

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • podatelna@hygp Praha.cz • ID: zpqai2i

Č.j.: HSHMP 32610/2025

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění zákona č. 183/2017 Sb., podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 2017/625 o 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 i „nařízení (EU) 2017/625“), a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále i „zákon č. 258/2000 Sb.“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

- ✓ § 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb.
- ✓ § 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

2. Kontrolující (jméno, příjmení, č. služebního průkazu)

Andrea Röslerová, č. služebního průkazu 9284

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

Školní jídelna při Základní škola Glowackého 555/6, 181 00 Praha 8 - Troja

4. Kontrolovaná osoba:

právnícká osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

Základní škola, Praha 8, Glowackého 6
Glowackého 555/6
181 00 Praha 8 – Troja IČO: 60 433 302

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

kontrolovaná osoba (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající/jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právnickou osobu):

Mgr. Simona Škaloudová,

paní ředitelka ZŠ

povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu)

Karolína Procházková,

paní vedoucí ŠJ

6. Kontrola zahájena dne: 20. 6. 2025 v 8:30 hodin.

úkonem: předložením služebních průkazů osobě uvedené v bodě č. 5

7. Předmět kontroly a popř. důvod neplánované kontroly podle čl. 79 odst. 2 písm. c) nařízení (EU) 2017/625:

Plnění povinností stanovených v:

- ✓ zákon č. 258/2000 Sb.
- ✓ vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějšího předpisu (dále jen „vyhláška č. 137/2004 Sb.“)
- ✓ nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 852/2004“)
- ✓ 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 (ES) č. 178/2002“)
- ✓ nařízení (EU) č. 2017/625
- ✓ 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 (EU) č. 1169/2011“)
- ✓ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS
- ✓ zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 110/1997 Sb.“)

8. Použité kontrolní metody podle čl. 14 nařízení (EU) č. 2017/625:

- ✓ inspekce:
 - vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
 - výrobků a procesů na čištění a údržbu;
 - sledovatelnost, označování, prezentace, reklamy a souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami;

- ✓ kontroly hygienických podmínek v prostorách provozovatele;
- ✓ posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP),
- ✓ přezkoumání dokumentů, záznamů o sledovatelnosti, včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny,
- ✓ rozhovory s provozovateli a jejich pracovníky

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Měření koncentrace cukru v poskytovaných slazených nápojích pomocí přístroje MISCO-BRIX56

den jeho provedení: 20. 6. 2025

11. Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:

V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena hygienická kontrola stravovacího provozu na výše uvedené adrese.

Ve stravovacím provozu, který je součástí základní školy, se v době kontroly připravovalo celkem 733 porcí pro žáky a zaměstnanců předmětného zařízení a dále 16 porcí pro cizí strávníky, kteří se stravují v časově vyčleněnou dobu (v 11:15 hod.) nebo si jídlo odnášejí v jídonosičích. Výdej obědů pro školu: 11:40 hod. – 14:00 hod. Výběr je ze 2 druhů, menu č. 2 je připravováno z bezpečných surovin. Dále je součástí obědů každý den nabídka ovocných a zeleninových salátů umístěných v nerezových gastronádobách, v chladicím zařízení. Teplota chladicího zařízení je každodenně, pravidelně monitorována, uvedeno v systému HACCP.

Na místě byly shlédnuty prostory stravovacího provozu, včetně skladového zázemí (prostor jídelny, varny s rozčleněnými pracovními plochami, suchého skladu potravin, chladicích a mrazicích zařízení, prostor hrubé přípravy brambor a zeleniny s instalovanou škrabkou na brambory a chladicím zařízením na zeleninu a ovoce. V prostoru varny, je dodržováno zpracování surovin dle rozčleněných a označených pracovních ploch, rovněž náčiní, určené pro styk s potravinami je rozčleněno, označeno a udržováno v řádném stavu. Ve skladovacích prostorách jsou potraviny rozčleněny dle druhu slučitelnosti tak, aby nedocházelo k negativnímu ovlivňování navzájem.

Všude jsou instalovány teploměry pro kontrolu teploty prostředí uložených surovin.

Namátkově byla provedena kontrola minimální trvanlivosti a data spotřeby uskladněných surovin. Minimální trvanlivost a datum spotřeby, deklarovaná výrobcem - dodržována.

Při zpracování jednotlivých pokrmů používají pracovníci školní jídelny jednorázové ochranné pomůcky (jednorázové rukavice). Dále používají pokrývku hlavy. Plnění § 21, odst. 1, písm. a); §24 odst.1, písm. b), zák. č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů – dodržováno.

Provozovna má zavedeny postupy na principu systému kritických bodů HACCP. Byla vypracována analýza rizik, jako kritický bod je stanovena teplota pokrmů při výdeji (+60 °C). O měření teploty pokrmů je vede evidence - záznamy byly na místě předloženy.

Dle požadavku § 9a zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, jsou u všech pokrmů v jídelníčku značeny alergeny (jídelníčky jsou vyvěšeny u vstupu do jídelny a dále jsou informování rodiče žáků elektronickou formou). V rámci jídelníčku je zajišťován pitný režim formou čisté pitné vody, pitné vody s čerstvou mátou a citrónem, ovocných neslazených čajů, sirupů s ovocnými příchutěmi, mražených ovocných koncentrátů a dále mléčného neslazeného nápoje.

V rámci kontroly bylo na místě provedeno měření koncentrace cukru v poskytovaných slazených nápojích, pomocí přístroje MISCO-BRIX56. Jednalo se o sirup Jupí jahoda - viz příložený záznam, který je přílohou tohoto Protokolu o kontrole.

V rámci plnění povinností kontrolované osoby, nebyly shledány nedostatky, které by byly v rozporu s platnými právními předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví.

Během kontroly byla pořízena fotodokumentace stravovacího provozu, která je součástí protokolu o kontrole.

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

13. Poučení:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Hygienické stanici hl. m. Prahy 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.

Podle čl. 8 odst. 5 nařízení (EU) 2017/625 a v souladu s § 100e zákona č. 258/2000 Sb. 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.

14. Protokol vyhotoven dne: 14. 7. 2025 v 10:30 hodin.

15. Protokol obsahuje: (počet stránek protokolu) 5 včetně fotodokumentace + záznam ze stanovení obsahu cukru v nápojích

16. Podpisy kontrolujících:

ANDREA RÖSLEROVÁ

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole:

nepředáno na místě, odesláno do datové schránky

Fotodokumentace:



Část prostor varny



Multifunkční robot v přípravě těsta



Ovocný a zeleninový salátový bar