

Čj.: KHSLB 14115/2025

PROTOKOL O KONTROLE

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění zákona č. 183/2017 Sb. (dále jen „kontrolní řád“), 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, 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 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,
- § 30 odst. 1 písm. b) a odst. 3 zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů

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

Bc. Kateřina Grošková - rada oddělení hygieny dětí a mladistvých - č. služebního průkazu 1809

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

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

4. Kontrolovaná osoba:

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

Základní škola, Liberec, Oblačná 101/15, příspěvková organizace
Oblačná 101/15, Liberec V-Kristiánov, 460 05 Liberec
IČO: 46744908

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

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

Mgr. Eliška Handšuhová, narozena 13. 6. 1979, Olbrachtova 617/35, Liberec XV-Starý Harcov, 460 15 Liberec – ředitelka ZŠ

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

Kateřina Zárubová - narozena 6. 6. 1978, bytem Kozáková 605, 460 08 Liberec XIX-Horní Hanychov – vedoucí školní jídelny

6. Kontrola zahájena dne: 17. 6. 2025 v 10:50 hodin.

úkonem: předložením služebního průkazu

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

Plnění povinností stanovených v Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, 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, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, dále dle zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s vyhl. č. 160/2024 Sb. o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých a dětských skupin, 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 čl. 14 nařízení (EU) č. 2017/625:

☒ 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

☒ odběr vzorků, analýzy, diagnostika a testy

☒ audity provozovatelů

☒ další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu

9. Vzorky odebrány: ne (č. protokolu o odběru vzorků)**10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:**

Kontrola auditu HACCP

den jeho provedení: 17. 6. 2025

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

Státní zdravotní dozor byl vykonán v budově základní školy, kde se nachází i školní družina a stravovací provoz.

Objekt je napojen na veřejný vodovod a kanalizaci. Zdrojem teplé vody a vytápění je Teplárna Liberec.

Od poslední kontroly v roce 2020, byla v roce 2021 provedena rekonstrukce třídy 9.A, který je současně učebnou chemie. Byla vyměněna podlaha, instalovány akustické podhledy s osvětlením, vyměněn nábytek.

Základní škola:

V době kontroly bylo zapsáno k základnímu vzdělávání 279 žáků.

1. Provozní řád je zpracován v souladu s §7 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb.
2. Žáci mají k dispozici 12 kmenových tříd. Dále mají 2 jazykové učebny, 2 PC učebny, knihovnu.
3. Učebny jsou přirozeně osvětleny okny. Okna jsou vybavena žaluziemi a roletami pro regulaci oslnění a denního osvětlení.
4. Přirozené větrání je zajištěno ve výukových prostorech otevíratelnými okny.
5. Elektrické osvětlení včetně přisvětlení tabulí je řešeno funkční zářivkovou nebo LED osvětlovací soustavou.
6. Všechny učebny jsou vždy vhodně vybaveny k danému účelu – umyvadla s přívodem studené pitné vody a teplé vody, nábytek zohledňující rozdílnou tělesnou výšku žáků.
7. Hygienická zařízení jsou zřízena pro dívky a chlapce zvlášť. Umyvadla jsou vybavena dávkovači s tekutým mýdlem. V době kontroly byla pro žáky zajištěna možnost hygienického osoušení rukou papírovými ručníky. Prostory hygienických zařízení žáků jsou větrány přirozeně okny.
8. Pro žáky je v suterénu k dispozici šatna s uzamykatelnými šatními skříňkami vždy pro dva žáky. Prostor šatny je dostatečně vytápěn, osvětlen a větrán okny.
9. Malby jsou ve škole čisté, bez stop po zatékání či výskytu plísní.
10. Podlahy většiny prostor jsou nepoškozené a snadno čistitelné. Parketové podlahy ve třídách jsou průběžně ošetřovány broušením a lakováním.
11. Pro výuku tělesné výchovy je využívána školní tělocvična s vyhrazeným šatním prostorem na chodbě před tělocvičnou (žáci nižších ročníků se převlékají ve třídách, starší odděleně, starší mají dělené hodiny tělocviku). U tělocvičny je k dispozici hygienické zařízení (WC+ umyvadlo). Podlaha je nepoškozená, snadno čistitelná. Tělocvična je větraná okny, se kterými lze manipulovat z podlahy bezpečným způsobem. V odpoledních hodinách je tělocvična využívána pro volnočasové aktivity třetích subjektů. Na jedné stěně tělocvičny jsou viditelné vlhké mapy po proběhlých deštích. Závada je v řešení se zřizovatelem. Při venkovním pobytu žáků je využíváno hřiště Broumovská.
12. Pedagogický personál má k dispozici kabinety, sborovnu a vlastní hygienické zařízení.
13. Pro úklid školy jsou v budově větrané úklidové místnosti s výlevkou a přívodem tekoucí pitné studené a teplé vody včetně odtoku vody a prostoru pro ukládání čistících prostředků a pomůcek.
14. Objekt základní školy je u vstupu označen grafickou značkou „Kouření zakázáno“.

Školní družina:

V době kontroly bylo zapsáno k zájmovému vzdělávání 72 žáků rozdělených do 4 oddělení. Provoz ranní družiny je v době od 6:30 hodin do 7:35 nebo 8:40 dle rozvrhu. Provoz odpolední družiny je od 11:35 do 16:35 hod.

