Předmět: Žádost o informaci dle zák. 106/1999 Sb. - [redacted] - Zařízení školního stravování Letňany

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Rytířská 404/12

110 01 Praha 1

(k rukám pobočky Sever)

Hygienická stanice hlavního města Prahy - pobočka Sever

Ředitel odboru

Ing. Anna Ing. Anna Füleová

5, Měšická 646, 190 00 Praha 9-Prosek

Žadatel:

[redacted]

Věc: Žádost o poskytnutí informace dle zákona č. 106/1999 Sb.

V souladu se zákonem č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, žádám o poskytnutí následujících informací:

Kopie (sken) protokolu z poslední kontroly, kterou Hygienická stanice hl. m. Prahy provedla v organizaci Zařízení školního stravování v Letňanech (IČO: 29011647, sídlo Fryčovická 462, 199 00 Praha 9 – Letňany).

Žádost směřuje zejména na kontrolu provedenou v souvislosti s šetřením SVS ve společnosti Fjord Bohemia, s.r.o.

Požadovanou informaci prosím zašlete v elektronické podobě na e-mailovou adresu: [redacted] (případně na adresu, ze které je tato žádost odesílána).

V Praze dne 11. 3. 2026

[redacted]

HYGIENICKÁ STANICE HLAVNÍHO MĚSTA PRAHY

[redacted]

Naše č. j.: HSHMP 14041/2026
Sp. zn.: S-HSHMP 14041/2026
Vyřizuje: Ing. Anna Füleová
Tel.: 221 437 927
E-mail: anna.fuleova@hygpraha.cz
V Praze dne: 20. 3. 2026
Počet listů/příloh: 1/5

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

Vážený pane,

dne 11. 3. 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 14041/2026.

Vámi požadované informace, poskytnutí kopie protokolu z poslední kontroly Zařízení školního stravování v Letňanech IČO: 29011647, sídlo Fryčovická 462, 199 00 Praha 9 – Letňany. Žádost směřuje zejména na kontrolu provedenou v souvislosti s šetřením SVS ve společnosti Fjord Bohemia, s.r.o.

V přílohách Vám zasíláme požadované kopie protokolů z kontroly školních jídelen, provozovatele Zařízení školního stravování v Letňanech IČO: 29011647, které byly provedeny na základě šetření souvisejícího s dodáním mražených ryb od společnosti Fjord Bohemia, s.r.o.

Přílohy:

1. Příloha č. 1 č. j. HSHMP 09133/2026, Školní jídelna, Místecká454, Letňany
2. Příloha č. 2 č. j. HSHMP 09137/2026, Školní jídelna, Příborská 514, Letňany
3. Příloha č. 3 č.j. HSHMP 09148/2026 ŠJ při ZŠ, Třinecká 350, Letňany
4. Příloha č. 4 č.j. HSHMP 09147/2026 Školní jídelna Fryčovická, Letňany
5. Příloha č. 5 č.j. HSHMP 09104/2026 Školní jídelna, Dobratická 525, Letňany.

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.: 221 437 711 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Č.j.: HSHMP 09133/2026

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.
- ✓ § 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):
Bc. Vladimíra Jansová, č. sl. průkazu 9191

3. Místo kontroly (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa)**: Školní jídelna, Místecká454, Letňany, 190 00 Praha 9**

4. Kontrolovaná osoba:právnická osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO): **Zařízení školního stravování v Letňanech, Fryčovická 462, 199 00, Praha 9 – Letňany, IČ 29011647, příspěvková organizace**

5. Osoby přítomné na místě kontroly:
povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, číslo dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu): [redacted] **– vedoucí školní jídelny**

Povinná osoba byla kontrolujícího vyzvána k tomu, aby informovala kontrolovanou osobu o zahájení a provádění kontroly.

6. Kontrola zahájena dne: 17. 2. 2025 v 12,20 hodin
úkonem: předložením služebních průkazů osobě uvedené v bodě č. 5

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.
- ✓ 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
- ✓ 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")
- ✓ 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
- ✓ 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.")

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

- ✓ inspekce:
  - vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
  - výrobků a procesů na čištění a údržbu;
  - sledovatelnost, 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 jejich pracovníky

9. Vzorky odebrány: ne

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:
Obdržení dokladů – aktualizovaná příručka systému HACCP provozovny vedený pod č.j. HSHMP 09427/2026
Den jeho provedení: 18. 2. 2026

11. Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:
V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena hygienická kontrola provozu zařízení Školní jídelny, Místecká 454, Praha 9- Letňany.
Byla provedena kontrola podmínek pro hygienické provedení pracovních postupů – příjem a skladování potravin, kontrola zajištění sledovatelnosti potravin a dodržování lhůt použitelnosti či minimální trvanlivosti u potravin.

