

HYGIENICKÁ STANICE HL. M. PRAHY

Adresa sídla: Rytířská 404/12, p. s. 203, 110 01 Praha 1

Tel. 221 437 711

e-podatelna: podatelna@hygpraha.cz

ID zpqai2i

Č. j.: HSHMP 61645/2025

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění zákona č. 183/2017 Sb., 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, 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 i „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 i „zákon č. 258/2000 Sb.“)

1. Pravomoc k výkonu kontroly:

- ✓ § 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb.
- ✓ § 30 odst. 1 písm. b) ve spojení s odst. 3 zákona č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů
- ✓ § 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

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

Alena Ličková, DiS., č. služebního průkazu: 9387

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

Mateřská škola Kurandové, Kurandové 669/18, Hlubočepy, 152 00 Praha 5,
Školní jídelna při MŠ, Kurandové 669/18, Hlubočepy, 152 00 Praha 5,

4. Kontrola zahájena dne: 7. 11. 2025 v 11:15 hodin

úkonem: předložením služebního průkazu kontrolní pracovnice osobám uvedeným v bodě 6.

5. Kontrolovaná osoba:

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

Mateřská škola, Praha 5 – Barrandov, Kurandové 669, příspěvková organizace, se sídlem: Kurandové 669/18, Hlubočepy, 152 00 Praha 5, IČO: 70107815

6. 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):

Bc. Melounová Aneta, DiS., nar. 14. 9. 1988, bytem K Vystrkovu 2250/4, 143 00 Praha 12 – Modřany, ředitelka MŠ

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

paní Pitlounová Lenka, nar., 18. 6. 1968, bytem Štěpařská 809/24, 152 00 Praha 5 – Hlubočepy, vedoucí školní jídelny MŠ

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

Plnění povinností stanovených v:

- zákon č. 258/2000 Sb.
- vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějšího předpisu (dále jen „vyhláška č. 137/2004 Sb.“)
- vyhláška č. 160/2024 Sb., o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých a dětských skupin (dále jen „vyhláška č. 160/2024 Sb.“)
- vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „nařízení (ES) č. 2073/2005“)
- zákon č. 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.“)
- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 852/2004“)
- zákon č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 65/2017 Sb.“)
- 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 (ES) č. 178/2002“)
- nařízení (EU) č. 2017/625

- nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS
- 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 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, směrnic Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (dále jen „nařízení (EU) č. 1169/2011“)

8. Použité kontrolní metody podle čl. 14 nařízení (EU) č. 625/2017:

- inspekce:
 - vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
 - zboží, polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží;
 - výrobků a procesů na čištění a údržbu;
 - sledovatelnosti, označování, prezentace, reklamy a souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami;
- kontroly 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, včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny,
- rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky,
- ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů
- další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Předložení dokladů přijatých dětí do mateřské školy – plnění požadavku § 50 zákona č. 258/2000 Sb.
den jeho provedení: 7.11. 2025

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

Kontrola zařízení mateřské školy (dále jen „MŠ“) byla provedena v rámci státního zdravotního dozoru se zaměřením na hygienické požadavky na prostory a provoz MŠ. V letošním školním roce je zapsáno 103 dětí ve 4 odděleních nacházejících se ve dvou nadzemních podlažích budovy. V době kontroly bylo přítomno 67 dětí ve věku od 3 let do zahájení školní docházky. Provozní doba od pondělí do pátku od 6,30 hodin do 17,00 hodin.

Na místě byl předložen Provozní řád mateřské školy, který je zpracován dle požadavků § 7 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb. Provozní řád zohledňuje ve stanoveném režimu věkové a fyzické zvláštnosti dětí, podmínky pohybové aktivity, pobyt venku, otužování, režim stravování, vč. pitného režimu a dobu odpočinku.

Prostor je u vstupu do budovy označen viditelnou grafickou značkou "Kouření zakázáno".

Každé z oddělení využívá pro uložení oděvů vlastní přirozeně odvětrávanou šatnu, denní místnost s kobercem rozdělenou na část pro hry a odpočinek a část s matnou podlahovou krytinou se stolky a židlemi. Dále je k dispozici hygienické zařízení (5x dětské WC, 5x dětské umyvadlo, sprchový kout a 1 umyvadlo pro dospělé). Pro personál je vyčleněno samostatné hygienické zařízení. Toaletní papír a tekuté mýdlo v dávkovači k dispozici v dostatečném množství; používají se látkové ručníky opatřené značkami dětí a zavěšené tak, aby se vzájemně nedotýkaly, jakož i ručníky jednorázové papírové. Třídy jsou vybaveny nábytkem s ohledem na věk a vzrůst dětí; větrání přirozené okny se zatahovatelnými roletami, elektrické osvětlení zářivkami jednotné barvy, čisté. Lehátka a matrace jsou ukládány ve skladu umožňujícím jejich řádné provětrávání, individuálně označené lůžkoviny pak ve skříních. Provozovna má k dispozici pračku a sušičku, kde se perou ručníky pro děti a prostěradla. Praní ložního prádla zajišťuje smluvní prádelna. Čisté a použité prádlo je skladováno samostatně. Výměna lůžkovin 1x za 3 týdny, výměna ručníků 1x týdně nebo v případě potřeby ihned. K dispozici je úklidová komora s výlevkou s přívodem pitné studené a teplé vody. Úklidové pomůcky a prostředky jsou skladovány v uzamykatelné místnosti. V době kontroly byly prostory vedeny v čistotě a v dobrém stavu.

