

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

KRAJE VYSOČINA SE SÍDLEM V JIHLAVĚ

Tolstého 1914/15, 586 01 Jihlava, tel.: 567 564 551, fax: 567 305 352, e-mail: podatelna@khsjih.cz, ID: 4uuai3w

Čj.: KHS/25271/2015/ZR/HDM/Zaj

PROTOKOL o kontrole

pořízený z kontroly vykonané podle 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 podmínkách 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):

Hana Zajícová, číslo služebního průkazu 121

Vedoucí kontrolní skupiny (jméno, příjmení): Hana Zajícová

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

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

Centrální školní jídelna Třebíč
Sirotečí 1341/3
67401 TŘEBÍČ - Horka-Domky

4. Kontrolovaná osoba:

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

Centrální školní jídelna Třebíč
Sirotečí 1341/3
67401 TŘEBÍČ - Horka-Domky

IČ: 70871761

podnikající fyzická osoba (jméno, příjmení, datum narození, adresa trvalého bydliště a sídla, IČO, popř. i obchodní firma) :

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):

Bc. Drahomíra Trnčíková, narozena [REDAKCE], [REDAKCE], Třebíč– ředitelka centrální školní jídelny

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

6. Kontrola zahájena dne: 9. 12. 2015 v 9:00 hodin.

úkonem: předložením služebního průkazu zaměstnance KHS

7. Předmět kontroly a popř. důvod dodatečné kontroly podle čl. 28 nařízení (EU) č. 882/2004:

Plnění požadavků - Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin - zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, Nařízení EP a Rady ES č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a to v rozsahu:

plnění nutričního doporučení, značení výskytu alergenů v pokrmech

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

Kontrolovaná osoba požádala – nepožádala o odběr duplikátního vzorku.

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, již byl vzorek odebrán, náhradu ve výši ceny, za kterou tato osoba věc v době jejího odebrání běžně na trhu prodává; nelze-li tuto cenu určit, pak náhradu ve výši ceny, za kterou věc pořídila, případně náhradu ve výši účelně vynaložených nákladů. Náhradu orgán ochrany veřejného zdraví zaplatí, pokud o ni kontrolovaná osoba požádá ve lhůtě do 6 měsíců ode dne, kdy byla seznámena se skutečností, že výrobek splnil požadavky stanovené právními předpisy, rozhodnutím nebo opatřením orgánu ochrany veřejného zdraví. Podle § 90 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.

9. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

vyhodnocení jídelníčku za měsíc listopad 2015

den jeho provedení: 23. 12. 2015

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

Dne 9. 12. 2015 byl při kontrole provedené v Centrální školní jídelně Třebíč, Sirotčí 1341/3, 674 01 Třebíč předložen jídelní lístek stravy podávané dětem ZŠ a MŠ v období od 1. do 30. listopadu 2015 za účelem jeho

posouzení a zhodnocení dle Nutričního doporučení MZ ČR ke Spotřebnímu koši (dále jen ND), tento měsíc měl celkem 20 stravovacích dnů. Dále byly poskytnuty potřebné informace, bylo sděleno z jakých surovin a jakým způsobem se tyto pokrmy připravují tj. základy polévek, druh použitého masa, používání uzeniny či slaniny, velikost servírované porce zeleniny a její druh, konkrétní druhy zavářek do polévky, nápojová nabídka, používání dochucovadel a dehydratovaných instantních směsí.

Hodnoceny byly obědy. Školní jídelna má výběrový jídelníček. Na výběr je ze třech jídel, z toho vždy jedno bezmasé jídlo. Oběd pod číslem jedna je základní, pod číslem dvě a tři je možnost výběru v případě, že nabídka pod číslem jedna nevyhovuje stravovaným osobám. Centrální školní jídelna připravuje bezlepkovou dietu a šetrící dietu. Polévka je společná pro všechny tři druhy jídla. Na základě zhodnocení předloženého jídelního lístku bylo zpracováno následující vyhodnocení:

1. Výsledek hodnocení

Předložený jídelní lístek z hlediska nutriční úrovně nabízených obědů byl vyhodnocen u 1 jako velmi dobrý u 2 jako výborný a u 3 bylo možno hodnotit jen některé skupiny.

2. Popis současného stavu jídelníčku

Školní jídelna připravuje obědy pro děti ZŠ a MŠ a dále pro cizí strávníky.

* Polévky - školní jídelna připravuje především zeleninové polévky, celkem jich bylo v měsíci nabídnuto 7x čistě zeleninových a 9 s přídavkem zeleniny, dále byla nabídnuta 2 luštěninové polévky a 1x s luštěninovou zavářkou. Obilné zavářky do polévek použila školní jídelna celkem 5x a to vločky, těstovinu, jáhly, krupici.

