



MESTO NITRA

Materiál na rokovanie Mestského zastupiteľstva v Nitre

Predkladateľ:	Ing. Darina Keselyová, hlavný kontrolór mesta Nitry
Číslo materiálu:	53/2019
Názov materiálu:	Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2018
Spracovateľ:	Július Hladký, referent kontrolór
Napísal:	Július Hladký, referent kontrolór
Prizvať:	-
Dátum rokovania MZ:	14.03.2019
Dátum vyhotovenia:	13.02.2019

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 rok 2018 b e r i e n a v e d o m i e Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2018
Podpis predkladateľa:	Ing. Darina Keselyová, v.r.

Mesto Nitra – útvar hlavného kontrolóra

Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2018

V súlade so Smernicou Mesta Nitry č. 1/2010 o kontrole kvality podávaných jedál v školských jedálňach v znení dodatku č. 1 Útvar hlavného kontrolóra predkladá raz ročne správu z vykonaných kontrol zameraných na dodržiavanie všeobecne záväzných právnych predpisov v oblasti školského stravovania a dodržiavania kvality podávaných jedál v zariadeniach školského stravovania v zriaďovateľskej pôsobnosti Mesta Nitry.

Na základe poverenia hlavného kontrolóra č. 3/2018 zo dňa 26.01.2018 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v roku 2018 celkom 20 kontrol v zariadeniach školského stravovania (ďalej len „ZŠS“), z čoho 6 kontrol bolo vykonaných v ZŠS pri ZŠ a 14 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 v znení Dodatku č. 1 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 podrobnostiach 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), dodržiavanie finančného limitu na nákup potravín,
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 výrobnjej praxe,
7. tovary po garančnej lehote (ďalej len GL),
8. osobná a prevádzková hygiena,
9. odoberanie vzoriek jedál,
10. zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov,
11. rôzne.

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.

Prehľad a údaje o vykonaných kontrolách v roku 2018.

Názov ZŠS:	Dátum zahájenia kontroly:	Dátum ukončenia kontroly:	Záznam/Protokol (v zmysle Zákona č. 10/1996)	Kontrolné zistenia počet:	Uložené opatrenia k zisteným nedostatkom:
MŠ Piaristická	26.01.2018	30.01.2018	záznam	-	-
MŠ Rázusová	31.01.2018	05.02.2018	záznam	-	-
MŠ Dolnočermánska	05.02.2018	07.02.2018	záznam	-	-
MŠ Bazovského	25.04.2018	30.04.2018	protokol	1	1
MŠ Novomeského	03.05.2018	14.05.2018	protokol	1	1
ZŠ Krčméryho	15.05.2018	21.05.2018	protokol	3	3
ZŠ kn. Pribinu	22.05.2018	25.05.2018	záznam	-	-
MŠ Alexyho	30.05.2018	01.06.2018	záznam	-	-
ZŠ Topoľová	05.06.2018	12.06.2018	protokol	3	3
MŠ Okružná Janíkovce	13.07.2018	23.07.2018	záznam	-	-
MŠ Čajkovského	26.07.2018	30.07.2018	záznam	-	-
MŠ Párovská	03.08.2018	07.08.2018	záznam	-	-
MŠ Mostná	03.10.2018	05.10.2018	záznam	-	-
ZŠ Na Hôrke	09.10.2018	12.10.2018	protokol	1	1
MŠ Benkova	15.10.2018	17.10.2018	záznam	-	-
ZŠ s MŠ Novozámocká	24.10.2018	26.10.2018	záznam	-	-
MŠ Staromlynská	06.11.2018	12.11.2018	protokol	2	2
MŠ Za humnami	14.11.2018	16.11.2018	záznam	-	-
ZŠ Beethovenova	26.11.2018	03.12.2018	protokol	1	1
MŠ Piaristická	13.12.2018	17.12.2018	záznam	-	-

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v roku 2018.

Mes.	Osobná prevádz. hygiena	Kvalita stravy	ZaOS	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	váha jedla	Spolu:
I.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
II.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
IV.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
V..	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
VI.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
VII.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
VIII.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
X.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
XI.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
XII.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
Spolu	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200

Legenda: HACCP – správna výrobná prax, tovary po GL – záručné doby potravín, OVD – odporúčané výživové dávky jedla, JL – jedálne lístky, ZaOS – zdravotná a odborná spôsobilosť,

1. Dodržiavanie materiálo spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie materiálo-spotrebných noriem pri príprave jedál v školských jedálňach, dodržiavanie potravinového sortimentu a množstva normovaných druhov potravín podľa vekových kategórií, najmä mäsa, výťažnosť pokrmov a jedál po tepelnom spracovaní.