1. V budově školy je pro jedno oddělení využívána samostatná místnost a tři kmenové učebny.
2. Hygienické zařízení je společné pro provoz školy.
3. Prostory školní družiny jsou větrány přirozeně okny. Okna jsou vybavena žaluziemi pro regulaci oslnění a denního osvětlení.
4. Elektrické osvětlení je řešeno funkční zářivkovou osvětlovací soustavou.
5. Malba je v prostorech školní družiny čistá.
6. Podlahy jsou nepoškozené a snadno čistitelné.

7. Žáci využívají šatnu společnou pro provoz školy.
8. Pro potřeby úklidu je k dispozici úklidová místnost, s výlevkou s přívodem tekoucí pitné a teplé vody společná pro provoz školy.
9. Pro venkovní pobyt žáků je využíván park a hřiště na náměstí Českých bratří.
10. Personál má vlastní hygienické zařízení společné pro provoz školy.

V době kontroly byly prostory základní školy a družiny udržovány v čistotě a pořádku, k prováděnému úklidu nebyly žádné připomínky.

Školní jídelna - výdejna:

Stravovací provoz je umístěn v objektu základní školy. Ve stravovacím zařízení je připravováno jídlo pro 269 žáků, 30 zaměstnanců školy. Strávníci mají možnost výběru ze tří pokrmů. Cizí strávníci nejsou přihlášení. Třem žákům se vydávají dietní pokrmy. 2x bezlepkový dodaný firmou Gastron a 1x krabička od rodičů polyalergického žáka.

Provoz stravovacího zařízení zajišťují 4 zaměstnanci. Obědy jsou denně dováženy v termoportech v 10:30 hod. Jejich výrobu a přepravu vlastním vozem zajišťuje Školní jídelna GASTRON - Zuzana Vaníčková s.r.o (provozovna Proboštská 38/6). Výdej obědů probíhá od 11:30 a od 12:30.

1. Pro toto stravovací zařízení provozovatel nechal zpracovat postupy založené na zásadách HACCP a postupuje podle nich.
2. Jako kontrolní kritické body je stanoveno denní měření a evidence teploty u všech složek vydávaných teplých pokrmů před výdejem. K předloženým záznamům nebyly žádné připomínky.
3. Ověření účinného fungování vypracovaných stálých postupů založených na zásadách HACCP bylo provedeno naposledy 12. 3. 2025.
4. Na nástěnce u vstupu do jídelny je vyvěšen jídelníček při seznamu známých alergenů na jídelníčku. U jednotlivých pokrmů jsou číselně uvedeny všechny alergeny přítomné v jednotlivých pokrmech.
5. Pracovnice kuchyně měly v době kontroly na sobě čistý pracovní oděv. Osobní hygiena byla dodržována.
6. V zázemí stravovacího zařízení je k dispozici vlastní hygienické zařízení (WC, umyvadlo, sprcha).
7. Výdejna je vhodně vybavená potřebnými zařizovacími předměty. K dispozici je konvektomat, dvoudřez na mytí provozního nádobí, umyvadlo, elektrické vodní lázně, lednice, mikrovlnná trouba, průmyslová myčka se dřezem a pracovní nerezové stoly.
8. Prostor výdejny je větrán přirozeně okny pomocí vzduchotechniky.
9. Elektrické osvětlení je v provozovně zajištěno funkčními zářivkovými tělesy.
10. V prostoru výdejny nejsou skladovány žádné potraviny.
11. Mytí bílého nádobí je stavebně odděleno. K dispozici je dřez a myčka. Převážná nádoby se myjí v samostatném úseku ve dřezu.
12. Výskyt hmyzu ani hlodavců nebyl při kontrole zjištěn. Preventivní deratizace byla v tomto zařízení provedena dle sdělení v létě 2024.
13. Komunální a tříděný odpad se vynáší do pravidelně vyvážených kontejnerů. Zbytky pokrmů jsou likvidovány drtičem.
14. Podlahy v celém zařízení vč. jídelny jsou nepoškozené, celistvé a snadno čistitelné.
15. Malby ve všech místnostech vč. jídelny jsou čisté, bez stop po zatékání či výskytu plísní.
16. V jídelně jsou u vstupu umístěna umyvadla s přívodem studené pitné a teplé vody vč. zásobníku s papírovými ručníky a dávkovači s tekutým mýdlem.
17. Na webových stránkách školy a v jídelně jsou na nástěnce na jídelníčku u jednotlivých pokrmů číselně uvedeny všechny alergeny přítomné v jednotlivých pokrmech.
18. Pracovnice výdejny mají k dispozici hygienické zařízení s WC a umyvadlem a šatnu, kde jsou ukládány pracovní oděvy odděleně od občanského ve skříňkách.
19. Úklidová místnost je vybavena výlevkou s přívodem tekoucí pitné a teplé vody a prostorem na uložení úklidových pomůcek a čistících prostředků.

20. Během výkonu státního zdravotního dozoru byly všechny prostory v tomto stravovacím zařízení shledány v čistotě a pořádku.

Během kontroly byla pořízena fotodokumentace.

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:

a) 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: 18. 6. 2025

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

16. Podpis kontrolující:

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