

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V LIBERCI**Husova 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, [posta@khslibc.cz](mailto:posta@khslibc.cz) ID nfeai4j, IČ 71009302

Čj.: KHSLB 04151/2023

**PROTOKOL O KONTROLE**

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 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, 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 § 16 odst.1 písm. a) z.č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů a § 30 odst.1 písm. b) a odst.3 zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

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

Jaroslava Minaříková, odborná referentka oddělení hygieny dětí a mladistvých, služební průkaz č.2801

**3. Místo kontroly:**

Školní jídelna Školní 2520, 470 01 Česká Lípa

**4. Kontrolovaná osoba:**

právnícká osoba :

Základní škola, Česká Lípa, Školní 2520, příspěvková organizace, se sídlem Školní 2520, 470 01 Česká Lípa, IČ: 70982198

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

**Mgr. Pavel Černý**, ředitel školy, datum narození: 26.9.1966, místo trvalého pobytu: Lada 91, 470 01 Česká Lípa, ověřeno dle obchodního rejstříku, rejstříku škol a předloženého občanského průkazu (z pracovních důvodů se musel vzdát)

**Veronika Holubová**, vedoucí školní jídelny, zaměstnanec školy, datum narození: 8.9.1979, místo trvalého pobytu: Mariánská 562/73, 470 01 Česká Lípa, ověřeno dle předloženého občanského průkazu, pověřena ředitelem školy a zástupkyní ředitele školy ( musela také odejít) k podpisu protokolu

Povinná osoba byla po zahájení kontroly vyzvána, aby kontrolovanou osobu o zahájení kontroly informovala, což bylo učiněno.

**6. Kontrola zahájena dne: 14.3.2023 v 9:45 hodin**

úkonem: předložením služebního průkazu

**7. Předmět kontroly:**

Plnění povinností stanovených v Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.852/2004 o hygieně potravin, Nařízení Evropského parlamentu a Rady 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, Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, zákoně č.110/1997 Sb.o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů, dále v § 19, 20, 21 odst. 1 a 2, § 23 a § 24 odst.1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s vyhl.č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v planém znění a v zákoně č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

#### **8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 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 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
6. ověření měření provedených provozovateli

**9. Vzorky odebrány:** ano, odebrán vzorek polévky pro zjištění obsahu soli a provedeno okamžité měření a vyhodnocení uvedené v samostatném záznamu, který je přílohou protokolu

Poučení: Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 zákona č. 258/2000 Sb. 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 zákona č. 258/2000 Sb. se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískovišť a dále v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.

#### **10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:**

vyhodnocení obsahu soli v polévce

den jeho provedení: 14.3.2023

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

Školní jídelna, potravinářský podnik, je umístěn v budově základní školy, zajišťuje přípravu, expedici a výdej obědů pro žáky a personál základní školy a cizí strážníky. Kapacita školní jídelny je 750 jídel denně. V době kontroly se zde připravovalo 272 obědů. Provoz je zajištěn 5 pracovníky, které předložily platné zdravotní průkazy. Denně je připravována polévka a výběr ze dvou druhů hlavního pokrmu, součástí oběda je ochucený a neochucený nápoj, mléko, pitná voda. Kompletní kontrola školní jídelny byla provedena dne 9.11.2022, kdy nebyly shledány nedostatky v provozních a stavebních podmínkách, vybavení, skladování potravin, zajištění osobní hygieny, výdeji, úklidu, likvidace kuchyňského biologického odpadu, dodržování zákazu kouření. V rámci státního zdravotního dozoru byl odebrán vzorek polévky k měření a stanovení obsahu soli a provedeno hodnocení jídelniček. Na základě zjištěných skutečností a zájmu pracovníků školní jídelny byl dnešního dne proveden cílený státní zdravotní dozor, který byl zaměřen na ověření účinnosti provedených opatření při přípravě polévek, omezení soli a úpravy sestavovaných jídelniček (doporučeno zařazovat častěji zeleninové a luštěninové polévky, bezmasé slané pokrmy, čerstvou zeleninu, omezit vepřové maso).

V rámci prováděné kontroly byly dále zjišťování údaje, zda je poskytováno dietní stravování. Školní jídelna neposkytuje dietní stravování.

