

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE OLOMOUCKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V OLOMOUCI

Nemocniční 1852/53, 787 01 Šumperk, tel.: 583 301 530, e-mail: epodatelna@khsolc.cz ID: 7zyai4b

PROTOKOL o k o n t r o l e č. j.: KHSOC/03656/2024/SU/HDM

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „kontrolní řád“), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 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, 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 (nařízení o úředních kontrolách) (dále jen „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 jen „zákon č. 258/2000 Sb.“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb., § 16 odst. 1, písm. a) zákona 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.“),

2. Kontrolující (jméno, příjmení, titul, č. služebního průkazu): MUDr. Veronika Panáčková, č.0191, Iva Klimánková, č.0171

Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení, titul): Iva Klimánková

Přizvané fyzické osoby (jméno, příjmení, titul, číslo a datum vydání pověření zaměstnance zdravotního ústavu, název zdravotního ústavu/jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření jiné odborně způsobilé FO) a **důvod jejich přizvání:** Jarmila Reichlová, pověření č.j. KHSOC/06556/2024/SU/HDM ze dne 20.2.2024, Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě, odběr vzorků na senzorické vyšetření vzorků oběda

3. Místo kontroly (název a adresa provozovny nebo jiný přesný popis místa): školní jídelna při základní škole, Nová Dědina 368, 789 61 Bludov

4. Kontrolovaná osoba:

právnícká osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO): Základní škola Karla staršího ze Žerotína Bludov, sídlo: Nová Dědina 368, 789 61 Bludov, IČ: 63696487, IDDS: vsxpedv

podnikající fyzická osoba (jméno, příjmení, titul, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, IČO, popř. i obchodní firma):... /...

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. Ilona Krivohlávková, 29.12.1969, bytem Nový Malín 644 (ověřeno dle občanského průkazu č. 2028931125), statutární orgán-ředitelka školy

povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu): Pavlína Košátková, datum narození: 14. 1. 1968, bytem: Šumperk, Čajkovského č.p.1929/20 (ověřeno dle průkazu totožnosti viz občanský průkaz č. 206104219), funkce: vedoucí školní jídelny

6. Kontrola zahájena dne: 26. 1. 2024 v 9 : 00 hodin.

úkonem: předložením služebního průkazu kontrolujících kontrolované osobě, uvedené v bodě 5 tohoto protokolu o kontrole

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

Plnění povinností stanovených v § 19, § 20, § 21 odst. 1-2, § 23, § 24 zákona č. 258/2000 Sb., ve vyhlášce č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška č. 137/2004 Sb.“), ve vyhlášce č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška č. 252/2004 Sb.“), v kap. II čl. 4 odst. 2, čl. 5, čl. 6 a ve vybraných ustanovení přílohy č. II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení ES č. 852/2004“), v oddílu 4 čl. 14, čl. 18 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 (dále jen „nařízení ES č. 178/2002“), v § 3, § 9a, § 10, zákona č. 110/1997 Sb., v čl.9 odst.1 písm.c) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č.1169/2011 ze dne 25.10.2011 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, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (dále jen „nařízení ES č. 1169/2011“).

Odůvodnění nezbytnosti neplánované kontroly v mezích čl. 79 odst. 2 písm. c) nařízení EU 2017/625: /

8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 nařízení EU 2017/625: Inspekce; odběr vzorků

9. Vzorky odebrány: ne ano

Poučení: Podle § 11 odst. 2 kontrolního řádu a § 90 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb. za odebraný vzorek zaplatí orgán ochrany veřejného zdraví příslušný k výkonu 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 odst. 1 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:

kontrola dokumentace HACCP pro školní jídelnu při základní škole, Nová Dědina 368, 789 61 Bludov

den jeho provedení: 28. 2. 2024

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

11.1

Dne 26. 1. 2024 byl předložením služebního průkazu kontrolujících osobám, uvedeným v bodě 5 tohoto protokolu v místě kontroly uvedeném v bodě 3 tohoto protokolu zahájen státní zdravotní dozor (dále jen „SZD“). Kontrola byla zaměřena na dodržování povinností stanovených v bodě 7 tohoto protokolu. Kontrolovaná osoba jako provozovatel potravinářského podniku, provozuje na místě kontroly stravovací službu – školní jídelnu.