Skladovací prostory – suchý sklad, chlazený sklad (chladící boxy, chladnice a mrazáky), sklad konzerv, skladování bio odpadu v určených nádobách, sklad ostatních potřeb.
Provozovna je vybavena odpovídajícím kontrolním zařízením – teploměry ve skladovacích prostorech a teploměry pro kontrolu dodržení teplotního řetězce pokrmů. V době kontroly byly potraviny uloženy dle požadovaných teplot (dle výrobce nebo stanovených teplotách v HACCP příručce).

Namátkovou kontrolou nebyly v suchém skladu ani v chladících a mrazících zařízeních nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti či minimální trvanlivosti. Potraviny jsou skladovány odděleně dle slučitelnosti. Je zajištěna sledovatelnost potravin, byly předloženy dodací listy skladovaných mražených rybích výrobků.

Namátkovou kontrolou nebyly v suchém skladu ani v chladících a mrazících zařízeních nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti či minimální trvanlivosti. Potraviny jsou skladovány odděleně dle slučitelnosti. Je zajištěna sledovatelnost potravin. V rámci kontroly byly předloženy dodací listy všech skladovaných mražených rybích výrobků. Povinná osoba paní Helena Novotná sdělila, že došlo k převzetí zboží – Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum frozen, dne 4. 2. 2026, kde byla uvedena expirace na dodacím listu firmy Fjord Bohemia č. 125633478 do 18.12.2025.
Na základě telefonického pokynu provozovatele školních jídelen, [redacted] byla potravina Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum frozen zpracována ke konzumaci.
Dle předložených jídelních lístků bylo zboží použito k přípravě obědů dne 5.2.2026 – lososové karbanátky. Dle sdělení povinné osoby nebyly hlášeny žádné zdravotní potíže u konzumentů. V rámci kontroly obdržela HSHMP dne 18. 2. 2026 od provozovatele školních jídelen, [redacted], pod č.j. HSHMP 09427/2026, vyjádření zástupce firmy Fjord Bohemia [redacted] k dodávce potraviny Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum frozen, dodané dne 4. 2. 2026, včetně laboratorního rozboru.

Dne 18. 2. 2026 byl předložen HACCP plán provozovny. Výrobní sortiment dle předloženého HACCP plánu provozovny je výroba a výdej teplých pokrmů, výroba a výdej studených pokrmů.
Průměrná výroba: do 260 porcí/denně, cca 100 (svačiny – dopolední, odpolední)
Technologické postupy v HCCP plánu obsahují příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, kontrola doby použitelnosti, evidence dodacích listů potvrzených při přejímce zboží, uložení při požadovaných skladovacích podmínek dle výrobce/dodavatele, vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodávky.

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Navržená nápravná opatření: vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání (ve vyčleněném chladícím prostoru) do doby vrácení suroviny dodavateli, pokud nebylo vráceno ihned – upozornění na závady při přepravě potravin – seznámení pracovníků s výskytem potraviny v nezvládnutém stavu

Dále je zpracován postup a analýza nebezpečí pro zchlazování a zmrazování produktů. Zmrazené produkty se uchovávají v mrazícím zařízení k tomu určeném 3 měsíce včetně data výroby, jsou takto viditelně označeny.

Školení personálu je prováděno 1x ročně.

Při výkonu kontroly byla pořízena fotodokumentace.

V rámci sledovaných ukazatelů nebyly shledány závady.

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: 4. 2026 v 9:30 hodin

15. Protokol obsahuje: (počet stránek protokolu) 5 včetně fotodokumentace + 1 příloha (vyjádření k dodávce zástupce firmy Fjord Bohemia [redacted]

16. Podpisy kontrolujících:

Bc. VLADIMÍRA JANSOVÁ
rada oddělení hygieny dětí a mladistvých II.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole: nepředáno na místě, odesláno do datové schránky

Fotodokumentace

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Foto č.1 – prostor skladování mražených potravin



Foto č.2 –Obalované rybí porce z tresky se sýrem – minimální trvanlivost do 15. 4. 2027



Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Č.j.: HSHMP 09137/2026

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.

✓ § 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):
Bc. Vladimíra Jansová, č. sl. průkazu 9191

3. Místo kontroly (lze specifikovat zejména názvem a adresou provozovny nebo jiným přesným popisem místa)**: Školní jídelna, Příborská 514, Letňany, 190 00 Praha 9**

4. Kontrolovaná osoba: právnická osoba (obchodní firma/název, sídlo, IČO): **Zařízení školního stravování v Letňanech, Fryčovická 462, 199 00, Praha 9 – Letňany, IČ 29011647, příspěvková organizace**

5. Osoby přítomné na místě kontroly:
povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, číslo dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu): [redacted] **– vedoucí školní jídelny**

Povinná osoba byla kontrolujícího vyzvána k tomu, aby informovala kontrolovanou osobu o zahájení a provádění kontroly.

6. Kontrola zahájena dne: 17. 2. 2025 v 10,30 hodin
úkonem: předložením služebních průkazů osobě uvedené v bodě č. 5

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.
- ✓ 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
- ✓ 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")
- ✓ 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
- ✓ 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.")