* K dochucení polévek a některých hlavních jídel používá školní jídelna dehydratované směsi typu Hovězí bujon, Drůbeží bujon Rybí bujon a Hovězí šťáva, Vepřová šťáva, Vepřový bujon.

* **Hlavní jídlo 1** - jako hlavní jídlo byly nabídnuty 3x bílé druhy masa, 2x ryba, 7x vepřové maso. Bezmasý pokrm nebyl u 1 nabízen a dále byl v měsíci listopadu připraven strávníkům 1x pokrm s vepřovým masem s přídavkem luštěniny a 1x sladké jídlo.

* Přílohy - jako příloha k hlavnímu jídlu nebo jako hlavní chod byla 11x nabídnuta obilovina, a to rýže, klasické těstoviny nebo chléb, 4x byl nabídnut houskový knedlík.

* Zelenina - čerstvá zelenina byla ve školní jídelně nabídnuta 6x jako doplněk k hlavnímu jídlu v podobě salátu nebo oblohy, tepelně upravená zelenina byla strávníkům nabídnuta 7x. Dále je strávníkům nabízena sterilovaná zelenina – okurka.

* Nápoje - součástí každého oběda je nápoj. Na výběr je sladký nápoj, nesladký a mléčný.

3. Pozitivně hodnocené kategorie jídelníčku 1

* V souladu s ND v doporučené četnosti je nabídka luštěninových polévek. Luštěninová polévka byla nabídnuta 2x a 1x s přídavkem luštěniny a tuto polévku počítáme za luštěninovou. V polévkách je využíváno i více druhů luštěnin. Zasloužíte pochvalu.

* V nabídce hlavních jídel jsou pozitivně hodnoceny a v souladu s ND nabízeny tyto druhy masa: drůbež a ryby (dle ND drůbež nabídnout 3x a ryby 2 - 3x za měsíc) a dále sladké pokrmy a luštěninový pokrm (dle ND sladký pokrm maximálně 2x a luštěninové pokrmy se doporučují 1 - 2x za měsíc). Jako luštěninový pokrm bylo 2x nabídnuto jídlo s přídavkem luštěniny. Byla využita kombinace s kuřecím a vepřovým masem, k luštěnině raději nabídněte pro lepší využití rostlinné bílkoviny obilovinu např. chléb nebo zeleninu, a tento pokrm by se hodnotil jako bezmasý.

* Pozitivně je také hodnoceno plnění ND v nabídce příloh (dle ND 7x za měsíc obilovina). Sortiment obilovin, které nabízíte, můžete rozšířit i o méně známé druhy např. o kuskus, bulgur, pohanku.

* Školní jídelna zařazuje jako součást pokrmů tepelně upravenou zeleninu (dle ND minimálně 4x za měsíc), nabízena byla 7x, téměř dvojnásobek ND, což je s ohledem k stále nedostatečné konzumaci zeleniny dětskou populací kladně hodnoceno.

4. Nedostatky jídelníčku, slabá místa:

* Mezi nedostatky jídelníčku patří nabízené zeleninové polévky, čistě zeleninové polévky byly nabídnuty 9x, další polévky byly s přídavkem zeleniny, ale přidané množství zeleniny je nižší, jedná se především o vývary, kde se přidává zelenina, ale v menším množství.

* Jako hlavní jídlo bylo nabídnuto 7x vepřové maso, čímž je překročena doporučená horní hranice pro tuto komoditu, tj. s ohledem na 20 stravovacích dnů v měsíci zařadit vepřové maso maximálně 4x - 5x.

* V hodnoceném měsíci nebylo strážníkům nabídnuto bezmasé nesladké jídlo, dle ND má být nabídnuto 4x. I když je jídelníček výběrový a u 3 je nabídka bezmasých pokrmů každý den, má být u 1, která je základní (pevně stanovená) plněno ND.

* Součástí pokrmů jsou uzeniny a uzené maso.

* K nedostatkům také patří nižší nabídka čerstvé zeleniny, je vhodné ji nabídnout minimálně 8x za měsíc v podobě různých salátů, obloh nebo syrové krájené zeleniny – salátový bar. Množství přílohové zeleniny by mělo být velikosti dětské pěsti.

5. Konkrétní doporučení k nápravě, změně, zlepšení s uvedením priorit

Pro další možnost ozdravení školních obědů a další vylepšení vámi sestaveného jídelníčku doporučujeme provést v nabídce pokrmů tyto úpravy:

* Jako prioritní oblast pro změnu a vylepšení nabídky obědů doporučujeme úpravu připravovaných polévek, tj. nabízet 12x v měsíci čistě zeleninovou polévku nebo u ostatních druhů polévek zvýšit množství přidávané zeleniny;

* Pokuste se zvýšit četnost podávání čerstvé zeleniny jako součást oběda. Z edukačních důvodů naučit děti konzumovat syrovou zeleninu a ovoce třeba i v menším množství již v předškolním věku, v pozdějším věku bude toto pro ně více přirozené a samozřejmé. Ke smaženému pokrmu místo ovoce nabídněte raději čerstvou zeleninu.