11.2

Školní jídelna se nachází v odděleném pavilónu budovy Základní školy Karla staršího ze Žerotína Bludov, na adrese: Nová Dědina 368, 789 61 Bludov.

Školní jídelna připravuje denně v průměru pro Základní školu Karla staršího ze Žerotína Bludov cca 30 dopoledních svačin a cca 350 obědů pro žáky základní školy, včetně bezlepkové diety pro 3 žáky, a 45 obědů pro zaměstnance základní školy, pro Mateřskou školu Bludov, příspěvkovou organizaci, Polní 502, 789 61 Bludov, cca 100 dopoledních svačin, obědů a 80 odpoledních svačin pro děti mateřské školy a 4 obědy pro zaměstnance mateřské školy, a pro cizí strávníky cca 46 obědů.

Informace o obsahu alergenů v potravinách se uvádí na jídelním lístku se seznamem alergenů na nástěnce jídelny. Vydává se jeden druh hlavního jídla, kromě úterý a čtvrtka, kdy se nabízí strávnickům výběr ze dvou hlavních jídel.

Dle sdělení vedoucí školní jídelny paní Pavlína Košátkové se při přípravě stravy nepoužívají polotovary a upřednostňují se čerstvé suroviny. Na místě byla projednána problematika skladby jídelního lístku, včetně podávání ryby *Coryphaena Hippurus-MAHI-MAHI* fillet, která se připravovala s kůží, v klasickém trojobalu – mouka, vejce, strouhanka, a ve fritéze. Dle dostupných informací je kůže této ryby přirozeně pigmentovaná duhovými odstíny se zelenomodrou, zlatou, stříbrnou, černou barvou. Dle sdělení vedoucí školní jídelny paní Pavlína Košátkové zbarvení ryby je spíše prstuhové.

11.3

V uplynulém období byla realizována výměna zastaralé umakartové desky pracovního stolu na úseku studené kuchyně za nový pracovní stůl, dodána nová kuchyňská váha do úseku na syrové maso a výtlaček vajec, zajištěn přívod tekoucí teplé a studené pitné vody pro instalované umyvadlo ve skladu lednic, a dodána nová automatická pračka do prádelny. Rovněž se postupně mění zastaralá dřevěná okna za nová plastová. V plánu je po dohodě se zřizovatelem a v závislosti na finančních prostředcích rekonstrukce vzduchotechniky, stavební úprava zadních prostor školní jídelny pro skladování inventáře a transportních nádob a obnova zastaralých nebo opotřebovaných povrchů školní jídelny.

11.4

Časový harmonogram přípravy a výdeje dopoledních svačin pro mateřskou školu a pro základní školu: příprava přesnídávky od 6.00 do 7.10 hodin, plnění do termoportů od 7.15 do 7.40 hodin, odvoz termoportů s přesnídávkou v 7.45 hodin, výdej dopoledních svačin pro základní školu: 9.20 až 9.40 hodin, spotřeba dopoledních svačin je určena do 11.45 hodin. Příprava odpoledních svačin pro mateřskou školu probíhá od 10.00 hodin a vývoz odpoledních svačin probíhá společně s obědem v 11.00 hodin.

Časový harmonogram přípravy a výdeje obědů: hrubá příprava potravin od 6.00 do 6.45 hodin, tepelná úprava potravin od 6.45 hodin do 9.00 hodin, chlazení potravin od 9.00 hodin do 10.00 hodin,

regenerace potravin od 10.00 do 10.30 hodin, výdej obědů od 11.00 hodin, určená spotřeba oběda do 14.30 hodin. Výdej obědů pro základní školu určen v časech od 11.20 do 11.50 hodin, od 12.20 do 12.50 hodin, od 13.10 do 14.00 hodin.