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

- ✓ inspekce:
  - vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
  - výrobků a procesů na čištění a údržbu;
  - sledovatelnost, 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 jejich pracovníky

9. Vzorky odebrány: ne

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:
Obdržení dokladů – aktualizovaná příručka systému HACCP provozovny vedený pod č.j. HSHMP 09427/2026
Den jeho provedení: 18. 2. 2026

11. Kontrolní zjištění včetně uvedení podkladů, ze kterých vychází:
V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena hygienická kontrola provozu zařízení Školní jídelny, Příborská 514, Praha 9- Letňany.
Byla provedena kontrola podmínek pro hygienické provedení pracovních postupů – příjem a skladování potravin, kontrola zajištění sledovatelnosti potravin a dodržování lhůt použitelnosti či minimální trvanlivosti u potravin.

Skladovací prostory – suchý sklad, chlazený sklad (chladící boxy, chladnice a mrazáky), sklad konzerv, skladování bio odpadu v určených nádobách, sklad ostatních potřeb.
Provozovna je vybavena odpovídajícím kontrolním zařízením – teploměry ve skladovacích prostorech a teploměry pro kontrolu dodržení teplotního řetězce pokrmů. V době kontroly byly potraviny uloženy dle požadovaných teplot (dle výrobce nebo stanovených teplotách v HACCP příručce).
Namátkovou kontrolou nebyly v suchém skladu ani v chladících a mrazících zařízeních nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti či minimální trvanlivosti. Potraviny jsou skladovány odděleně dle slučitelnosti. Je zajištěna sledovatelnost potravin. V rámci kontroly byly předloženy dodací listy všech skladovaných mražených rybích výrobků. Povinná osoba [redacted] sdělila, že při přebírání zboží – Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum frozen, dne 4. 2. 2026, byla zjištěna expirace na dodacím listu firmy Fjord Bohemia č. 125633478 do 18.12.2025. Ihned telefonicky informovala provozovatele školních jídelen, [redacted] a zástupce dodavatele zboží firmy Fjord Bohemia.
Na základě telefonického pokynu provozovatele školních jídelen, [redacted], byla potravina Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum frozen zpracována ke konzumaci.
Dle předložených jídelních lístků bylo zboží použito k přípravě obědů dne 5.2.2026 – lososové karbanátky. Dle sdělení povinné osoby nebyly hlášeny žádné zdravotní potíže u konzumentů. V rámci kontroly obdržela HSHMP dne 18. 2. 2026 od provozovatele školních jídelen, [redacted] pod č.j. HSHMP 09427/2026, vyjádření zástupce firmy Fjord Bohemia [redacted] k dodávce potraviny Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum frozen, dodané dne 4. 2. 2026, včetně laboratorního rozboru.

Dne 18. 2. 2026 byl předložen HACCP plán provozovny. Výrobní sortiment dle předloženého HACCP plánu provozovny je výroba a výdej teplých pokrmů, výroba a výdej studených pokrmů.
Průměrná výroba: do 300 porcí/denně. Technologické postupy v HCCP plánu obsahují příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, kontrola doby použitelnosti, evidence dodacích listů potvrzených při přejímce zboží, uložení při požadovaných skladovacích podmínek dle výrobce/dodavatele, vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodávky. Navržená nápravná opatření: vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání (ve vyčleněném chladícím prostoru) do doby vrácení suroviny dodavateli, pokud nebylo vráceno ihned – upozornění na závady při přepravě potravin – seznámení pracovníků s výskytem potraviny v nezvládnutém stavu.
Dále je zpracován postup a analýza nebezpečí pro zchlazování a zmrazování produktů. Zmrazené produkty se uchovávají v mrazícím zařízení k tomu určeném 3 měsíce včetně data výroby, jsou takto viditelně označeny (viz foto č.2).

Školení personálu je prováděno 1x ročně.

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Při výkonu kontroly byla pořízena fotodokumentace.

V rámci sledovaných ukazatelů nebyly shledány závady.

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: 4 3. 2026 v 9:15 hodin

15. Protokol obsahuje: (počet stránek protokolu)
5 včetně fotodokumentace + 3 přílohy
(dodací list č. firmy Fjord Bohemia č. 125633478, vyjádření k dodávce zástupce firmy Fjord Bohemia [redacted], jídelní lístek od 2. 2. – 6. 2. 2026)

16. Podpisy kontrolujících:

Bc. VLADIMÍRA JANSOVÁ
rada oddělení hygieny dětí a mladistvých II.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole: nepředáno na místě, odesláno do datové schránky