**1. Jídelničky, spotřební koš, poskytování informací o potravinách (alergeny)**– jídelničky byly v době kontroly sestaveny, vyvěšeny. Denně je připravována polévka a výběr ze dvou druhů hlavního pokrmu. Namátkově v době kontroly předložen za měsíce leden, únor, březen 2023. Je prováděno zpracovávání spotřebního koše, v době kontroly předloženy spotřební koše za měsíce leden a únor 2023. Z předložených jídelniček je patrné, že došlo ke zvýšení zařazování zeleninových, luštěninových polévek, bezmasých slaných pokrmů, omezení vepřového masa, což je v souladu s metodický pokyn „Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke spotřebnímu koši“, nadále doporučujeme zvýšit zařazování čerstvé zeleniny k podávanému obědu. Dále předložena výdejka z dnešního dne a receptury.

Dále byla provedena kontrola uvádění informací o alergenech přítomných v pokrmech dle článku 9, bod 1 písm.c) nařízení ES č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. V jídelníčku byla o každého pokrmu vyznačena čísla jednotlivých alergenů, součástí jídelníčku byl i seznam alergenů z přílohy II nařízení ES č.1169/2011. Údaje rovněž k dispozici na webových stránkách školy.

**2. Výdej** – obědy jsou postupně vydávány od 11:00 do 13:55 hodin. Cizí strážníci si chodí pro obědy od 11:00 do 11:30 hodin do vlastních nádob nebo se stravují přímo v jídelně, mají samostatný vchod. Nádoby jsou jim plněny na vyhrazeném místě, po každém výdeji je prováděno otírání a dezinfekce. Toto ověřeno v době prováděné kontroly. Od 11:30 do 13:55 jsou poté vydávány obědy pro žáky a personál základní školy. U vstupů do jídelny je umístěna dezinfekce rukou. Výdej probíhá u výdejních okének, každý strážník si bere tác, příbor a na vyhrazeném místě jsou umístěny barely s kohoutky s nápoji a na tácech skleničky. Po každém výdeji je prováděno otírání a dezinfekce stolů a výdejních ploch. Namátkově provedeno v době kontroly proměření teplot hotových pokrmů při výdeji pro cizí strážníky. Teploty dodrženy (viz protokol z měření).

**3. HACCP** – dle požadavků kapitoly II, čl. 5 nařízení ES č.852/2004 o hygieně potravin provozovatel potravinářského podniku vytvořil, zavedl postupy založené na zásadách HACCP, postupuje podle nich a provádí ověřování jejich dodržování a účinnosti.

Na základě analýzy nebezpečí rizika bylo stanoveno sledování tohoto kontrolního kritického bodu - sledování teplot pokrmů při výdeji oběda (měřeno 3 x – 11:00, 12:00 a 13:00 hodin), dále je prováděno sledování teplot při skladování potravin. Příručka HACCP byla vytvořena, předložena, záznamy vedeny. Pracovnice znaly postupy, požadované hodnoty a nápravná opatření. Účinnost dodržování jednotlivých postupů je prováděna, poslední vnitřní kontrola byla provedena dne 10.10.2022, doložen záznam z téhož dne.

V rámci kontroly byl odebrán vzorek zeleninové polévky s vejcem v množství 100 ml v hodnotě cca 8,- Kč pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Na místě bylo zjištěno, že v podávané porci polévky (150 ml) je obsaženo 0,75 g NaCl. Toto množství pokrývá jenom v polévce 15 % z doporučeného denního příjmu soli. **Pro úplnost se poznamenává, že oběd představuje z denního příjmu 35 %.** Dále viz příložený záznam, který je přílohou tohoto Protokolu o kontrole. Na místě provedena degustace odebraného vzorku, dle sensorického subjektivního posouzení polévka ideálně slaná. Na základě dnešního provedeného měření lze konstatovat, že oproti měření provedeného dne 9.11.2022 (zjištěny hodnoty v podávané porci polévky 150 ml bylo obsaženo 1,21 g NaCl, toto množství pokrývalo v polévce 24 % z doporučeného denního příjmu soli) došlo z výraznému zlepšení, dle sdělení vedoucí školní jídelny došlo k omezení používání dochucovacích směsí. Nadále se bude pracovat na omezování.

