Věc: Žádost o poskytnutí informací podle zákona č. 106/1999 Sb.

Vážené dámy, vážení pánové,

v souladu se zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, vás tímto žádám o poskytnutí informací týkajících se kontrolní činnosti Hygienické stanice hl. m. Prahy u níže uvedeného subjektu.

Kontrolovaný subjekt:

Základní škola T. G. Masaryka Praha 7
Ortenovo nám. 1275/34
170 00 Praha 7 – Holešovice
IČO: 62931016
Datová schránka: c3bmcup

Požadované období:
po celé funkční období stávajícího ředitele školy [redacted] tj. od 01.07.2017 do dnešního dne.

Rozsah požadovaných informací:

Žádám o poskytnutí následujících informací a dokumentů vztahujících se ke kontrolám provedeným Hygienickou stanicí hl. m. Prahy u výše uvedené základní školy, zejména se zaměřením na provoz školní jídelny:

1. Přehled kontrol
- přehled všech kontrol provedených v uvedeném období,
- u každé kontroly datum jejího provedení (postačí měsíc a rok),
- účel kontroly (např. plánovaná, následná, na základě podnětu apod.).

2. Výsledky kontrol a konkrétní zjištění
U každé provedené kontroly žádám o:
- informaci, zda byla kontrola:
  - bez zjištění závad, nebo
  - se zjištěním závad,
- konkrétní popis všech zjištěných závad a nedostatků, včetně jejich povahy a rozsahu (nikoli pouze obecné shrnutí).

3. Opakování a dlouhodobost závad
- informaci o tom, zda byly v průběhu kontrol zjišťovány opakovaně stejné nebo obdobné závady,
- kolikrát se tyto závady v uvedeném období opakovaly,
- zda byly závady hodnoceny jako dlouhodobé či přetrvávající.

4. Následné kontroly a plnění opatření
- informaci o provedení následných (opakovaných) kontrol,
- výsledek těchto následných kontrol,
- zda byly uložené závady skutečně odstraněny, případně zda se znovu objevily při dalších kontrolách.

5. Hodnocení rizika pro zdraví
- informaci, zda byla zjištění při jednotlivých kontrolách hodnocena jako:
  - ohrožující zdraví,
  - potenciálně ohrožující zdraví,
  - méně závažná, pokud takové hodnocení bylo v rámci kontroly provedeno
- informaci, zda byla zjištěna nebo zvažována hrozba ohrožení zdraví dětí, případně riziko alimentární nákazy,
- informaci, zda byla při hodnocení zohledněna skutečnost, že se jedná o zařízení určené dětem.

6. Uložená opatření a sankce
- přehled všech uložených nápravných opatření,
- lhůty k jejich splnění,
- informace o uložených sankcích (pokuty, omezení provozu apod.), včetně jejich výše,
- informaci, zda docházelo ke zvyšování sankcí při opakovaném porušení povinností.

7. Zvažování omezení nebo zákazu provozu
- informaci, zda Hygienická stanice hl. m. Prahy v průběhu uvedeného období:
  - zvažovala omezení nebo zákaz provozu školní jídelny nebo její části,
- pokud ano, z jakého důvodu k tomuto opatření nebylo přistoupeno.

8. Podněty a stížnosti
- počet podnětů či stížností týkajících se hygienických podmínek uvedené školní jídelny v daném období bez ohledu na to, zda bylo podáno jmenovitě nebo anonymně-bez uvedení jakýchkoli údajů o osobách, které podněty podaly.
- informaci, zda tyto podněty vedly k provedení kontroly,

9. Fotodokumentace
- kopie fotodokumentace pořízené v rámci kontrolní činnosti (pokud existuje), zachycující zjištěné závady, pokud existuje a je součástí kontrolních spisů

10. Komunikace se zřizovatelem
- informaci, zda Hygienická stanice hl. m. Prahy v souvislosti se zjištěnými závadami:
  - komunikovala se zřizovatelem školy,
  - upozorňovala jej na závažný nebo dlouhodobě nevyhovující stav,
  - požadovala přijetí technických, stavebních nebo organizačních opatření.

Forma poskytnutí informací
Upřednostňuji poskytnutí informací formou:
- kopií protokolů o kontrolách,
- zpráv z kontrol,
- fotodokumentace, pokud existuje a je součástí kontrolních spisů
- rozhodnutí, výzev, opatření a dalších existujících dokumentů,

a to v elektronické podobě (PDF).

Současně výslovně uvádím, že:
- nepožaduji žádné osobní údaje fyzických osob (např. jména zaměstnanců, žáků, rodná čísla, data narození apod.),
- souhlasím s anonymizací osobních údajů v rozsahu nezbytném podle platných právních předpisů.

Pokud by některou část požadovaných informací nebylo možné poskytnout, žádám o vydání rozhodnutí o částečném odmítnutí žádosti podle § 15 zákona č. 106/1999 Sb., včetně uvedení konkrétního zákonného důvodu.

Děkuji za vyřízení žádosti ve lhůtě stanovené zákonem.

