

Mesto Nitra – útvar hlavného kontrolóra

Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2019

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. 7/2019 zo dňa 02.04.2019 vykonal Július Hladký – referent kontrolór v roku 2019 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 materiálne 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 2019.

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 Platanová	02.04.2019	04.04.2019	záznam	/	/
MŠ Rázusová	05.04.2019	09.04.2019	záznam	/	/
ZŠ Tulipánová	10.04.2019	12.04.2019	záznam	/	/
MŠ Novomeského	17.04.2019	26.04.2019	protokol	1	1
MŠ Belopotockého	30.04.2019	03.05.2019	záznam	/	/
ZŠ Benkova	07.05.2019	22.05.2019	záznam	/	/
MŠ Nábregie mládeže	23.05.2019	27.05.2019	protokol	1	1
MŠ Bazovského	29.05.2019	31.05.2019	protokol	1	1
ZŠ Škultétyho	07.06.2019	20.06.2019	protokol	6	6
MŠ Dolnočermánska	27.06.2019	28.06.2019	záznam	/	/
MŠ Štiavnická	11.07.2019	12.07.2018	záznam	/	/
MŠ Zvolenská	18.09.2019	20.09.2019	záznam	/	/
MŠ Štefániková	24.09.2019	26.09.2019	záznam	/	/
MŠ L. Okánika	30.09.2019	02.10.2019	záznam	/	/
MŠ Hospodárska	03.10.2019	08.10.2019	záznam	/	/
ZŠ Cabajská	09.10.2019	14.10.2019	záznam	/	/
MŠ Golianova	16.10.2019	21.10.2019	protokol	1	1
MŠ T. Vansovej	23.10.2019	25.10.2019	záznam	/	/
ZŠ Nábregie mládeže	12.12.2019	16.12.2019	záznam	/	/
ZŠ Fatranská	19.12.2019	23.12.2019	záznam	/	/

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v roku 2019.

Mes.	Osobná prevádz. hygiena	Kvalita stravy	ZaOS	Vzorky jedál	HAC CP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	váha jedla	Spolu:
IV.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
V..	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
VI.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
VII.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
X.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
XI.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
XII.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
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

MSN majú záväzný charakter pre všetky zariadenia školského stravovania zaradené v sieti škôl a školských zariadení Slovenskej republiky, s prípustnou toleranciou použitia, ktorá je uvedená v jednotlivých ustanoveniach aplikácie princípov.

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 2018.

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 17.4.2019 bolo zistené, že v ZŠS pri MŠ Novomeského boli potraviny, ako pažitka a petržlenová vňať vynormované v dennom rozpise spotreby potravín, ale zo skladu vydané neboli. Uvedené je porušením § 140, ods. školského zákona (jedlá sa pripravujú a poskytujú podľa MSN a receptúr). Pri prerokovaní protokolu dňa 3.5.2019 bolo prijaté opatrenie:

- *ústne napomenúť hl. kuchárku na dodržiavanie predpísanej legislatívy. O tomto napomenutí bude spísaný záznam.*

T: 31.5.2019

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že hlavná kuchárka bola upozornená na dodržiavanie predpísanej legislatívy a bol o tom spísaný záznam dňa 27.5.2019.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 29.5.2019 v ZŠS pri MŠ Bazovského bol zistený rozdiel vo vynormovanom množstve rybieho filé. Uvedené je porušením aplikácie princípov MSN a receptúr. Jednotlivé ingrediencie sa musia normovať presne. Pri výdaji vynormovaných potravín je možné zohľadniť v preukázateľných prípadoch toleranciu +/- 10 %, okrem mäsa, tukov, soli a cukru. Pri prerokovaní protokolu dňa 13.6.2019 prijaté opatrenie:

- *písomne upozorniť vedúcu ZŠS na správne normovanie potravín v súlade s MSN a receptúrami pre školské stravovanie.*

Termín: 17.6.2019

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že hlavná kuchárka bola písomne upozornená na dodržiavanie správneho normovania potravín dňa 17.6.2019.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 7.6.2019 bolo zistené, že v ZŠS pri ZŠ Škultétyho nebolo čerpanie finančného limitu nákladov na nákup potravín v súlade s citovanou aplikáciou v kontrolovanom období. Pri prerokovaní protokolu dňa 26.6.2019 bolo prijaté opatrenie:

- *písomne upozorniť vedúcu ZŠS na čerpanie finančného limitu nákladov na nákup potravín v súlade s MSN a receptúrami pre školské stravovanie.*

Termín: 4.7.2019

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrola plnenia prijatého opatrenia bola vykonaná za obdobie mesiacov september 2019 a október 2019 a bolo zistené, že čerpanie finančného limitu na nákup potravín bolo v súlade s aplikáciou MSN a receptúr.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 7.6.2019 bolo zistené, že v ZŠS pri ZŠ Škultétyho boli vynormované jedlá podľa neplatných MSN a receptúr, čo bolo v rozpore v rozpore s aplikáciou princípov k MSN a receptúram účinných od 1.9.2018. Pri prerokovaní protokolu dňa 26.6.2019 bolo prijaté opatrenie:

- *písomne upozorniť vedúcu na používanie MSN a receptúrami pre školské stravovanie platných od 1.9.2018.*

Termín: 4.7.2019

Zodpovedná: riaditeľka ZŠ

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že vedúca ZŠS bola písomne upozornená na používanie platných MSN.

