

## 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. 2/2016 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v čase od 21.01.2016 – 05.05.2016 celkom 10 kontrol v zariadeniach školského stravovania (ďalej len „ZŠS“), z čoho 3 kontroly boli vykonané v ZŠS pri ZŠ, 1 kontrola v ZŠS pri ZŠ s MŠ a 6 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 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),
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. čerpanie finančného limitu na nákup potravín,
12. kontrola prevádzkového poriadku.

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 2016 boli vykonané plánované kontroly v nasledovných ZŠS.

Názov ZŠS:	Dátum zahájenia kontroly:	Dátum ukončenia kontroly:	Záznam/Protokol (v zmysle Zákona č. 10/1996)	Uložené opatrenia:
MŠ Čajkovského	21.01.2016	25.01.2016	protokol	áno
MŠ Staromlynská	26.01.2016	01.02.2016	protokol	áno
ZŠ s MŠ Novozámocká	03.02.2016	08.02.2016	protokol	áno
ZŠ Škultétyho	11.02.2016	17.02.2016	protokol	áno
ZŠ Krčméryho	18.02.2016	23.02.2016	protokol	áno
MS Párovská	23.03.2016	30.03.2016	protokol	áno
MŠ Nábřežie mládeže	04.04.2016	06.04.2016	záznam	nie
MŠ Hospodárska	06.04.2016	11.04.2016	protokol	áno
MŠ Za humnami	20.04.2016	22.04.2016	záznam	nie
ZŠ Topoľová	27.04.2016	05.05.2016	protokol	áno

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v I. polroku 2016

Mes.	Osobná prevádzková hygiena	Kvalita stravy	ZaOS	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	váha jedla	Čerp. FLNP	PP	CV
I.	2	2	-	2	2	2	2	2	2	2	1	-	-
II.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2
III.	1	1	-	1	1	1	1	1	-	-	-	-	-
IV.	4	4	2	4	4	4	4	4	4	2	1	-	-

Legenda: HACCP – správna výrobná prax, tovary po GL – záručné doby potravín, OVD – odporúčané výživové dávky jedla, JL – jedálne lístky, ZaOS – zdravotná a odborná spôsobilosť, čerp. FLNP- čerpanie finančného limitu na nákup potravín, PP – prevádzkový poriadok, CV – ciachovanie meradiel - váh

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

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 súčasnom období podľa MSN a receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť pre školské stravovanie, vydaných MŠ SR v roku 2011 a ich aktualizácie.

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.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

## **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.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

### **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 metodickéj príručke pre školské stravovanie, v ktorej je uvedený aj postup prevažovania. Hmotnosť hotových jedál určujú MSN a receptúry vydané MŠ SR v roku 2011 a ich aktualizácie.

V čase kontroly dňa 21.01.2016 v ZŠS pri MŠ Čajkovského, dňa 3.2.2016 v ZŠS pri ZŠ s MŠ Novozámocká, dňa 11.2.2016 v ZŠS pri ZŠ Škultétyho a dňa 6.4.2016 v ZŠS pri MŠ Hospodárska 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 – školská jedáleň pripravuje a poskytuje jedlá a nápoje pre stravníkov podľa odporúčaných výživových dávok a materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie vydaných MŠVVaŠ SR.

ZŠS/jedlo	Sk	Porc.	MSN	Tolerancia:	Skutočná hmotnosť:	Rozdiel:	Rozdiel po toler.
<b><i>MS Čajkovského</i></b>							
Rybie mäso v rajčin. obale	A	1	202	20,20	248	+ 46	+ 25,80
Zemiaková kaša	A	1	120	12,00	250	+ 130	+ 118,00
Zemiaková kaša	A	1	120	12,00	144	+ 24	+ 12,00
<b><i>ZŠ s MS Novozámocká</i></b>							
Br. rezeň v cestíčku	C	5	500	30,00	550	+ 50	+ 20,00
Br. rezeň v cestíčku	D	5	550	33,00	680	+ 130	+ 97,00
<b><i>ZŠ Škultétyho</i></b>							

Šalát cviklový s jablk.	D	1	120	12,00	160	+ 40	+ 28,00
Šalát cviklový s jablk.	D	1	120	12,00	190	+ 70	+ 58,00
Šalát cviklový s jablk.	D	1	120	12,00	160	+ 40	+ 28,00
<b>MS Hospodárska</b>							
Bravč. stehno sikulské, knedľa	A	1	216	21,60	140	- 76	- 54,40
Bravč. stehno sikulské, knedľa	A	1	216	21,60	135	- 81	- 59,40
Bavč. stehno sikulské, knedľa	A	1	216	21,60	140	- 76	- 54,40
Bravč. stehno sikulské, knedľa	A	1	216	21,60	185	- 31	- 9,40
Bravč. stehno, sikulské, knedľa	A	1	216	21,60	165	- 51	- 29,40

Vo všetkých štyroch ZŠS nebola dodržaná hmotnosť hotových porcií v súlade s MSN, ani po zohľadnení povolenej tolerancie. Pri prerokovaní jednotlivých protokolov boli prijaté opatrenia upozorniť zodpovedných pracovníkov na dodržiavanie predpísaných hmotností jedál v zmysle MSN a ich aplikácií. Opatrenia boli splnené.

