

Čj.: KHSSC 37138/2025

# PROTOKOL o kontrole

**pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějších předpisů, podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2017/625 ze dne 15. března 2017o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech prováděných s cílem zajistit uplatňování potravinového a krmivového práva a pravidel týkajících se zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, zdraví rostlin a přípravků na ochranu rostlin, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 999/2001, (ES) č. 396/2005, (ES) č. 1069/2009, (ES) č. 1107/2009, (EU) č. 1151/2012, (EU) č. 652/2014, (EU) 2016/429 a (EU) 2016/2031, nařízení Rady (ES) č. 1/2005 a**

**(ES) č. 1099/2009 a směrnic Rady 98/58/ES, 1999/74/ES, 2007/43/ES, 2008/119/ES a 2008/120/ES a o zrušení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004 a (ES) č. 882/2004, směrnice Rady 89/608/EHS, 89/662/EHS, 90/425/EHS, 91/496/EHS, 96/23/ES, 96/93/ES a 97/78/ES a rozhodnutí Rady 92/438/EHS (dále jen „Nařízení 625“), a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“)**

**1. Pravomoc k výkonu kontroly:**

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona 258

§ 14 odst. 1 písm. a) ve spojení s § 16 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 110“)

§ 30 odst. 3 zákona č. 65/2017, o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 65“)

1. **Kontrolující** (jméno, příjmení, č. služebního průkazu):

Bc. Jitka Poppeová, číslo služebního průkazu: 0658

e-mail: e-podatelna@khsstc.cz, jitka.poppeova@khsstc.cz, tel.: 310 014 447

**Vedoucí kontrolní skupiny:** ---

**~~Přizvané fyzické osoby~~** ~~(jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření zaměstnance zdravotního ústavu, název~~ ~~zdravotního ústavu/jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření jiné odborně způsobilé fyzické osoby)~~ **~~a důvod~~ ~~jejich přizvání:~~**

1. **Místo kontroly** (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa)**:**

Školní jídelna při ZŠ

Zbraslavice č. p. 190, 285 21 Zbraslavice

1. **Kontrolovaná osoba: právnická osoba** (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

Základní škola Zbraslavice, okres Kutná Hora

Zbraslavice č. p. 190, 285 21 Zbraslavice

IČO: 48670804, příspěvková organizace

**~~podnikající fyzická osoba~~** ~~(jméno, příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, IČO, popř. i obchodní~~ ~~firma):~~

Územní pracoviště v Kutné Hoře • U Lorce 40 • 284 01 Kutná Hora • tel.: +420 310 014 440 • e-podatelna@khsstc.cz

Dittrichova 17 **·** 120 00 Praha 2 **·** tel.: +420 211 154 600 **·** www.khsstc.cz **·** ID datové schránky: hhcai8e

1. **Osoby přítomné na místě kontroly:**

**~~kontrolovaná osoba~~** ~~(jméno a příjmení fyzické osoby podnikající, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti /jméno a~~ ~~příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za~~ ~~právnickou osobu):~~

**povinná osoba** (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého pobytu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu)

Mgr. Kateřina Krulišová – osoba vykonávající práci pro kontrolovanou osobu – zástupce ředitele školy

Kontrolující vyzval povinnou osobu, aby informovala kontrolovanou osobu o zahájení kontroly. Současně byla poslána informace o zahájení kontroly pod Č.j. KHSSC 37139/2025.

1. **Kontrola zahájena dne:** **04.06.2025 v 10:00 hodin úkonem:** Předložením služebního průkazu kontrolující osoby povinné osobě na místě kontroly.