S pozdravem



HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

[redacted]

Naše č. j.: HSHMP 05977/2026
Sp. zn.: S-HSHMP 05977/2026
Vyřizuje: Ing. Anna Füleová
Tel.: 221 437 927
E-mail: anna.fuleova@hygpraha.cz
V Praze dne: 13. 2. 2026
Počet listů/příloh: 1/3

Žádost o informace podle zákona č. 106/1999 Sb.

Vážená paní [redacted]

dne 30. 1. 2026 byla na Hygienickou stanici hlavního města Prahy (dále jen „HSHMP"), doručena Vaše žádost o poskytnutí informací podle zák. č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, evidovaná pod čj. HSHMP 05977/2026.

Vámi požadované informace vztahující se ke kontrolám provedeným HSHMP v Základní škole T. G. Masaryka Praha 7, Ortenovo náměstí, 1275/34, 170 00 Praha 7 – Holešovice, IČO: 62931016, zejména se zaměřením na provoz školní jídelny v požadovaném období stávajícího ředitele školy [redacted] tj. od 01.07.2017 do dnešního dne:

1. Přehled kontrol – přehled všech kontrol provedených v uvedeném období, - u každé kontroly datum jejího provedení (postačí měsíc a rok), - účel kontroly (např. plánovaná, následná, na základě podnětu apod.).

2. Výsledky kontrol a konkrétní zjištění U každé provedené kontroly žádám o: - informaci, zda byla kontrola: - bez zjištění závad, nebo – se zjištěním závad, - konkrétní popis všech zjištěných závad a nedostatků, včetně jejich povahy a rozsahu (nikoli pouze obecné shrnutí).

3. Opakování a dlouhodobost závad – informaci o tom, zda byly v průběhu kontrol zjišťovány opakovaně stejné nebo obdobné závady, - kolikrát se tyto závady v uvedeném období opakovaly, - zda byly závady hodnoceny jako dlouhodobé či přetrvávající.

4. Následné kontroly a plnění opatření – informaci o provedení následných (opakovaných) kontrol, - výsledek těchto následných kontrol, - zda byly uložené závady skutečně odstraněny, případně zda se znovu objevily při dalších kontrolách.

5. Hodnocení rizika pro zdraví – informaci, zda byla zjištění při jednotlivých kontrolách hodnocena jako: - ohrožující zdraví, - potenciálně ohrožující zdraví, - méně závažná, pokud takové hodnocení bylo v rámci kontroly provedeno – informaci, zda byla zjištěna nebo zvažována hrozba ohrožení zdraví dětí, případně riziko alimentární nákazy, - informaci, zda byla při hodnocení zohledněna skutečnost, že se jedná o zařízení určené dětem.

6. Uložená opatření a sankce – přehled všech uložených nápravných opatření, - lhůty k jejich splnění, - informace o uložených sankcích (pokuty, omezení provozu apod.), včetně jejich výše, - informaci, zda docházelo ke zvyšování sankcí při opakovaném porušení povinností.

7. Zvažování omezení nebo zákazu provozu – informaci, zda Hygienická stanice hl. m. Prahy v průběhu uvedeného období: - zvažovala omezení nebo zákaz provozu školní jídelny nebo její části, - pokud ano, z jakého důvodu k tomuto opatření nebylo přistoupeno.

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

8. Podněty a stížnosti – počet podnětů či stížností týkajících se hygienických podmínek uvedené školní jídelny v daném období bez ohledu na to, zda bylo podáno jmenovitě nebo anonymně-bez uvedení jakýchkoli údajů o osobách, které podněty podaly. - informaci, zda tyto podněty vedly k provedení kontroly.

9. Fotodokumentace – kopie fotodokumentace pořízené v rámci kontrolní činnosti (pokud existuje), zachycující zjištěné závady, pokud existuje a je součástí kontrolních spisů

10. Komunikace se zřizovatelem – informaci, zda Hygienická stanice hl. m. Prahy v souvislosti se zjištěnými závadami: - komunikovala se zřizovatelem školy, - upozorňovala jej na závažný nebo dlouhodobě nevyhovující stav, - požadovala přijetí technických, stavebních nebo organizačních opatření.

K bodům č. 1., 2., 3., 4., a 9:

V přílohách Vám zasíláme dle Vámi požadované formy poskytnutí informací kopie protokolů o kontrolách, včetně dostupné fotodokumentace.
Dále sdělujeme, že v období pandemie COVID-19 v letech 2020–2022, byl výkon státního zdravotního dozoru omezen a kontroly probíhaly jen na základě podnětů nebo podezření na alimentární onemocnění.

K bodu č. 5, sděluje HSHMP následující:

Cílem kontrol je ověřování plnění legislativních požadavků. V případě zjištění závažného porušení, hodnoceného jako bezprostřední ohrožení zdraví konzumentů, by kontrolní orgán mohl nařídit i uzavření provozovny, do doby odstranění zjištěných závažných nedostatků, což v daném případě, zjištěno nebylo. V předmětném zařízení nebylo ze strany HSHMP v období od 01.07.2017 do dnešního dne šetřeno žádné alimentární onemocnění ani podezření na alimentární onemocnění.

K bodu č. 6, sděluje HSHMP následující:

Technická závada zjištěná kontrolou v roce 2017 byla z důvodu již probíhajícího řešení se zřizovatelem ze strany HSHMP řešena domluvou na místě. Závady zjištěné kontrolou z roku 2025 budou řešeny v příkazním řízení.