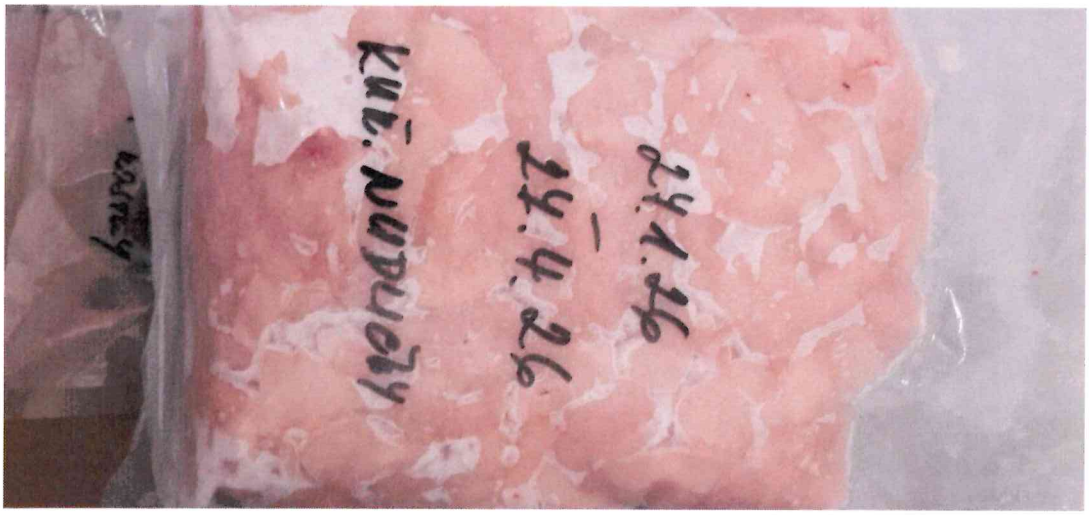
Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Fotodokumentace

Foto č.1 – skladování mražených výrobku



Foto č. 2 – značení zamrazeného malého množství masa



Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Č.j.: HSHMP 09148/2026

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.

✓ § 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):

Mgr. Kateřina Jedličková, č. sl. průkazu 9374

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

Školní jídelna Rychnovská při Základní škole generála Františka Fajtla DFC, Třinecká 350, 199 00 Praha 9 - Letňany

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

Zařízení školního stravování v Letňanech, Fryčovická 462, Letňany, 199 00 Praha 9, IČ: 29011647, příspěvková organizace

5. Osoby přítomné na místě kontroly:
povinná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, číslo dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu):

[redacted] **– vedoucí kuchařka**

6. Kontrola zahájena dne: 17. 2. 2025 v 12,30 hodin

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

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.
- ✓ 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
- ✓ 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")
- ✓ 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
- ✓ 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.")

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

- ✓ inspekce:
- vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
- výrobků a procesů na čištění a údržbu;
- sledovatelnost, 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 jejich pracovníky

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Kontrola dokumentů zaslaných elektronicky dne 18. 2. 2026 – aktualizovaná příručka systému HACCP provozovny vedený pod č.j. HSHMP 09427/2026.

Den jeho provedení: 18. 2. 2026

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

V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena kontrola provozu zařízení Školní jídelny na adrese Třinecká 350, 199 00 Praha 9- Letňany. Kontrola byla zaměřena na podmínky příjmu a skladování potravin, kontrolu zajištění sledovatelnosti potravin, dodržování lhůt použitelnosti nebo

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

minimální trvanlivosti u potravin, dodržování zásad správné hygienické praxe a postupů dle příručky systému kritických bodů (HACCP) stanovených pro kontrolovanou provozovnu.

Školní jídelna (dále jen „ŠJ“) zajišťuje stravování žáků a zaměstnanců ZŠ generála Františka Fajtla DFC (845), dětí a zaměstnanců mateřské školy Malkovského P9 (140) a seniorů z okolí (15). Maximální kapacita ŠJ je 1000 porcí obědů, obvyklý počet obědů je 800 porcí a v době kontroly bylo k výdeji připraveno 762 porcí obědů. Je podáván 1 druh polévky a 2 druhy hlavního pokrmu, zelenina/ovoce. Připravovány jsou studené a teplé nápoje k podávání v jídelně, mimo obědů i svačinky pro MŠ. Výdej obědů probíhá v době do 14:20 hod až do 15:45 hod. (vzhledem k rozvrhu). Školní jídelna připravuje dietní stravu, v době kontroly příprava 8x bezlepkového a 1x bezmléčného pokrmu.

Byly zkontrolovány prostory suchých skladů potravin, prostory pro hrubou přípravu zeleniny a brambor, chladicí zařízení určené pro mléko a mléčné výrobky, maso, vejce, ovoce a zeleninu a mrazicí zařízení pro skladování masa, zeleniny a vybraných druhů ovoce, přípravna svačinek pro MŠ. Chladicí a mrazicí zařízení monitorována teploměry pro orientační kontrolu teplot, v době kontroly teploty odpovídaly druhu uskladněných potravin dle výrobce nebo stanovených v příručce HACCP.

Při kontrole potravin v suchém skladu a v chladicích a mrazicích zařízeních nebyly nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti nebo minimální trvanlivosti. Potraviny jsou skladovány odděleně dle slučitelnosti. Sledovatelnost potravin je zajištěna.