11.5

Výdej obědů pro cizí strávníky je zajištěn časově a prostorově odděleně, a to do jídlonosičů nebo s možností konzumu stravy na vyznačeném jídelním stole ve školní jídelně. Do Mateřské školy Bludov, příspěvkové organizace, se strava přepravuje v transportních nádobách 2x denně, a to soukromým přepravcem panem Evženem Fazorem, který má k tomu účelu vyčleněné vozidlo. Transportní nádoby jsou označeny etiketou s údaji o teplotě a druhu pokrmu a množství porcí. Mytí transportních nádob ve školní jídelně není provozováno, tato činnost se provádí v mateřské škole. Ukládání transportních nádob a jídlonosičů je řešeno na pojízdném nerez vozíku, k tomu účelu určeným. Dle sdělení paní vedoucí školní jídelny se plánuje vyčlenění samostatného prostoru u vchodu z rampy pro ukládání transportních nádob a případně i mytí várníc, tento prostor v současné době slouží pro odkládání nepotřebných předmětů.

Výdej dopoledních svačin a obědů pro základní školu zabezpečen ve vlastní školní jídelně, která je vybavena jídelními stoly a šatní stěnou s lavicí pro možnost odkládání svrchního oděvu strávníků. Před vstupem do jídelny je zřízeno hygienické zázemí pro strávníky, a to 7 umyvadel s tekoucí teplou a studenou pitnou vodou, tekutým mýdlem a papírovými ručníky, dále dvě samostatná WC s umyvadlem v předsínce pro dívky, samostatné WC a dva pisoáry s umyvadlem v předsínce pro chlapce, a úklidová komora s výlevkou.

11.6

Prostor varny je členěn na jednotlivé pracovní úseky, označené dle druhu pracovní činnosti. Pro výdej stravy je určen samostatný výdejní úsek s ohřívacími pulty a umyvadlem s tekoucí teplou a studenou pitnou vodou, papírovými ručníky a tekutým mýdlem. Sběr použitého nádobí probíhá odděleně od výdeje stravy a navazuje na úseky mytí stolního nádobí v automatické myčce a úsek mytí provozního nádobí v další automatické myčce, které jsou dále zařízeny dřezem, odkapávací plochou a regály na uložení nádobí. Úsek teplé kuchyně je zařízen uprostřed varny, vybavený pracovními stoly, troubami, konvektomatem, kotly, fritézami a sporáky. Na úsek teplé kuchyně navazuje úsek čisté zeleniny, vybavený dvěma pracovními plochami a dvoudřezem s tekoucí teplou a studenou pitnou vodou. U okenní strany varny je umístěn úsek moučných jídel s technologickým vybavením a dalšími pracovními plochami. Varna má k dispozici umyvadlo a výlevku. Stavebně odděleně je řešen úsek studené kuchyně, vybavený lednicí na studené pokrmy, pracovními stoly, dvoudřezem a umyvadlem. Stavebně odděleně se dále nachází úsek přípravy masa a výtluhu vajec s pracovními plochami na výtluh vajec, a pracovními plochami pro práci se syrovým masem, umakartovým stolem, špalkem, dvoudřezem, dřezem, sloužící jako umyvadlo, a novou kuchyňskou váhou. Další stavebně oddělený úsek představuje hrubá příprava brambor a zeleniny s pracovním stolem, škrabkou, výlevkou, dřezem a umyvadlem. Na místnost hrubé přípravy brambor a zeleniny navazuje samostatný sklad brambor a kořenové zeleniny s dřevěným ostěním a rošty a sklad plodové a listové zeleniny a ovoce s regálem na uložení těchto potravin. Suché a sterilované výrobky se skladují v dalším samostatném skladu odděleně na regálech při teplotě vzduchu + 14°C a vlhkosti vzduchu 54% dle měřících zařízení tohoto skladu. V samostatné místnosti se nachází sklad lednic, určené pro úchovu mléka a mléčných výrobků, vajec, mraženého masa, mražených ryb, mražené zeleniny. Na tento sklad navazuje chladicí box na syrové maso s háky a ukládací plochou. Ve všech skladových prostorách potravin se dodržuje předepsaná teplota a garanční nebo spotřební lhůta nebo minimální trvanlivost pro skladování potravin, daná výrobcem. Pro kontrolu teplot skladování zboží se používá samostatný záznam s každodenní evidencí. Pro kontrolu garančních nebo spotřebních lhůt nebo minimálních trvanlivostí se vedou záznamy na obale zboží a v počítačovém programu školní jídelny. Zásobování potravin je řešeno častěji pro krátkodobé skladování.