K bodu č. 7, sděluje HSHMP následující:

Omezení ani zákaz provozu nebyl v předmětném zařízení ze strany HSHMP nařízen.

K bodu č. 8, sděluje HSHMP následující:

V předmětném období obdržela HSHMP v roce 2025 (11.11.2025) jeden anonymní podnět týkající se hygienických podmínek ve školní jídelně, na základě, kterého byla provedena kontrola dne 20. 11. 2025. Dne 26. 1. 2026 obdržela HSHMP druhý anonymní podnět, na základě, kterého byla provedena kontrola dne 5. 2. 2026, kontrola ještě probíhá, není ukončena.

K bodu č. 10, sděluje HSHMP následující:

Komunikace s ÚMČ Praha 7, odbor vzdělávání a projektového řízení, oddělení vzdělávání a odbor investic a veřejných zakázek probíhala, např. ohledně rekonstrukce, expedice pokrmů ve školní jídelně.

Dne 12. 4. 2024 proběhlo místní šetření za účasti HSHMP a ÚMČ Praha 7, ohledně expedice pokrmů.

V roce 2021 bylo HSHMP vydáno souhlasné stanovisko na rekonstrukci gastroprovozu a v roce 2022 proběhla závěrečná kontrolní prohlídka.

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

Přílohy:

1. Protokol o kontrole čj. HSHMP 56530/2017
2. Protokol o kontrole čj.: HSHMP 55234/2023
3. Protokol o kontrole čj.: HSHMP 64536/2025

S pozdravem

Ing. Anna Füleová
ředitelka odboru hygieny dětí a mladistvých

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Č.j.: HSHMP 56530/2017

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané dle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004 ze dne 29. dubna 2004 o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínek zvířat, 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.

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

Barbora Válková DiS. č.p. 9062

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

školní jídelna v Základní škole T.G.Masaryka Praha 7 Orten. nám. 34,

4. Kontrolovaná osoba:
právnická osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

Základní škola T.G.Masaryka Praha 7, Orten. nám. 34, IČ: 62931016

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):

[redacted]

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

[redacted]

6. Kontrola zahájena dne: 1. 11. 2017 **v 9 hodin.**

úkonem: předložením služebních průkazu osobě uvedené v bodě 5

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

7. Předmět kontroly:
Plnění povinností stanovených provozovateli potravinářského podniku provozující stravovací službu nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin, nařízením 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, zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, zákonem č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů.

8. Vzorky odebrány: ne

9. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu: kontrola zdravotních průkazů
den jeho provedení: 1. 11. 2017

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

Dnešní kontrola byla provedena v rámci státního zdravotního dozoru se zaměřením na provoz školní jídelny v ZŠ. Školní jídelna zajišťuje stravování pro děti a personál v průměrném počtu celkem 400 porcí jídla denně – pro ZŠ T.G.Masaryka Praha 7 , Orten.nám, církevní a bratrská ZŠ Holešovice, Obchodní akademie Holešovice, Oděvní škola Holešovice. Strava není mimo objekt vyvážena, cizí strávníci se stravují ve školní jídelně. Dále je připravováno - 3 porce bezlepkové diety, 2 bez mléčné a 1 bezvaječná dieta.

Doba výdeje oběda 11:15 – 11:45 hodin pro cizí strávníci, od 11:45 – 14 hodin je výdej stravy pro ZŠ T.G.Masaryka Praha 7 Sortiment: Oběd – polévka a 2 druhy hlavního teplého pokrmu, saláty ovocné a zeleninové, zeleninové misky a dezerty. Na jídelním lístku jsou značeny alergeny a vysvětlivky k nim.

Počet zaměstnanců ŠJ: 5 a 1 vedoucí školní jídelny - předloženy platné zdravotní průkazy.

Při dnešní kontrole bylo sledováno:
- Zavedení stálých postupů založených na zásadách HACCP a jejich dodržování a plnění. Příručka HACCP je vypracovaná pro danou provozovnu odbornou firmou, jako kritický bod je stanoveno nepřerušení teplotního řetězce v době výdeje – je sledována teplota při výdeji pokrmu – záznam veden 3x během výdeje pokrmu. V evidenci nejsou zjištěny nedostatky.
- Stravovací provoz je umístěn v návaznosti na školní jídelnu, umístěný v suterénu ZŠ a je tvořen – vstupem pro zásobování, zázemím pro personál (kancelář, denní místnost šatna s odděleným ukládáním pracovního a civilního oděvu a hyg. zařízení). Další prostory jsou: sklad a hrubá přípravna brambor a zeleniny, vytloukárna vajec, sklady potravin, a vlastní varna – jednotlivé pracovní úseky jsou vyčleněné dle pracovních činností, k dispozici stavebně oddělená přípravna studené kuchyně, umývárna provozního nádobí a umývárna bílého nádobí a výdej pokrmů. Pracovní plochy jsou vyčleněné dle pracovních činností. V době kontroly probíhala příprava oběda, nebylo zjištěno křížení činností.