V době provádění kontroly byl provoz školní jídelny zajištěn v souladu s hygienickými požadavky. O průběhu prováděné kontroly byla pořízena fotodokumentace. Na místě projednáno zjištěné množství soli v polévce s pracovnicí, i nadále se bude pracovat na omezování přidávání dochucovacích směsí a soli.

požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, zákoně č.110/1997 Sb.o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů, dále v § 19, 20, 21 odst. 1 a 2, § 23 a § 24 odst.1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s vyhl.č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v planém znění a v zákoně č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

#### **8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 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 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
6. ověření měření provedených provozovateli

**9. Vzorky odebrány:** ano, odebrán vzorek polévky pro zjištění obsahu soli a provedeno okamžité měření a vyhodnocení uvedené v samostatném záznamu, který je přílohou protokolu

**Poučení:** Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 zákona č. 258/2000 Sb. za odebraný vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k provedení kontroly osobě, již 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 zákona č. 258/2000 Sb. se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískovišť a dále v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.

#### **10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:**

vyhodnocení obsahu soli v polévce  
den jeho provedení: 14.3.2023

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

Školní jídelna, potravinářský podnik, je umístěn v budově základní školy, zajišťuje přípravu, expedici a výdej obědů pro žáky a personál základní školy a cizí strávníky. Kapacita školní jídelny je 750 jídel denně. V době kontroly se zde připravovalo 272 obědů. Provoz je zajištěn 5 pracovníky, které předložily platné zdravotní průkazy. Denně je připravována polévka a výběr ze dvou druhů hlavního pokrmu, součástí oběda je ochucený a neochucený nápoj, mléko, pitná voda. Kompletní kontrola školní jídelny byla provedena dne 9.11.2022, kdy nebyly shledány nedostatky v provozních a stavebních podmínkách, vybavení, skladování potravin, zajištění osobní hygieny, výdeji, úklidu, likvidace kuchyňského biologického odpadu, dodržování zákazu kouření. V rámci státního zdravotního dozoru byl odebrán vzorek polévky k měření a stanovení obsahu soli a provedeno hodnocení jídelniček. Na základě zjištěných skutečností a zájmu pracovníků školní jídelny byl dnešního dne proveden cílený státní zdravotní dozor, který byl zaměřen na ověření účinnosti provedených opatření při přípravě polévek, omezení soli a úpravy sestavovaných jídelniček (doporučeno zařazovat častěji zeleninové a luštěninové polévky, bezmasé slané pokrmy, čerstvou zeleninu, omezit vepřové maso).

V rámci prováděné kontroly byly dále zjišťovány údaje, zda je poskytováno dietní stravování. Školní jídelna neposkytuje dietní stravování.

**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 způsobu a termínu odstranění/prevenci zjištěných nedostatků v bodech 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: 14.3.2023 v 11:45 hodin.**

**15. Protokol obsahuje** (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 4 stránky + 2 přílohy (záznam stanovení obsahu soli v polévce a protokol měření teploty hotového pokrmu při výdeji oběda pro cizí strávníky)

**Protokol byl vyhotoven ve 3 stejnopisech.**

**16. Podpisy kontrolujících:** Jaroslava Minaříková



Krajská hygienická stanice  
Libereckého kraje 14  
se sídlem v Liberci

**17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:**  
**osobou přítomnou na místě kontroly uvedenou výše v bodu 5.:**

**Veronika Holubová** – vedoucí školní jídelny



Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne 14.3.2023 v 11:50 hodin.....

Základní škola, Česká Lípa, Školní 2520  
příspěvková organizace  
Školní ul. 2520, 470 05 Česká Lípa  
IČO: 709 82 198, tel.: 487 828 920  
e-mail: info@zs-sever.cz  
-6-

Příloha č. 2 k protokolu o kontrole ze dne: 14.3.2023 č.j. KHSLB 04151/2023

Záznam ze stanovení obsahu soli v polévkách

provedený ve školní jídelně právnické osoby Základní škola, Česká Lípa, Školní 2520, příspěvková organizace, se sídlem Školní 2520, 470 01 Česká Lípa, IČ:70982198 dne 14.3.2023.