Podľa § 140 ods. 4 zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len školský zákon), školská jedáleň pripravuje a poskytuje jedlá podľa MSN a receptúr platných pre školské stravovanie, v kontrolovanom období podľa MSN a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie, vydaných MŠ SR v roku 2011 a ich aktualizácie.

V zmysle aplikácie princípov k MSN a receptúram pre školské stravovanie má byť čerpanie finančných prostriedkov na nákup potravín v priebehu školského roka vyrovnané tak, aby finančný limit na konci mesiaca nebol nižší, ale ani neprevýšil 10% jednodňového finančného limitu na nákup potravín.

Kontrolou vykonanou dňa 5.6.2018 bolo zistené, že v ZŠS pri ZŠ Topoľová nebolo čerpanie finančného limitu nákladov na nákup potravín v súlade s citovanou aplikáciou v kontrolovanom období. Pri prerokovaní protokolu dňa 20.6.2018 bolo prijaté opatrenie:

- na konci mesiaca zabezpečiť vyrovnané čerpanie finančného limitu na nákup potravín v zmysle aplikácií MSN.

Termín: ihneď

Zodpovedná: vedúca ŠJ

Kontrola plnenia prijatého opatrenia bola vykonaná za obdobie mesiacov september 2018 až december 2018 a bolo zistené, že čerpanie finančného limitu na nákup potravín bol v súlade s aplikáciou MSN a receptúr.

Opatrenie je splnené.

2. Dodržiavanie odporúčaných výživových dávok

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.

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).

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

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 vykonanou dňa 5.6.2018 bolo zistené, že v ZŠS pri ZŠ Topoľová nebola dodržaná 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.

Pri prerokovaní protokolu dňa 20.6.2018 bolo prijaté opatrenie:

Dodržiavať časovú štruktúru zostavovania JL tak, aby bola v súlade s platnou legislatívou.

Termín: ihneď

Zodpovedná: vedúca ŠJ

Kontrola plnenia prijatého opatrenia bola vykonaná za IV. štvrťrok 2018. Kontrolou bolo zistené, že JL sú zostavované v súlade s Vyhláškou MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania.

Opatrenie je splnené.

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.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

5. Kontrola hmotnosti porcií hotových jedál

Spôsob prepočtu a prevažovania hotových porcií jedál je spracovaný v aplikácii princípov k Materiálno-spotrebným normám a receptúram pre školské stravovanie, v ktorej je uvedený aj postup prevažovania. Hmotnosť hotových jedál v kontrolovanom období určovali MSN a receptúry vydané MŠ SR v roku 2011 a ich aktualizácie.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

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.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

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 (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.

Kontrolou vykonanou dňa 6.11.2018 bolo zistené, že v ZŠS pri MŠ Staromlynská sa v čase kontroly v sklade potravín nachádzal 1 druh tovaru po dátume spotreby v počte 3 ks. Uvedené je porušením § 3 ods. 1 písm. d) Vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadeniach školského stravovania.

Pri prerokovaní protokolu dňa 14.11.2018 bolo uložené vedúcej OŠMaŠ prijať písomné opatrenie na odstránenie zistených nedostatkov.

Termín: 23.11.2018

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

Dňa 15.11.2018 predložil OŠMaŠ ÚHK prijaté opatrenie na odstránenie zistených nedostatkov.

Kontrola plnenia prijatého opatrenia bola vykonaná dňa 3.1.2019 a bolo zistené, že písomné upozornenia prevzali zodpovedné osoby dňa 7.12.2018

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 vymaľovanie priestorov, zabránenie vníkaníu 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.

Kontrolou vykonanou dňa 3.5.2018 v ZŠS pri MŠ Novomeského bolo zistené nedodržanie osobnej hygieny, kuchárka a prevádzková pracovníčky neboli v čase kontroly v predpísanom pracovnom odevu (predpísaná pokrývka vlasov), čo je v rozpore so zákonom č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 26, ods. 4 písm. k). Pri prerokovaní protokolu dňa 16.5.2018 bolo prijaté opatrenie:

– písomne upozorniť zodpovedné prevádzkové pracovníčky za porušenie povinnosti dodržiavať platnú legislatívu v oblasti osobnej hygieny.

Termín: 31.5.2018

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že pracovníčky prevzali písomné upozornenie dňa 23.5.2018 a dodržiavajú platnú legislatívu v oblasti osobnej hygieny.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 6.11.2018 v ZŠS pri MŠ Staromlynská boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – poškodená dlažba, nefunkčná ventilácia – odsávanie pár v kuchyni, v šatni a sociálnom zariadení sa nachádzala na strope plesň.. Uvedené je v rozpore s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, § 2, ods. 1 – zariadenia spoločného stravovania musia byť udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.

Pri prerokovaní protokolu dňa 14.11.2018 bolo uložené vedúcej OŠMaŠ prijať písomné opatrenie na odstránenie zistených nedostatkov.