Zaměstnanci ŠJ mají k dispozici šatnu s hygienickým zařízením (WC, umyvadlo, sprcha). V celém stravovacím provozu je u umyvadel dávkovač mýdla, ručníky na jedno použití v kontejneru, dezinfekční přípravek v dávkovači. Úklid stravovacího provozu prováděn denně vždy po ukončení prací a dále dle potřeby. Úklidová místnost společně s výlevkou samostatná, úklidové pomůcky vyčleněny. Bioodpad skladován dle předpisu, vyvážen dle stanoveného harmonogramu.
U všech pokrmů v jídelníčku jsou značeny alergeny. Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP a sanitační řád školní jídelny vypracován, doložen. Školení zaměstnanců v provádění správné hygienické praxe probíhá pravidelně dle stanoveného harmonogramu.

Kontrolou dodacích listů mražených rybích výrobků za období od 1. 2. 2026 bylo zjištěno, že dne 4. 2. 2026 firma Fjord Bohemia s.r.o., Za Avií 914/2, Čakovice, 19600 Praha 9, IČO: 25771566, dodala odběrateli, Zařízení školního stravování v Letňanech, Fryčovická 462, Letňany, 199 00 Praha 9, IČ: 29011647, zboží Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum froozen s datem exspirace 18.12.2025, Š: 20241218F, v celkovém množství 14 kusů balení s dodacím listem č. 125633477. [redacted] v den kontroly předložil vyjádření dodavatelské firmy (bez data vyhotovení) a protokol AR-25-HD-027869-01 s datem 12. 12. 2025 z laboratorního vyšetření zkušební laboratoře Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o., Radiová 1285/7, Hostivař, 102 00 Praha 10, IČO: 27449408. Toto vyjádření se závěrem laboratorního vyšetření bylo, na základě informace ředitele organizace, osobně doručeno dne 4. 2. 2026. Vzhledem k těmto informacím bylo zboží použito k výrobě teplého pokrmu, lososové karbanátky s bramborovou kaší, který byl podáván k obědu dne 5. 2. 2026.

Dne 18. 2. 2026 byl předložen HACCP plán provozovny. Výrobní sortiment dle předloženého HACCP plánu provozovny je výroba a výdej teplých, studených a pekařských pokrmů, výroba a výdej teplých, studených a pekařských dietních pokrmů a výroba a výdej teplých a studených nápojů.

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Technologické postupy v HACCP plánu obsahují příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, kontrola doby použitelnosti, evidence dodacích listů potvrzených při přejímce zboží, uložení při požadovaných skladovacích podmínek dle výrobce/dodavatele, vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodávky. Navržená nápravná opatření: vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání (ve vyčleněném chladícím prostoru) do doby vrácení suroviny dodavateli, pokud nebylo vráceno ihned – upozornění na závady při přepravě potravin – seznámení pracovníků s výskytem potraviny v nezvládnutém stavu.
Dále je zpracován postup a analýza nebezpečí pro zchlazování a zmrazování produktů. Zmrazené produkty se uchovávají v mrazícím zařízení k tomu určeném 3 měsíce včetně data výroby, jsou viditelně a řádně označeny.

ZÁVĚR:
Kontrolou povinností kontrolované osoby, které byly předmětem kontroly, nebyly shledány nedostatky, které jsou 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: 4. 3. 2026 v 15:30 hodin.

15. Protokol obsahuje: 4 strany + 3x fotodokumentace + 2 přílohy
(dodací list č. 125633477 firmy Fjord Bohemia s. r. o., vyjádření k dodávce s prošlou exspirací)

16. Podpisy kontrolujících:
Mgr. Kateřina Jedličková
rada oddělení hygieny dětí a mladistvých I.
„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole:
nepředáno na místě, odesláno do datové schránky

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Fotodokumentace k protokolu o kontrole č. j. HSHMP 09148/2026