Hodnocené menu:

Polévka : zeleninová s vejcem

1. menu: kuřecí kostky na kari s ananasem, rýže Basmati

2. menu: zapečený celer s ořechy a nivou, brambory

Nápoj: VODA SE SLADIDLEM, VODA S VITAMINEM A AROMATIZÁTOREM

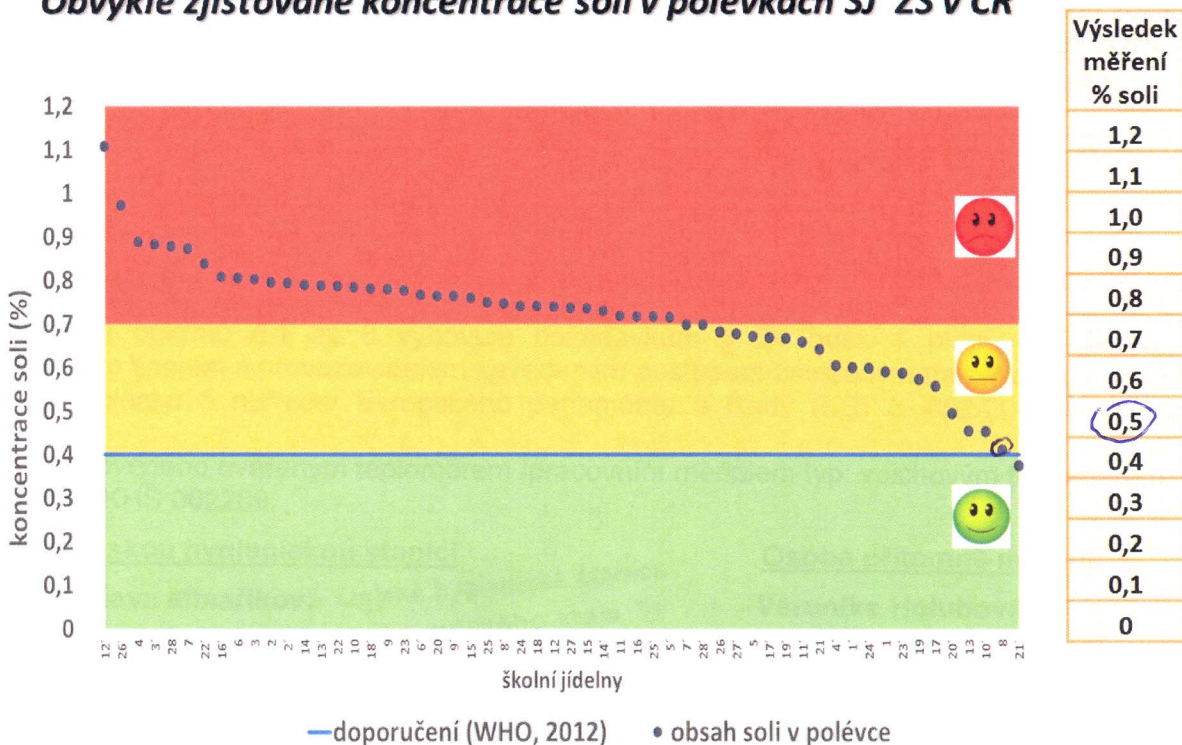
Doplňek: *slaný tvaroh*

Denní doporučená dávka soli je 5 g = 1 kávová lžička, přitom 4 g jsou ukryté v potravinách. Pro děti ve věku od 2 do 15 let by měl být doporučený maximální příjem soli pro dospělé upraven podle jejich energetických potřeb směrem dolů.



V rámci kontroly provedené dne 14.3.2023 byl odebrán vzorek polévky zeleninová s vejcem..... pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Jedná se o okamžité měření soli pomocí přístroje založeném na měření Na<sup>+</sup> iontově selektivní elektrodou. Přístroj automaticky přepočítá naměřenou hodnotu koncentrace sodíkových iontů s tím, že je výsledná hodnota koncentrace NaCl vyjádřená v hmotnostních procentech [%]. Výsledek byl následně přepočítán na průměrnou porci polévky (..... ml), vydávanou ve školní jídelně. Na místě bylo zjištěno 0,50 % soli. Toto množství pokrývá jenom v polévce 15 % z doporučeného denního příjmu soli. V průměrné porci polévky je obsaženo 0,75 g NaCl.

