

Čj.: KHSSC 82306/2025

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění pozdějších předpisů, 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 (dále jen „Nařízení 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 258“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

§ 82 odst. 2 písm. b) zákona 258

§ 14 odst. 1 písm. a) ve spojení s § 16 odst. 1 písm. a) bodem 1. nebo 2. zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

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

Bc. Lucie Bansetová



Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení):

Přizvané fyzické osoby (jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření zaměstnance zdravotního ústavu, název zdravotního ústavu/jméno, příjmení, číslo a datum vydání pověření jiné odborně způsobilé fyzické osoby) **a důvod jejich přizvání:**

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

Školní jídelna při ZŠ Středokluky
Školská 106, 252 68 Středokluky

4. Kontrolovaná osoba:

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

Základní škola Středokluky, příspěvková organizace

sídlo: Školská 82, 252 68 Středokluky

IČO: 69983658

(dále jen „ZŠ Středokluky“)

podnikající fyzická osoba (jméno, příjmení, datum narození, sídlo, místo trvalého pobytu, IČO, popř. i obchodní firma):

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

kontrolovaná osoba (jméno a příjmení fyzické osoby podnikající, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti /jméno a příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu člena/členů statutárního orgánu oprávněného/oprávněných jednat za právnickou osobu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti):

Mgr. Martin Molčík – ředitel

[REDAKCE]

povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, místo trvalého pobytu, číslo a doba platnosti dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu)

Pavla Slepíčková – vedoucí školní jídelny

[REDAKCE]

6. Kontrola zahájena dne: 03.11.2025 v 10:20 hodin.

úkonem: Předložením služebního průkazu osobě přítomné na místě kontroly.

7. Předmět kontroly:

Plnění povinností stanovených v:

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin (dále jen „nařízení 852“):
čl. 4, odst. 2, čl. 5, příloha č. II, kapitola I, II, IV, V, VI, IX, XII

NAŘÍZENÍ 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 (dále jen „nařízení 178“): čl. 18

Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „nařízení 2073“)

zákoně 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 258“): § 21 a-24

zákoně č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 110“):
§ 3, 10

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 137“): § 25, 37, 49 a 50.

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 252“)

zákoně č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami způsobenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 379“)

zákoně č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon 634“)

Odůvodnění nezbytnosti dodatečné kontroly v mezích čl. 28 Nařízení 882

vyhlášce č. 417/2016 Sb., o některých způsobech označování potravin (dále jen „vyhláška 417“)

NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 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 1169“): čl. 21~~

8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 Nařízení 625:

- a) přezkoumání kontrol, které provozovatelé zavedli, a získaných výsledků;
- b) inspekce:
 - i) vybavení, dopravních prostředků, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
 - ii) zvířat a zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží nebo ke krmení a ošetřování zvířat;
 - iii) výrobků a procesů na čištění a údržbu;
 - iv) výsledovatelnosti, označování, prezentace, reklamy a souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami;
- c) kontroly hygienických podmínek v prostorách provozovatele;
- d) posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a správnou zemědělskou praxi a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP);
- e) 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, krmivo a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí;
- f) rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky;
- g) ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů;
- h) odběr vzorků, analýzy, diagnostiku a testy;
- i) auditu provozovatelů;
- j) veškeré další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu.

9. Vzorky odebrány: **ne** **ano** (č. protokolu o odběru vzorků)

Kontrolovaná osoba žádá o dokumentární přezkum vzorků, analýzy, testů nebo diagnostiky: **ano** **ne**

Poučení: Podle § 11 odst. 1 a 2 kontrolního řádu a § 90 odst. 1 zákona 258 kontrolující může odebírat pouze nezbytně nutné množství vzorku; o odběru vzorku vydá potvrzení. Kontrolní orgán odebraný vzorek vrátí, je-li to možné. 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 odst. 1 zákona 258 se náhrada neposkytne za vzorek vody a vzorek písku z pískoviště a dále v případech upravených v § 11 odst. 3 kontrolního řádu.

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Měření teplot hotových teplých pokrmů.

den jeho provedení: 3.11.2025

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

Jednalo se o **plánovanou kontrolu** školní jídelny při ZŠ Středokluky.

Školní jídelna připravuje obědy ve formě hotových teplých pokrmů pro žáky a zaměstnance ZŠ Středokluky. Dále se v provozovně připravují obědy pro děti z Mateřské školy Středokluky,

příspěvkové organizace (dále jen „MŠ Středokluky“), se sídlem Starý vrch 102, 252 68 Středokluky, IČO: 86652249 a pro cizí strážníky. Transport si zajišťuje mateřská škola Středokluky sama.

