

Čj.: KHSLB 26190/2024

PROTOKOL O KONTROLE

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 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, směrnic 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 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů a § 16 odst.1 písm. a) z.č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů a § 30 odst.1 písm. b) a odst.3 zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

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

Jaroslava Minaříková, odborná referentka oddělení hygieny dětí a mladistvých, služební průkaz č.2801

3. Místo kontroly:

Školní jídelna nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor

4. Kontrolovaná osoba:

právnícká osoba :

Základní škola Nový Bor, náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace, se sídlem nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor, IČ: 68430132

5. Osoby přítomné na místě kontroly:

Mgr. Jakub Ujka, ředitel školy, datum narození: [REDAKCE], místo trvalého pobytu: [REDAKCE], ověřeno dle výpisu z obchodního rejstříku, rejstříku škol a předloženého občanského průkazu

Lenka Kolářová, zaměstnanec školy, vedoucí školní jídelny, datum narození: [REDAKCE], místo trvalého pobytu: [REDAKCE], ověřeno dle předloženého občanského průkazu

6. Kontrola zahájena dne: 19.9.2024 v 9:00 hodin

úkonem: předložením služebního průkazu

7. Předmět kontroly:

Plnění povinností stanovených v Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.852/2004 o hygieně potravin, Nařízení Evropského parlamentu a Rady 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, Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, zákoně č.110/1997 Sb.o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů, dále v § 19, 20, 21 odst. 1 a 2, § 23 a § 24 odst.1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně

veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s vyhl.č.137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v planém znění a v zákoně č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek.

8. Použitá kontrolní metoda podle čl. 14 nařízení (EU) č. 2017/625

1. inspekce (dle předmětu kontroly)
2. kontrola hygienických podmínek v prostorách provozovny
3. posouzení postupů pro správnou výrobní praxi, správnou hygienickou praxi a postupů založených na zásadách analýzy rizik a kritických kontrolních bodů (HACCP)
4. přezkoumání dokumentů, záznamů o sledovatelnosti a jiných záznamů dle předmětu kontroly
5. rozhovory s kontrolovanou/ povinnou osobou
6. ověření měření provedených provozovateli

9. Vzorky odebrány: ano, odebrán vzorek polévky pro zjištění obsahu soli a provedeno okamžité měření a vyhodnocení uvedené v samostatném záznamu, který je přílohou protokolu

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.

10. Poslední kontrolní úkon předcházející vyhotovení protokolu:

Vyhodnocení obsahu soli v podávané polévce oběda
den jeho provedení: 19.9.2024

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

Školní jídelna, potravinářský podnik při výše uvedené škole zajišťuje přípravu, výdej a expedici obědů pro žáky a personál základní školy, děti a personál soukromé mateřské školy Motýlek Nový Bor, Dětská skupiny Koblížek Generála Svobody, žáky a personál Základní školy Generála Svobody Nový Bor, klienty Domova s pečovatelskou službou Nový Bor a dále pro cizí strážníky. Kapacita školní jídelny je 1000 jídel denně. V době kontroly se zde připravovalo 863 obědů (z toho expedováno do uvedených zařízení 111 obědů). Provoz je zajištěn 10 pracovníky. Školní jídelna zajišťuje dietní stravování pro 4 žáky (3 žáci I. stupně, 1 žák II. stupně), jedná se o 2x dietu bezlepkovou a 2 x o dietu s vyloučením vajec, zajištěn pouze ohřev, jídlo donášeno rodiči, některé pokrmy jsou vybírány i z nabídky školní jídelny. Denně je připravována polévka a výběr ze dvou druhů hlavního pokrmu, součástí oběda je ochucený a neochucený nápoj, mléko, pitná voda. V rámci dnešního státního zdravotního dozoru byl odebrán vzorek polévky k měření a stanovení obsahu soli.

