

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, v platném znění, a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

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., potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

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

Mgr. Eva Kwiecienová, číslo služebního průkazu 205

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

Školní jídelna při Mateřské škole Mladějov

4. Kontrolovaná osoba:

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

Mateřská škola, Mladějov

Mladějov 85, 507 45

IČO 709 99 872

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

povinná osoba [jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, číslo dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu]:

Klára Najmanová, [redacted]
vedoucí ŠJ

6. Kontrola zahájena dne: 9. 12. 2025 v 11:25 hodin.

úkonem: předložením služebního průkazu povinné osobě přítomné na místě kontroly.

Kontrolující vyzval povinnou osobu, aby informovala kontrolovanou osobu o zahájení kontroly: ☒ ANO ☐ NE

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

Plnění povinností stanovených pro provozovatele potravinářského podniku provozujícího stravovací službu nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění, nařízením 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, v platném znění, zákonem č. 258/2000 Sb., zákonem č. 110/1997 Sb., Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS, v platném znění, nařízením Komise (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami, v platném znění, nařízením Komise (ES) č. 2023/2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami.

8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 nařízení EU č. 2017/625:

- ☐ přezkoumání kontrol, které provozovatelé zavedli, a získaných výsledků
- ☒ inspekce:
 - ☐ vybavení, dopravních prostředků, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí
 - ☒ zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží
 - ☒ výrobků a procesů na čištění a údržbu
 - ☒ výsledovatelnosti, označování, prezentace, reklamy a souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami
- ☒ kontrola 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 a jiných záznamů, které mohou být důležité pro posouzení souladu s pravidly uvedenými v čl. 1 odst. 2, případně včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí
- ☒ rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky
- ☐ ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů
- ☐ odběr vzorků, analýzy, diagnostika a testy
- ☐ audity provozovatelů
- ☐ další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Ukončení kontrolního šetření, den jeho provedení: 9. 12. 2025.

11. Kontrolní zjištění:

/zjištěný stav věci s uvedením nedostatků a označení ustanovení právních předpisů, které byly porušeny, včetně uvedení podkladů (údaje, dokumenty, věci), z kterých tato kontrolní zjištění vycházejí (např. sdělení konkrétní osoby, HACCP, provozní řád apod.)/

Státní zdravotní dozor ve výše uvedeném zařízení byl proveden za přítomnosti paní vedoucí školní jídelny.

Objekt je napojen na veřejný vodovod v místě obce Mladějov.

Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

Ve školní jídelně se připravovalo cca 26 porcí obědů pro děti a zaměstnance MŠ Mladějov, 28 porcí obědů pro MŠ Karlovice a 20 porcí obědů pro cizí strážníky. Ve školní jídelně nebylo poskytováno dietní stravování.

Pro cizí strážníky je připravováno cca porcí obědů. Pro děti MŠ Mladějov bylo připravováno cca 20 porcí přesnídávek a svačin.

Výdejní doba obědů je ve 11:15 hodin, expedice probíhá v 10:30 hodin, přesnídávky jsou podávány v 8:00 hodin a svačiny ve 13:00 hodin. Cizí strážníci mají možnost konzumace v jídelně v 12:15 hodin nebo do jídelny v čase 10:30 až 11:15 hodin.

Jídelníček v době kontroly:

Přesnídávka: semínkový chléb, masová pomazánka, mandarinka, melta

Hlavní chod: hovězí polévka s kapáním
Buchtičky se šodó, čaj černý

Svačina: houska, pomazánkové máslo, kedlubna, čaj z lesních plodů

Předložené dokumenty:

Příručka HACCP, evidence měření teplot, školení, vnitřní audit

Varna:

Ve varně se nachází dostatek vyčleněných a označených pracovních úseků. Je zde úsek stavebně odděleného syrového masa a vajec vybavený dřezem, úsek syrových těst, čisté zeleniny se dřezem a úsek svačin. V době kontroly byly všechny úseky využívány dle určení, nedocházelo ke křížení činností. Ve varně se nachází umyvadlo na mytí rukou s přívodem teplé a studené pitné vody, v době kontroly vhodně vybavených tekutým mýdlem v dávkovači, jednorázovými papírovými ručníky. Varna je vybavena vzduchotechnikou.

Mytí nádobí:

Pro mytí stolního nádobí je používána myčka a pro mytí provozního nádobí je k dispozici dvojídřez.

Hrubá příprava:

K dispozici sklad ve sklepech – zde uloženo ovoce a zelenina na dřevěných podlázkách, k dispozici škrabka.

Skladování potravin:

K dispozici sklad chladicích zařízení na mléčné výrobky, vejce. Mrazicí zařízení bylo k dispozici na zeleninu, dále na ryby, polotovary.

Všechny potraviny byly skladovány v době kontroly v originálních obalech, odděleně dle charakterů a slučitelnosti. Nedocházelo ke vzájemnému negativnímu ovlivňování jednotlivých komodit. Nebylo zjištěno dodatečné zamrazování polotovarů ani čerstvých potravin.

