

Sp. zn.: S-KHSHK 04151/2026/2

Č. j.: KHSHK 04164/2026/HDM.TU/Rö

## **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, v platném znění, a podle § 88 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

### **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

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

§ 21 odst. 7 zákona č. 247/2014 Sb., o poskytování služby péče o dítě v dětské skupině a o změně souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů

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

**Mgr. Hana Rösslová, číslo služebního průkazu 086**

**Ing. Iva Beranová, číslo služebního průkazu 0217**

### **Vedoucí kontrolní skupiny** (jméno a příjmení):

**Mgr. Hana Rösslová**

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

**Výdejna při Dětské skupině Zlatíčka, Zlatá Olešnice 135**

### **4. Kontrolovaná osoba:**

**právníká osoba** (obchodní firma/název, sídlo, IČO):

**Obec Zlatá Olešnice, Zlatá Olešnice 145, 541 01 Trutnov, IČO 00278483**

### **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]:

**Petra Slezáková, narozena 28. 5. 1987, trvale bytem Dolní Olešnice 22, 543 71 Dolní Olešnice, číslo občanského průkazu 212975970 – pečující osoba (chůva) a pracovnice výdejny**

**Karolína Kirschová, narozena 15. 4. 1974, trvala bytem Polská 93, 541 01 Trutnov, číslo občanského průkazu 210656066 – pečující osoba (chůva)**

### **6. Kontrola zahájena dne: 11. 2. 2026 v 10:50 hodin.**

**úkonem: předložením služebních průkazů povinným osobám**

Kontrolující vyzval povinnou osobu, aby informovala kontrolovanou osobu o zahájení kontroly: ☒ ANO ☐ NE

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

Plnění povinností stanovených pro provozovatele potravinářského podniku provozujícího stravovací službu nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění, 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, v platném znění, zákonem č. 258/2000 Sb., zákonem č. 110/1997 Sb., nařízením 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, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004, nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS, v platném znění, nařízením Komise (EU) č. 10/2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami, v platném znění, nařízením Komise (ES) č. 2023/2006 o správné výrobní praxi pro materiály a předměty určené pro styk s potravinami, v platném znění, zákonem č. 65/2017 Sb.

**8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 nařízení EU č. 2017/625:**

- ☐ přezkoumání kontrol, které provozovatelé zavedli, a získaných výsledků
- ☒ inspekce:
  - ☒ vybavení, dopravních prostředků, prostor a jiných míst pod kontrolou provozovatelů a jejich okolí
  - ☒ zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží
  - ☒ výrobků a procesů na čištění a údržbu
  - ☒ výsledovatelnosti, označování, prezentace, reklamy a souvisejících obalových materiálů, včetně materiálů určených pro styk s potravinami
- ☒ kontrola 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 s 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:**

**doručení protokolu o auditu dne 19. 2. 2026**

## **11. Kontrolní zjištění:**

*/zjištěný stav věci s uvedením nedostatků a označení ustanovení právních předpisů, které byly porušeny, včetně uvedení podkladů (údaje, dokumenty, věci), z kterých tato kontrolní zjištění vycházejí (např. sdělení konkrétní osoby, HACCP, provozní řád apod.)/*

Kontrola byla provedena za přítomnosti pečujících osob – chův dětské skupiny. Starostka obce a rovněž i vedoucí dětské skupiny byly telefonicky informovány o provádění kontroly v dětské skupině.

Výdejna je společně s dětskou skupinou umístěna v 2. NP objektu. Ve výdejně je prováděna příprava přesnídávek a odpoledních svačin vč. jejich výdeje, příprava nápojů na pitný režim a dále výdej dovážených obědů. V době kontroly bylo vydáváno 5 porcí obědů pro děti a 2 porce pro personál dětské skupiny. Obědy připravuje a do dětské skupiny dováží zařízení společného stravování – BEST UNION s.r.o., pobočka Hostinné, Závodí 635, 541 73 Hostinné (vozimeobedy.cz). Obědy jsou dováženy do zařízení chlazené v termoobalech. Po dovozu oběda do výdejny dětské skupiny jsou gastronomické ihned předány do chladicího zařízení, před výdejem jsou ohřívány na min. 60 °C. Dovážené pokrmy jsou značeny názvem pokrmu, počtem porcí, datem výroby, datem spotřeby a podmínkami pro skladování a ohřev. Oběd byl dovezen do dětské skupiny v cca 10 hodin a výdej je prováděn v 11 až v 11:30 hodin. V době kontroly byla vydávána slepičí polévka s nudlemi a kuřecí řízek s bramborem. Před výdejem byla polévka ohřívána v nerezovém hrnci, řízek nakrájený na kousky v elektrické troubě, brambory v míse v mikrovlnné troubě.

Vstup do objektu byl v době kontroly opatřen zjevně viditelnou grafickou značkou a textem „*Kouření zakázáno včetně elektronických cigaret*“. Zákaz kouření i používání elektronických cigaret je v zařízení dodržován.

