

Mesto Nitra – útvar hlavného kontrolóra

Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2020

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. 3/2020 zo dňa 19.02.2020 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v roku 2020 celkom 8 kontrol v zariadeniach školského stravovania pri MŠ. Počet vykonaných kontrol bol v porovnaní s počtom vykonaných kontrol v roku 2019 (20 vykonaných kontrol) nižší z dôvodu, že od 16.03.2020 do 30.06.2020 boli zariadenia školského stravovania zatvorené z dôvodu epidemiologickej situácie súvisiacej s vírusom Covid a v období od októbra 2020 do konca roka bol do prevádzok zakázaný vstup z rovnakého dôvodu.

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 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,
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 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 2020.

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 Mostná	20.02.2020	21.02.2020	záznam	-	-
MŠ Piaristická	22.07.2020	23.07.2020	záznam	-	-
MŠ Beethovenova	23.07.2020	29.07.2020	záznam	-	-
MŠ Za humnami	29.07.2020	31.07.2020	protokol	1	1
MŠ Bazovského	31.07.2020	03.08.2020	záznam	-	-
MŠ Nedbalova	04.08.2020	06.08.2020	záznam	-	-
MŠ Rázusová	06.08.2020	07.08.2020	záznam	-	-
MŠ Okružná	25.08.2020	27.08.2020	záznam	-	-

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v roku 2020.

Mes.	Osobná prevádz. hygiena	Kvalita stravy	ZaOS	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	váha jedla	Spolu:
II.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
VII.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
VIII.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
Spolu	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	80

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.

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 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 nastavením
- 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 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 výrobnjej praxe

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie správnej výrobnjej 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 (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. Kontrolami neboli zistené nedostatky.

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 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.

Kontrolou vykonanou dňa 29.07.2020 v ZŠS pri MŠ Za humnami boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – na strope v kuchyni a v umyvárke čierneho riadu opadaná maľovka. 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 zabezpečiť a kontrolovať čistotu zariadenia a prevádzkových priestorov).

Pri prerokovaní protokolu dňa 05.08.2020 bolo uložené vedúcej OŠMaŠ prijať opatrenie a predložiť ho písomne na ÚHK.

Termín: 07.08.2020.

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

Dňa 06.08.2020 bolo na ÚHK predložené nasledovné opatrenie na odstránenie nedostatkov zistených pri kontrole.

Počas uzatvorenia prevádzky ZŠS pri MŠ Za humnami v auguste bude vykonaná oprava poškodených stien v kuchyni a umyvárke čierneho riadu.

Termín: 01.09.2020

Zodpovedná: vedúca OŠMaŠ

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že poškodené steny sú opravené a priestory kuchyne sú vymaľované.

Opatrenie je splnené.

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.

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

Táto správa bola prerokovaná dňa 04.02.2021 na zasadnutí Mestského zastupiteľstva v Nitre, ktoré prijalo uznesenie č. 10/2020-MZ.

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

