

## 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 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.

**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 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 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 zabezpečí 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 zabezpečí 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 prijat' 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.

Táto súhrnná správa o výsledku kontroly bola prerokovaná na zasadnutí Mestského zastupiteľstva v Nitre dňa 14.03.2019, ktoré prijalo uznesenie č. 48/2019-MZ.