Zbytky stravy se denně likvidují ve vyčleněné nádobě s krytem a odstraňují ze stravovacího provozu. Okna stravovacího provozu, sloužící k přirozenému větrání, jsou opatřena sítěmi proti hmyzu.

11.7

Pro mytí rukou osob, vykonávajících epidemiologicky závažnou činnost jsou ve stravovacím provozu dle potřeby instalována umyvadla s tekoucí teplou a studenou pitnou vodou, papírovými ručníky na jednorázové použití, tekutým mýdlem a dezinfekčním mýdlem. Osoby, vykonávající epidemiologicky závažnou činnost, používají při práci s potravinami vyčleněné pracovní pomůcky a náčiní. Personál kuchyně má zřízenou vlastní denní místnost v návaznosti na varnu, vlastní šatnu s dvoudílnými skříňkami s oddělením civilního a pracovního oděvu, a vlastní hygienické zařízení se dvěma záchody a umyvadly v předsínce a se sprchou. Pro praní a sušení drobného prádla slouží vlastní prádelna s nově dodanou automatickou myčkou a sušárna se žehlicím koutkem. Čistící a dezinfekční prostředky se ukládají do samostatného skladu čistících prostředků. Pro úklid je zřízena samostatná úklidová komora s výlevkou, Záznam o sanitaci stravovacího provozu je součástí dokumentace HACCP pro školní jídelnu.

11.8

Dokumentace HACCP pro školní jídelnu je zpracována v Příručce systému HACCP, jejíž součástí tvoří záznamy o auditu HACCP nezávislou osobou, kontrole kritických bodů, sanitaci stravovacího provozu a školení osob, vykonávajících epidemiologicky závažnou činnost. Příručka HACCP obsahuje identifikační údaje stravovacího provozu, stanovení týmu HACCP, vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce, popis výrobků, diagram výrobního procesu, analýzu nebezpečí, stanovení kritických bodů, znaků, mezí, postupu sledování a nápravných opatření. Jako kontrolní body jsou stanoveny kontrola příjmu zboží, kontrola teplot v chladicích a mrazicích zařízeních, kontrola přípravy pomazánek. Jako kritické body jsou stanoveny kontrola teplot teplých hotových pokrmů při expedici v transportních nádobách a v ohřívacím výdejním pultu ve třech stanovených dobách, a to v 10.50, 12.10 a 13.10 hodin. Záznamy o kritických bodech se vedou pravidelně každý den. Ve všech částech stravovacího provozu shledána čistota a pořádek.

11.9

Součástí státního zdravotního dozoru bylo provedení analýzy skladby jídelního lístku dle nutričních doporučení pro Základní školu Karla staršího ze Žerotína Bludov a Mateřskou školu Bludov, příspěvkovou organizaci, za měsíc leden 2024. Výsledné hodnocení jídelního lístku je: „Velmi dobrý jídelníček“.

