

Čj.: KHSLB 02021/2020

PROTOKOL O KONTROLE

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2017/625 ze dne 45. Března 2017 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, směrnic 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 (nařízení o úředních kontrolách), 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 č. 258/2000 Sb.“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů a § 30 odst. 1 písm. b) zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek

2. Kontrolující:

Bc. Petra Machková, rada v oddělení hygieny dětí a mladistvých - číslo služebního průkazu 1717

3. Místo kontroly:

základní škola, školní družina a školní jídelna
Oblačná 101/15
Liberec V-Kristiánov
460 05 Liberec

4. Kontrolovaná osoba:

právnícká osoba:

Základní škola, Liberec, Oblačná 101/15, příspěvková organizace
Oblačná 101/15
Liberec V-Kristiánov
460 05 Liberec

IČ: 46 744 908

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

kontrolovaná osoba:

Ing. Alena Routová, narozena 25. 6. 1961, bytem Donská. 955, Liberec XXX-Vratislavice nad Nisou, 463 11 Liberec, - ředitelka ZŠ

povinná osoba: Dana Didiová, bytem Strojírenská 253, Liberec 8 – vedoucí školní jídelny

6. Kontrola zahájena dne: 29. 1. 2020 v 9:00 hodin.

úkonem: předložením služebních průkazů

7. Předmět kontroly:

Plnění povinností stanovených v zákoně č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s vyhl. č. 410/2005 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých, ve znění pozdějších předpisů, v zákoně č. 2017/625 ze dne 15. března 2017 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, v Nařízení ES č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví se postupy týkající se bezpečnosti potravin, v nařízení ES č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, dále v zákonu č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s vyhláškou č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění, v zákonu č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v platném znění a v § 30 odst. 1 písm. b) zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

8. Použitá kontrolní metoda podle č. 14 nařízení (EU) č. 2017/625

1. Inspekce (dle předmětu kontroly)
2. kontrola hygienických podmínek v prostorách provozovny
3. posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi i a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP)
4. přezkoumání dokumentů, záznamů o sledovatelnosti a jiných záznamů dle předmětu kontroly
5. rozhovory s kontrolovanou /povinnou osobou

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

kontrola evidence kritických bodů

den jeho provedení: 29. 1. 2020

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

V základní škole je v současné době zapsáno 320 žáků. V budově je 12 kmenových učeben, odborná učebna jazyků a 2 PC učebny.

Objekt základní školy je napojen na veřejný vodovod a kanalizaci. Vytápění a ohřev teplé vody je zajištěn z Teplárny Liberec.

1. Provozní řád základní školy je zpracován v souladu s §7 odst. 2 zák. č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

2. Pro ZŠ Oblačná byla povolena výjimka z hygienických požadavků na snížený počet umyvadel a zřízení hygienické kabiny pro dívky. Pro chlapce jsou na hygienických zařízeních k dispozici celkem 5 WC, 2 pisoáry a 3 umyvadla. Pro dívky je k dispozici celkem 7 WC a 3 umyvadla. U tělocvičny je společné 1 WC a umyvadlo. U vstupu do jídelny jsou umístěna 3 umyvadla. Všechna hygienická zařízení jsou opatřena dávkovači tekutého mýdla a zásobníky s papírovými ručníky na osoušení rukou. Větrání hygienických zařízení je zajištěno přirozeně okny. WC kabiny se větrají mřížkami ve zdech.
3. V základní škole jsou 2 PC učebny vybaveny 17, resp. 16 počítači.
4. Všechny kmenové i odborné učebny jsou opatřeny umyvadlem s přívodem studené pitné vody.
5. Ve třídách vč. učeben je k dispozici nastavitelný školní nábytek zohledňující tělesnou výšku dětí.
6. Všechny učebny jsou větrány okny, jejichž ovládání je dosažitelné z podlahy. Ve třídách jsou umístěny nástěnné teploměry. Teplota ve třídách se pohybovala kolem 21 °C.
7. Denní osvětlení ve třídách je zajištěno okny. Okna jsou opatřena vnitřními žaluziemi pro regulaci denního osvětlení. Třídy jsou osvětleny funkčními zářivkovými soustavami vč. přisvětlení tabule.
8. Podlahy ve všech prostorách jsou celistvé, nepoškozené a dobře čistitelné. Malba ve třídách byla čistá, bez stop po zatékání. Dle sdělení se malování provádí podle potřeby.
9. Šatna dětí se nachází v 1. suterénu budovy, kde mají 2 žáci společnou skříňku. Vytápění šaten je zajištěno otopnými tělesy, větrání je přirozeně okny.
10. Pro potřeby úklidu je v 2. NP k dispozici úklidová komora vybavená výlevkou a přívodem teplé i studené vody.
11. Budova tělocvičny je propojena s budovou školy. Její větrání je zajištěno okny ovladatelnými z podlahy. Okna a zářivková tělesa jsou opatřena mřížemi proti rozbití.
12. Hlavní vstup je označen zjevně viditelnou grafickou značkou „Kouření zakázáno“, včetně dodatku o zákazu používání elektronických cigaret. Zákazy byly v době kontroly dodržovány.
13. K čistotě a pořádku objektu základní školy nebyly žádné připomínky.