A. Provozní a stavební podmínky – k dispozici je vybavená kuchyně, kde jsou umístěny jednotlivé oddělené a označené pracovní úseky, plochy a náčiní, oddělené mytí černého a bílého nádobí, oddělené výdejní části. Kuchyně je vybavena nerezovými pracovními stoly, nerezovými dřezy, nerezovými pojízdnými vozíky, umyvadly s pákovými a bezdotykovými bateriemi (přívod tekoucí teplé a studené pitné vody v době kontroly zajištěn, k dispozici zásobníky s jednorázovými papírovými ručníky, tekuté mýdlo v dávkovači, dezinfekce), konvektomaty, elektrickými a plynovými sporáky, kotli, pánvemi, troubami, nerezovými vozíky s vodní lázní, lednicemi, myčkami na černé a bílé nádobí, výlevkami. Používané náčiní a pracovní plochy v době kontroly nepoškozené, čisté. V oddělené samostatné místnosti je umístěn úsek hrubé přípravy brambor a zeleniny, který je

vybaven škrabkou, dřezem a výlevkou. Jednotlivé úseky jsou vybaveny nerezovými pracovními stoly, dřezy, umyvadly s přívodem tekoucí teplé i studené pitné vody, u každého úseku k dispozici mýdlo v dávkovači, dezinfekce, jednorázové papírové ručníky. Zařízení je napojeno na veřejný vodovod. Prostory mají zajištěno denní i elektrické umělé osvětlení zářivkovými svítidly bílé barvy, přirozené i nucené větrání. V době prováděné kontroly bylo vzduchotechnické zařízení ve varné části funkční, čisté, pravidelná údržba a očista dle sdělení vedoucí školní jídelny prováděna. Okna jsou opatřena ochrannými sítěmi, ovladatelná z podlahy. Stěny, stropy a podlahy v jednotlivých částech kuchyně a zázemí v době kontroly čisté a nepoškozené, bez známek plísně, dle sdělení vedoucí školní jídelny je malování a sanace prováděny pravidelně. Odtokové kanálky a mřížky rovněž čisté. Pro potřeby dopravy potravin ze suterénních prostor jsou používán dva výtahy, v době kontroly čisté, nepoškozené. Na vyhrazeném místě je prováděno plnění přepravních nádob pro expedici jídel do mateřské školy, dětské skupiny, základní školy a pro cizí strávníky. V době kontroly při přípravě, dohotovení pokrmů a výdeji nedocházelo k záměně pracovních ploch a náčiní. Technologický postup dodržen.

B. Skladování potravin – potraviny skladovány v suchých skladech v čistých regálech a dále v oddělených chladicích zařízeních. Jednotlivé potraviny skladovány odděleně dle druhu. Teploty sledovány, namátkově provedeno proměření teploty v suchém skladu potravin – teplota 21°C, mrazicí box na zeleninu – 21°C, vejce skladovány odděleně při teplotě 7°C. Dále provedeno namátkové prohlédnutí dodržování data použitelnosti a data minimální trvanlivosti u 30 druhů vybraných potravin, v době kontroly data dodržena. Obaly neporušeny. Namátkově v době kontroly doloženy nabývací doklady od těchto dodavatelů: Alimpex Food a.s., Českobrodská 1174, 198 00 Praha 9 – Kyje, IČ:47115807, faktura č. 124142256 ze dne 11.9.2024 a od firmy Bidfood Czech Republic s.r.o., V Růžovém údolí 553, Mikovice, 278 01 Kralupy nad Vltavou, IČ:28234642, faktura č. 702267703 ze dne 18.9.2024. V době kontroly neskladována ochucovadla, dehydratované výrobky a dehydratované směsi. Dle sdělení vedoucí školní jídelny se nepoužívají, bramborová kaše připravována z čerstvých brambor.

C. Osobní hygiena – pracovníci v době kontroly v čistých oděvech. Mají k dispozici šatnu s odděleným uložením pracovního a civilního oděvu, hygienické zařízení (záchody, sprcha, umyvadla s přívodem tekoucí teplé i studené pitné vody, jednorázové papírové ručníky, dezinfekce, tekuté mýdlo v dávkovači). V kolektivu pracuje jeden muž, který má vyčleněn samostatný prostor se šatní skříní. Pracovníci měli na hlavách ochranné pokrývky, používány jednorázové rukavice, jednorázové zástěry. Pracovní oděv je prán v zařízení, na vyhrazeném místě je umístěna pračka. Školení pracovníků prováděno dle sdělení vedoucí školní jídelny pravidelně. V době kontroly předložen záznam ze dne 28.8.2024.

