

Došlo dne: 23. 4. 2025

Čj.: KHSLB 09072/2025

PROTOKOL O KONTROLE

Čj.: ZŠNÁMN/ 622, 2025

Poč.l.dok./poč.l.přil.: 2/6

pořízený z kontroly vykonané podle zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád), ve znění zákona č. 183/2017 Sb. (dále jen „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 č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, § 14 odst. 1 písm. a) a § 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 a § 30 odst. 1 písm. b) a odst. 3 zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek ve znění pozdějších předpisů

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

Jaroslava Minaříková, vyšší referentka oddělení hygieny 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, místo trvalého pobytu: , ověřeno dle výpisu z obchodního rejstříku, rejstříku škol a předloženého občanského průkazu

Lenka Kolářová, zaměstnanec školy, vedoucí školní jídelny, místo trvalého pobytu: , ověřeno dle předloženého občanského průkazu

Povinná osoba byla po zahájení kontroly vyzvána, aby kontrolovanou osobu o zahájení kontroly informovala.

6. Kontrola zahájena dne: 22.4.2025 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

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: 22.4.2025, č.j. KHSLB 09072/2025

Kontrolovaná osoba - fyzická osoba : (jméno, příjmení, event. dodatek)	Kontrolovaná osoba – právnícká 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	9:30	95,7 °C	ANO	KONTROLNÍ KOTEL
2	Bramborové šišky	9:35	69,7 °C	ANO	VÝŽIVA NA DOPRAVU V KONVEKČNÍ KOTLI
3	Kuřecí maso v jemné kari omáčce	9:37	95 °C	ANO	KONTROLNÍ KOTEL
4	Těstovinové gnocchi	9:40	65,5 °C	ANO	VÝŽIVA NA DOPRAVU KONVEKČNÍ KOTLI
5					
6					
7					
8					

Vyhodnocení:

Teplota vzorků pokrmů č...1.....až 4.. 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: 23.4.2025,

Krajská hygienická stanice
Libereckého kraje
se sídlem v Liberci

9:30 - 9:40

Osoba přítomná měření:

Lenka Kolářová

(jméno, příjmení a podpis)

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

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 §19, § 20, § 21 odst. 1 a 2, § 23, § 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 zákona č. 65/2017 Sb. o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek, ve znění pozdějších předpisů.

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

- ☐ inspekce
- ☐ zboží, včetně polotovarů, surovin, složek, pomocných látek a dalších výrobků používaných k přípravě a výrobě zboží
- ☐ 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)
- ☐ rozhovory s provozovateli a s jejich pracovníky
- ☐ ověření měření provedených provozovateli a jiných výsledků testů
- ☐ odběr vzorků, analýzy, diagnostika a testy

9. Vzorky odebrány: ano, odebrány vzorky 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 podávaných polévkách
den jeho provedení: 23.4.2025

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 nám. Míru 128, základní školy praktické Nový Bor, 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 strávníky. Kapacita školní jídelny je 1000 jídel denně. V době kontroly se zde připravovalo dne 22.4.2025 828 obědů (z toho expedováno do uvedených zařízení 213 obědů) a dne 23.4.2025 796 obědů (z toho expedováno do uvedených zařízení 158 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. Poslední kompletní kontrola školní jídelny byla provedena dne 19.9.2024, kdy nebyly shledány nedostatky v provozních a stavebních podmínkách, vybavení, skladování potravin, zajištění osobní hygieny, výdeji a expedici pokrmů, úklidu, likvidace kuchyňského biologického odpadu, dodržování zákazu kouření. V rámci státního zdravotního dozoru byl odebrán i vzorek polévky hrachové s krutónky k měření a stanovení obsahu soli. Bylo zjištěno nevyhovující množství soli v odebrané porci polévky a

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: 22.4.2025, č.j. KHSLB 09072/2025

Kontrolovaná osoba - fyzická osoba : (jméno, příjmení, event. dodatek)	Kontrolovaná osoba – právnícká 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, dne 22.4.2025

Číslo měření	Název vzorku/pokrmu	Čas měření	Naměřená teplota	Vyhovuje * Ano/ Ne	Místo měření/uložení pokrmu
1	Polévka kuřecí s drobením a zeleninou	9:30	94,1°C	ANO	Nerezový kotel
2	Vepřová kotleta	9:35	63,7°C	ANO	Nerezová nádoba v konvektomatu
3	Omáčka provensálská	9:37	91°C	ANO	Nerezový kotel
4	Americká rýže	9:39	80°C	ANO	Nerezová nádoba v konvektomatu
5	těstoviny	9:45	70,5°C	ANO	Nerezová nádoba v konvektomatu
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: vpichový teploměr GTH 175/Pt č. KHS 002289, kalibrace dne 29.7.2022.