Postupy založené na zásadách HACCP jsou vypracovány na celý poskytovaný sortiment (výdej teplých pokrmů, příprava svačin a nápojů). Příručka obsahuje analýzu nebezpečí, stanovení kritických bodů, stanovení kritických limitů v kritických bodech, monitorovací postupy (způsob sledování v kritických bodech), nápravná opatření, ověření navržených postupů a evidenci stanovených kritických bodů. Příručka je vypracována v písemné podobě. V příručce kritických bodů je stanoven kontrolní kritický bod měření teploty při výdeji teplých pokrmů. V době kontroly byla prováděna aktualizace příručky HACCP, došlo ke změně dodavatele obědů, změně pracovníků dětské skupiny (výdejny).

Předložena byla evidence stanovených kritických bodů za posledních 14 dnů. Prováděny jsou denní písemné záznamy o měření teplot při výdeji teplých pokrmů. Teploty jsou měřeny pomocí digitálního vpichového teploměru. Závady v evidenci nebyly zjištěny.

Školení pracovníků ze znalostí v ochraně veřejného zdraví je prováděno. Pracovnice výdejny paní Petra Slezáková předložila osvědčení o absolvování e-školení „HACCP pro dětské skupiny, povinné hygienické minimum pro pracovníky“ pořádané dne 2. 2. 2026 společností Vše pro dětské skupiny, školitelka Bc. Ingrid Tillmann. Obsahem školení byly požadavky na zdravotní stav osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné, zásady osobní a provozní hygieny, technologie výroby, hygienicky nezávadný režim přepravy, skladování a uvádění do oběhu epidemiologicky rizikových výrobků, alimentární nákazy a otravy z potravin, speciální hygienická problematika (HACCP, záznamy, nápravná opatření, ověřování, udržování...).

Alergeny: v dětské skupině není zapsáno žádné dítě s dietním omezením. Na jídelníčku uvedeno, kdo podá informaci o přítomných alergenech.

Dispoziční řešení: výdejna navazuje na denní místnost dětí, vybavena je kuchyňskou linkou, na které je vyčleněna pracovní plocha studené kuchyně (příprava svačin, přesnídávek, čisté zeleniny) a pracovní plocha na výdej pokrmů. Dále je ve výdejně k dispozici sporák se sklokeramickou deskou a elektrickou troubou, mikrovlnná trouba, varná konvice, výdejní vyhřívací zařízení, myčka na nádobí, dřez na mytí provozního nádobí, dvojdřez, chladicí a mrazicí zařízení. Jeden dřez z dvojdrezu je využíván na mytí ovoce a plodové zeleniny a druhý dřez na mytí rukou. U dřezů je zajištěn přívod tekoucí teplé a studené vody, ovládání vodovodních baterií je pomocí páky. V době kontroly byly k dispozici jednorázové ručníky, dávkovač mýdla s náplní a odpadkový koš na použité ručníky. Výdej je prováděn přes výdejní okénko. Podlaha je kryta nepoškozeným, snadno omyvatelným povrchem, stěny jsou do výše cca 200 cm opatřeny omyvatelným nátěrem, zbytek stěn a strop je čistě vyběleno.

Na mytí stolního nádobí je k dispozici myčka. Provozní nádobí je umýváno ve dřezu s přívodem teplé a pitné vody. Mytí přepravních obalů není v provozovně dětské skupiny prováděno, zajišťuje zařízení společného stravování,

které obědy do dětské skupiny dováží.

**Skladování potravin:** v prostoru výdejny je prováděno skladování malého množství trvanlivých potravin ve skříňkách kuchyňské linky (cereálie, piškoty, čaj, toustový chléb, kváskový toustáček, červená čočka, koření). Dále je k dispozici chladicí zařízení, ve kterém bylo v době kontroly uchovááno minimální množství potravin (krabice trvanlivého mléka, několik kusů jogurtů, pomazánkového másla, 1 máslo, odděleně 2 originální balení šunky, ve spodní zásuvce plodová zelenina). V chladicím zařízení byl umístěn teploměr. Mrazicí zařízení bylo v době kontroly prázdné. Byla provedena namátková kontrola dat použitelnosti a dat minimální trvanlivosti skladovaných potravin, závady nebyly zjištěny.

Byla provedena namátková kontrola stavu pracovních ploch, používaných pracovních pomůcek a náčiní, shledány byly v řádném stavu, bez poškození povrchu. 1 plastové prkénko s prokrájeným povrchem bylo ihned vyřazeno. Stolní nádobí – používány jsou porcelánové talíře a hrnečky, nerezové příbory, plastové tácky, plastové kelímky a misky. Některé stolní nádobí (plastové kelímky, misky a tácky) bylo označeno grafickým symbolem, který garantuje vhodnost materiálu pro styk s potravinami. Na ohřev pokrmů jsou používány nerezové hrnce, smaltované pekáče. Veškeré stolní i provozní nádobí shledáno bez viditelného poškození.