D. Jídelníčky, spotřební koš, poskytování informací o potravinách (alergeny) – školní jídelna připravuje denně polévku a výběr ze dvou druhů hlavního pokrmu, součástí oběda je ochucený a neochucený nápoj, mléko, pitná voda. Školní jídelna zajišťuje dietní stravování pro 4 žáky (3 žáci I. stupně, 1 žák II.stupně), jedná se o 2x dietu bezlepkovou a 2 x o dietu s vyloučením vajec, zajištěn pouze ohřev, jídlo donášeno rodiči, některé pokrmy jsou vybírány i z nabídky školní jídelny. V době kontroly předloženy dohody o zajištění dietního stravování sepsané s rodiči, součástí byly i posudky od lékaře. Dietní stravování je zajištěno formou donášky z rodiny v označených uzavřených krabičkách. Ty jsou do doby výdeje uloženy v chladicím zařízení. Je prováděn ohřev a výdej, nádoby poté umyty a vráceny rodičům. Takto je to zajištěno několikrát týdně dle nabídky z jídelníčku, některé pokrmy děti mohou konzumovat. Vše projednáno s rodiči, což bylo na místě v době kontroly ověřeno, byla projednat jedna maminka. Jídelníčky školní jídelny byly v době kontroly sestaveny, vyvěšeny. Namátkově v době kontroly předloženy za měsíce květen, červen a září 2024. Školní jídelna provádí zpracovávání spotřebního koše, k nahlédnutí předložen za měsíce květen a červen 2024. V návaznosti na metodický pokyn „Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke spotřebnímu koši“, bude provedeno vyhodnocení jídelníčku za měsíce červen a září 2024. Výsledky hodnocení spolu s doporučení budou zaslány na adresu školy. Dále předložena výdejka z dnešního dne a receptura podávané

polévky. Dále byla provedena kontrola uvádění informací o alergenech přítomných v pokrmech dle článku 9, bod 1 písm.c) nařízení ES č.1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. V jídelníčku byla vyznačena čísla jednotlivých alergenů, součástí jídelníčku byl i seznam alergenů z přílohy II nařízení ES č.1169/2011. Údaje jsou dále k dispozici na webových stránkách školy.

E. Přeprava a výdej – obědy jsou postupně vydávány a expedovány od 10:15 do 14:00 hodin. Plnění a expedici jídel pro mateřskou školu, dětskou skupinu, základní školu a domovy s pečovatelskou službou je prováděno na samostatném vyčleněném prostoru ve výdejní části. Nádobys jsou plněny v 10:00 hodin a poté od váženy vyčleněným vozidly do jednotlivých zařízení. Výdej obědů pro cizí strávníky probíhanou od 11:00 do 11:30 hodin na vyhrazeném místě do jejich vlastních nádob nebo se stravují ve školní jídelně, kde je vyčleněna jídelna. Po ukončení výdeje je prostor uklizen, vydezinfikován. Obědy pro základní školu jsou poté vydávány od 11:40 do 14:00 hodin. Strávníci si berou táč, příbory a nápoj, pokrmy jsou jim poté na talíře vydávány u výdejních pultů pracovníky školní jídelny. Po každém výdeji je prováděno otírání a dezinfekce stolů a ploch u výdeje, což bylo na místě v době kontroly ověřeno. U vstupu do jídelny je umístěna dezinfekce rukou. Součástí jídelny je oddělené hygienické zařízení, u umyvadel k dispozici přívod tekoucí teplé i studené pitné vody, dezinfekce, dávkovače s mýdlem, zásobníky s jednorázovými papírovými ručníky. Namátkově provedeno proměření hotových pokrmů při expedici pro mateřskou školu Motýlek, dětskou skupinu a základní školu v Arnultovicích, teploty dodrženy (viz protokol z měření).