Jídelní lístek oběda pro Základní školu Karla staršího ze Žerotína Bludov a Mateřskou školu Bludov, příspěvkovou organizaci:

Ve skladbě polévek se v odpovídající četnosti zařazují luštěninové polévky nebo polévky s luštěninou, a obilné zavářky. V neodpovídající četnosti, tzn. ve sledovaném období zařazeno pouze 9x, oproti doporučené četnosti 12x, se zařazují zeleninové polévky bez masového vývaru či kostí. Doporučená kombinace polévek a hlavních jídel, která zahrnuje podávání bezmasé polévky u zařazeného bezmasého hlavního pokrmu, se na jídelním lístku akceptuje. V sestavě hlavních jídel se objevuje předepsaná četnost drůbežího masa, ryb, sladkého pokrmu, luštěnin, obilovin, houskových knedlíků a dostatečné množství tepelně upravené zeleniny. Nutriční doporučení dále nabádá zvýšit podíl bezmasého nesladkého pokrmu, který je podáván pouze 1x dne 5.1.2024 na aspoň 4x, čerstvé zeleniny na aspoň 8x, tato je podávána pouze 5x, snížit frekvenci vepřového masa, které se podává 8x, na nejvýše 4x, a nepodávat vůbec uzeniny, které se objevují na jídelním lístku ve dnech 22.1.2024 ve formě uzeného masa a 29.1.2024 ve formě uzené polévky. Kladně se hodnotí nápaditost pokrmů a upřednostňování regionálních surovin. Za chvályhodné se považuje možnost každodenní nabídky neslazeného nemléčného nápoje a jeho výběru i při podávání mléčného nápoje.

Jídelní lístek přesnídávek a svačinek pro Mateřskou školu Bludov, příspěvkovou organizaci:

Skladba přesnídávek a svačin nabízí dostatečné podávání luštěninových nebo zeleninových, a rybích pomazánek. Avšak třeba je zvýšit četnost podávání obilných kaší dle nutričního doporučení na aspoň 2x za měsíci, na jídelním lístku se ve sledovaném období objevuje pouze 1x krupičná kaše, což je nedostatečné. Za chvályhodné se považuje ovoce a zelenina, tvořící vždy součást přesnídávky a svačiny sledovaného období. Dále se doporučuje zvýšit četnost celozrnných, vícezrnných, speciálních, žitných druhů pečiva, včetně chleba, na aspoň 8x ve sledovaném období, toto se objevuje na jídelním lístku pouze 6x. Také je žádoucí nulové zařazování uzeniny, která se podávala ve dni 12.1.2024, dle sdělení paní vedoucí školní jídelny se jedná o výběrovou šunku s nejvyšším obsahem masa.

11.10

Součástí státního zdravotního dozoru byla kontrola teplot teplých hotových pokrmů před jejich výdejem v souvislosti s odběrem vzorků oběda na kontrolu senzorických vlastností - viz níže bod.11.11, a to kalibrovaným digitálním teploměrem typu CATERCHECK 1, výrobní číslo 38590/4, kalibrační list č.6036-KL-E0101-23, vystavený Českým metrologickým institutem, Okružní 31, 638 00 Brno, dne 10.02.2023. Kontrola teploty teplých hotových pokrmů ukázala, že teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně + 60 stupňů.

Dne 21.2.2024 v 10:15 hodin před výdejem byly změřeny teploty teplých hotových pokrmů v ohřívacím vozíku, a to:

polévka bramborová se zelím a rajčaty s naměřenou hodnotou + 70 °C,	
hovězí maso vařené s naměřenou hodnotou	+ 66 °C,
koprová omáčka s naměřenou hodnotou	+ 73 °C,
vařené brambory s naměřenou hodnotou	+ 81 °C,

11.11

Součástí státního zdravotního dozoru je kontrola senzorických vlastností podávaných pokrmů podle skupiny spotřebitelů. Pokrmy byly odebrány v náhodně zvolených dnech, a to vždy 1 porce žáka základní školy. Celkem odebrány 3 obědy, tj. 14 vzorků pokrmů. Provozovatel nepožaduje kontrolní vzorek dle § 16 odst.3 zákona č.110/1997 Sb. Laboratorní vyšetření provedl Zdravotní ústav se sídlem v Ostravě, Partyzánské náměstí č.7, 702 00 Ostrava.