Obvykle zjišťované koncentrace soli v polévkách ŠJ ZŠ v ČR



Na základě společné diskuze ke zjištěnému výsledku byla identifikována riziková místa praxe školní jídelny a byl navržen následující postup:

- instruktáž
- identifikace potravin, které přispívají k obsahu soli v pokrmu
- sledování etiket ingrediencí

Státní hygienická stanice  
Libereckého kraje  
se sídlem v Liberci

Podpisy kontrolujících: Jaroslava Minaříková

*Jaroslava Minaříková*

Podpisy osob přítomných místě kontroly v době měření:

Mgr. Pavel Černý, ředitel školy

*- během kontroly musel odejít*

Veronika Holubová, vedoucí školní jídelny

*Holubová*

Školní jídelna, Školní 2520  
příspěvková organizace  
Školní jídelna, 461 05 Česká Lípa  
IČO: 709 20 20, tel.: 487 828 920  
e-mail: info@zs-sever.cz  
-6-

# KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V LIBERCI

Husova 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, posta@khslibc.cz, ID nfeai4j, IČ 71009302

## Protokol o měření teplot potravin (pokrmů) dle § 8 písm. b) zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole (kontrolní řád)

Příloha č.1 k protokolu o kontrole ze dne:14.3.2023 č.j. KHS LB 04151/2023

Kontrolovaná osoba - fyzická osoba: (jméno, příjmení, event. dodatek)	Kontrolovaná osoba – právnická osoba: (název): <b>Základní škola, Česká Lípa, Školní 2520, příspěvková organizace</b>
Sídlo:	Sídlo: <b>Školní 2520, 470 01 Česká Lípa</b>
IČO:	IČO: <b>70982198</b>

Místo měření: školní jídelna Školní 2520, 470 01 Česká Lípa

Číslo měření	Název vzorku/pokrmu	Čas měření	Naměřená teplota	Vyhovuje * Ano/ Ne	Místo měření/uložení pokrmu
1	Polévka zeleninová s vejcem	10:45	77,5°C	ANO	Nerezová nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
2	Kuřecí kostky na kari s ananasem	10:45	77,8°C	ANO	Nerezová nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
3	Rýže Basmati	10:45	85,3°C	ANO	Nerezová nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
4	Zapečený celer s ořechy a nivou	10:45	86,1°C	ANO	Nerezová nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
5	brambory	10:45	65,5°C	ANO	Nerezová nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
6	Šlehaný tvaroh	10:45	8°C	ANO	miska
7					
8					

### Vyhodnocení:

Teplota vzorků pokrmů č.1 až 6 vyhovuje požadavkům § 24 odst. 1 písm. d) zákona č. 258/2000Sb., ve spojení s provozovatelem zavedeným postupem založeným na zásadách HACCP a požadavky článku 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

Měření bylo provedeno ověřeným teploměrem /pracovním měřidlem typ: vpichovým teploměrem GTH 175/Pt č. KHS 002289.

### Měření za Krajskou hygienickou stanicí

Provedl: **Jaroslava Minaříková**

jméno, příjmení a podpis)

Číslo služebního průkazu:2801

Datum a čas měření:14.3. 2023, 10:45

### Osoba přítomná měření:

**Veronika Holubová**

(jméno, příjmení a podpis)

Základní škola, Česká Lípa, Školní 2520  
příspěvková organizace  
Školní ul. 2520, 470 05 Česká Lípa  
IČO: 709 82 198, tel.: 487 828 920  
e-mail: info@zs-sever.cz



**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V LIBERCI**

Husova 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, posta@khslibc.cz, ID nfeai4j, IČ 71009302

Čj.: KHSLB 08806/2023

**PROTOKOL O KONTROLE**

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), 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 § 30 odst.1 písm. b) a odst.3 zákona 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek v platném znění

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

Bc. Katarína Fedurcová, vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých, služební průkaz č.2802

**3. Místo kontroly:**

Základní škola, Školní 2520, 47001 Česká Lípa  
Školní družina, Školní 2520, 47001 Česká Lípa

**4. Kontrolovaná osoba:**

právnícká osoba:

Základní škola, Česká Lípa, Školní 2520, příspěvková organizace se sídlem Školní 2520, 47001 Česká Lípa, IČ: 70982198

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

Mgr. Pavel Černý – ředitel školy

Datum narození: 26.09.1966

Místo trvalého pobytu: Lada 91, 47001 Česká Lípa, ověřeno dle předloženého občanského průkazu

**6. Kontrola zahájena dne: 03.05.2023 v 09.00 hodin**

úkonem: předložením služebního průkazu

**7. Předmět kontroly:**

Plnění povinností stanovených v § 7 odst.1 zákona 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, vyhl. č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb v platném znění a zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek v platném znění.