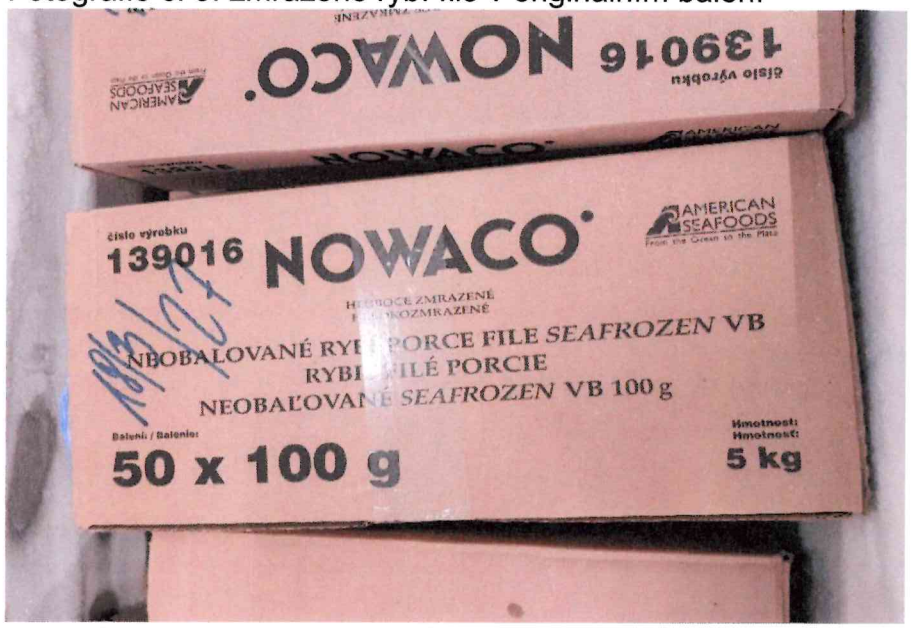
Fotografie č.1: Suchý sklad



Fotografie č. 2: Přípravna pro MŠ Malkovského P9



Fotografie č. 3: zmrazené rybí filé v originálním balení



Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Hygienická stanice hlavního města Prahy

Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Č.j.: HSHMP 09147/2026

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.

✓ § 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):

Mgr. Kateřina Jedličková, č. sl. průkazu 9374

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

Školní jídelna Fryčovická při Základní škole Fryčovická,, Fryčovická 462, 199 00 Praha 9 - Letňany

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

Zařízení školního stravování v Letňanech, Fryčovická 462, Letňany, 199 00 Praha 9, IČ: 29011647, příspěvková organizace

5. Osoby přítomné na místě kontroly:
kontrolovaná osoba (jméno a příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště, číslo dokladu totožnosti, vztah ke kontrolované osobě ve smyslu § 5 odst. 2 písm. a) kontrolního řádu):

[redacted] **– ředitel organizace**

6. Kontrola zahájena dne: 17. 2. 2025 v 11,15 hodin

úkonem: předložením služebních průkazů osobě uvedené v bodě č. 5

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

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.
- ✓ 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
- ✓ 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")
- ✓ 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
- ✓ 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.")

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

- ✓ inspekce:
- vybavení, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí;
- výrobků a procesů na čištění a údržbu;
- sledovatelnost, 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 jejich pracovníky

9. Vzorky odebrány: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Kontrola dokumentů zaslaných elektronicky dne 18. 2. 2026 – aktualizovaná příručka systému HACCP provozovny vedený pod č.j. HSHMP 09427/2026.

Den jeho provedení: 18. 2. 2026

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

V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena kontrola provozu zařízení Školní jídelny na adrese Fryčovická 462, 199 00 Praha 9- Letňany. Kontrola byla zaměřena na podmínky příjmu

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

a skladování potravin, kontrolu zajištění sledovatelnosti potravin, dodržování lhůt použitelnosti nebo minimální trvanlivosti u potravin, dodržování zásad správné hygienické praxe a postupů dle příručky systému kritických bodů (HACCP) stanovených pro kontrolovanou provozovnu.

Školní jídelna (dále jen „ŠJ“) zajišťuje stravování pouze žáků a zaměstnanců ZŠ Fryčovická v místě. Žáci a zaměstnanci se stravují v jídelně. Maximální kapacita ŠJ je 850 porcí obědů, obvyklý počet obědů je 770 porcí obědů a v době kontroly bylo připraveno k výdeji 600 porcí obědů. Je podáván 1 druh polévky a 2 druhy hlavního pokrmu, zelenina/ovoce. Připravovány jsou studené a teplé nápoje. Výdej obědů probíhá v době do 13:45 hod. Školní jídelna připravuje dietní stravu, v době kontroly příprava 7x bezlepkového a 1x bezmléčného pokrmu.

Byly zkontrolovány prostory suchých skladů potravin, prostory pro hrubou přípravu zeleniny a brambor, chladicí zařízení určené pro mléko a mléčné výrobky, maso, vejce, ovoce a zeleninu a mrazicí zařízení pro skladování masa, zeleniny a vybraných druhů ovoce. Chladicí a mrazicí zařízení vybavena teploměry pro orientační kontrolu teplot, v době kontroly monitorované teploty odpovídaly druhu uskladněných potravin dle výrobce nebo teplot stanovených v příručce HACCP.
Při kontrole potravin v suchém skladu a v chladících a mrazících zařízeních nebyly nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti nebo minimální trvanlivosti. Potraviny jsou skladovány odděleně dle slučitelnosti. Je zajištěna sledovatelnost potravin.

