013	28.05.2013	záznam	nie
MŠ Nábřežie mládeže	28.05.2013	30.05.2013	záznam	nie
ZŠ Topoľová	30.05.2013	05.06.2013	záznam	nie
MŠ Centrum zdravia	06.06.2013	06.06.2013	záznam	nie
ZŠ Škultétyho	11.06.2013	14.06.2013	záznam	nie
MŠ Staromlynská	25.06.2013	27.06.2013	záznam	nie

Pri kontrolách bolo zistené nasledovné:

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v I. polroku 2013

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

### **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 prevádzkových a skladových priestoroch, či sú zariadenia dostatočne vybavené 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).

V čase kontroly bolo v jednom prípade 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) – dodržiavanie osobnej hygieny zamestnancov – predpísaná pokrývka vlasov.

Pri prerokovaní protokolu dňa 04.02.2013 bolo prijaté opatrenie:

**- dodržiavať predpísanú osobnú hygienu**

**Termín: ihneď**

**Zodpovedná: vedúca ZŠS + kuchárka**

Pri opakovanej kontrole neboli zistené porušenia osobnej hygieny. Opatrenie je splnené.

***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.)

V čase kontroly bolo v jednom prípade zistené porušenie zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 16, ods. 1 a § 15 ods. 2 písm. c) – prevádzková pracovníčka nespĺňala predpísanú odbornú spôsobilosť.

Pri prerokovaní protokolu dňa 04.02.2013 bolo prijaté opatrenie:

**- zabezpečiť vykonanie skúšky z odbornej spôsobilosti pre prevádzkovú pracovníčku na RÚVZ v Nitre.**

**Termín: február 2013**

**Zodpovedná: vedúca ZŠS + prevádzková prac.**

Uložené opatrenie bolo v mesiaci február 2013 splnené.

***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 bolo v jednom prípade 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

Pri prerokovaní protokolu dňa 04.02.2013 bolo prijaté opatrenie:

**- zabezpečiť pravidelnú kontrolu záručných dôb tovarov nachádzajúcich sa v sklade.**

**Termín: ihneď**

**Zodpovedná: vedúca ZŠS**

Uložené opatrenie bolo v mesiaci jún 2013 prekontrolované a tovary po záručnej dobe sa v sklade potravín nenachádzali. Opatrenie je splnené.

### ***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 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 jednom prípade zistené, že nebola dodržaná časová štruktúra zostavovania jedálnych lístkov 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 (zásady pre zostavovanie jedálnych lístkov v zariadeniach školského stravovania boli odsúhlasené ÚVZ SR HDM/8236/17004/2007). Do zostavy jedálnych lístkov boli zaraďované nedostatočne jedlá z rýb.

Pri prerokovaní protokolu dňa 29.04.2013 bolo prijaté opatrenie:

**- dodržiavať zásady zostavovania jedálnych lístkov – zaraďovať jedlá z rýb do jedálneho lístka minimálne 1 x za 14 dní.**

**Termín: ihneď**

**Zodpovedná: vedúca ZŠS**

Opatrenie je splnené.

## ***Hmotnosť 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 na dvoch prevádzkach bolo zistené porušenie Zákona č. 245/2008 Z.z. § 140 ods. 4 – konkrétne nedodržanie hmotnosti hotového jedla.

Pri prerokovaní protokolov dňa 4.2.2013 a 13.3.2013 bolo prijaté opatrenie:

**- dodržiavať MSN a receptúry – jedlá podávať v predpísanej hmotnosti podľa MSN a receptúr pre školské stravovanie.**

**Termín: ihneď**

**Zodpovedná: vedúca ŠJ, kuchárka**

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 2013 bolo uložených pri prerokovaní protokolov celkom 6 opatrení. 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 uznesením č. 437/2013-MR zo dňa 30.07.2013

p r e r o k o v a l a

Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za I. polrok 2013

o d p o r u č i l a

Mestskému zastupiteľstvu v Nitre vziať na vedomie

predmetnú správu