1. **Předmět kontroly a popř. důvod neplánované kontroly podle čl. 79 odst. 2 písm. c) Nařízení 625:**

Plnění povinností stanovených v

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení 852“) **– článek 4, článek 5**

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (dále jen „nařízení 178“)

* **článek 18**

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (dále jen „nařízení 1169“)

* **článek 9 odst. 1**

~~Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „Nařízení 2073“)~~

zákoně 258

* **§ 19, § 20, § 21, § 23, § 24**

zákoně 110 **- § 3, § 9a, § 10**

vyhlášce č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 137“) **- § 25, § 49, § 50**

vyhlášce č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin (dále jen „vyhláška 417“) **- § 7**

~~vyhlášce č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly~~ ~~pitné vody, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška 252“)~~

zákoně 65 **- § 9 odst. 2, 3**

~~zákoně č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 634“)~~

~~jiných právních předpisech nebo rozhodnutích~~

~~Odůvodnění nezbytnosti neplánované kontroly v mezích čl. 79 odst. 2 písm. c) Nařízení 625~~

*~~(citace článek 79 odst. 2 písm. c) nařízení (EU) 2017/625 – příslušné orgány vybírají poplatky nebo platby s cílem pokrýt~~ ~~náklady, které jim vzniknou v souvislosti s úředními kontrolami, které nebyly původně plánovány a které~~*

*~~i) musely být provedeny, neboť během úřední kontroly provedené v souladu s tímto nařízením byl na straně téhož~~ ~~provozovatele zjištěn nesoulad, a~~ ~~ii) jsou prováděny za účelem posouzení rozsahu a dopadu nesouladu nebo za účelem ověření, zda byla zjednána náprava)~~*

**8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 Nařízení 625:**

a) přezkoumání kontrol, které provozovatelé zavedli, a získaných výsledků; b) inspekce;

i) vybavení, ~~dopravních prostředků~~, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí; ii) ~~zvířat a~~ zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží ~~nebo ke krmení a ošetřování zvířat;~~ iii) výrobků a procesů na čištění a údržbu; iv) vysledovatelnosti, označování, ~~prezentace, reklamy a souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro~~ ~~styk s potravinami;~~

1. kontroly hygienických podmínek v prostorách provozovatele;
2. posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi ~~a správnou zemědělskou praxi~~ a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP);
3. přezkoumání dokumentů, záznamů o sledovatelnosti a jiných záznamů, které mohou být důležité pro posouzení souladu s pravidly uvedenými v čl. 1 odst. 2, případně včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny, ~~krmivo~~ a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí; f) rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky;
4. ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů;
5. ~~odběr vzorků, analýzy, diagnostiku a testy;~~
6. ~~audity provozovatelů~~;
7. veškeré další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu.

1. **Vzorky odebrány: ne** - ~~ano~~~~(č. protokolu o odběru vzorků)~~

**Kontrolovaná osoba žádá o dokumentární přezkum vzorků, analýzy, testů nebo diagnostiky: ~~ano~~ - ne**

~~Poučení: Podle § 11 odst. 1 a 2 kontrolního řádu a § 90 odst. 1 zákona 258 kontrolující může odebírat pouze nezbytně nutné~~ ~~množství vzorku; o odběru vzorku vydá potvrzení. Kontrolní orgán odebraný vzorek vrátí, je-li to možné. Za odebraný~~ ~~vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k provedení kontroly osobě, jíž byl vzorek odebrán, náhradu ve~~ ~~výši ceny, za kterou tato osoba věc v době jejího odebrání běžně na trhu prodává; nelze-li tuto cenu určit, pak náhradu ve~~ ~~výši ceny, za kterou věc pořídila, případně náhradu ve výši účelně vynaložených nákladů. Náhradu orgán ochrany~~ ~~veřejného zdraví zaplatí, pokud o ni kontrolovaná osoba požádá ve lhůtě do 6 měsíců ode dne, kdy byla seznámena se~~ ~~skutečností, že výrobek splnil požadavky stanovené právními předpisy, rozhodnutím nebo opatřením orgánu ochrany~~ ~~veřejného zdraví. Podle § 90 odst. 1 zákona 258 se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískovišť a dále~~ ~~v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.~~

1. **Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:**

Kontrola dokladů stravovacího zařízení

**Den jeho provedení:** 04.06.2025

1. **Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:**

Dnešní kontrola byla zaměřena na kontrolu stravovacího provozu školní jídelny na adrese Zbraslavice č. p. 190, 285 21 Zbraslavice (dále jen ,,školní jídelna“), která je provozována v rámci činnosti příspěvkové organizace Základní škola Zbraslavice, okres Kutná Hora se sídlem na adrese Zbraslavice č. p. 190, 285 21 Zbraslavice, IČO 48670804 (dále jen „ZŠ Zbraslavice“).