- Skladováni potravin – zajištěno dle slučitelnosti jednotlivých potravin, v chladícím a mrazícím zařízení k dispozici teploměry pro orientační kontrolu funkčnosti lednic. Potraviny jsou skladovány dle podmínek uváděných na obalu zboží. Při namátkové kontrole nebyly zjištěny potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti nebo použitelnosti. Skladovací prostory i chladící a mrazící zařízení odpovídají množství

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

skladovaných potravin. K dispozici jsou chladící zařízení na mléčné výrobky a tuky, na mléko, vajíčka, maso a mrazící zařízení na zeleninu, maso a ryby.

- V provozní a osobní hygieně nezjištěny nedostatky. Čistota provozu na dobré úrovni, používán čistý pracovní oděv.

- Čistění VZT zařízení je prováděno pravidelně odbornou firmou v období letních prázdnin, čištění filtrů zajišťují kuchařky 1x za týden. Deratizace a dezinsekce školní jídelny je prováděna pravidelně – naposledy 05/2017 - doklady předloženy.

- Školení osob činných ve stravovacím provozu bylo naposledy 02/2017 – hygienické minimum Jidelny.cz – doklad předložen.

- V rámci státního zdravotního dozoru bylo provedeno kontrolní měření teploty pří skladování potravin – chladící zařízení na maso. Měření bylo provedeno kalibrovaným teploměrem GTH 175/Pt, kalibrační list č. KLT – 17K – 0751 z 2. 3. 2017 v kalibrační laboratoři č. 2324, Pracoviště KALIST, Količín 123, Holišov. Nebylo zjištěno přerušení teplotního řetězce při skladování potravin, skladovací teplota odpovídala platné legislativě.

V době kontroly byla zjištěna závada stavebně technického charakteru:

- ve skladu zeleniny a brambor, v hrubé přípravně zeleniny, ve skladu potravin, na chodbě kde probíhá zásobování zboží a v kanceláři vedoucí ŠJ jsou poškozené zdi od vlhkosti – nejsou udržovány v dobrém stavu, odlupuje se zde omítka a malba. – rozpor s Nařízením ES č. 852/2004 o hygieně potravin, kapitola I., článek 1, bod 1 ve spojení s Přílohou II., kapitola II., bod 1, písm. b).

Závěr: V době kontroly nebyly zjištěny žádné jiné nedostatky v rozporu s platnou legislativou.

Vyjádření kontrolované osoby, uvedené v bodě 5:

- Uvedená závada je již v řešení se zřizovatelem MČ Praha 7. O možnostech odstranění budeme HS informovat.

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 odstranění/prevenci zjištěných nedostatků spočívajících v: - - -

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

12. Poučení:

a) 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.

13. Protokol vyhotoven dne: 1. 11. 2017 **v** 11:30 **hodin.**

14. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. i příloh) 4

Protokol byl vyhotoven ve 2 **stejnopisech.**

15. Podpisy kontrolujících:

Hygienická stanice hl.m. Prahy
Oddělení hygieny dětí a mladistvých
Ústředí a poboček Centrum, Východ a Jih
Měšická 646/5, 190 00 Praha 9
Tel.: 281 000 431

16. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

a) kontrolovanou osobou přítomnou na místě kontroly, uvedenou výše v bodu 5.:

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

[redacted]

Dne 1. 11. 2017 v 11:30 hodin

ZÁKLADNÍ ŠKOLA
T.G. MASARYKA Praha 7
Ortenovo náměstí 34
170 00 Praha 7
IČO: 629 31 018

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Čj.: HSHMP 55234/2023

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 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), 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 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):

Kateřina Malinová, Bc, č. sl. průkazu 9327

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

Školní jídelna Základní školy T.G. Masaryka, Ortenovo náměstí 1275/34, Praha 7, 170 00, IČO: 62931016

4. Kontrolovaná osoba:
právnická osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

Základní škola T.G. Masaryka Praha 7, Ortenovo náměstí 34, Ortenovo nám. 1275/34,

170 00 Praha 7, IČO: 62931016

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

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

[redacted]

6. Kontrola zahájena dne: 13. 10. 2023 v 10.30 hodin.

úkonem: předložením služebního průkazu osobě uvedené v bodě č. 5.

7. Předmět kontroly:

Plnění povinností stanovených v nařízení a předpisech platných pro provozovatele potravinářských podniků: Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, Zákon č. 258/2000 Sb., Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, Vyhláška 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.

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;
  - vysledovatelnosti, 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);

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

- ✓ přezkoumání dokumentů, záznamů o sledovatelnosti, včetně příslušných dokumentů doprovázejících potraviny,
- ✓ rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky;