Výdej obědů pro ZŠ Středokluky probíhá v místě a to od 11:25 do 13:40 hodin. Výdej obědů pro cizí strážníky je časově oddělen a probíhá od 10:00 do 10:45. Dále probíhá expedice pokrmů pro MŠ Středokluky cca v 11:00- 11:20 hodin.

Dispozice a vybavení

Školní jídelna je situována v 1.NP budovy bývalého domova mládeže. Disponuje vlastním vstupem pro zásobování, 2 sklady potravin, varnou a prostorem pro konzumaci (jídelnou).

Varna je rozdělena na jednotlivé pracovní úseky dle druhu pracovních činností (příprava těsta, příprava masa a vajec, příprava zeleniny, varný blok, výdejní část). Varna je vybavena 2 čtyř plotýnkovými plynovými sporáky s elektrickými troubami, konvektomatem, elektrickou pánví, příručním chladícím a mrazícím zařízením a multifunkčním robotem na mísení těsta. Součástí kuchyně je umyvadlo na ruce a úsek mytí provozního nádobí vybavený velkoobjemovým dvoudřezem a odkládacím stolem. Prostor výdeje je vybavený vyhřívaným výdejním zařízením 3 x GN 1/1, elektrickou výhřevnou skříní a zásobníkem na nápoje. Součástí těchto prostor je i úsek mytí stolního nádobí vybavený nerezovým stolem se dřezem a tlakovou sprchou, myčkou a nerezovým odkládacím stolem.

V chodbě u zásobovacího vstupu je umístěn policový regál, ve kterém jsou skladovány nerezové jídlonosiče pro cizí strážníky. Cizí strážníci se ohlásí personálu kuchyně stisknutím zvonku a poté čekají před zásobovacím vstupem na výdej naplněného jídlonosiče bez toho, podle sdělení, aniž by vstoupili do prostoru zásobovací chodby. V době kontroly žádný z cizích strážníků do prostoru stravovacího provozu nevstupoval. Toto je v souladu s povinností stanovenou § 20 písmeno d) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. d) vyhlášky 137.

Ve stravovacím provozu jsou na oknech, která se využívají k větrání instalovány nové sítě do oken. Chladicí zařízení ve skladu potravin a v kuchyni jsou udržovány v čistém stavu, mrazicí zařízení ve skladu potravin byla čistá ale místy s vrstvou námrazy. Univerzální robot a pracovní stůl s dřevěnou pracovní deskou byl opatřen novou povrchovou úpravou. Povrch plynového sporáku u hořáků byl zakryt čistým alobalem a celkově byl udržován v čistém a nepoškozeném stavu, stejně jako ostatní vybavení a technologie umístěné ve stravovacím provozu. V obou skladech potravin byly dokoupeny nové policové regály z pozinku, které jsou snadno omyvatelné a v bezvadném stavu. Toto je v souladu s povinnostmi stanovenými v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. f) přílohy II nařízení 852.

Těsto na dukátové buchtíčky bylo ponecháno ke kynutí v laboru, který na sobě nenesl označení jako výrobek určený pro styk s potravinami. Čerstvě upečené dukátové buchtíčky, byly po sejmutí z plechu přendány do dalšího laboru, který na sobě také nenesl označení jako výrobek určený pro styk s potravinami. Část nakrájené čerstvé cibule určená k přípravě pokrmů na další den, byla umístěna do vědra, který na sobě nenesl označení jako výrobek určený pro styk s potravinami. Druhá část nakrájené cibule byla uskladněna v uzavřeném jednorázovém obalu od mléčného produktu. V regále umístěném ve varně bylo nalezeno několik kusů smaltového nádobí, které mělo značně poškozený smaltový povrch a rozklížený dřevěný vál na těsto kde mezi prkénky vznikla mezera v níž ulpěly zaschlé zbytky potravin. Dále zde byly umístěny nástavce na multifunkční robot a poklopy gastronádob, které byly skladovány v papírových přepravních obalech. Látkové utěrky používané pro osoušení provozního nádobí byly znečištěny organickými zbytky. **Toto je porušení povinností stanovených v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V odst. 1 písm. b) přílohy II nařízení 852** – všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí

být konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.

Měření teplot vydávaných pokrmů

Byla měřena teplota pokrmů připravených k výdeji vpichovým teploměrem TESTO 112 s datem stanovení měřidla 07.06.2024 s výsledky: polévka zeleninová s cizrnou- teplota + 82,9 °C, kuřecí rizoto po indicku – teplota + 82,4 °C, vanilkové šodó + 64,8 °C, dukátové buchtičky- teplota +61,3 °C. Naměřené hodnoty jsou v souladu s § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 25 vyhlášky 137.