Celková maximální kapacita školní jídelny zapsaná v rejstříku škol a školských zařízení je 270 strávníků. V době kontroly školní jídelna k obědu zajišťuje 1 druh polévky, ve dnech pondělí a pátek 1 druh hlavního pokrmu a ve dnech úterý až čtvrtek 2 druhy hlavního pokrmu. Výdej cizím strávníkům (důchodci) o počtu 12 porcí pokrmu je časově oddělen v 10:45-11:15 hodin a probíhá do jídlonosičů před výdejem žákům a zaměstnancům ZŠ Zbraslavice. Žákům a zaměstnancům probíhá výdej pokrmů každý den v časových intervalech 11:30 –12:25- 13:15 hodin dle školního rozvrhu.

**Provoz stravování** v uvedené školní jídelně zajišťuje 5 zaměstnanců (jedna vedoucí provozní zaměstnankyně, 1 hlavní kuchařka, 2 kuchařky, 1 pomocná síla) kontrolované osoby.

Školní jídelna je stavebně oddělená a výdej probíhá do jídelních prostor prostřednictvím výdejního okna. Hotové pokrmy jsou vydávány z uzavíratelných výdejních nahřívacích van.

## Zázemí pro zaměstnance

Zaměstnankyně školní jídelny mají k dispozici šatní prostor se skříněmi pro oddělené ukládání civilního a pracovního oblečení. Dále mají k dispozici hygienické zařízení, které je vybaveno 1x WC kabinkou v předsíňce s umyvadlem a 1x sprchový kout. Obojí s přívodem teplé a studené vody, vybavené tekutým mýdlem v dávkovači a jednorázovými papírovými ručníky. Prostory hygienického zařízení jsou odvětrány. Podlahy a stěny hygienického zařízení jsou řešeny jako snadno čistitelné. Osvětlení je zajištěno. Záchod nevede přímo do prostoru, kde se manipuluje s potravinami.

## Úklidový prostor

K dispozici je úklidový prostor, kterýje vybaven prostředky a pomůckami pro potřeby úklidu, které jsou uloženy mimo dosah dětí a v bezpečné vzdálenosti od potravin. Větrání prostoru je zajištěno. Pro účely úklidu je na chodbě k dispozici výlevka s tekoucí teplé a studené pitné vody. Podlahy a stěny jsou řešeny jako snadno čistitelné.

Uvedené je v souladu s povinnostmi stanovenými v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I bodem 3, 9 a 10 přílohy II nařízení 852.

## Osobní hygiena

Nedostatky v dodržování zásad osobní hygieny nebyly během kontroly zjištěny. Zaměstnankyně výdejny měly v době kontroly na sobě čistý pracovní oděv, obuv a pokrývku hlavy. Při výdeji pokrmů jsou dle osoby přítomné na místě kontroly používány jednorázové rukavice, kterých je na provozovně dostatečné množství.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v zákoně 258 v § 50 písm. b) vyhlášky 137.

## Podmínky pro dodržování zásad osobní hygieny

K dispozici je dostatečný počet vhodně rozmístěných umyvadel s přívodem tekoucí teplé a studené pitné vody (hygienické zařízení a prostor varny). Výtokové kohouty u umyvadel v době kontroly funkční. Umyvadla na mytí rukou byla vybavena prostředky pro mytí rukou (mýdlo v dávkovači), hygienické osušení (jednorázové ručníky), dezinfekcí a odpadkovým košem.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 4 přílohy II nařízení 852.

## Provozní hygiena

Nedostatky v dodržování zásad provozní hygieny nebyly během kontroly zjištěny.

Uvedené je v souladu s povinnostmi stanovenými v § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 49 vyhlášky 137.

## Pracovní prostory pro hygienické provedení jednotlivých postupů

Školní jídelna je stavebně rozvržena do dvou podlaží. V přízemním podlaží jsou dispozičně rozloženy sklad zeleniny, hrubá přípravna brambor a zeleniny, zázemí pro zaměstnance a úklidová komora. V 1.NP se nachází varna, výdejní část a úsek mytí stolního nádobí, suchý sklad, sklad černého nádobí, přípravna syrového masa a výtluk vajec.