Školní družina

Ve školní družině je v současné době naplněna kapacita 72 žáků. Družina má k dispozici pro daný účel vybavené 3 místnosti v budově školy (umělé osvětlení je zajištěno zářivkovou soustavou, denní osvětlení a větrání je řešeno přirozeně okny opatřenými vnitřními žaluziemi). Děti pobývající v družině využívají hygienická zařízení určená pro provoz školy. Provoz ranní družiny probíhá ráno od 6,30 do 7,35 hod v odpoledních hodinách od 11,30 do 16,30 hod.

Školní jídelna - výdejna

Stravovací zařízení školy se nachází v suterénu objektu Základní školy Oblačná.

Dovoz stravování zajišťuje Školní jídelna GASTRON - Zuzana Vaníčková s.r.o. se sídlem Ještědská 354/88, Liberec VIII-Dolní Hanychov, 460 08 Liberec, provozovna: Beskydská 775.

Denně jsou vydávány 3 druhy druhého chodu, kdy menu č. 3 je studený pokrm.

Výdej obědů probíhá denně od 11:35 hod do 13:45 hod pro cca 270 dětí a zaměstnanců ZŠ Oblačná.

1. Jako kritické body je identifikováno denní měření teplot všech složek hotových teplých pokrmů při příjmu a 1x během výdeje. Evidence je vedena pravidelně a přehledně (byl prokázán soulad s článkem 5, odst. 1, Nařízení ES 852/2004 o hygieně potravin).

2. V 10:20 hod byly dovezeny transportní nádoby s pokrmy dopravním vozidlem značky Peugeot Boxer. Všechny pokrmy byly dovezeny v termoportech či várnících. Osoba, zajišťující dovoz pokrmů, předložila platný zdravotní průkaz. Vnitřní úložný prostor vozidla byl v době kontroly udržován v dobrém stavu.
3. Vedoucí školní jídelny naměřila digitálním vpichovým teploměrem následující hodnoty: polévka květáková 69,2 °C, menu 1: Filet ze sumečka nilského 71 °C, bramborová kaše 65 °; menu 2: Pirožky plněné vepřovým masem 65 °C, kysané zelí 76 °C. V případě naměření teploty pokrmu pod 60 °C (požadavek § 25 vyhl. č. 137/2004 Sb., v platném znění) je dohříván v konvektomatu či vodní lázni. Studené pokrmy menu č. 3 jsou uchovávány do výdeje při vyhovujících teplotách ve vyčleněném chladícím zařízení. Teplé pokrmy jsou udržovány při vhodné teplotě ve vodních lázních před a během výdeje.
4. Ve výdejně není manipulováno s rizikovými surovinami. Nedochozí ke křížení činností.
5. Ve výdejně ani skladovacích prostorech nebyly namátkově nalezeny žádné potraviny s překročenou dobou minimální trvanlivosti či spotřeby.
6. Ve výdejně je připravováno pití k obědům a během velké přestávky z dovážených koncentrátů. Denně je strážníkům k dispozici šťáva/čaj a pitná voda.
7. Mytí stolního a provozního nádobí je stavebně oddělené. Kuchyně je vybavena 2 dřezy a sprchou na mytí transportních nádob. Mytí bílého nádobí je zajištěno v myčce a dřezu v kuchyni u okénka pro příjem špinavého nádobí.
8. Všechny prostory stravovacího zařízení jsou odvětrávány vzduchotechnikou či okny. V kuchyni je nad tepelným zdrojem instalována funkční digestoř.
9. Preventivní dezinfekce a deratizace se neprovádí. Výskyt hmyzu ani hlodavců nebyl při kontrole zjištěn.
10. Komunální odpad je ukládán do popelnic a pravidelně vyvážen. Biologický odpad je likvidován v drtiči.
11. Na ukládání čisticích prostředků a úklidových pomůcek je využívána mřížkou větraná úklidová místnost vybavená výlevkou s přívodem tekoucí studené i teplé pitné vody. Příruční výlevka je též v prostoru kuchyně.
12. Pracovnice výdejny měly v době kontroly na sobě čistý pracovní oděv, osobní hygiena je dodržována. Zdravotní průkazy 4 zaměstnankyň byly předloženy. Pro personál je k dispozici šatna s hygienickým zařízením a sprchovým koutem větraný přirozeně oknem. Pracovní oděvy jsou ukládány do skříňky odděleně od oděvu občanského.
13. Na nástěnce v jídelně je vyvěšen jídelníček s alergeny přítomnými v jednotlivých pokrmech vedle seznamu alergenů.
14. Před vstupem do jídelny jsou strážníkům k dispozici 3 umyvadla vybavená dávkovači tekutého mýdla.
15. K celkové čistotě a pořádku tohoto zařízení nebyly připomínky, namátkově kontrolované omyté nádobí a náčiní je udržováno v čistotě.

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/prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do: NEPOŽADOVÁNO

13. Poučení:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Libereckého kraje se sídlem v Liberci 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.

14. Protokol vyhotoven dne: 29. 1. 2020

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

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpis kontrolující:



17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:///