F. HACCP – dle požadavků kapitoly II, čl.5 nařízení ES č.852/2004 o hygieně potravin provozovatel potravinářského podniku vytvořil, zavedl postupy založené na zásadách HACCP, postupuje podle nich a provádí ověřování jejich dodržování a účinnosti. Na základě analýzy nebezpečí rizika bylo stanoveno sledování tohoto kontrolního kritického bodu - teplota hotových pokrmů při expedici uvedených zařízení a výdeji hotových pokrmů pro základní školu (prováděno 3x během doby výdeje oběda). Dále je prováděno sledování stavu potravin při příjmu, lhůt trvanlivosti a spotřeby a teplot při skladování potravin. Příručka HACCP a záznamy v době kontroly předloženy. Pracovníci znali postupy, požadované hodnoty a nápravná opatření. Účinnost dodržování jednotlivých postupů je prováděna, v době kontroly předložen záznam ze dne 4.9.2024, bude provedena aktualizace.

G. Úklid a dezinfekce – dle sdělení vedoucí školní jídelny prováděno dle předloženého sanitárního řádu, úklidové prostředky a přípravky uloženy ve vyhrazeném skladě a v úklidové komoře, výlevky s přívod tekoucí teplé a studené pitné vody zajištěny. Jednotlivé pracovní plochy a náčiní jsou po každém použití očištěny, vydezinfikovány. Po ukončení provozu školní jídelny je prováděn řádný úklid a dezinfekce. K dispozici jsou například tyto dezinfekční přípravky – Savo, a úklidové přípravky- Jar, Fixinela, Cif, Cleamen. V době kontroly v zařízení čisto, uklizeno, v suterénu budovy umístěny nástrahy proti nežádoucím hlodavcům (firma) DDD Raichart, Bendlova 1054, 470 01 Česká Lípa, IČ: 07738575 je zajištěna pravidelná deratizace a desinsekce. V době kontroly doložen protokol ze dne 6.5.2024.

H. Likvidace odpadů – kuchyňský biologický odpad v době kontroly likvidován do uzavíratelných nádob, které jsou umístěny na vyhrazeném místě. Je vyčleněna mimo vlastní provoz místnost na skladování kuchyňského odpadu. Pravidelný odvoz je dle sdělení vedoucí školní jídelny smluvně zajištěn firmou SAP Mimoň spol. s r.o., Boreček 230, 471 24 Mimoň, Ralsko, v době kontroly doložen doklad o odvozu ze dne 17.9.2024.

CH. Plnění zákona č.65/2017 (zákaz kouření, prodej alkoholu a tabákových výrobků): v době kontroly v objektu školní jídelny respektován zákaz kouření, včetně zákazu používání elektronických cigaret, požadované označení umístěno na vstupu do budovy. Dále se v prostorách neprodává žádný alkohol a tabákové výrobky, rovněž není v prostorách školní jídelny žádná reklama na tyto výrobky.

V rámci kontroly byl odebrán vzorek polévky hrachové s krutónky v množství 100 ml v hodnotě cca 10,- Kč pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Na místě bylo zjištěno, že v podávané porci polévky (150 ml) je obsaženo 2,1 g NaCl. Toto množství pokrývá jenom v polévce 42 % z doporučeného denního příjmu soli. **Pro úplnost se poznamenává, že oběd představuje z denního příjmu 35 %.** Dále viz příložený záznam, který je přílohou tohoto Protokolu o kontrole. Na místě provedena degustace odebraného vzorku, dle senzorického subjektivního posouzení polévka ideálně slaná.

V době provádění kontroly byl provoz a vybavení školní jídelny zajištěn v souladu s hygienickými požadavky. O průběhu provádění kontroly byla pořízena fotodokumentace. Na místě projednáno zjištěné množství soli v polévce s pracovníky školní jídelny, zjištěná hodnota není v souladu s požadovanou hodnotou, školní jídelna bude postupně omezovat množství soli, polévkového koření a dalších komodit obsahující sůl, sledovat etikety. Dle domluvy na místě bude v I.čtvrtletí roku 2025 provedeno opakované odebrání vzorku polévky a stanovení obsahu soli.