K dispozici je dostatek pracovních ploch pro zpracování potravin a surovin, odděleně dle jejich druhu příruční plochy a úseky (robot na těsta a syrové maso; plocha na moučná jídla; plocha čisté přípravy ovoce a zeleniny s návazností na dřez s teplou a studenou vodou; varné centrum – pánev, konvektomat, 1x sporák). Zajištěno je oddělené mytí stolního a provozního nádobí. Pro mytí stolního nádobí je k dispozici provozní myčka, k mytí provozního nádobí je k dispozici dřez s odkapávací a odkládací plochou. Varna je vybavena umyvadlem na mytí rukou (vybavené tekutým mýdlem v dávkovači a s hygienickým osoušením rukou – papírové ručníky). Dřezy a umyvadlo jsou s přívodem teplé a studené pitné vody.

V době kontroly byly prostory školní jídelny a pracovní ploch čisté, uklizené v rámci probíhajících výdejů pokrmů. Pro odkládání použitého stolního nádobí je vyčleněno samostatné okénko.

Podlahy v uvedených prostorech školní jídelny jsou omyvatelné a snadno dezinfikovatelné (dlažba). Na stěnách v místech pracovní činností je umístěn omyvatelný keramický obklad.

Uvedené je v souladu s povinnostmi stanovenými v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 2 přílohy II nařízení 852.

Povrchy podlah, stěn a stropů v prostorách manipulace s potravinami – neporušené, bez nedostatků. Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v Článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II odst. 1 přílohy II nařízení 852.

## Povrchy zařízení a předmětů přicházejících do styku s potravinami

Pracovní plochy a spotřebiče, předměty přicházející do styku s potravinami – neporušené, bez závad. Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V bodem 1 přílohy II nařízení 852.

## Skladovací prostory, skladování surovin a jejich ochrana před kontaminací

K dispozici jsou dostatečné skladovací kapacity (suchý sklad s regály a chladícím zařízením na vejce, mléčné výrobky, maso, zeleninu, tuky a mrazící pult; v suterénu sklad zeleniny a sklad brambor s prostorem, kde je umístěná škrabka s dřezy pro oplach zeleniny a mrazící pult). Chladící i mrazící zařízení byla v době kontroly vybavena teploměry. Potraviny jsou skladovány odděleně dle druhu a skladovacích podmínek daných výrobcem, zajištěna je ochrana před kontaminací.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V a IX bodem 2 přílohy II nařízení 852.

## Zásobování vodou

Provozovna je zásobována pitnou vodou z veřejného vodovodního řadu. Pitné vody je pro účely provozu dostatek. Ohřev teplé vody je zajištěn.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou III přílohy II nařízení 852.

## Sledovatelnost potravin

Byl předložen daňový doklad FA 2500128 ze dne 03.06.2025, dodavatel: Jatka Janovice, spol. s.r.o., Zbraslavice 331, IČO 47450380 – Hovězí přední, Hovězí kosti, Uzená kotleta, ...

Byl předložen daňový doklad Výdejka č. 3000098095 ze dne 02.06.2025, dodavatel: GIRA fruit, s.r.o., Svatá Kateřina 134, IČO 27371603 – Cibule, Mrkev, Okurka.

Sledovatelnost pokrmů a surovin je od dodavatele zajištěna.

Uvedeným je splněna povinnost stanovená v Článku 18 odst. 1 Nařízení 178.

## Udržování hotových výrobků při teplotách, které nevedou k ohrožení zdraví

Do doby výdeje jsou pokrmy udržovány při konstantní teplotě na sporáku nebo v konvektomatu. Pokrmy jsou chráněny před kontaminací. V době výdeje jsou pokrmy uloženy v gastronádobách s víkem uložených v elektrickém ohřívacím výdejním pultu, což zajišťuje jejich ochranu před kontaminací a udržuje požadovanou teplotu.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 3 a 5 přílohy II nařízení 852.