Výsledky po laboratorní analýze byly obdrženy dne 6.3.2024 pod č.j. KHSOC/10263/2024/SU/HDM. Dle ČSN 58 0120, tab.2, se hodnotily při senzorické analýze ukazatele chuti, vzhledu, pachu a konzistence, 3 obědy, tj. 14 vzorků pokrmů, podávaných ve dnech:

- 21.2.2024, č. protokolu 9149/2024
Polévka bramborová se zelím a rajčaty, hovězí maso vařené, koprová omáčka, vařené brambory, jogurt ovocný s broskví
- 22.2.2024, č. protokolu 9148/2024
Polévka hrachová, bramborové šišky s mákem, vepřová smažená játra, vařené brambory, míchaný salát – čínské zelí+paprika,
- 28.2.2024, č. protokolu 9147/2024
Polévka zeleninová s rýží a pohankou, kovbojské fazole s masem, nápoj ovocný-džus (sirup+limetka), mléčný nápoj – kakao granko

Výsledky hodnocení předložených vzorků:

Při senzorické analýze jsou zařazeny mezi výrobky I. skupiny jakosti, tj. dobrá dle ČSN 58 0120, tab.2. tyto pokrmy:

- Pokrmy odebrané dne 21.2.2024, č. protokolu 9149/2024, a to:
Polévka bramborová se zelím a rajčaty, hovězí maso vařené, koprová omáčka, vařené brambory, jogurt ovocný s broskví
- Pokrmy odebrané dne 22.2.2024, č. protokolu 9148/2024, a to:
Polévka hrachová, bramborové šišky s mákem, vepřová smažená játra, míchaný salát – čínské zelí+paprika
- Pokrmy odebrané dne 28.2.2024, č. protokolu 9147/2024, a to:
Polévka zeleninová s rýží a pohankou, nápoj ovocný-džus (sirup+limetka),

Při senzorické analýze jsou zařazeny mezi výrobky II. skupiny jakosti, tj. vyhovující dle ČSN 58 0120, tab.2. tyto pokrmy:

- Pokrm odebraný dne 22.2.2024, č. protokolu 9148/2024, a to:
Vařené brambory
- Pokrmy odebrané dne 28.2.2024, č. protokolu 9147/2024, a to:
Kovbojské fazole s masem, mléčný nápoj – kakao granko

11.12

Předložené doklady:

Dokumentace HACCP školní jídelny, Nová Dědina 368, 789 61 Bludov, ze dne 1.6.2015

Záznam o kontrole kritického bodu, teplot teplých hotových pokrmů při expedici v transportních nádobách, za měsíc leden 2024.

Záznam o kontrole kritického bodu, teplot teplých hotových pokrmů, při výdeji ve třech stanovených dobách, a to v 10.50, 12.10 a 13.10 hodin, za měsíc leden 2024.

Záznam o kontrole kontrolního bodu, kontroly teplot v chladících a mrazících zařízeních, za měsíc leden 2024.

Záznam o kontrole kontrolního bodu, kontroly přípravy pomazánek, za měsíc leden 2024.

Záznam o školení osob, vykonávající epidemiologicky závažnou činnost, o hygieně potravin, používání zásadách HACCP a dodržování právních předpisů pro práci s potravinami, ze dne 2.1.2024.

Sanitační řád školní jídelny, Nová Dědina 368, 789 61 Bludov, ze dne 1.9.2023

Jídelní lístek na týden od 22.1.2024 do 26.1.2024 s čísly alergenů a se seznamem alergenů.

Jídelní lístek za měsíc leden 2024.

Dodací list-faktura č.741383494 ze dne 23.1.2024 od fa BIDFOOD Czech Republic, s.r.o., V Růžovém údolí 553, Mikovice, 278 01 Kralupy nad Vltavou, k rybě Coryphaena Hippurus -MAHI-MAHI fillet, připravované dne 24.1.2024

Dodací list-faktura č.2410000039 ze dne 6.1.2024 od fa Vašíček – pekařství – cukrářství,s.r.o., Sušilova 50/1293, 789 01 Zábřeh, ke strouhance, určené pro přípravu ryby Coryphaena Hippurus -MAHI-MAHI fillet, připravované dne 24.1.2024

Dodací list-faktura č.111240136 ze dne 19.1.2024 od fa ZD Újezd u Uničova, Újezd 336, 783 96 Újezd, k vejším, s určenou skladovací teplotou od + 5°C do +18°C a minimální trvanlivostí 28 dnů od data snášky, a určené pro přípravu ryby Coryphaena Hippurus -MAHI-MAHI fillet, připravované dne 24.1.2024.