Termín: 23.11.2018

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

Dňa 15.11.2018 predložil OŠMaŠ ÚHK opatrenie nasledovného znenia:

Nedostatky v prevádzkovej hygieny v ZŠS Staromlynská – opravu poškodenej dlažby zabezpečiť vedúca jedálne spolu s údržbármi pre MŠ.

Termín: 7.12.2018

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrolou prijatého opatrenia bolo zistené, že poškodená dlažba bola v mesiaci december 2018 opravená.

Opatrenie je splnené.

Plesň na strope v šatni a v sociálnom zariadení – spolu s investičným oddelením sa ako prvá musí zabezpečiť oprava strechy, ktorá zateká. Po jej oprave zabezpečiť OŠMaŠ úpravu vnútorných zatečených priestorov sociálnych zariadení v ZŠS pri MŠ Staromlynská.

Termín: prvý štvrtok 2019

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

Opatrenia sa plnia.

Kontrolou vykonanou dňa 9.10.2018 v ZŠS pri ZŠ Na Hôrke v Nitre boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – poškodená dlažba v priestoroch kuchyne a výdajne stravy – nebezpečenstvo vzniku úrazu. Uvedené je porušením prevádzkového poriadku a je v rozpore s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, § 2 ods. 1 – zariadenie spoločného stravovania musí byť udržiavané v čistote a v dobrom technickom stave.

Pri prerokovaní protokolu dňa 16.11.2018 bolo prijaté opatrenie nasledovného znenia:

Zabezpečiť opravu poškodenej dlažby v priestoroch kuchyne ZŠS.

Termín: 31.12.2018.

Zodpovedná: riaditeľka ZŠ

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo dňa 9.1.2019 zistené, že poškodená dlažba bola opravená – (dočasne zaliate cementom).

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 5.6.2018 v ZŠS pri ZŠ Topoľová boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – priestory kuchyne a skladové priestory je potrebné

vymalovať. V čase kontroly vydávali vo výdajni stravy pre MŠ obedy prevádzkové pracovníčky, nakoľko v ZŠS je nedostatok vyučených, resp. zaučených kuchárov.

Pri prerokovaní protokolu dňa 20.6.2018 bolo prijaté opatrenie nasledovného znenia:

Zabezpečiť maľovanie kuchyne a skladových priestorov a zabezpečiť rekvalifikáciu prevádzkovej pracovníčky na profesiu zaučený kuchár.

Termín: do 1.9.2018.

Zodpovedná: riaditeľka ZŠ

Dňa 11.9.2018 predložila riaditeľka ZŠ správu a splnení prijatých opatrení. V mesiaci august 2018 boli rekonštruované priestory kuchyne, šatne, hygienické zariadenie, boli vymalované pivnice a školská kuchyňa. V termíne od 10.9.-16.11.2018 absolvovala prevádzková pracovníčka kurz kuchárov.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 25.4.2018 v ZŠS pri MŠ Bazovského boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – tzv. svetlíky na streche budovy boli poškodené, cez ktoré zatekala dažďová voda do priestorov kuchyne, jedálne a chodby. Steny boli zatečené, plesnivé. Uvedené je porušením zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 26, ods. 4 písm. l) (právnická osoba, ktorá prevádzkuje ZSS je povinná zabezpečovať a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov).

Pri prerokovaní protokolu dňa 3.5.2018 bolo uložené vedúcej OŠMaŠ prijať opatrenie a predložiť ho písomne na ÚHK.

Termín: 11.5.2018.

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

Dňa 10.5.2018 boli na ÚHK predložené nasledovné opatrenia na odstránenie nedostatkov zistených pri kontrole.

Žiadosť o opravu strechy bola zo strany OŠMaŠ podaná v roku 2017 a v roku 2018 bola zaradená do investičných akcií. Termín ukončenia opravy bol stanovený na september 2018. Po ukončení opravy strechy budú priestory kuchyne vymalované.

Termín: 31.10.2018

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že strecha je opravená a priestory kuchyne sú vymalované.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 26.11.2018 v ZŠS pri ZŠ Beethovenova boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – v priestoroch výdajne stravy v MŠ je potrebné dokončiť rekonštrukciu, nakoľko v čase kontroly nespĺňali priestory hygienické predpisy. V čase kontroly nebol pre výdaj stravy v priestoroch MŠ Beethovenova schválený prevádzkový poriadok RÚVZ v Nitre. Uvedené je porušením § 26, ods.4 písm. m) Zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia.

Pri prerokovaní protokolu dňa 6.12.2018 boli prijaté nasledovné opatrenia:

a) *požiadať RÚVZ o vydanie súhlasu k prevádzkovaniu výdajne stravy v MŠ Beethovenova 1*

Termín: 15.1.2019.