## Manipulace s odpady

V manipulaci s odpady nebyly zjištěny nedostatky. K dispozici je krytá odpadová nádoba. Odpad a zbytky pokrmů jsou z prostoru manipulace s potravinami likvidovány denně. Komunální odpad je ukládán do velkoobjemových nádob k tomuto účelu určených, jejichž svoz je uskutečňován v rámci svozu komunálního odpadu obce.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou VI bodem 1 a 2 přílohy II nařízení 852.

## Zavedení postupů pro regulaci škůdců

Výskyt hmyzu, hlodavců či jiných škůdců nebyl v prostorách školní jídelny během kontroly zjištěn. Větrání provozovny je zajištěno přirozeně okny vybavenými sítěmi proti hmyzu.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. d) přílohy II nařízení 852.

## Dokumentace k postupům založeným na zásadách HACCP

Stravovací zařízení plní požadavky, pokud jde o povinnost zavést jeden nebo více stálých postupů založených na principech HACCP a postupovat podle nich. Systém HACCP, který byl předložen, vychází z analýzy specifických rizik a opatření pro jejich kontrolu, aby se zajistila bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmů. Dokumentace, která byla předložena, vyplývá z požadavků legislativy dané k systému HACCP a odpovídá požadavkům na dané stravovací zařízení. Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 5 nařízení 852.

V dokumentaci byly na základě analýzy rizika stanoveny 2 kritické kontrolní body (dále jen „CCP“):

1. **CCP** – Výdej teplých a studených pokrmů

Sledovaný znak: teplota pokrmu během výdeje; Kritické meze: Teplota všech částí a složek vydávaného teplého pokrmu nesmí být nižší než +63 °C. Studené pokrmy – teplota do +8°C. Postup sledování: Kontroluje se a zapisuje se teplota složek pokrmů vpichovým teploměrem; Frekvence sledování: Teplota pokrmu se sleduje a zapisuje 1x při výdeji se záznamem; Nápravné opatření: pozastavení výdeje a regenerace (dohřátí x chlazení) pokrmů.

1. **CCP** – skladování teploty v chladících a mrazících zařízeních. Sledování datumu použitelnosti.

Byly předloženy záznamy k CCP 1 za období 16.05.2025 – 03.06.2025. Kontrolou předložených záznamů bylo zjištěno, že ve sledovaném období hodnoty zjišťované v CCP vyhovovaly limitům stanovených v příručce HACCP. K nápravnému opatření nebylo přistoupeno.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 5 nařízení 852.

**Bylo provedeno měření při uvádění pokrmů do oběhu.** Měření provedla kontrolující osoba Bc. Jitka Poppeová.

Kontrola teploty vydávaných pokrmů byla provedena vpichovým teploměrem Testo 112 s datem ověření ze dne 26.09.2024.

Měření bylo provedeno v úseku výdeje ve 11:30 hodin. Měřeny byly hotové pokrmy uložené v gastronádobě v elektrické ohřívací vaně, ze které je výdej prováděn.

* polévka: Ovocná (studená)
* menu 1: Gurmánská čočka +75,8°C s uzeným masem +70,3°C
* menu 2: Široké nudle +65,8°C se sýrovou omáčkou +73°C

Během kontroly bylo zjištěno, že naměřené hodnoty vydávaného pokrmu vyhovují limitu stanovenému v příručce HACCP, tj. minimální teplota při výdeji + 63 °C, a zároveň odpovídají požadavku stanovenému na základě § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 v § 25 vyhlášky 137, tj. uvádět pokrmy do oběhu za teploty nejméně + 60 °C.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku vČlánku 5 Nařízení 852.

Školení zaměstnanců školení zaměstnanců stravovacího zařízení je pravidelné s frekvencí 1x/rok, tak jak je stanoveno v příručce založené na zásadách HACCP. Doloženo bylo osvědčení „Hygienické minimum“ o účasti webináře ze dne 30.08.2024 a 01.05.2025 nový nástup zaměstnance. Školitel: Jídelny.cz – VIS Plzeň, s.r.o., Farského 638/14, IČO 45330344.

Uvedené je v souladu s povinností stanovenou v článku 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou XII přílohy II nařízení 852.