**8. Vzorky odebrány: ne****9. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:**

Předložení provozního řádu školy

den jeho provedení: 03.05.2023

**10. Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:****Vzdělávací a výchovná část:****Základní škola**

Základní škola má kapacitu 780 žáků 1. až 9. ročníku, 22 tříd. V době kontroly ve škole přítomno 397 žáků, zapsaných 422 žáků. Provoz je zajištěn 45 pedagogickými pracovníky a 14 nepedagogickými pracovníky.

- Plnění povinnosti škol a školských zařízení zpracovat provozní řád – v době kontroly předložen provozní řád školy ze dne 22.08.2018, bez připomínek.
- Kontrola požadavků na plochu venkovního pozemku pro pobyt a hry dětí, přestávkový pobyt žáků a pro tělovýchovu a sport u zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání, jeho oplocení a zabezpečení vody stanovené kvality pro údržbu ploch – areál školy je oplocený. Nachází se zde zatravněná část pozemku se dvěma altány a lavičkami, ohništěm. Provozní řád ohniště k dispozici. Hrací prvek mimo provoz, určený k výměně. Údržbu zahrady zajišťují provozní zaměstnankyně školy. V areálu školy se nachází venkovní sportoviště. Je zde víceúčelové hřiště na míčové hry s umělým povrchem, sektor na vrh koulí, hod oštěpem, doskočiště, běžecký ovál. Provozní řád sportoviště k dispozici. Ve škole se nachází dvě tělocvičny s vybavením. Šatny a hygienické zařízení jsou k dispozici u tělocvičny. Sprchy pro dívky mimo provoz, instalován bojler na ohřev vody, na stěnách i obkladech sprchy jsou praskliny. Mimo provoz jsou od roku 2018, kdy rozhodnutím č.j. KHSLB 10168/2018 ze dne 17.5.2018 byl vydán zákaz sprchování v obou sprchách. Chlapecké sprchy v provozu.
- Kontrola vnitřních prostorových podmínek v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání na 1 žáka – k dispozici pro potřeby výuky 22 kmenových učeben, dále jsou zde odborné učebny jako jsou dílna, učebna pro pěstitelskou praxi, keramická dílna, jazykové učebny, cvičná kuchyňka, hudebna, učebna fyziky, chemie, zeměpisu, dvě počítačové učebny a kreslárna, která slouží zároveň i jako kmenová učebna. Plochy vyhovující. V učebnách zajištěno přirozené větrání, denní i umělé osvětlení, okna opatřena ochrannými žaluziemi, ovladatelná z podlahy. V učebnách k dispozici umyvadla s přívodem tekoucí studené pitné vody, k výuce jsou využívány interaktivní tabule.
- Kontrola charakteru, čistitelnosti a vhodné světlosti podlahy – podlahy kryty dlažbou, PVC, v době kontroly čisté, světlé, nepoškozené.
- Kontrola požadavků na prostory a dalšího vybavení k realizaci výuky tělesné výchovy v zařízeních pro výchovu a vzdělávání (odvětrání, podlaha, šatny, umývárny, záchody a jejich vybavení) – pro potřeby tělesné výchovy jsou k dispozici dvě tělocvičny se zázemím. Šatny a hygienické zařízení jsou k dispozici u tělocvičny. Sprchy pro dívky mimo provoz, instalován bojler na ohřev vody, na stěnách i obkladech sprchy jsou praskliny. Mimo provoz jsou od roku 2018, kdy rozhodnutím č.j. KHSLB 10168/2018 ze dne 17.5.2018 byl vydán zákaz sprchování v obou sprchách. Chlapecké sprchy v provozu. Podlahy v tělocvičnách kryty parketami, v době kontroly nepoškozená. Topná tělesa opatřena ochrannými kryty, okenní tabule jsou zabezpečena proti rozbití. Zajištěno denní i umělé osvětlení, větrání zajištěno pomocí vzduchotechnického zařízení a okny ovladatelnými z podlahy. Provozní řád tělocvičen v době kontroly vyvěšen. Tělocvičny využívá i veřejnost, úklid zajištěn před vyučováním, provozní řád zpravován. V oddělené části školy je umístěn plavecký bazén, jeho provoz zajišťuje samostatný subjekt a škola si bazén pronajímá.
- Kontrola požadavků na šatny, hygienická zařízení a jejich vybavení v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – ve vstupní části budovy se nachází klecové šatny vybavené věšáky a lavičkami. Větrání zajištěno okny ovladatelnými z podlahy. Hygienická zařízení pro žáky jsou oddělená dle pohlaví v dostatečném počtu, přívod teplé a studené pitné vody zajištěn, k dispozici jednorázové ručníky a mýdlo v dávkovači, zásobníky na toaletní papír, uzavíratelné koše. Větrání zajištěno pomocí vzduchotechnického zařízení a oken ovladatelných z podlahy, osvětlení okny a svítidly. Hygienické kabiny pro dívky se ve škole nachází dvě, jsou vybavené záchodem, bidetem a umyvadlem. Pro pedagogy je vyčleněno samostatné hygienické zařízení.
- Kontrola vybavení školním nábytkem a rozsazení žáků v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – učebny vybaveny školním nábytkem dle tělesných dispozic žáků. Rozestavení nábytku tak, aby nedocházelo k jednostrannému zatěžování.
- Kontrola osvětlení vnitřních prostor zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání - je zde zajištěno denní osvětlení pomocí oken ovladatelných z podlahy, okna opatřena ochrannými žaluziemi. Dále k dispozici umělé osvětlení pomocí zářivkových svítidel.