V době kontroly byly předloženy evidenční listy zapsaných dětí, kde byla provedena kontrola potvrzení od lékaře o řádném očkování dle § 50 zákona č. 258/2000 Sb. – vše bez zjištěných závad.

Pro venkovní pobyt dětí je využívána vlastní zahrada a 2 pískoviště. Provoz a údržba pískoviště je zakotvena v provozním řádu MŠ, pískoviště jsou zakryté.

V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena kontrola provozu školní jídelny ŠJ (dále jen „ŠJ“)

Kontrola byla provedena ve stravovacím provozu ŠJ na výše uvedené adrese. V době kontroly bylo připravováno 67 porcí pro děti a 14 porcí pro dospělé. Ve stravovacím provozu pracují 3 zaměstnankyně. a vedoucí školní jídelny. Alergeny jsou řádně uvedeny na jídelním lístku. Školní jídelna nepřipravuje žádné diety. Mají pouze 1 dítě, které má intoleranci na luštěniny, které si nosí vlastní jídlo z domova – vše ošetřeno smluvně s rodiči.

Varna MŠ je umístěná v 1. NP pavilonu. Připravuje dopolední a odpolední svačiny pro děti a oběd pro děti a personál MŠ. Byla zkontrolována varna, která je vhodně rozčleněna do jednotlivých úseků (varné centrum, zpracování těsta, syrového masa a vytloukání vajec, čistá zelenina a ovoce, příprava svačin, krájení vařeného masa, mytí provozního nádobí). Vzduchotechnika ve varně funkční, okna osazena sítěmi proti hmyzu. Hotové pokrmy se krátce před výdejem umisťují do gastronádob a převážejí se výtahem do sdílených přípravných kuchyňek k jednotlivým oddělením MŠ, kde je kuchařky servírují dětem. Pitný režim dětí zajištěn v průběhu celého dne – ve třídách jednotlivých oddělení jsou k dispozici konvice s čajem a konvice s čistou vodou.

V suchém skladu jsou potraviny skladovány dle slučitelnosti a dle podmínek uváděných na obalu zboží, vhodně chráněné před kontaminací a škůdci. Chladicí i mrazicí zařízení jsou rozmístěna ve dvou místnostech v suchém skladu a v suchém skladu chlazeném – lednice na maso a ryby, zvláště na vejce, dále na mléko a mléčné výrobky, a mrazák na mraženou zeleninu a ovoce. Všechna zařízení jsou vybavena teploměry pro orientační kontrolu teplot. Při namátkové kontrole nebyly zjištěny potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti nebo použitelnosti. K dispozici je taktéž hrubá přípravná zeleniny s automatickou škrabkou brambor, dřezem, umyvadlem na ruce a chladícím zařízením. Všechny skladovací prostory a přípravné prostory jsou řádně odvětrávány, u umyvadel bylo v době kontroly k dispozici tekuté mýdlo a papírové ručníky.

Byly zkontrolovány přípravné kuchyňky u oddělení – jsou vybaveny dřezem, umyvadlem na ruce, úložnými prostory a automatickými myčkami pro mytí stolního nádobí.

Pro úklid je k dispozici úklidová komora s výlevkou s přívodem tekoucí studené a teplé vody a odtokem. Úklid je prováděn denně po ukončení provozu, dle potřeby i v průběhu dne.

Pro dodržování osobní hygieny je k dispozici šatna se skřínkami dělenými pro ukládání pracovního a občanského oděvu odděleně. Hygienické zařízení (sprchový kout, umyvadlo v předsíňce a 1 WC) řádně vybaveno toaletním papírem, mýdlem v dávkovači a jednorázovými papírovými ručníky pro osoušení rukou. K dispozici jsou jednorázové ochranné pomůcky (jednorázové rukavice, čistý pracovní oděv, síťová pokrývka vlasů).