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

kontrola HACCP

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

Celková kapacita školní jídelny je stanovena na 550 strávníků, přihlášeno je 450 strávníků. Dnes bylo připraveno 409 obědů. Stavebnětechnický stav provozovny je vyhovující (nový povrch podlahy je těžko omyvatelný), rekonstrukce 2022. V provozovně jsou k dispozici pracovní plochy a výrobní úseky, které jsou rozděleny dle druhu činností, chladící zařízení rozdělena dle druhu potravin. V každé lednici je k dispozici teploměr. Dále je k dispozici oddělené mytí stolního nádobí vybavené dřezem, myčkou a mytí provozního nádobí, kde je vyčleněn technický dvojdřez a myčka nádobí. K dispozici jsou umyvadla na mytí rukou vybavená tekutým mýdlem a jednorázovými ručníky. Dále má provozovna sklad obalů, příjem potravin, suchý sklad, sklad chlazených a mražených potravin, chlazený sklad ovoce, zeleniny, hrubou přípravnu zeleniny se škrabkou a dřezem s přívodem vody, biologický odpad je skladován ve vyčleněném chladícím zařízení. Úklidovou místnost s výlevkou a přívodem vody, hygienické zařízení a šatnu pro zaměstnance. Provozní čistota byla vyhovující, pracovní plochy a technologické zařízení jsou udržována v čistotě a pořádku. Osobní čistota je na vyhovující hygienické úrovni, personál nosí čistý pracovní oděv. Skladování potravin v době kontroly byl dle slučitelnosti sortimentu. V provozovně je dostatek chladicích zařízení a skladů, ve kterých je rozděleno uložení potravin a surovin dle slučitelnosti. V době kontroly nebyly nalezeny žádné potraviny s prošlým datem minimální spotřeby. Potraviny a suroviny bez originálního obalu jsou řádně značeny datem spotřeby. Školní jídelna má řádně zavedený stálý postup založený na zásadách HACCP, kterým se řídí. Výdej stravy zajišťuje pracovnice školní kuchyně. Před výdejem pokrmů je měřena teplota vpichovým teploměrem a následně je písemně zaznamenána. Záznamy předloženy. Informace o alergenech jsou k dispozici na jídelním listu, který je vyvěšen na nástěnce. V době kontroly nebyl zjištěn výskyt hmyzu ani hlodavců. Úklid provozovny je dle sdělení prováděn denně a dle potřeby, což odpovídá stavu a tato skutečnost odpovídá předloženému sanitačnímu řádu.

Větrání – VZT zařízení je kontrolováno a čištěno pravidelně odbornou firmou. Školení osob činných ve stravovacím prostoru je pravidelné, záznamy o školeních předloženy, poslední školení proběhlo v srpnu 2023.

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

V době kontroly bylo provedeno kontrolní měření jídla. Naměřené teploty odpovídaly teplotám stanoveným v příručce HACCP (vepřové maso po italsku 76,7 °C, těstoviny 61°C, rýžový nákyp s ovocem 75,1°C, polévka jarní 81,5°C). Pro měření byl použit kalibrovaný digitální teploměr typ 30.1050 s vpichovou sondou, kalibrační list č. KLT – 21K-7252, datum kalibrace 10. 11. 2021.

V rámci plnění povinností kontrolované osoby, nebyly v době kontroly shledány nedostatky, které by byly v rozporu s platnými právními předpisy v oblasti ochrany veřejného zdraví.

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.

14. Protokol vyhotoven dne: 20. 10. 2023 v 11 hodin.

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

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Bc. Kateřina Malinová

Digitálně podepsal Bc. Kateřina Malinová
Datum: 2023.10.20 12:17:22 +02'00'

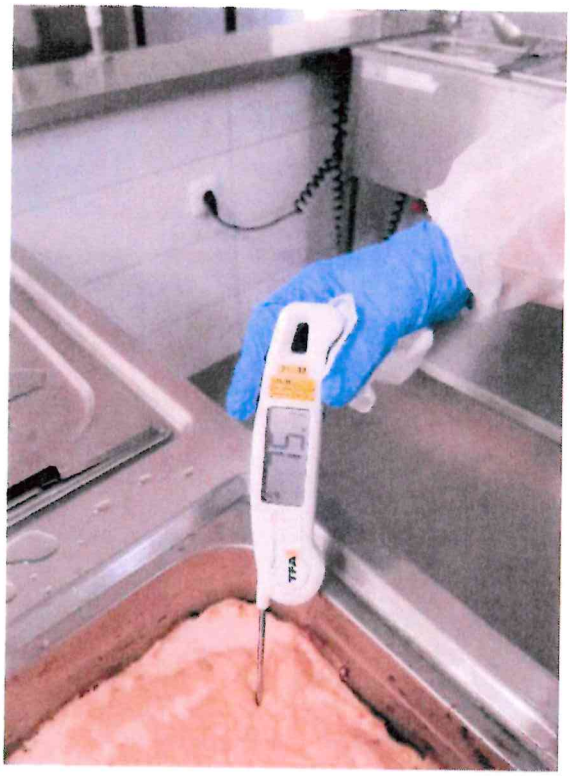
17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

nepředáno na místě, zasláno do datové schránky

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Fotodokumentace: měření pokrmů připravených k výdeji





Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 296 336 700 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

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 64536/2025

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (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), a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 258/2000 Sb.")

1. **Pravomoc k výkonu kontroly:**

- § 82 odst. 2 písm. b) zákona č. 258/2000 Sb.
- § 14 odst. 1 písm. a) ve spojení s § 16 odst. 1 písm. a) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon č. 110/1997 Sb.")