- Kontrola počítačových učeben – k dispozici dvě počítačové učebny vybavené nábytkem, které umožňují uživatelům možnost úpravy pracovního místa podle jejich individuálních potřeb a okna jsou opatřena žaluziemi pro regulaci denního osvětlení.
- Kontrola požadavku na vybavení prostor pro praktické vyučování v zařízeních pro výchovu a vzdělávání – nachází se zde dílna, která je vybavená k danému účelu (svěráky, pracovní stoly, skříně s nářadím, pila, bruska, vrtačka), cvičná kuchyňka se třemi pracovními plochami. Každá z nich vybavená kuchyňkou linkou s nerezovým dřezem, elektrickým sporákem a troubou. Dále je zde lednice, mikrovlnka, stoly, židle, dvě umyvadla na mytí rukou s přívodem teplé a studené vody, včetně odtoku vody. Dávkovač s mýdlem a papírové ručníky k osoušení rukou v době kontroly zajištěny. Ve škole se nachází keramická dílna a učebna pro pěstitelskou praxi vybavená dvěma kohoutky s korýtkem, přívod teplé a studené vody, odtok vody. Učebna vybavena stoly a pomůckami na množení a pěstování rostlin.
- Kontrola dodržení vyhovujících mikroklimatických podmínek v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – větrání přirozené, v tělocvičnách a na hygienickém zázemí vzduchotechnické zařízení, v době kontroly funkční, vytápění ústřední, teploty sledovány. V době kontroly 21°C.
- Kontrola úklidu v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – pro potřebu úklidu jsou na každém patře k dispozici odvětrané úklidové komory s výlevkou a přívodem teplé a studené vody, včetně odtoku vody s prostorem pro uložení úklidových prostředků. V době kontroly uklizeno, čisto.
- Kontrola požadavku na vnitřní prostředí obytných místností – jednotlivé prostory čisté, bez známek vlhkosti, plísní, teploty sledovány, dodrženy. Malování prostor prováděno postupně tak, aby byl dodržen tříletý interval.
- Kontrola plnění provozních podmínek v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání - rozvrh hodin a přestávek sestaven, předložen. Vyučování probíhá od 08:00 do 15:20 hodin. Škola je také zapojena do akce „Mléko do škol“ a „Ovoce a zelenina do škol“. Ve škole se nachází nápojový automat od firmy COCA-COLA HBC Česko + Slovensko, s.r.o. se sídlem Československá 1329, 19821 Praha 9 – Kyje, IČ: 41189698. Prodávány zde ochucené i neochucené nápoje CAPPY – jablko a pomeranč, NATURA – citron, malina, jemně perlivá. Ve škole je zařízení Waterlogic pro poskytování teplé nebo chlazené pitné vody z vodovodního řádu, pravidelnou výměnu filtrů zajišťuje provozovatel zařízení HK PLUS s.r.o., Selicharova 1422/7, 50012 Hradec Králové. Školní kantýna se ve škole nenachází, školní jídelna je součástí základní školy.
- Kontrola zásobování zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání pitnou vodou – zařízení je napojeno na veřejný vodovod.
- Plnění zákona č.65/2017 (zákaz kouření, prodej alkoholu a tabákových výrobků) - v době kontroly v objektu respektován zákaz kouření, požadované označení umístěno u vstupu do budovy.