## **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.

V čase kontroly dňa 11.02.2016 v ZŠS pri ZŠ Škultétyho bolo zistené, že na prevádzke sa nevykonáva evidencia správnej výrobnéj praxe v súlade 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. c). Pri evidencii o odbere vzoriek jedál chýbal dátum odberu a za posledné 2 dni nebol záznam o odbere vykonaný vôbec. Pri prerokovaní protokolu dňa 19.2.2016 bolo prijaté opatrenie upozorniť zodpovednú vedúcu ZŠS na zabezpečenie efektívneho systému označovania odobratých vzoriek. Opatrenie bolo splnené.

## **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 dňa 11.02.2016 v ZŠS pri ZŠ Škultétyho bolo zistené, že v sklade potravín sa nachádzal tovar po dátume spotreby – 350 gr Horčica kráľovská plnotučná v počte 10 ks. Uvedené je porušením § 10, ods. 1 písm. c) zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách, ten kto skladuje potraviny je povinný kontrolovať potraviny po dátume spotreby a po dátume minimálnej trvanlivosti a zabezpečiť ich vyradenie z obehu. Pri prerokovaní protokolu dňa 19.2.2016 bolo prijaté opatrenie – upozorniť vedúcu ZŠS za porušenie pracovných povinností. Opatrenie bolo 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 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).

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 dňa 11.02.2016 v ZŠS ZŠ Škultétyho bolo zistené, že priestor – prechod medzi kuchyňou a chodbou nebol označený predpísaných spôsobom - riziko vzniku úrazu. Uvedené bolo v rozpore so zásadami správnej výrobnéj praxe a prevádzkovým poriadkom ZŠS. Pri prerokovaní protokolu dňa 19.2.2016 bolo prijaté opatrenie – opraviť a zabezpečiť prevádzkový priestor prepísaným spôsobom.

Kontrolou bolo zistené, že opatrenie je splnené.

V čase kontroly dňa 18.2.2016 v ZŠS pri ZŠ Krčméryho bolo zistené, že priestory kuchyne nie sú udržiavané na požadovanej hygienickej úrovni (zatečená omietka na stenách). Uvedené je v rozpore so zásadami správnej výrobnéj praxe a prevádzkovým poriadkom zariadenia školského stravovania. Pri prerokovaní protokolu dňa 29.2.2016 bolo prijaté opatrenie – zabezpečiť vymaľovanie kuchyne a ostatných priestorov ZŠS v súlade so zásadami správnej výrobnéj praxe. Termín: 31.8.2016 Zodpovedný: riaditeľ ZŠ.

Plnenie prijatého opatrenia bude skontrolované pri následnej kontrole.

V čase kontroly dňa 6.4.2016 v ZŠS pri MŠ Hospodárska bolo zistené, že v kuchynskej skrinke sa nachádzala odložená knedľa kysnutá. Uvedené je porušením pracovných povinností zamestnanca, ako aj nedodržanie prevádzkovej hygieny, pripravená strava sa nesmie odkladať na miesta, ktoré nie sú na takýto účel určené, pri príprave stravy sa má postupovať v súlade s § 26, ods. 4 písm. c) zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Pri prerokovaní protokolu dňa 12.4.2016 bolo prijaté opatrenie – odobratie osobného príplatku hlavnej kuchárke z dôvodu porušenia pracovnej disciplíny.

Opatrenie je splnené.

V čase kontroly dňa 27.4.2016 v ZŠS pri ZŠ Topoľová bolo zistené, že v priestoroch kuchyne je potrebné zabezpečiť opravu poškodeného potrubia nad smažiacimi panvami (z potrubia presakuje voda, nebezpečenstvo prasknutia a poškodenia zariadenia kuchyne, ako aj nebezpečenstvo vzniku krížovej kontaminácie) a odborným spôsobom zabezpečiť kryty na odtokových kanáloch proti vnikaniu hlodavcov z kanalizačného potrubia, (odtoky sú prekryté kovovou mriežkou, ktoré sú zaťažené vedrom vody). Uvedené je v rozpore so zásadami správnej výrobnéj praxe a prevádzkovým poriadkom ZŠS, ako ja Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, § 2, ods. 7 – zariadenia na zachytávanie a odvádzanie odpadových vôd vrátane lapačov tuku a škrobu sa musia udržiavať vo funkčnom stave. Pri prerokovaní protokolu dňa 11.5.2016 bolo prijaté opatrenie – zabezpečiť opravu potrubia a dať vyrobiť nové kryty na odtokových kanáloch, čo bude zabezpečené v čase odstavky kuchyne počas letných prázdnin. Termín: 1.9.2016. Zodpovedná: riaditeľka ZŠ.

Plnenie prijatého opatrenia bude skontrolované pri následnej kontrole.