Sklad suchých potravin je vybaven teploměrem (16 st. C) i vlhkoměrem (80 %). Namátkově shlednuta data spotřeby a minimální trvanlivosti – bez závad.

Osobní a provozní hygiena:

Pracovníci měli v době kontroly na sobě řádný a čistý pracovní oděv. Provozní hygiena byla dodržována. Zařízení bylo udržováno čistotě a v dobrém stavu. V kuchyni nebylo zjištěno přechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem činnosti. V době kontroly byla všechna umyvadla s výtokem pitné a teplé vody opatřena prostředky na mytí rukou a hygienické osoušení.

Pracovní plochy, pracovní náčiní a pracovní pomůcky byly shledány v řádném stavu, bez poškození povrchu. Jednorázové obaly nejsou používány. Jednorázové rukavice využívané pro práci s pokrmami měly na obalu řádné grafické označení, že jsou vhodné pro styk s potravinami, bez aplikačního omezení.

Nakládání s odpady:

Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

Uchováván v uzavíratelných plastových nádobách. Nedochází k jeho hromadění v prostorech varny ani jiných prostorech, kde se manipuluje s potravinami. Odpad je denně odvážen.

Sanitární zařízení a pomocná zařízení:

Pro zaměstnance je k dispozici vyčleněná uzamykatelná WC kabinka, k dispozici je také umyvadlo s přívodem tekoucí studené pitné a teplé vody, vybavené dávkovačem s tekutým mýdlem a jednorázové papírové ručníky. Personál školní jídelny využívá šatnu se skříněmi, které umožňují oddělené ukládání civilního a pracovního oděvu včetně obuvi.

K dispozici je nuceně větratelná úklidová komora, kde je umístěna výlevka s přívodem studené a teplé pitné vody. V úklidové komoře jsou k dispozici úklidové prostředky a pomůcky.

Doložené dokumenty:

Vypracované postupy založené na zásadách HACCP

Příručka HACCP je vypracována v celém rozsahu a odpovídá aktuálnímu provozu. Jsou vypracovány postupy na celý poskytovaný sortiment (studené pokrmy, teplé pokrmy). Příručka obsahuje analýzu nebezpečí, stanovení kritických bodů, stanovení kritických limitů v kritických bodech, monitorovací postupy (způsob sledování v kritických bodech), nápravná opatření, ověření navržených postupů a evidenci stanovených kritických bodů. Příručka je vypracována v rozsahu úplného HACCP na konkrétní provozovnu. Při kontrole byla předložena evidence stanovených kritických kontrolních bodů. Kritický kontrolní bod při měření teplot teplých pokrmů před výdejem je nastaven na + 60°C. Jsou vedeny denní písemné záznamy o měření teplot před výdejem ve všech složkách pokrmu. U namátkově shlednutých zapsaných hodnot teplých pokrmů je vždy uvedena teplota nad +60 °C.

Školení pracovníků:

Školení pracovníků probíhá dle příručky HACCP 1x ročně. Poslední školení „Hygienického minima“ proběhlo dne 2.9.2025 paní Tillmannovou.

Vnitřní audit:

Vnitřní audit probíhá dle příručky HACCP 1x ročně. Poslední záznam byl předložen ze dne 31.10.2025, audit provedla vedoucí ŠJ Sobotka paní Jana Drapáková.

V rámci státního zdravotního dozoru byl použit přípravek **BioFinder** pro zjištění přítomnosti biofilmů a kontaminace povrchu na dřevěném prkénku na zeleninu a na dřevěném prkénku na vařené maso. BioFinder je přípravek fungující jako orientační rychlostest k průkazu biofilmů na pracovních površích, přičemž biofilm je skupina mikroorganismů přilnutých k povrchu, produkující biotické látky spolu se zachycenými organickými a anorganickými látkami z vnějšího prostředí. BioFinder reaguje tak, že na místě odhalí kontaminovanou oblast, a tím prokáže, že kontrolovaná pracovní plocha může být znečištěna mikroorganismy *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* aj. Tato kontrola je po použití přípravku na pracovní ploše pouze vizuální.

Vizuální kontrolou zjištěn negativní výsledek u testovaných povrchů, což svědčí o dostatečně provedené sanitaci

Značení alergenů:

V jídelním lístku jsou u jednotlivých chodů číslice s odkazem na seznam alergenů, který je přiložen. Jídelní lístek je vždy vyvěšen v jídelně, dostatečně viditelný a aktualizovaný každý týden. Je tedy splněna povinnost značení alergenů vyplývající z nařízení Evropského parlamentu a rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a zákona č. 110/1997 Sb. § 9a.

Závěr:

Státním zdravotním dozorem nebyly shledány nedostatky.

12. 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 zjištěných nedostatků ve lhůtě do: -----

Upozornění: Kontrolované osobě může správní orgán za nesplnění výše uvedené povinnosti uložit pokutu až do výše 500 000 Kč (viz § 15 odst. 2 kontrolního řádu).

13. Poučení:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové 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: 19. 1. 2026

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 5 stran

Protokol byl vyhotoven v digitální podobě

16. Podpisy kontrolujících: Mgr. Eva Kwiecienová