

Mesto Nitra – útvar hlavného kontrolóra

S p r á v a o v ý s l e d k u k o n t r o l

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. 3/2017 zo dňa 31.01.2017 a poverenia hlavného kontrolóra č. 8/2017 zo dňa 13.07.2017 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v roku 2017 celkom 14 kontrol v zariadeniach školského stravovania (ďalej len „ZŠS“), z čoho 6 kontrol bolo vykonaných v ZŠS pri ZŠ a 8 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. 1/2010v 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),
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,

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 roku 2017 boli vykonané 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 Benkova	31.01.2017	03.02.2017	záznam	-	-
MŠ Platanova	07.02.2017	15.02.2017	protokol	1	1
ZŠ Beethovenova	13.06.2017	16.06.2017	záznam	-	-
ZŠ Na Hôrke	15.06.2017	21.06.2017	protokol	1	1
ZŠ kráľa Svätopluka	22.06.2017	27.06.2017	záznam	-	-
MŠ Belopotockého	13.07.2017	10.10.2017	protokol	1	1
MŠ Golianova	20.07.2017	21.07.2017	záznam	-	-
MŠ Zvolenská	03.10.2017	05.10.2017	záznam	-	-
ZŠ Fatranská	09.10.2017	18.10.2017	protokol	1	1
ZŠ Cabajská	17.10.2017	25.10.2017	protokol	1	2
Centrum zdravia	26.10.2017	02.11.2017	protokol	1	2
ZŠ Tulipánová	27.10.2017	31.10.2017	záznam	-	-
MŠ Nábregie mládeže	28.11.2017	01.12.2017	protokol	1	1
MŠ Okružná Janíkovce	05.12.2017	06.12.2017	záznam	-	-

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v roku 2017

Mes.	Osobná prevádz. hygiena	Kvalita stravy	ZaOS	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	váha jedla	Spolu:
I.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
II.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
VI.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
VII.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
X.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
XI.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
XII.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
Spolu	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	140

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

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

Kontrolou vykonanou dňa 17.10.2017 bolo zistené, že ZŠS pri ZŠ Cabajská používa pre výpočet odporúčaných výživových dávok (ďalej len OVD) program spoločnosti aSc Agenda, s.r.o. Bratislava zakúpený v auguste 2017. Uvedená spoločnosť má v programe chybné zadané hodnoty OVD. V súlade s § 3 ods. 1 písm. b) vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania sa výroba jedál v ZŠS uskutočňuje v zmysle OVD podľa vekových kategórií stravníkov. OVD (9. revízia) boli schválené MZ SR a zverejnené vo vestníku MZ SR čiastka 4-5 zo dňa 19. júna 2015. Pri prerokovaní protokolu dňa 25.10.2017 boli prijaté dve opatrenia:

- upozorniť vedúcu ZŠS pri ZŠ Cabajská na dodržiavanie platnej legislatívy,
- upozorniť spoločnosť aSc Agenda, s.r.o. na zabezpečenie opravy používaného programu.

Kontrolou plnenia prijatých opatrení bolo zistené, že vedúca ZŠS bola ústne upozornená na dodržiavanie platnej legislatívy dňa 25.10.2017 a spoločnosť aSc Agenda, s.r.o. odstránila zistenú chybu v programe v mesiaci október 2017. Opatrenia sú splnené.

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 metodickej 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 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 (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 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 v ZŠS pri MŠ Nábrežie mládeže bolo zistené nedodržanie osobnej hygieny, prevádzkové pracovníčky nemali predpísanú pokrývku 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

bolo prijaté opatrenie – písomne upozorniť zodpovedné prevádzkové pracovníčky za porušenie povinnosti dodržiavať platnú legislatívu v oblasti osobnej hygieny. Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že pracovníčky prevzali písomné upozornenie dňa 15.12.2017.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou v ZŠS pri MŠ Belopotockého v Nitre – Dražovciach boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – poškodený nábytok v jedálni (stoly a stoličky), poškodené PVC na podlahe, rozrezané obrusy na stoloch v jedálni, nevykonná el. rúra v kuchyni. 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 bolo konštatované, že stoly a stoličky boli počas prázdnin zakúpené nové, s ľahko čistiteľným povrchom (nie sú potrebné obrusy). El. rúra bude zakúpená v termíne do konca novembra 2017, poškodené PVC opravené do konca októbra 2017. Kontrolou plnenia prijatých opatrení dňa 14.12.2017 bolo zistené, že bol do ZŠS zakúpený konvektomat. a poškodené PVC bolo opravené.

Opatrenia sú splnené.

Kontrolou vykonanou v ZŠS pri ZŠ Na Hôrke v Nitre boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – poškodená dlažba v priestoroch kuchyne. 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 bolo prijaté nasledovné opatrenie: Zabezpečiť opravu poškodenej dlažby v priestoroch kuchyne ZŠS v termíne do 31.8.2017. Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo dňa 15.12.2017 zistené, že poškodená dlažba v kuchyni je opravená.

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 vykonanými v ZŠS pri ZŠ Fatranská, ZŠS pri MŠ Platanová a v ZŠS pri Centre zdravia v Párovských Hájoch boli zistené nasledovné nedostatky pri odoberaní vzoriek jedál:

- ZŠS pri ZŠ Fatranská – nesprávny postup pri odoberaní vzoriek,
- ZŠS pri MŠ Platanová – nesprávna evidencia o odbere vzoriek,
- ZŠS pri Centre zdravia – nedodržaná hmotnosť odobratých vzoriek.

Pri prerokovaní protokolov ZŠ Fatranská a MŠ Platanová boli prijaté opatrenia – upozorniť zodpovedné osoby za odber vzoriek na dôsledné dodržiavanie postupov pri odoberaní vzoriek v súlade s Vyhláškou MZ SR č. 533/2007 Z.z. Kontrolou plnenia prijatých opatrení bolo zistené, že zodpovedné osoby boli písomne upozornené na dodržiavanie postupov pri odbere vzoriek v súlade s citovanou vyhláškou a vzorky sú odoberané správne.

Opatrenia sú splnené.

Pri prerokovaní protokolu ZŠS – Centrum zdravia Párovské Háje boli prijaté dve opatrenia:

- ústne napomenúť kuchárku a poučiť o správnom množstve odoberania vzoriek,
- zapracovať do návrhu rozpočtu na rok 2018 finančné prostriedky, ktoré by pokryli výdavky na odber vzoriek hotových jedál v ZŠS pri MŠ.

Kontrolou plnenia prijatých opatrení bolo zistené, že kuchárka bola napomenutá za porušenie vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. a poučená o správnom odbere vzoriek jedál.

Dňa 15.12.2017 predložil Odbor školstva, mládeže a športu na Útvár hlavného kontrolóra plnenie prijatého opatrenia v tom zmysle, že požiadal 6.11.2017 vedúceho odboru ekonomiky a rozpočtu mesta Nitry zabezpečiť finančné prostriedky na odber vzoriek pre ZŠS pri MŠ, ktoré Odbor školstva, mládeže a športu vyčíslil v čiastke 11.316,00 € za rok.

Opatrenia sú splnené.

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 protokolov a záznamov sa nachádza na Útvare hlavného kontrolóra mesta Nitry.

Táto správa o výsledku kontroly bola prerokovaná na zasadnutí Mestského zastupiteľstva v Nitre dňa 25.01.2018, ktoré prijalo uznesenie č. 4/2018-MZ.