Zaměstnanci ŠJ mají k dispozici šatnu, hygienické zařízení (WC, umyvadlo, sprcha). V celém stravovacím provozu je u umyvadel dávkovač mýdla, ručníky na jedno použití v kontejneru, dezinfekční přípravek v dávkovači. Úklid celého stravovacího provozu je prováděn denně vždy po ukončení prací a dále dle potřeby. Úklidová místnost společně s výlevkou samostatná, úklidové pomůcky vyčleněny. Bioodpad skladován dle předpisu, vyvážen dle stanoveného harmonogramu.
U všech pokrmů v jídelníčku jsou značeny alergeny. Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP a sanitační řád školní jídelny vypracován, doložen. Školení zaměstnanců v provádění správné hygienické praxe probíhá pravidelně dle stanoveného harmonogramu.

V rámci kontroly byly předloženy dodací listy všech mražených rybích výrobků dodaných v roce 2026. Bylo zjištěno, že dne 4. 2. 2026, dodacím listem č. 125633475 firmy Fjord Bohemia s.r.o., Za Avií 914/2, Čakovice, 19600 Praha 9, IČO: 25771566, bylo odběrateli, Zařízení školního stravování v Letňanech, Fryčovická 462, Letňany, 199 00 Praha 9, IČ: 29011647, dodáno zboží Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum froozen, s datem exspirace 18.12.2025, Š: 20241218F, v celkovém množství 9 kusů balení. Zároveň bylo předloženo vyjádření dodavatelské firmy (bez data vyhotovení) a protokol AR-25-HD-027869-01, s datem 12. 12. 2025, z laboratorního vyšetření zkušební laboratoře Eurofins Food & Feed Testing Czech Republic s.r.o., Radiová 1285/7, Hostivař, 102 00 Praha 10, IČO: 27449408. Toto vyjádření se závěrem laboratorního vyšetření bylo, na základě informace [redacted], osobně doručeno dne 4. 2. 2026. Vzhledem k těmto informacím bylo zboží použito k výrobě teplého pokrmu, lososové karbanátky s bramborovou kaší, které byly podávány k obědu dne 5. 2. 2026.
Dne 18. 2. 2026 byl předložen HACCP plán provozovny. Výrobní sortiment dle předloženého HACCP plánu provozovny je výroba a výdej teplých, studených a pekařských pokrmů, výroba a výdej teplých, studených a pekařských dietních pokrmů a výroba a výdej teplých a studených nápojů.
Technologické postupy v HACCP plánu obsahují příjem surovin od dodavatelů, kontrola kvality, kontrola doby použitelnosti, evidence dodacích listů potvrzených při přejímce zboží, uložení při

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

požadovaných skladovacích podmínek dle výrobce/dodavatele, vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodávky. Navržená nápravná opatření: vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání (ve vyčleněném chladícím prostoru) do doby vrácení suroviny dodavateli, pokud nebylo vráceno ihned – upozornění na závady při přepravě potravin – seznámení pracovníků s výskytem potraviny v nezvládnutém stavu.
Dále je zpracován postup a analýza nebezpečí pro zchlazování a zmrazování produktů. Zmrazené produkty se uchovávají v mrazícím zařízení k tomu určeném 3 měsíce včetně data výroby, jsou viditelně a řádně označeny.

ZÁVĚR:
Kontrolou povinností kontrolované osoby, které byly předmětem kontroly, nebyly shledány nedostatky, které jsou 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: 4. 3. 2026 v 13:00 hodin.

15. Protokol obsahuje: 4 strany + 3x fotodokumentace + 2 přílohy
(dodací list č. 125633475 firmy Fjord Bohemia s. r. o., vyjádření k dodávce s prošlou exspirací)

16. Podpisy kontrolujících:
Mgr. Kateřina Jedličková
rada oddělení hygieny dětí a mladistvých I.

„podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem“

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole:

nepředáno na místě, odesláno do datové schránky

Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • e-mail: podatelna@hygpraha.cz • ID: zpqai2i

Fotodokumentace k protokolu o kontrole č. j. HSHMP 09147/2026

Fotografie č.1: Suchý sklad



Fotografie č. 2: Skladování vajec



Fotografie č. 3: Sklad ovoce



Hygienická stanice hl. m. Prahy
Rytířská 404/12, 110 01 Praha 1 • tel.: 221 437 711 • 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 09104/2026

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

3. Místo kontroly:

Školní jídelna při Základní škole a Mateřské škole Tupolevova, Dobratická 525, Letňany, 199 00, Praha 9

4. Kontrola zahájena dne: 17. 2. 2026 v 9:15 hodin

úkonem: předložením služebního průkazu osobě uvedené v bodě č. 6

5. Kontrolovaná osoba:

právnická osoba: Zařízení školního stravování v Letňanech, Fryčovická 462, 199 00, Praha 9 – Letňany, IČ 29011647, příspěvková organizace

6. Osoby přítomné na místě kontroly:

povinná osoba: [redacted] vedoucí školní jídelny

Povinná osoba byla kontrolující vyzvána k tomu, aby informovala kontrolovanou osobu o zahájení a provádění kontroly.