2. Kontrolující:

Ing. Eliška Kozová, č. p. 9375 – vedoucí kontrolní skupiny

Ing. Magda Čermáková, č. p. 9034

3. Místo kontroly:

Školní jídelna při Základní škole T. G. Masaryka Praha 7, Ortenovo náměstí 34, 170 00 Praha 7 - Holešovice

4. Kontrola zahájena dne: 20. 11. 2025 v 8:45 hodin

úkonem: předložením služebních průkazů osobě uvedené v bodě č. 6

5. Kontrolovaná osoba:

právnická osoba: Základní škola T. G. Masaryka Praha 7, Ortenovo náměstí 34, Ortenovo náměstí 1275/34, Holešovice, 170 00 Praha 7, IČO: 62931016

6. Osoby přítomné na místě kontroly:

povinná osoba:

[redacted]

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.")
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin (dále jen „nařízení (ES) č. 852/2004")
- 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, o úředních kontrolách a jiných úředních činnostech
- Nařízení Komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny (dále jen „nařízení (ES) č. 2073/2005")
- 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")
- zákon č. 110/1997 Sb.
- 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
- Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů.

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

- 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 a jiných záznamů, které mohou být důležité pro posouzení souladu s pravidly uvedenými v čl. 1 odst. 2, případně včetně

příslušných dokumentů doprovázejících potraviny a veškeré látky či materiály, které do zařízení vstupují nebo je opouštějí;
- rozhovory s provozovateli a jejich pracovníky;
- ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů;
- odběr vzorků, analýzy, diagnostika a testy;
- audity provozovatelů;
- další činnosti potřebné ke zjištění případů nesouladu.

9. Vzorky odebrány: ano

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, tj. částku 5,- Kč. 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:

Měření množství soli v polévce

den jeho provedení: 20. 11. 2025

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

Kontrola zařízení školní jídelny (dále jen „ŠJ") byla provedena v rámci státního zdravotního dozoru. Stravovací provoz s kapacitou 750 porcí a školní jídelna se nacházejí v budově základní školy. Zajišťuje oběd pro žáky a personál ZŠ (cca 500 porcí) a obědy a svačiny dodává také do 4 mateřských a jedné lesní mateřské školy v Praze 7 (celkem cca 150 porcí). Připravuje se taktéž dietní bezlepková a bezlaktózová strava. V den kontroly se podával vývar s krupkami, jako menu 1 hovězí guláš s houskovým knedlíkem a menu 2 bramborové taštičky plněné mákem s povidlovým přelivem. V době kontroly probíhala ve varně příprava teplých pokrmů a následně jejich rozdělení do gastronádob a expedice do výdejen mateřských škol.

Byly zkontrolovány skladovací prostory – suchý sklad, vestavěné chladicí boxy na ovoce a zeleninu a samostatné sklady s mrazicími a chladicími zařízeními, hrubá přípravna zeleniny se škrabkou brambor. V mrazicím zařízení se v době kontroly nacházely 4 neoznačené sáčky zmrazeného nakrájeného bílého zelí (foto 1). *To je v rozporu s § 24 odst. 1 písm. a) zákona č. 258/2000 Sb. ve spojení s čl. 18 bodem 1 nařízení (ES) č. 178/2002: ve všech fázích výroby, zpracování a distribuce je nutné zajistit sledovatelnost potravin.*

Syrové maso a vejce se zpracovávají ve stavebně odděleném úseku s dřezem, umyvadlem na mytí rukou a chladicím zařízením na maso. Úsek mytí provozního nádobí je stavebně oddělen. Varna je rozdělena na plochy pro krájení čisté zeleniny, vařených pokrmů, přípravy bezlepkové diety, přípravy těsta, varné centrum s konvektomaty. Vyčleněn je také prostor pro sanitaci přepravních obalů; gastronádoby distribuované do mateřských škol s myjí v tamějších přípravných kuchyňkách.

Úsek výdeje hotových pokrmů je vybaven výdejním pultem, ohřevnými vanami, ohřívači talířů, výhřevnými skříněmi pro uchování pokrmů v gastronádobách, barely na nápoje, boxy na uložení příborů a táců a chladicí vitrínou pro uložení zeleninových salátů (samoobslužný výdej) a další samostatnou vitrínou pro mléčné výrobky. Navazuje úsek mytí stolního nádobí - strávníci odkládají tácy s použitým nádobím na dopravník. Mřížka vedení vzduchotechniky, které je uchyceno pod stropem úseku výdeje hotových pokrmů a mytí stolního nádobí, byla v době kontroly silně znečištěna a zanesena prachem (foto 2a a 2b). *To je v rozporu s čl. 4 odst. 2 příl. II. kap. I bodem 1 nařízení (ES) č. 852/20004: potravinářské prostory musí být udržovány v čistotě a dobrém stavu.*

Pracovnice měly v době kontroly vhodný čistý pracovní oděv a pokrývku hlavy. Umyvadla ve stravovacím provozu jsou vybavena mýdlem a jednorázovými ručníky, odpadkové koše kryté. Místnost označená jako „sklad čistého prádla" slouží jako šatna pro zaměstnankyně, jsou zde umístěny skříňky pro oddělené ukládání pracovního a civilního oblečení, dále se zde v době kontroly nacházely osobní věci zaměstnankyň na židli a v regálu (oděvy, obuv, kabelka, kosmetika, přezůvky, cigarety) a v regálu taktéž prázdné jednorázové plastové a skleněné obaly, papírové obaly od vajec a pečivo (foto 3a až 3c). Pračka a sušička pro praní pracovních oděvů je umístěna v prostoru úklidové komory s výlevkou (foto 4). *To je v rozporu s odst. 2 příl. II. kap. I bodem 2 písm. c) a bodem 9: uspořádání potravinářských prostor musí umožňovat správnou hygienickou praxi vč. ochrany před kontaminací; musí být zajištěna vhodná příslušenství pro převlékání pracovníků.*