## **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.

V I. polroku 2016 boli kontroly zamerané na hmotnosť odobratých vzoriek s nasledovným kontrolným zistením:

Názov ZSS:	Dátum kontroly:	Váha v zmysle § 11, ods. 4, 533/2007 Z.z.	Váha zistená pri kontrol ÚHK
MŠ Čajkovského	21.01.2016	50 gr.	30 gr., 25 gr., 40 gr.
MŠ Staromlynská	26.01.2016	50 gr.	35 gr., 40 gr., 35 gr.
ZŠ s MŠ Novozámocká	03.02.2016	50 gr.	30 gr., 40 gr., 25 gr.
ZŠ Škultétyho	11.02.2016	50 gr.	20 gr., 20 gr., 15 gr.
MŠ Párovská	23.03.2016	50 gr.	20 gr.
MŠ Hospodárska	06.04.2016	50 gr.	20 gr., 30 gr., 40 gr.

Uvedené kontrolné zistenia sú porušením Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, § 11, ods. 4 – odobratá vzorka musí mať hmotnosť najmenej 50 gr., ak nejde o kusový tovar. Pri prerokovaniach jednotlivých protokolov v dňoch 27.1.2016 ZŠS pri MŠ Čajkovského, 3.2.2016 ZŠS pri MŠ Staromlynská, 11.2.2016 ZŠS pri ZŠ s MŠ Novozámocká, 19.2.2016 ZŠS pri ZŠ Škultétyho, 5.4.2016 ZŠS pri MŠ Párovská a 12.4.2016 ZŠS pri MŠ Hospodárska boli prijaté opatrenia – upozorniť pracovníkov zodpovedných za odber vzoriek jedál na dôsledné dodržiavanie zákonom stanovenej hmotnosti vzorky odobratej stravy.

Opatrenia sa priebežne plnia a zostávajú v platnosti.

### **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. Čerpanie finančného limitu na nákup potravín**

Zariadenia školského stravovania sú povinné pri príprave stravy postupovať v súlade s MSN – aplikáciou princípov účinných od 1.9.2014, ods. 14 a to tak, aby na konci mesiaca zabezpečili vyrovnanie čerpania finančného limitu tak, aby finančný limit nebol nižší ale ani neprevýšil 10 % jednodňového finančného limitu nákladov na nákup potravín.

V čase kontroly dňa 3.2.2016 bolo v ZŠS pri ZŠ s MŠ Novozámocká zistené, že ku koncu mesiaca január 2016 bol evidovaný finančný rozdiel – prebytok (úspora) vo výške 923,41 €. Pri prerokovaní protokolu dňa 11.2.2016 bolo prijaté opatrenie – písomne upozorniť vedúcu ZŠS na zabezpečenie vyrovnaného čerpania finančného limitu na nákup potravín.

Opatrenie je splnené.

V čase kontroly dňa 27.4.2016 bolo v ZŠS pri ZŠ Topoľová zistené, že ku koncu mesiaca marec 2016 bol evidovaný finančný rozdiel – schodok (prevarenie) vo výške 447,63 €. Pri prerokovaní protokolu dňa 11.5.2016 bolo prijaté opatrenie: „Na konci mesiaca zabezpečiť vyrovnané čerpanie finančného limitu na nákup potravín v súlade s MSN a receptúrami pre školské stravovanie. Termín: ihneď. Zodpovedná: vedúca ZŠS

Plnenie opatrenia bude skontrolované pri následnej kontrole.

## **12. Kontrola prevádzkového poriadku**

Prevádzkovateľ zariadenia školského stravovania je povinný vypracovať prevádzkový poriadok a predložiť ho na schválenie RÚVZ, ako aj návrh na jeho zmenu v zmysle zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 24, ods. 5 písm. f).

V čase kontroly dňa 11.2.2016 v ZŠS pri ZŠ Škultétyho bolo zistené, že ZŠ nepožiadala RÚVZ v Nitre o doplnenie prevádzkového poriadku z dôvodu prípravy stravy pre MŠ Nedbalova. Uvedené je porušením vyššie citovaného predpisu. Pri prerokovaní protokolu dňa 19.2.2016 bolo prijaté opatrenie – vypracovať doplnenie prevádzkového poriadku a tento predložiť na schválenie RÚVZ v Nitre.

Opatrenie je splnené.

V čase kontroly dňa 18.2.2016 v ZŠS pri ZŠ Krčméryho bolo zistené, že ZŠ nepožiadala RÚVZ v Nitre o schválenie prevádzkového poriadku podľa usmernenia hlavného hygienika SR. Uvedené je porušením zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 24, ods. 5 písm. f). Pri prerokovaní protokolu dňa 29.2.2016 bolo prijaté opatrenie predložiť vypracovaný prevádzkový poriadok ZŠS pri ZŠ Krčméryho na schválenie RÚVZ v Nitre.

Opatrenie je splnené.

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. Plnenie uložených opatrení je 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.

Táto správa o výsledku kontrol bola prerokovaná na zasadnutí Mestského zastupiteľstva v Nitre dňa 8.9.2016, ktoré prijalo uznesenie č. 241/2016-MZ.

Ing. Darina Keselyová, v.r.  
hlavný kontrolór mesta Nitra