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: ne

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Obdržení dokladů – aktualizovaná příručka systému HACCP provozovny, výsledky laboratorního rozboru a vyjádření dodavatele, evid. pod č.j. HSHMP 09427/2026

den jeho provedení: 18. 2. 2026

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

V rámci státního zdravotního dozoru byla provedena kontrola provozu zařízení školní jídelny Základní školy a Mateřské školy Tupolevova na adrese Dobratická 525, Praha 9. Kontrola byla zaměřena na zajištění sledovatelnosti potravin a dodržování lhůt použitelnosti či minimální trvanlivosti a taktéž na jejich příjem a skladování.

Školní jídelna zajišťuje stravování pro max. 900 strávníků denně, z čehož 65 porcí (oběd a dopolední i odpolední svačiny) je vyváženo do Mateřské školy Tupolevova, Dobratická 525, Praha 9, a 100 porcí (oběd, svačiny) do Mateřské školy Pavla Beneše, ul. Pavla Beneše 765/5, Praha 9. Připravuje se taktéž dietní strava – bezlepková (5 porcí) a bezlaktózová (2 porce).

Byly zkontrolovány skladovací prostory suchého skladu, chladicí box a mrazicí zařízení na zeleninu a maso. Suchý sklad větrán přirozeně okny, suroviny uloženy v regálech, bezlepkové potraviny zvlášť v bednách. Otevřená balení jsou vhodně zajištěna klipem proti pronikání škůdců. Při namátkové kontrole nebyly nalezeny potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti nebo použitelnosti.

V rámci kontroly byly předloženy 2 dodací listy mražených rybích výrobků, jež byly do provozovny dodány v únoru 2026 od společnosti Fjord Bohemia s. r. o., IČO 25771566:
- DL 125633474 z 3. 2. 2026 na 10 ks 5kilogramového balení lososa obecného, kousky, vakuum, frozen, a
- DL 125633675 z 10. 2. 2026 na 4 ks 4kilogramového balení tuňáka, kousky, vakuum, frozen.

Povinná osoba sdělila, že dne 4. 2. 2026 při přebírání zboží – lososa obecného, kousky, 5 kg, vakuum frozen, byla na dodacím listu firmy Fjord Bohemia č. 125633474 zjištěna expirace do 18. 12. 2025. Ihned telefonicky informovala provozovatele školních jídelen [redacted] a zástupce dodavatele zboží firmy Fjord Bohemia. Zástupce dodavatele uvedl, že došlo k administrativnímu pochybení v datu expirace. Na základě telefonického pokynu provozovatele školních jídelen, [redacted], byla potravina Losos obecný, kousky, 5 kg, vakuum frozen zpracována ke konzumaci.

Celá výše uvedená dodávka lososa obecného byla zpracována při přípravě obědů (693 porcí lososových karbanátků) dne 5. 2. 2026. HSHMP obdržela dne 18. 2. 2026 od provozovatele školních jídelen, [redacted] vyjádření zástupce firmy Fjord Bohemia [redacted] k dodávce lososa obecného, kousky, 5 kg, vakuum frozen, dodané dne 4. 2. 2026, včetně výsledků laboratorního rozboru.

Dne 18. 2. 2026 byl předložen HACCP plán provozovny. Technologické postupy v HACCP plánu obsahují příjem surovin od dodavatelů, kontrolu kvality, doby použitelnosti, evidenci dodacích listů potvrzených při přejímce zboží, uložení při požadovaných skladovacích podmínkách dle výrobce/dodavatele, vyskladňování pro zpracování s ohledem na sledování data dodávky. Navržená nápravná opatření: vyřazení a reklamace nevyhovující dodávky, oddělené uchovávání (ve vyčleněném prostoru) do doby vrácení suroviny dodavateli, pokud nebylo vráceno ihned – upozornění na závady při přepravě potravin – seznámení pracovníků s výskytem potraviny v nezvládnutém stavu.

Dále je zpracován postup a analýza nebezpečí pro zchlazování a zmrazování produktů a polotovarů. Zmrazení produktu musí probíhat neprodleně po jeho předchozím zchlazení nebo po dohotovení, v uzavřeném balení o tloušťce produktu max. 2 – 3 cm tak, aby konečné teploty -18 °C a nižší bylo dosaženo do 2 hodin od započetí zamrazování. Takto zamrazené produkty se uchovávají v mrazicím zařízení po dobu 3 měsíců.

Závěr

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.

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: 6. 3. 2026 v 11:00 hodin

15. Protokol obsahuje: 5 stran + kopie dodacích listů 125633474 a 125633675 + fotodokumentace

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

16. Podpis kontrolující:

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

Ing. Eliška Kozová
Digitálně podepsal Ing. Eliška Kozová
Datum: 2026.03.06 11:50:33 +01'00'

"podepsáno kvalifikovaným elektronickým podpisem"

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:

nepředáno na místě kontroly, zasláno do datové schránky



foto č. 1 – suchý sklad



foto č. 2 – chladicí box na ovoce a zeleninu



foto č. 3 – mrazicí zařízení na zeleninu a maso