* Nepřekračujte horní hranici stanovenou pro vepřové maso (dle Doporučení max. 4x za měsíc při 20 stravovacích dnech nebo 5x v měsíci je-li stravovacích dnů více), místo vepřového masa nabídnout bezmasý slaný pokrm (dle Doporučení 4x za měsíc).

* Snažte se nezařazovat uzeniny a uzené maso vůbec ani jako součást luštěninového pokrmu, k luštěnině raději nabídnout pro lepší využití rostlinné bílkoviny obilovinu např. chléb nebo zeleninu. Uzeniny a uzené maso vzhledem k vysokému obsahu soli a dalších látek nevhodných pro výživu dětí se doporučuje nezařazovat do jídelníčku dětí vůbec.

Pokuste se omezit přidávání dochucovadel a dehydratovaných instantních směsí vzhledem k vyššímu obsahu soli. K dochucení využívejte dostatek zeleniny, zeleninové natě a byliny.

Závěrečné doporučení pro sestavování jídelníčku: každý týden zařadit bezmasý nesladký pokrm, střídají se tedy týdny v tomto rytmu:

1. týden 1x bezmasý nesladký pokrm, 4x maso

2. týden 1x bezmasý sladký pokrm, 1x bezmasý nesladký pokrm, 3x maso.

* **Hlavní jídlo 2** - jako hlavní jídlo byly nabídnuty 4x bílé druhy masa, 3x ryba, za tuto nabídku zasloužíte velkou pochvalu a 7x vepřové maso. Bezmasý pokrm byl u 2 nabídnut 3x, pokrm s přídavkem luštěniny 1x a 1x sladké jídlo.

* Přílohy - jako příloha k hlavnímu jídlu nebo jako hlavní chod byla 13x nabídnuta obilovina, a to bulgur, rýže, klasické těstoviny nebo chléb, houskový knedlík u 2 v měsíci listopadu nabídnut nebyl.

* Zelenina - čerstvá zelenina byla ve školní jídelně nabídnuta 8x jako doplněk k hlavnímu jídlu v podobě salátu nebo oblohy, tepelně upravená zelenina byla strážníkům nabídnuta 11x a opět zasloužíte velkou pochvalu.

* Školní jídelna zařazuje jako součást pokrmů tepelně upravenou zeleninu (dle ND minimálně 4x za měsíc), nabízena byla 11x, téměř trojnásobek ND, což je s ohledem k stále nedostatečné konzumaci zeleniny dětskou populací kladně hodnoceno.

* Nápoje - součástí každého oběda je nápoj. Na výběr je sladký nápoj, nesladký a mléčný. * Přesnídávky a svačiny pro děti MŠ

3. Pozitivně hodnocené kategorie jídelníčku 2

* V souladu s ND v doporučené četnosti je nabídka luštěninových polévek. Luštěninová polévka byla nabídnuta 2x a 1x s přídavkem luštěniny a tuto polévku počítáme za luštěninovou. V polévkách je využíváno i více druhů luštěnin. Zasloužíte pochvalu.

* V nabídce hlavních jídel jsou pozitivně hodnoceny a v souladu s ND nabízeny tyto druhy masa: drůbež a ryby (dle ND drůbež nabídnout 3x a ryby 2 - 3x za měsíc) a dále sladké pokrmy a luštěninový pokrm (dle ND sladký pokrm maximálně 2x a luštěninové pokrmy se doporučují 1 - 2x za měsíc). Jako luštěninový pokrm bylo nabídnuto jídlo s přídavkem luštěniny. Byla využita kombinace s kuřecím masem, k luštěnině raději nabídněte pro lepší využití rostlinné bílkoviny obilovinu např. chléb nebo zeleninu, a tento pokrm by se hodnotil jako bezmasý.

* Pozitivně je také hodnoceno plnění ND v nabídce příloh (dle ND 7x za měsíc obilovina). Sortiment obilovin, které nabízíte, můžete rozšířit i o méně známé druhy např. o kuskus, a pohanku.

* Školní jídelna zařazuje jako součást pokrmů tepelně upravenou zeleninu (dle ND minimálně 4x za měsíc), nabízena byla 11x, téměř trojnásobek ND, což je s ohledem k stále nedostatečné konzumaci zeleniny dětskou populací velmi kladně hodnoceno a zasloužíte si obrovskou pochvalu.