Dodací list-faktura č.12/24/0499 ze dne 16.1.2024 od fa CBA Nuget, s.r.o., Průmyslová 3062/5, Šumperk, k hladké mouce a fritovacímu oleji, určené pro přípravu ryby Coryphaena Hippurus-MAHI-MAHI fillet, připravované dne 24.1.2024.

Vnitřní školní jídelny, Nová Dědina 368, 789 61 Bludov, ze dne 1.9.2021.

Provozní řád školní jídelny, Nová Dědina 368, 789 61 Bludov, ze dne 1.9.2021

V době kontroly nebylo zjištěno porušení povinností kontrolovaných dle bodu 7. Předmět kontroly tohoto protokolu.

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, anebo prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do: nepožaduje se

13. Poučení:

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

b) ~~Při postupu podle § 88 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb. může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci ve lhůtě 3 dnů ode dne předání protokolu o kontrole na místě kontroly. 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: 12.3. 2024 v 13.15 hodin.

15. Protokol obsahuje:

Počet stran bez příloh: 9

Přílohy / počet stran jednotlivých příloh:

Příloha č. 1 - Potvrzení o odebraných vzorcích ze dne 21.2.2024/1

Příloha č. 2 - Potvrzení o odebraných vzorcích ze dne 22.2.2024/1

Příloha č. 3 - Potvrzení o odebraných vzorcích ze dne 28.2.2024/1

Příloha č. 4 - Protokol č. 9149/2024 ze dne 5.3.2024/4

Příloha č. 5 - Protokol č. 9148/2024 ze dne 5.3.2024/4

Příloha č. 6 - Protokol č. 9147/2024 ze dne 5.3.2024/4

V rámci kontroly byla pořízena fotodokumentace, jenž je součástí kontrolního spisu, kdy osoba přítomna na místě kontroly byla seznámena se všemi snímky pořízené fotodokumentace:

ano

ne

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:



MUDr. Veronika Panáčková
kontrolující



Iva Klimánková
vedoucí kontrolní skupiny

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

a) kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly .../.../..., uvedenou výše v bodu 5, pověřenou k převzetí a podepsání protokolu na základě plné moci:

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne .../... v .../... hodin

b) povinnou osobou přítomnou na místě kontroly/.../..., uvedenou výše v bodu 5, které byl protokol o kontrole předán na místě podle § 88 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb.; předání protokolu o kontrole povinné osobě má účinky doručení protokolu o kontrole kontrolované osobě.

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne .../... v .../.... hodin

18. Vzdání se práva podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole

Doložka z konverze dokumentu do elektronické podoby – z moci úřední

Dokument 163530695-511068-240313111858.pdf vznikl převedením listinného dokumentu do elektronického dokumentu pod pořadovým číslem **163530695-511068-240313111858**. Vzniklý dokument obsahem odpovídá vstupnímu dokumentu. Počet stran dokumentu: **9**

Vstup neobsahoval viditelný prvek, který nelze plně přenést na výstup.

Konverzi provedl subjekt: Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci, IČ: 71009248

Pracoviště: Krajská hygienická stanice Olomouckého kraje se sídlem v Olomouci

Datum vyhotovení: **13.03.2024**

Jméno a příjmení osoby, která konverzi provedla: Jitka Strnadová

Poznámka:

Konverzí dokumentu se nepotvrzuje správnost a pravdivost údajů obsažených v dokumentu a jejich soulad s právními předpisy. Kontrolu doložky lze provést v centrální evidenci doložek na adrese <https://www.czechpoint.cz/overovacidolozky>.



163530695-511068-240313111858