### **Školní družina**

Ve škole se nachází školní družina. K dispozici je 5 oddělení školní družiny o kapacitě 130 žáků. Zapsaných je 109 žáků, k dispozici 5 tříd.

- Kontrola požadavků na plochu venkovního pozemku pro pobyt a hry dětí, přestávkový pobyt žáků a pro tělovýchovu a sport u zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání, jeho oplocení a zabezpečení vody stanovené kvality pro údržbu ploch – areál školy je oplocený. Nachází se zde zatravněná část pozemku se dvěma altány a lavičkami, ohništěm. Provozní řád ohniště k dispozici. Hrací prvek mimo provoz, určený k výměně. Údržbu zahrady zajišťují provozní zaměstnankyně školy. V areálu školy se nachází venkovní sportoviště. Je zde víceúčelové hřiště na míčové hry s umělým povrchem, sektor na vrh koulí, hod oštěpem, doskočiště, běžecký ovál. Ve škole se nachází dvě tělocvičny s vybavením. Šatny a hygienické zařízení jsou k dispozici u tělocvičny.

- Plnění povinnosti škol a školských zařízení zpracovat provozní řád – v době kontroly předložen provozní řád školní družiny ze dne 31.03.2021, bez připomínek.
- Kontrola charakteru, čistitelnosti a vhodné světlosti podlahy - podlahy kryty PVC, kobercem, v době kontroly čisté, světlé.
- Kontrola požadavků na prostory pro pobyt žáků v zařízeních a provozovnách pro zájmové vzdělávání - pro potřeby školní družiny slouží 5 tříd. Ve třídách zajištěno přirozené větrání, denní i umělé osvětlení, okna opatřena ochrannými žaluziemi, ovladatelná z podlahy. Ve třídách k dispozici umyvadlo s přívodem tekoucí studené pitné vody.
- Kontrola požadavků na šatny, hygienická zařízení a jejich vybavení v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – šatna je umístěna při vstupu do školy. Školní družina má vyčleněné dvě šatní koje vybavené věšáky a lavičkami. Větrání zajištěno oknem ovladatelným z podlahy. Školní družina má k dispozici vybavené hygienické zařízení oddělené dle pohlaví.
- Kontrola vybavení školním nábytkem a rozsazení žáků v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – třídy vybaveny školním nábytkem dle tělesných dispozic žáků. Rozestavení nábytku tak, aby nedocházelo k jednostrannému zatěžování.
- Kontrola osvětlení vnitřních prostor zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání - je zde zajištěno denní osvětlení pomocí oken ovladatelných z podlahy, okna opatřena ochrannými žaluziemi. Dále k dispozici umělé osvětlení pomocí zářivkových svítidel.
- Kontrola dodržení vyhovujících mikroklimatických podmínek v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – větrání přirozené, vytápění ústřední, teploty sledovány. V době kontroly 21°C.
- Kontrola úklidu v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání – pro potřebu úklidu je k dispozici odvětraná úklidová komora s výlevkou a přívodem teplé a studené vody, včetně odtoku vody, úklidové prostředky jsou umístěny v regálu v rámci úklidové komory.
- Kontrola požadavku na vnitřní prostředí bytových místností – jednotlivé prostory čisté, bez známek vlhkosti, plísní, teploty sledovány, dodrženy. Malování prostor prováděno postupně tak, aby byl dodržen tříletý interval.
- Kontrola plnění provozních podmínek v zařízeních a provozovnách pro výchovu a vzdělávání - provoz školní družiny je v ranních hodinách od 06:30 do 08.00 hodin a v odpoledních hodinách od 11:00 do 16:30 hodin.
- Kontrola zásobování zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání pitnou vodou – zařízení je napojeno na veřejný vodovod.
- Plnění zákona č.65/2017 (zákaz kouření, prodej alkoholu a tabákových výrobků): v době kontroly v objektu respektován zákaz kouření, požadované označení umístěno na budově. Dále se v prostorách neprodává žádný alkohol a tabákové výrobky, rovněž není v prostorách školy žádná reklama na tyto výrobky.

#### **11. 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 způsobu a termínu odstranění/prevenci zjištěného nedostatku ve lhůtě do: **nepožadováno**

#### **12. 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.

**13. Protokol vyhotoven dne: 04.05.2023 v 10:00 hodin.**

**14. Protokol obsahuje** (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 5 stránky  
**Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.**

**15. Podpisy kontrolujících:**

Bc. Katarína Fedurcová