**Sanitární zařízení:** je společné s provozem dětské skupiny. K dispozici je šatní prostor, zajištěno je oddělené ukládání pracovního a občanského oděvu. Dále je k dispozici WC s umyvadlem. U umyvadla zajištěn přívod tekoucí pitné a teplé vody, dávkovač mýdla s náplní, jednorázové ručníky, odpadkový koš na použité ručníky. Ovládání vodovodní baterie je pomocí páky. Odvětrání je zajištěno přirozeným způsobem otevíratelným oknem. Podlaha je kryta nepoškozenou dlažbou, stěny do výše cca 180 cm opatřeny snadno omyvatelným, keramickým obkladem.

V předsínce hygienického zařízení pro personál je umístěna výlevka s přívodem tekoucí pitné a teplé vody, včetně odtoku odpadní vody. V tomto prostoru je rovněž umístěn regál na úklidové prostředky a pomůcky. Prostor je uzamčen. Nika je společná pro provoz dětské skupiny i výdejny stravy, úklidové pomůcky jsou oddělené pro stravovací část a pro dětskou skupinu

**Osobní hygiena:** pracovníce při výdeji měla čistý a kompletní pracovní oděv vč. pokrývky hlavy. V průběhu kontroly nebylo zaznamenáno nehygienické chování pracovníce výdejny.

**Výskyt hlodavců a hmyzu** nebyl prozatím zaznamenán. Stravovací část je umístěna v 2. NP. V případě výskytu hlodavců či hmyzu bude deratizace či desinsekce provedena odbornou firmou.

**Zásobování pitnou vodou** je napojením na veřejný vodovod obce. Potravinářský odpad je ukládán do snadno omyvatelné, uzavíratelné nádoby umístěné ve vyčleněném chladicím zařízení. Denně je odnášen, nedochází k hromadění potravinářského odpadu v provozovně.

Při kontrole bylo provedeno měření teplot polévky a hlavního jídla před jejich výdejem ověřeným teploměrem typu Testo 106, evidenční číslo DM 7575.

| Číslo měření        | 1.                        | 2.                       | 3.                       |
|---------------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Název vzorku/pokrmu | Slepičí polévka s nudlemi | Kuřecí řízek             | Brambory                 |
| Naměřená teplota    | 64, 7 °C                  | 96, 5 °C                 | 84, 7 °C                 |
| Místo a čas měření  | Gastronádoba, 11:24 hod.  | Gastronádoba, 11:25 hod. | Gastronádoba, 11:33 hod. |

Teplota uvedených pokrmů je vyhovující, tedy nad + 60 °C.

V rámci státního zdravotního dozoru byl použit přípravek BioFinder pro zjištění přítomnosti biofilmů a kontaminace na plastovém prkénku na pečivo a na noži na krájení zeleniny. BioFinder je přípravek fungující jako orientační rychlotest k průkazu biofilmů na pracovních površích, přičemž biofilm je skupina mikroorganismů přilnutých na povrchy, produkující biotické látky spolu se zachycenými organickými a anorganickými látkami z vnějšího prostředí. BioFinder reaguje tak, že na místě odhalí kontaminovanou oblast, a tím prokáže, že kontrolovaná pracovní plocha může být znečištěna mikroorganismy *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* aj. Tato kontrola je po použití přípravku na pracovní ploše pouze vizuální. Vizuální

kontrolou byl zjištěn negativní výsledek u testovaného povrchu, což svědčí o dostatečně provedené sanitaci pracovní plochy a pracovního náčiní.

V době kontroly byla předložena příručka a evidence HACCP, jídelníček, osvědčení o školení, doklad se značením dovezených pokrmů.

Dne 19. 2. 2026 byl na KHS doručen protokol o provedeném vnitřním audit. Audit byl proveden dne 18. 2. 2026 paní Irenou Justovou, vedoucí stravování ze Školní jídelny při Mateřské škole Úpice, Plickova 781, 542 32 Úpice se závěrem shoda ve všech sledovaných parametrech, systém je plně funkční.

**Závěr:** státním zdravotním dozorem nebyly z pohledu Krajské hygienické stanice ve výše uvedených oblastech zjištěny nedostatky.

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

Kontrolovaná osoba předloží písemnou zprávu o odstranění/prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do: ---

Upozornění: Kontrolované osobě může správní orgán za nesplnění výše uvedené povinnosti uložit pokutu až do výše 500 000 Kč (viz § 15 odst. 2 kontrolního řádu).

### **13. Poučení:**

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové 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: 20. 2. 2026**

### **15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 5 stránek**

**Protokol byl vyhotoven v digitální podobě.**

### **16. Podpisy kontrolujících:**

Mgr. Hana Rösslová

Ing. Iva Beranová