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

b) *vypracovať prevádzkový poriadok pre výdajňu stravy pri MŠ Beethovenova 1 a predložiť ho RÚVZ na schválenie.*

Termín: do 15 dní po vydaní súhlasu RÚVZ k prevádzkovaniu výdajne stravy

Zodpovedná: vedúca ZŠS pri ZŠ Beethovenova

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia v bode a) bolo zistené, že OŠMaŠ požiadal RÚVZ v Nitre o opätovné vydanie rozhodnutia na uvedenie priestorov výdajne stravy do prevádzky v zmysle Zákona NR SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov. V čase kontroly plnenia prijatého opatrenia rozhodnutie RÚVZ ešte vydané nebolo.

Opatrenie je splnené.

Opatrenie v bode b) sa plní.

9. Odoberanie vzoriek jedál

V zmysle § 11, ods. 1 – 6 Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach 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.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

10. Zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov

Vyhláška Ministerstva zdravotníctva Slovenskej republiky č. 585/2008 Z.z. v § 22 ods. 1 určuje, že epidemiologicky závažnú činnosť môže vykonávať len osoba odborne spôsobilá a osoba zdravotne spôsobilá (kuchárka, prevádzkový pracovník v kuchyni).

Zdravotnú spôsobilosť preukazuje osoba potvrdením o zdravotnej spôsobilosti, ktoré jej na základe lekárskej prehliadky vydá lekár.

Odborná spôsobilosť sa preukazuje podľa charakteru epidemiologicky závažných činností v zmysle § 22, ods. 4 citovanej vyhlášky.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

11. Rôzne

Kontrolou vykonanou dňa 15.5.2018 v ZŠS pri ZŠ Krčméryho bolo zistené, že v ZŠS sa nevedie samostatný stravný list na prípravu diétnych jedál, čo je v rozpore s metodickým usmernením Krajského školského úradu v Nitre. V školskej jedálni, kde sa zabezpečuje diétne stravovanie detí a žiakov musí vedúca školskej jedálne viesť takýto stravný list a musí zabezpečiť rovnomerné čerpanie finančného pásma v rámci mesiaca. V kontrolovanej školskej jedálni bol stravný list pre prípravu diétnych jedál vedený spolu na jednom stravnom liste aj s prípravou ostatných jedál, čo bolo neprehľadné, nesprávne, nebolo možné sledovať finančné čerpanie spotreby potravín pre jednotlivé skupiny pripravovaných jedál.

Ďalej bolo kontrolou zistené, že pre prípravu diétnej stravy neboli splnené personálne podmienky, kuchárka musí byť odborne zdatná na prípravu diétnej stravy, v kontrolovanom ZŠS pripravovala diétnu stravu prevádzková pracovníčka, ktorá nebola vyučenou kuchárkou, ani zaučenou kuchárkou.

Kontrolou bolo ďalej zistené, že v ZŠS sa nepripravovala strava podľa MSN a receptúr pre diétne stravovanie vydané ministerstvom školstva, čo bolo porušením § 140, ods. 5 Zákona č. 245/2008 Z.z., tzv. Školského zákona, ako aj Vyhlášky č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania § 3, ods. 1, písm. a).

Pri prerokovaní protokolu dňa 23.5.2018 boli prijaté opatrenia nasledovného znenia:

- *zaviesť samostatný stravný list na prípravu diétnych jedál a sledovať finančné čerpanie spotreby potravín*

Termín: od 3.9.2018.

Zodpovedná: vedúca ZŠS

- *zrealizovať personálnu zmenu tak, aby od 3.9.2018 pripravovala diétnu stravu vyučená kuchárka s výučným listom v odbore kuchár*

Termín: 31.8.2018

Zodpovedný: riaditeľ ZŠ

- *diétnu stravu pripravovať podľa MSN a receptúr pre diétne stravovanie vydaných MŠVVaŠ SR.*

Termín: od 3.9.2018

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Dňa 5.9.2018 predložil riaditeľ ZŠ Krčméryho písomnú správu o splnení prijatých opatrení. ÚHK vykonal v mesiaci január 2019 kontrolu plnenia prijatých opatrení a zistil, že prijaté opatrenia, ako samostatný stravný list na prípravu diétnych jedál sa v ZŠS vedie, personálna zmena bola vykonaná a diétnu stravu pripravuje podľa MSN vyučená kuchárka. Opatrenia sú splnené.

Kompletná dokumentácia z vykonaných kontrol vrátane protokolov a záznamov sa nachádza na Útvare hlavného kontrolóra mesta Nitry.

Stanovisko MR:

Mestská rada v Nitre dňa 5.2.2019 uzn. č. 135/2019-MR

p r e r o k o v a l a

Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2018

o d p o r ú č a

Mestskému zastupiteľstvu v Nitre

vziať na vedomie

Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2018.