4. Nedostatky jídelníčku, slabá místa

* Mezi nedostatky jídelníčku patří nabízené zeleninové polévky, čistě zeleninové polévky byly nabídnuty 9x, další polévky byly s přídavkem zeleniny, ale přidané množství zeleniny je nižší, jedná se především o vývary, kde se přidává zelenina, ale v menším množství.

* Jako hlavní jídlo bylo nabídnuto 7x vepřové maso, čímž je překročena doporučená horní hranice pro tuto komoditu, tj. s ohledem na 20 stravovacích dnů v měsíci zařadit vepřové maso maximálně 4x - 5x.

* V hodnoceném měsíci bylo strážníkům nabídnuto bezmasé nesladké jídlo 3x, dle ND má být nabídnuto 4x.

* Součástí pokrmů jsou uzeniny a uzené maso.

5. Konkrétní doporučení k nápravě, změně, zlepšení s uvedením priorit

Pro další možnost ozdravení školních obědů a další vylepšení vámi sestaveného jídelníčku doporučujeme provést v nabídce pokrmů tyto úpravy:

* Jako prioritní oblast pro změnu a vylepšení nabídky obědů doporučujeme úpravu připravovaných polévek, tj. nabízet 12x v měsíci čistě zeleninovou polévku nebo u ostatních druhů polévek zvýšit množství přidávané zeleniny.

* Nepřekračujte horní hranici stanovenou pro vepřové maso (dle Doporučení max. 4x za měsíc při 20 stravovacích dnech nebo 5x v měsíci je-li stravovacích dnů více), místo vepřového masa nabídnout bezmasý slaný pokrm (dle Doporučení 4x za měsíc).

* Snažte se nezařazovat uzeniny a uzené maso vůbec ani jako součást luštěninového pokrmu, k luštěnině raději nabídnout pro lepší využití rostlinné bílkoviny obilovinu např. chléb nebo zeleninu. Uzeniny a uzené maso vzhledem k vysokému obsahu soli a dalších látek nevhodných pro výživu dětí se doporučuje nezařazovat do jídelníčku dětí vůbec.

Pokuste se omezit přidávání dochucovadel a dehydratovaných instantních směsí vzhledem k vyššímu obsahu soli. K dochucení využívejte dostatek zeleniny, zeleninové natě a byliny.

Hlavní jídlo 3 – bezmasý pokrm

Sladké jídlo nebylo nabízeno, luštěninový pokrm 2x, doporučení je 2x, obilovina jako příloha nebo hlavní chod byla nabídnuta 8x, doporučení je 7x, čerstvá zelenina 9x, doporučení 8x a tepelně upravená zelenina 12x doporučení je minimálně 4x, houskový knedlík jako příloha byl nabídnut u hlavního jídla 3 – 3x, což je o jednu více než je ND.

U výběrového jídelníčku je složitější sestava jednotlivých pokrmů tak, aby bylo dodrženo požadované ND. Vámi sestavený jídelníček za měsíc listopad je u 2 hodnocený jako nadprůměrný u 1 jako výborný jídelníček a pokud se pokusíte zavést do praxe stanovené priority, dosáhnete tak na vyvážený, ND odpovídající jídelníček. Ale už i teď zasloužíte velkou pochvalu.

Vyhodnocení spotřebního koše

Spotřební koš za měsíc listopad – mírně nižší spotřeba ovoce a brambor.

Vyhodnocením spotřebního koše bylo zjištěno, že v některých skupinách potravin jsou chybně stanoveny koeficienty nebo potraviny jsou zařazeny v jiných skupinách. Šunka započítána koeficientem 1, musela by obsahovat 100% masa, sterilovaný celer uveden v ostatních surovinách, rovněž tak rajčatový protlak, lze započítat do zeleniny podle obsahu pevného podílu zeleniny.

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 ve lhůtě do:

12. Poučení:

a) Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě, územní pracoviště Žďár nad Sázavou, Tyršova 3, 591 01 Žďár nad Sázavou ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení protokolu o kontrole. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

b) Při postupu podle § 88 odst. 4 zákona č. 258/2000 Sb. může kontrolovaná osoba podat námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole Krajské hygienické stanici kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě, územní pracoviště Žďár nad Sázavou, Tyršova 3, 591 01 Žďár nad Sázavou ve lhůtě 3 dnů ode dne předání protokolu o kontrole na místě kontroly. Námitky se podávají písemně, musí z nich být zřejmé, proti jakému kontrolnímu zjištění směřují, a musí obsahovat odůvodnění nesouhlasu s tímto kontrolním zjištěním.

13. Protokol vyhotoven dne: 29.12.2015 v 10:20 hodin.

14. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 6

Protokol byl vyhotoven ve 2 stejnopisech.

15. Podpisy kontrolujících: