

Mesto Nitra – útvar hlavného kontrolóra

Správa o výsledku kontrol

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 Nitra č. 1/2010 o kontrole kvality podávaných jedál v školských jedálňach.

Na základe poverenia hlavného kontrolóra č. 11/2016 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v čase od 03.08.2016 – 24.11.2016 celkom 7 kontrol v zariadeniach školského stravovania (ďalej len „ZŠS“), z čoho 2 kontroly boli vykonané v ZŠS pri ZŠ a 5 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 Nitra 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,

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 Nitra protokoly. Ak sa kontrolou nezistí porušenie všeobecne záväzných právnych predpisov alebo interných predpisov, vypracuje sa záznam o kontrole.

V II. 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)	Kontrolné zistenia počet:	Uložené opatrenia k zisteným nedostatkom:
MŠ Štefánikova	03.08.2016	09.08.2016	protokol	1	1
MŠ Štiavnická	10.08.2016	16.08.2016	protokol	1	1
MŠ T. Vansovej	06.09.2016	09.09.2016	záznam	-	-
ZŠ Nábr. mládeže	26.10.2016	04.11.2016	protokol	3	3
MŠ Mostná	08.11.2016	14.11.2016	protokol	1	1
MŠ L. Okánika	14.11.2016	15.11.2016	protokol	1	1
ZŠ kn. Pribinu	21.11.2016	24.11.2016	záznam	-	-

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

Mes.	Osobná prevádzková hygiena	Kvalita stravy	ZaOS	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	váha jedla	Čerpanie FLNP
VIII.	2	2	-	2	2	2	2	2	2	2	-
IX.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
X.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
XI.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3

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 materiálneho 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 materiálneho-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.

V čase kontroly dňa 26.10.2016 boli v ZŠS pri ZŠ Nábřežie mládeže kontrolným prenormovaním zistené rozdiely v normovaných množstvách v porovnaní s MSN vydanými MŠ SR. Pri prerokovaní protokolu dňa 9.11.2016 bolo riaditeľkou ZŠ prijaté opatrenie: vedúca ZŠS predloží raz mesačne riaditeľke školy ku kontrole jedálne lístky s receptúrami a normovaním. Opatrenie bolo 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 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.

V čase kontroly dňa 3.8.2016 v ZŠS pri MŠ Štefánikova, dňa 10.8.2016 v ZŠS pri MŠ Štiavnická a dňa 26.10.2016 v ZŠS pri ZŠ Nábrežie mládeže bolo zistené, že zostava jedálneho lístka v kontrolovanom období nebola v súlade s prílohu č. 1 Vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania. Pri prerokovaní protokolov dňa 24.8.2016 ZŠS pri MŠ Štefánikova, ZŠS pri MŠ Štiavnická boli prijaté opatrenia: ústne upozorniť vedúcu ZŠS na nedodržanie predpísanej legislatívy. Pri prerokovaní protokolu dňa 9.11.2016 ZŠS pri ZŠ Nábrežie mládeže boli prijaté opatrenie: vedúca ZŠS bude upozornená na dodržiavanie predpísanej legislatívy.

Opatrenia sú 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 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.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

6. HACCP – zásady správnej výrobnnej praxe

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie správnej výrobnnej 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 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.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

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. 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 neprevyšil 10 % jednoduchového finančného limitu nákladov na nákup potravín.

V čase kontroly dňa 26.10.2016 bolo v ZŠS pri ZŠ Nábrežie mládeže, dňa 8.11.2016 v ZŠS pri MŠ Mostná a dňa 14.11.2016 v ZŠS pri MŠ Ľ. Okánika zistené, že ku koncu

jednotlivých mesiacov boli evidované finančné rozdiely nad rámec povoleného finančného limitu. Pri prerokovaní protokolu dňa 9.11.2016 ZŠS pri ZŠ Nábřežie mládeže bolo prijaté opatrenie, ktorým sa ukladá vedúcej ZŠS zabezpečiť vyrovnanie finančného limitu na nákup potravín. Pri prerokovaní protokolov dňa 15.11.2016 ZŠS pri MŠ Mostná a ZŠS pri MŠ Ľ. Okánika boli prijaté opatrenia: vedúce ZŠS budú písomne upozornené na dodržiavanie čerpania finančného limitu tak, aby finančný limit na konci mesiaca nebol nižší ale ani neprevýšil 10% jednodňového finančného limitu na nákup potravín.

Opatrenia sú splnené.

Protokoly a záznamy z kontrol sa nachádzajú na Útvare hlavného kontrolóra mesta Nitra.

Táto správa o výsledku kontroly bola prerokovaná na zasadnutí Mestského zastupiteľstva v Nitre dňa 16.02.2017, ktoré prijalo uznesenie č. 12/2017-MZ.