Skladování

Byla provedena namátková kontrola skladovaných potravin v suchém skladu potravin, v chladicích a mrazicích zařízeních. V mrazicím zařízení byly nalezeny polotovary vlastní výroby bez jakéhokoliv označení. Nebyl zde uveden název, doba výroby ani doba použitelnosti. Nalezeny byly čtyři igelitové plastové sáčky dle sdělení, česnekové pasty, jeden sáček lesních borůvek, dvě balení jahod v plastových krabičkách. Dále zde byly nalezeny mražené potraviny označené pouze názvem, z toho jeden balíček bazalkového pesta, tři balíčky petrželové natě a jeden balíček tymiánu. Toto je porušení povinnosti stanovené v § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 37 odst. 5 vyhlášky 137 - při skladování vhodným způsobem označit v provozovně vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy datem výroby a spotřeby.

V chladicím zařízení ve skladu potravin bylo nalezeno označené syrové maso (2 balení kuřecího a 1 balení hovězího masa) skladované v originálních obalech spolu s ostatními potravinami. Vedle syrového kuřecího masa (prsňí řízky) bylo umístěno několik kusů vakuově baleného uzeného vepřového masa. Nad syrovým masem v dalších policích se nacházelo načaté balení uzeného špeku bez řádného uzavření, dále dvě načaté uzavřené balení sýra v celku, tři celá balení sýra v celku, šest kusů balení tuňáka v oleji, několik balení másla atd. **Toto je porušení povinnosti stanovené v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 3 přílohy II nařízení 852** – pokud jde o povinnost ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce chránit potraviny proti jakékoliv kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné k lidské spotřebě, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat.

V chladicích zařízeních ve skladu potravin se společně s potravinami určenými pro stravovací službu nacházely potraviny zaměstnanců. Jednalo se o 1,5 l lahev Coca-Coly, čokoládové bonboniéry Merci, dvě plechová balení o objemu každá 0,33 l Kubík Watter s ovocnou příchutí a lahev smetanového likéru O'Connor 0,7 l. V mrazicím zařízení se společně s potravinami určenými pro stravovací službu nacházely potraviny zaměstnanců. Jednalo se o tři balení zmrzliny (Míša a Gelatelli) a jeden kus čokoládové bonboniéry Tofife. Toto je porušení povinnosti stanovené v § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. b) vyhlášky 137 - skladovat produkty a potraviny neurčené pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo prostor výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen "prostor manipulace") potravin a produktů, například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně.

Úklid

Úklid kuchyně zajišťují zaměstnanci stravovacího provozu dle sdělení průběžně a dále po ukončení všech činností souvisejících s výdejem pokrmů.

Nově byl v prostorách, kde se manipuluje s potravinami obnoven podlahový povrch jednotlivých místností- ve varně a zásobovací chodbě nová dlažba, ve skladu suchých potravin nové PVC. Omyvatelný povrch podlahy ve varně a v zásobovací chodbě byl však znečištěn nanesenými

nečistotami patrně z venkovního prostředí (viz fotodokumentace), podlaha ve varně je navíc znečištěna v prostoru u technologií úkapy. Toto je porušení povinnosti stanovené v **čl. 4 odst. 2 nařízení 852** ve spojení s **kapitolou II bodem 1 písm. a) přílohy II nařízení 852 - udržovat podlahové povrchy v bezvadném stavu** a zajistit, aby byly snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné.

Stěny ve skladech potravin a ve varně jsou nově vymalovány bílou malbou, byl doplněn keramický obklad za policovým regálem na uložení jídelnosáčů cizích strávníků v zásobovací chodbě. Toto je v souladu s povinnostmi stanovenými v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. b) přílohy II nařízení 852.

Stropy stravovacího provozu byly čisté a nově vymalované. V prostoru skladu suchých potravin se však u stropu nacházela odpadní trubka vykazující znečištění. Toto je porušení povinnosti stanovené v **čl. 4 odst. 2 nařízení 852** ve spojení s **kapitolou II bodem 1 písm. c) přílohy II nařízení 852 - stropy (nebo v provozech bez stropů vnitřní povrch střechy) a stropní instalace konstruované a opatřeny takovou konečnou úpravou**, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částic.

Úklidové prostředky jsou skladovány odděleně mimo oblast, ve které se manipuluje s potravinami, což je v souladu s Článkem 4 odst. 2 ve spojení s kapitolou I bodem 10 přílohy II nařízení 852.