Kontrolou postupu (HACCP provozovny), založeném na zásadách vyplývajících z postupů založených na kritických kontrolních bodech, nebyly shledány nedostatky. Příručka HACCP je vypracována pro danou provozovnu, jako kritický kontrolní bod je stanoveno nepřerušování teplotního řetězce, je sledována teplota stravy před odvozem do přípravných kuchyňek – min. 60 °C; záznamy předloženy. Školení v zásadách správné hygienické praxe bylo provedeno v srpnu 2025. Nebyl zjištěn výskyt hlodavců ani hmyzu. Každoročně je kontaktována odborná firma DDD a průběžně jsou pokládány nástrahy. Preventivní deratizace je prováděna 1x/rok (listopad 2024). Na provozovně nedocházelo k hromadění odpadků. Na gastroodpad je k dispozici nádoba umístěna v samostatné lednici, odvoz odpadů je sjednán smluvně.

Během výdeje pokrmů bylo provedeno měření teploty pokrmů elektronickým vpichovým teploměrem TFA 30.1050 evid. č. 21-27 kalibrovaným dne 14. 12. 2023, kalibrační list č. KLT 23K – 10990, Kalibrační laboratoř č. 2394 KALIST AKL s.r.o., Kalibrační laboratoř č. p. 8, 769 01 Třebětice: rybí stripsy 63,9 °C, bramborová kaše 61,1 °C, cibulová se sýrem 66,8 °C. Naměřené hodnoty jsou v souladu s požadavky platné legislativy.

V rámci kontroly bylo dále provedeno měření obsahu cukru v neslazeném ovocném čaji a v neslazeném bylinkovém čaji pomocí přístroje MICRO-BRIX56. Z výsledku měření obsahu cukru ve 100 ml nápoje vyplývá, že naměřené množství **0,4 g cukru a 0,3 g cukru** splňuje doporučenou hodnotu **maximálně 2 g cukru/100 ml**. Podrobnosti k měření cukru v neslazeném ovocném čaji a v neslazeném bylinkovém čaji jsou k dispozici v záznamu o měření cukru.

Kontrolou povinností kontrolované osoby, které byly předmětem kontroly, nebyly shledány nedostatky, které by byly v rozporu s platnými právními předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví uvedenými v předmětu kontroly.

V rámci kontroly byla pořízena fotodokumentace, která je součástí protokolu o kontrole.

12. Požadavek kontrolujícího na podání písemné zprávy o odstranění nebo prevenci nedostatků zjištěných kontrolou podle § 10 odst. 2 kontrolního řádu: - - -

13. Poučení:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Hygienické stanici hl. m. Prahy 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.

Podle čl. 8 odst. 5 nařízení (EU) 2017/625 a v souladu s § 100e zákona č. 258/2000 Sb. jsou krajské hygienické stanice oprávněny informovat veřejnost o výsledku úředních kontrol týkajících se jednotlivých provozovatelů, a to v rozsahu uvedení totožnosti kontrolované osoby, stavu kontrolovaného objektu, povaze případného rizika, přijatých nápravných opatření a dalších informací nezbytných k ochraně veřejného zdraví. Na tyto případy se nevztahuje povinnost mlčenlivosti uložená podle tohoto zákona a zvláštních právních předpisů. Právo vyjádřit se k informacím, které má příslušný orgán v úmyslu zveřejnit nebo jinak zpřístupnit veřejnosti, před jejich zveřejněním nebo zpřístupněním a na zohlednění případných připomínek, jež dotčeným provozovatelům přiznává výše citovaná právní úprava, může kontrolovaná osoba uplatnit nejpozději ve lhůtách uvedených výše v bodech 12. a 13. tam stanoveným způsobem. Neučiní-li tak, bude mít kontrolní orgán za to, že kontrolovaná osoba nemá k jejich zveřejnění žádných připomínek.

14. Protokol vyhotoven dne: 19. 11. 2025 ve 10:00 hodin.

15. Protokol obsahuje: (počet stránek protokolu, popř. i příloh): 6 + fotodokumentace + 1x příloha záznam ze stanovení obsahu cukru v nápojích.

16. Podpis kontrolující:

Alena Ličková, DiS.

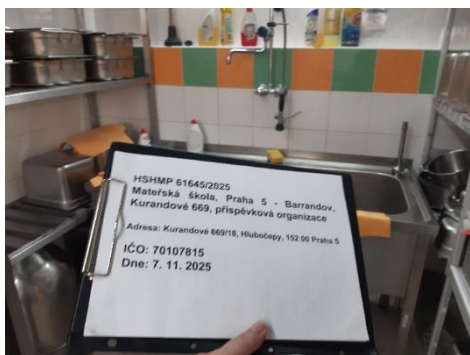
rada oddělení hygieny dětí a mladistvých II.

“podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

nepředáno na místě, zasláno elektronicky do datové schránky.

Fotodokumentace:



Obrázek 1 - mytí provozního nádobí



Obrázek 2 - chladicí zařízení na gastroodpad



Obrázek 3 - pitný režim dětí