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.

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 2018.

Kontrolou vykonanou dňa 7.6.2019 bolo zistené, že v ZŠS pri ZŠ Škultétyho nebola dodržaná hmotnosť hotových jedál v súlade s MSN a receptúrami. Pri prerokovaní protokolu dňa 26.6.2019 bolo prijaté opatrenie:

- písomne upozorniť hlavnú kuchárku ZŠS na dodržiavanie hmotnosti hotových jedál s súlade s MSN a receptúrami pre školské stravovanie.

Termín: 4.7.2019a trvale

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrola plnenia prijatého opatrenia bola vykonaná v mesiaci september 2019 a nebol zistený rozdiel v hmotnosti vydávaných jedál.

Opatrenie je splnené.

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 23.5.2019 v ZŠS pri MŠ Nábřežie mládeže bolo zistené nedodržanie osobnej hygieny, kuchárka a prevádzková pracovníčka 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 3.6.2019 bolo prijaté opatrenie:

– písomne upozorniť zodpovedné pracovníčky za porušenie povinnosti dodržiavať platnú legislatívu v oblasti osobnej hygieny a porušenie pracovnej disciplíny.

Termín: 20.6.2019

Zodpovedná: ref. pre školské stravovanie

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že pracovníčky prevzali písomné upozornenie dňa 7.6.2019 a dodržiavajú platnú legislatívu v oblasti osobnej hygieny.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 7.6.2019 v ZŠS pri ZŠ Škultétyho bolo zistené nedodržanie osobnej hygieny, pracovníčky kuchyne 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 3.6.2019 bolo prijaté opatrenie:

- písomne upozorniť všetky pracovníčky ZŠS na dodržiavanie zákona č. 355/2007 Z.z. v oblasti osobnej hygieny.

Termín: 4.7.2019

Zodpovedná: riaditeľka ZŠ, vedúca ZŠS

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že pracovníčky prevzali písomné upozornenia a dodržiavajú platnú legislatívu v oblasti osobnej hygieny.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 7.6.2019 v ZŠS pri ZŠ Škultétyho bolo zistené nedodržanie prevádzkovej hygieny. V kuchyni bola poškodená dlažba, zatečený strop, vzduchotechnika v nevyhovujúcom technickom stave. Uvedené je v rozpore s § 2 Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, ods. 1. Pri prerokovaní protokolu dňa 3.6.2019 bolo prijaté opatrenie:

- prerokovať opotrebovaný prevádzkový stav kuchyne so zriaďovateľom Mestom Nitra s cieľom zrealizovať kompletnú rekonštrukciu kuchyne, ktorá by sa mala týkať výmeny rozvodov a inštalácií, výmen podláh, obkladov a výmeny nefunkčnej vzduchotechniky.

Termín: 2.9.2019

Zodpovedná: riaditeľka ZŠ

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že prevádzkový stav kuchyne bol preverený osobnou obhliadkou za účasti vedúceho investičného odboru a bolo skonštatované, že v ZŠS je potrebné vykonať kompletnú rekonštrukciu. V súčasnej dobe sa spracúva projektová dokumentácia a po schválení finančných prostriedkov sa bude realizovať samotná rekonštrukcia priestorov kuchyne v ZŠS.

Priestory kuchyne boli počas letných prázdnin vymaľované, vzduchotechnika bola vyčistená a namaľovaná, poškodená dlažba opravená.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 16.10.2019 v ZŠS pri MŠ Golianova v Nitre boli zistené nedostatky v oblasti prevádzkovej hygieny – poškodená dlažba v priestoroch kuchyne – 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 23.10.2019 bolo prijaté opatrenie nasledovného znenia:

Zabezpečiť opravu poškodenej dlažby v priestoroch kuchyne ZŠS.

Termín: ihneď.

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že poškodená dlažba bola 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 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 7.6.2019 v ZŠS pri ZŠ Škultétyho bolo zistené, že v ZŠS bol v programe SIS ULRICH chybne zadaný normatív pre sk A – materské školy – energie v KJ a to v hodnote 5280 namiesto 4140 KJ. Uvedená skutočnosť ovplyvňovala výpočet percentuálneho plnenia OVD (odporúčaných výživových dávok) a v tomto prípade program vyhodnotil plnenie OVD v rozpore s aplikáciou MSN a receptúr. Uvedené plnenie nebolo v súlade s § 10 ods. 2 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na ZŠS.

*Pri prerokovaní protokolu dňa 26.6.2019 boli prijaté opatrenia nasledovného znenia:
- zabezpečiť opravu chybne zadaného normatívu.*

Termín: 4.7.2019

Zodpovedná: vedúca ZŠS

Kontrolou plnenia prijatého opatrenia bolo zistené, že chybne zadaný normatív bol v programe SIS ULRICH opravený.

Opatrenie je splnené.

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

Táto správa bola prerokovaná dňa 06.02.2020 na zasadnutí Mestského zastupiteľstva v Nitre, ktoré prijalo uznesenie č. 14/2020-MZ.

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