Osoby činné při stravovacím provozu

Provoz zajišťují 4 pracovníci včetně vedoucí školní jídelny. Pracovníci měly v době kontroly čisté pracovní oděv, používali osobní ochranné pomůcky, neměly na sobě žádné ozdobné předměty a nenalakované krátce střižené nehty. Toto je v souladu s povinnostmi stanovenou v § 21 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. b) vyhlášky 137.

Ve školním stravovacím provozu je k dispozici umyvadlo na mytí rukou, které bylo v době kontroly řádně vybaveno mýdlem v dávkovači a jednorázovými papírovými ručníky. Toto je v souladu s povinnostmi stanovenými v čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou I bodem 4 přílohy II nařízení 852.

Zázemí pracovníků tvoří šatna a hygienické zařízení (1× umyvadlo, 1×WC). V šatně jsou umístěny skříňe na oddělené ukládání pracovního oděvu od civilního. Toto je v souladu s povinnostmi stanovenými v § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 50 písm. f) vyhlášky 137.

V prostorách stravovacího provozu se v době kontroly nacházely předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti. V regálu umístěném vedle výdeje pokrmů byly kancelářské potřeby, klíče, baterie (monočlánky), rozinky, krekry, ovocné rolky, šanony, telefon, lahev vody, papírové přepravní obaly (tašky, krabice. V šuplíku stolu (určeného pro zpracování potravin) v prostoru varny byla nalezena kabelka s osobními předměty. **Toto je porušení povinnosti stanovené v § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. c) vyhlášky 137 – nepřechovávat předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty.**

Značení alergenů

Jídelní lístek je k dispozici v šatně dětí a na nástěnkách ve školní jídelně a v ostatních budovách ZŠ Středokluky. Bylo kontrolováno značení látek a produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost v koncovém produktu. Ve školní jídelně-výdejně je značení těchto látek zajištěno číselně u každého pokrmu v jídelním lístku (k dispozici je i seznam alergenů) s tím, že podskupiny alergenů jsou značeny písmeny. Toto je v souladu s povinností stanovenou v čl. 21 nařízení 1169.

Závěr

V rámci sledovaných ukazatelů dle nařízení 852, nařízení 178, nařízení 1169, zákona 258, zákona 110 a vyhlášky 137 **byly zjištěny závady**, které jsou blíže popsány výše v kontrolním zjištění. **Výčet závad je následující:**

- 1) **některé předměty, přicházející do styku s potravinami nebyly v bezvadném stavu a představují tak riziko kontaminace-** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou V odst. 1 písm. b) přílohy II nařízení 852
- 2) **některé skladované polotovary nebyly označeny datem výroby a spotřeby-** § 24 odst. 1 písm. b) zákona 258 ve spojení s § 37 odst. 5 vyhlášky 137
- 3) **syrové maso jako zdroj možné kontaminace při skladování s ostatními potravinami v chladicím zařízení -** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou IX bodem 3 přílohy II nařízení 852
- 4) **potraviny zaměstnanců společně s potravinami určenými pro stravovací službu v chladicím a mrazicím zařízení ve skladu potravin-** § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. b) vyhlášky 137
- 5) **podlahové povrchy nebyly udržovány v bezvadném stavu-** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. a) přílohy II nařízení 852
- 6) **na stropní instalaci byly zjištěny nečistoty-** čl. 4 odst. 2 nařízení 852 ve spojení s kapitolou II bodem 1 písm. c) přílohy II nařízení 852
- 7) **předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty-** § 21 odst. 1 písm. a) zákona 258 ve spojení s § 49 odst. 1 písm. c) vyhlášky 137

Za výše uvedené závady byla dne 25.11.2025 uložena sankce 4.500 Kč formou příkazového bloku č. D0001328, a to za skutek nejprísněji trestný uvedený v bodě 5 tohoto protokolu, který představuje nejzávažnější porušení citovaných právních předpisů.

Byla pořízena fotodokumentace závad.

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: **20.01.2026**

13. Poučení:

a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze 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 258 může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici Středočeského kraje se sídlem v Praze 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: 25.11.2025 v 13:30 hodin.

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): **8 stránek**

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Bc. Lucie Bansetová



17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

a) kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly (panem Mgr. Martinem Molčíkem) uvedenou výše v bodu 5.:

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne 25.11:2025 v 13:30 hodin


Základní škola Středokluky
příspěvková organizace
Školní 22, 252 68 Středokluky
IČ 69983658

~~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 258; předání protokolu o kontrole povinné osobě má účinky doručení protokolu o kontrole kontrolované osobě.~~

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne vhodin