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 způsobu a termínu odstranění/prevenci zjištěného nedostatku ve lhůtě do: **nepožadováno**

13. Poučení:

Podle § 13 kontrolního řádu námitky proti kontrolnímu zjištění uvedenému v protokolu o kontrole může kontrolovaná osoba podat Krajské hygienické stanici Libereckého kraje se sídlem v Liberci 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: 19.9.2024 v 12:15 hodin.

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 5 stránek + 3 x příloha (dotazník dietní stravování, záznam stanovení obsahu soli v polévce a protokol měření teploty hotového pokrmu při výdeji pro mateřskou a základní školu)

Protokol byl vyhotoven ve 3 stejnopisech.

16. Podpisy kontrolujících: Jaroslava Minaříková

17. Potvrzení převzetí protokolu o kontrole na místě kontroly:
osobou přítomnou na místě kontroly uvedenou výše v bodu 5.:

Mgr. Jakub Ujka, ředitel školy

Lenka Kolářová – vedoucí školní jídelny

Potvrzuji převzetí stejnopisu protokolu o kontrole.

Dne 19.9.2024 v 12:20 hodin.....

Krajské hygienické stanice
Libereckého kraje
se sídlem v Liberci

Základní škola Nový Bor
náměstí Míru 128, okres Česká Lípa,
příspěvková organizace
PSČ 473 01 tel. 487 722 010
IČO 68430132 DIČ CZ68430132

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V LIBERCI

Husova 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, posta@khslibc.cz, ID nfeai4j, IČ 71009302

Protokol o měření teplot potravin (pokrmů) dle § 8 písm. b) zákona č. 255/2012 Sb. o kontrole (kontrolní řád)

Příloha k protokolu o kontrole ze dne: 19.9.2024 č.j. KHS LB 26190/2024

Kontrolovaná osoba - fyzická osoba: (jméno, příjmení, event. dodatek)	Kontrolovaná osoba – právnická osoba: (název): Základní škola Nový Bor, náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace
Sídlo:	Sídlo: nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor
IČO:	IČO: 68430132

Místo měření: školní jídelna nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor

Číslo měření	Název vzorku/pokrmu	Čas měření	Naměřená teplota	Vyhovuje * Ano/ Ne	Místo měření/uložení pokrmu
1	Polévka hrachová s krutónky	10:30	84,4°C	ANO	Nerezová uzavřená nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
2	Zapečené těstoviny s uzeným masem a vejci	10:32	94,8°C	ANO	Nerezová uzavřená nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
3	Kuřecí maso na pórku	10:34	82,5°C	ANO	Nerezová uzavřená nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
4	Rýže basmati	10:36	71,5°C	ANO	Nerezová uzavřená nádoba pojízdného vozíku s vodní lázní
5	Zelný salát s cizrnou a kukuřicí	10:38	15,2°C	ANO	Nerezová uzavřená nádoba v lednici
6					
7					
8					

Vyhodnocení:

Teplota vzorků pokrmů č.1 až 5 vyhovuje požadavkům § 24 odst. 1 písm. d) zákona č. 258/2000Sb., ve spojení s provozovatelem zavedeným postupem založeným na zásadách HACCP a požadavky článku 5 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygieně potravin. Měření bylo provedeno ověřeným teploměrem /pracovním měřidlem typ: vpichovým teploměrem GTH 175/Pt č. KHS 002289, kalibrace dne 29.7.2022.

Měření za Krajskou hygienickou stanicí

Provedl: Jaroslava Minaříková

(jméno, příjmení a podpis)

Číslo služebního průkazu: 2801

Datum a čas měření: 19.9.2024, 10:30 – 10:38

Osoba přítomná měření:

Lenka Kolářová

(jméno, příjmení a podpis)

Krajská hygienická stanice
Libereckého kraje
se sídlem v Liberci

Základní škola Nový Bor
náměstí Míru 128, okres Česká Lípa,
příspěvková organizace
PSČ 473 01, tel. 487 722 010
IČO 68430132, DIČ CZ68430132