## Značení alergenů

Byl předložen jídelní lístekza aktuální období 02.06.–06.06.2025. Značení alergenů v jídelním lístku je řešeno číselnými kódy s písmeny. Legenda k číselným kódům je uvedena na samostatném listu. Jídelní lístek včetně legendy byl v době kontroly vyvěšen na viditelném místě na nástěnce, případně na stránkách školy.

Značení alergenů je v souladu s § 9a odst. 1 písm. b) zákona 110 ve spojení s Článkem 9 odst. 1 písm. c) nařízení 1169.

**Byl proveden „Monitoring poskytování dietního stravování v rámci školního stravování“.**

V době kontroly byla kontrolovanou osobou podána informace o neposkytování „Dietního stravování“.

## Značení provozovny ve smyslu zákona 65, tzv. „protikuřácký zákon“

Značení „Kouření zakázáno“ a „Zákaz používání elektronických cigaret“ je umístěno viditelně u vstupu do budovy základní školy, ve které je umístěná i kontrolovaná školní jídelna. Uvedené je v souladu s požadavky § 9 odst. 2 a 3 zákona 65.

**Závěr:**

**Při kontrole provedené v rozsahu bodu 7. protokolu o kontrole nebyly shledány nedostatky.**

1. **Požadavek kontrolujícího na podání písemné zprávy o odstranění nebo prevenci nedostatků zjištěných kontrolou podle § 10 odst. 2 kontrolního řádu:**

~~Kontrolovaná osoba předloží písemnou zprávu o odstranění/prevenci včetně fotodokumentace~~ ~~zjištěných nedostatků ve lhůtě do:~~

**~~5 kalendářních dnů~~**

~~ode dne doručení protokolu o kontrole, na jednu z adres uvedených v zápatí tohoto protokolu.~~

1. **Poučení:**
2. Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

1. ~~Při postupu podle § 88 odst. 3 zákona 258 může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému~~ ~~v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze ve lhůtě 3 dnů ode dne předání~~ ~~protokolu o kontrole na místě kontroly. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu~~ ~~zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.~~

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Podle čl. 8 odst. 5 Nařízení 625 a v souladu s § 100e zákona 258 jsou krajské hygienické stanice oprávněny informovat veřejnost o výsledku úředních kontrol týkajících se jednotlivých provozovatelů, a to v rozsahu uvedení totožnosti kontrolované osoby, stavu kontrolovaného objektu, povaze případného rizika, přijatých nápravných opatření a dalších informací nezbytných k ochraně veřejného zdraví. Na tyto případy se nevztahuje povinnost mlčenlivosti uložená podle tohoto zákona a zvláštních právních předpisů. Právo vyjádřit se k informacím, které má příslušný orgán v úmyslu zveřejnit nebo jinak zpřístupnit veřejnosti, před jejich zveřejněním nebo zpřístupněním a na zohlednění případných připomínek, jež dotčeným provozovatelům přiznává výše citovaná právní úprava, může kontrolovaná osoba uplatnit nejpozději ve lhůtách uvedených výše v bodech 12. a 13. tam stanoveným způsobem. Neučiní-li tak, bude mít kontrolní orgán za to, že kontrolovaná osoba nemá k jejich zveřejnění žádných připomínek.

1. **Protokol vyhotoven dne:** **26.06.2025 v 08:00 hodin.**

1. **Protokol obsahuje** (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 8 stran **Protokol byl vyhotoven v jednom stejnopisu.**

1. **Podpisy kontrolujících:**

1. **Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:**

1. **~~kontrolovanou osobou uvedenou výše v bodu 5.:~~**

~~Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.~~

~~Dne …… v …….. hodin~~

~~…………………………………………………~~

1. **~~povinnou osobou přítomnou na místě kontroly …………………. /uvedenou výše v bodu~~ ~~5.,~~** ~~které byl protokol o kontrole předán namístě podle § 88 odst. 3 zákona 258; předání protokolu~~ ~~o kontrole povinné osobě má účinky doručení protokolu o kontrole kontrolované osobě.~~

~~Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.~~

~~Dne …… v …….. hodin~~

~~…………………………………………………~~