Příručka HACCP je vypracována pro danou provozovnu, jako kritický kontrolní bod je stanoveno nepřerušení teplotního řetězce, je sledována teplota stravy před výdejem teplého pokrmu (min. 60 °C). Alergeny značeny na jídelním lístku. Deratizace prostor se provádí 2x ročně, poslední školení ze zásad správné hygienické praxe proběhlo v srpnu 2025.

V rámci kontroly byl odebrán vzorek polévky – vývaru s krupkami - v množství 200 ml pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Bylo zjištěno, že v podávané porci polévky (200 ml) je obsaženo **0,61 g NaCl.** Toto množství pokrývá jenom v polévce 24 % z doporučeného denního příjmu soli. Pro úplnost se poznamenává, že oběd představuje z denního příjmu 35 %. Dále viz přiložený záznam, který je přílohou tohoto Protokolu o kontrole.

Závěr

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

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

Předložení písemné zprávy o odstranění nedostatků do **9. 1. 2026**.

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.

14. Protokol vyhotoven dne: 10. 12. 2025 v 10:00 hodin

15. Protokol obsahuje: 5 stran + 2 přílohy + fotodokumentaci

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících:

Ing. Eliška Kozová
rada oddělení hygieny dětí a mladistvých I.

Ing. Eliška Kozová
Digitálně podepsal Ing. Eliška Kozová
Datum: 2025.12.10 12:41:06 +01'00'

Ing. Magda Čermáková
vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých I.

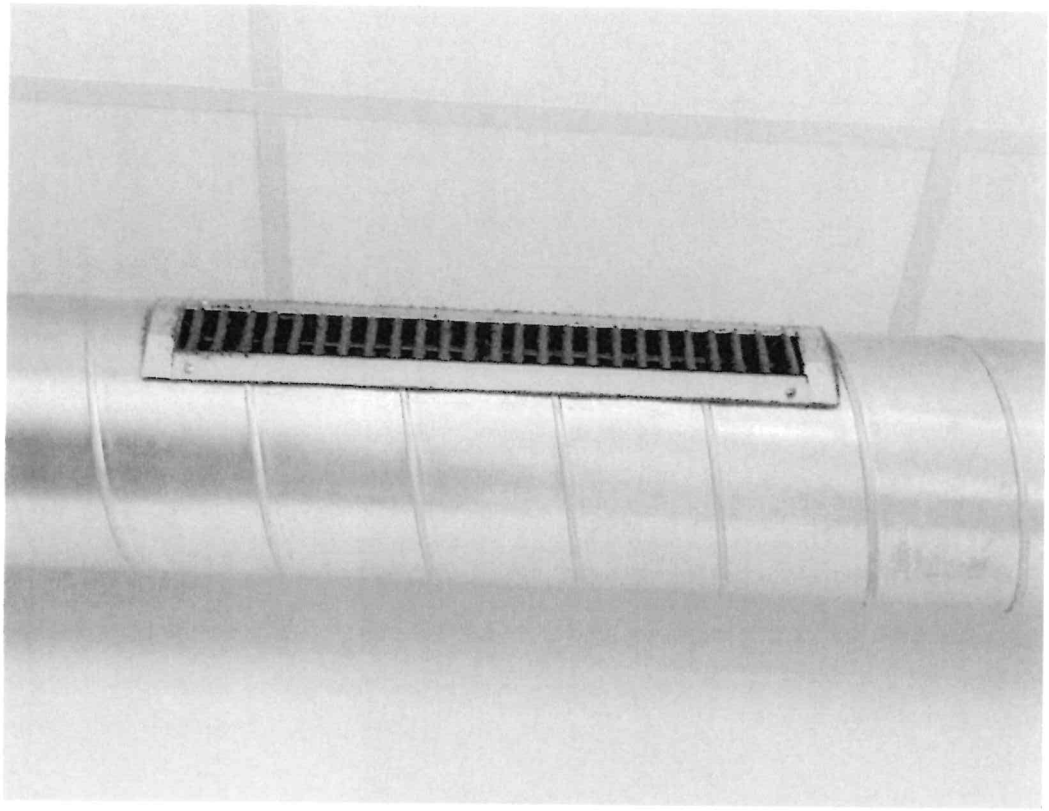
"podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

nepředáno na místě kontroly, zasláno do datové schránky



foto č. 1 – zamrazené nakrájené zelí, neoznačené



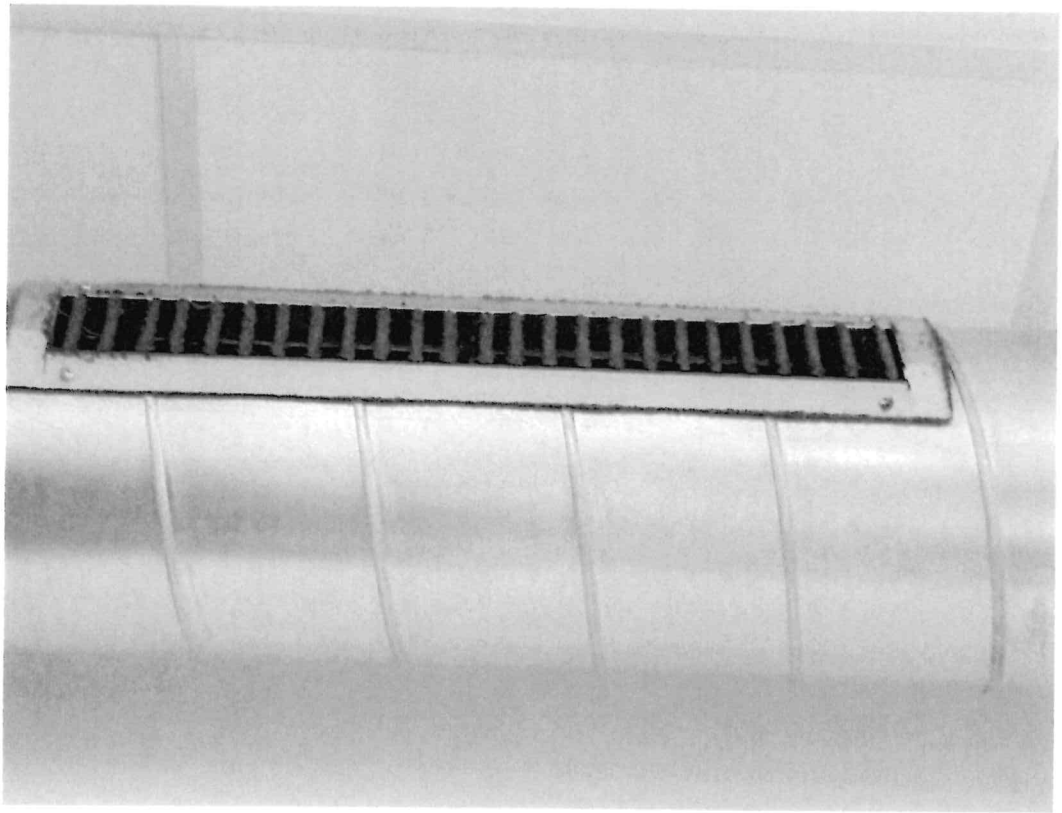


foto č. 2a – 2b – znečištěná mřížka vedení vzduchotechniky nad úsekem výdeje pokrmů; detail





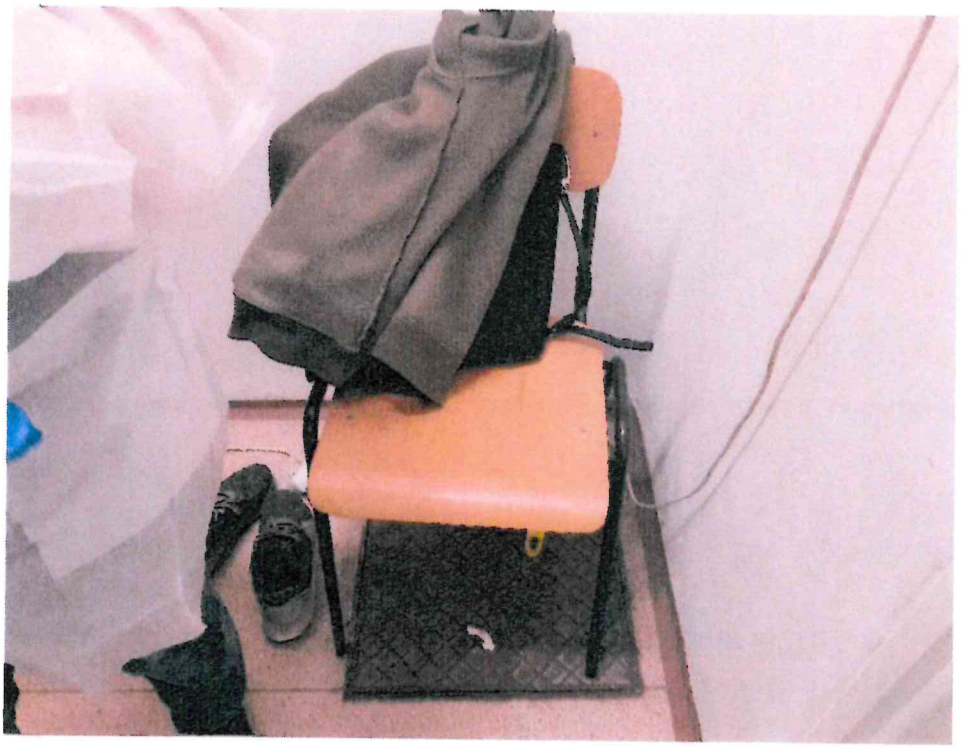


foto č. 3a až 3c – osobní věci v regálu v místnosti označené „sklad čistého prádla“



foto č. 4 – pračka se sušičkou umístěné v úklidové komoře s výlevkou