Měření za Krajskou hygienickou stanici

Provedl: **Jaroslava Minaříková**

(jméno, příjmení a podpis)

Číslo služebního průkazu:2801

Datum a čas měření: 22.4.2025, 9:30 – 9:45

Krajská hygienická stanice

Libereckého kraje

se sídlem v Liberci

Osoba přítomná měření:

Lenka Kolářová

(jméno, příjmení a podpis)

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

provedeno hodnocení jídelníčků za měsíce červen a září 2024. Na základě zjištěných skutečností a zájmu pracovníků školní jídelny bylo domluveno, že stanovení obsahu soli bude zopakováno po I. čtvrtletí roku 2025. Ve dnech 22.4.2025 a 23.4.2025 byl tedy proveden cílený státní zdravotní dozor, který byl zaměřen na ověření účinnosti provedených opatření při přípravě polévek, omezení soli. Stanovení obsahu soli bylo provedeno ve stejné polévce jako dne 19.9.2024, jednalo se o hrachovou polévku (připravena dne 23.4.2025) a pro porovnání bylo stanovení obsahu soli provedeno i v jiné polévce dne 22.4.2025, jednalo se o polévku kuřecí s drobením a zeleninou.

A. 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. Dietní stravování je zajištěno formou donášky z rodiny v označených uzavřených krabičkách. Ty jsou do doby výdeje uloženy v chladícím zařízení. Je prováděn ohřev a výdej, nádoby poté umyty a vráceny rodičům. Jídelníčky školní jídelny byly v době kontroly sestaveny, vyvěšeny. Namátkově v době kontroly předloženy za měsíc duben 2025. I nadále doporučeno zařazovat více bezmasých slaných pokrmů, čerstvé zeleniny. Školní jídelna provádí zpracovávání spotřebního koše, k nahlédnutí předložen za měsíc březen 2025. Dále předloženy výdejky z obou dnů a receptury podávaných polévek. 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.

B. 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 domov s pečovatelskou službou je prováděno na samostatném vyčleněném prostoru ve výdejní části. Nádoby jsou plněny v 10:00 hodin a poté od váženy vyčleněnými 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. Namátkově provedeno v obou dnech proměření hotových pokrmů při expedici pro Domov s pečovatelskou službou, mateřskou školu Motýlek, dětskou skupinu a základní školu v Arnultovicích, teploty dodrženy (viz protokol z měření).

C. 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 do 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.

V rámci kontroly byl dne 22.4.2025 odebrán vzorek polévky kuřecí s drobením a zeleninou 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 0,3 g NaCl. Toto množství pokrývá jenom v polévce 6 % 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.

solničky v jídelně dostupné dětem	Ne	
ochota provozovatele provozu spolupracovat	Ano	
ochota personálu spolupracovat	Ano	
zájem o opakované měření	Ano	
senzorické hodnocení kontrolujícího (málo-ideálně-hodně)	IDEÁLNĚ SLABĚ	
poznámka	VÝRAZNÉ VYČIŠTĚNÍ od 19.9.2014 (21.18)	
měření provedl	Jaroslava Minaříková	<i>Jaroslava Minaříková</i>

Krajská hygienická stanice
Libereckého kraje 114
se sídlem v Liberci

Následně byl dalšího dne 23.4.2025 odebrán vzorek polévky hrachové 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 0,45 g NaCl. Toto množství pokrývá jenom v polévce 9 % 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.

Závěr :

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 obou připravovaných polévkách s pracovníky školní jídelny.** Zjištěné hodnoty jsou v souladu s požadovanou hodnotou, za což Vás chválíme. Oproti polednímu měření, které bylo provedeno při kontrole v září 2024 (zjištěna hodnota 2,1 g v hrachové polévce) došlo k výraznému zlepšení. I nadále bude školní jídelna používat omezené množství dochucovacích směsí, soli a sledovat etikety.

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 odstranění/prevenci zjištěných nedostatků ve lhůtě do: **nepožadováno**, na adresu uvedenou v zápatí protokolu.

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: 23.4.2025 ve 10:15 hodin.

15. Protokol obsahuje (počet stránek protokolu, popř. přílohu): 4 stránky + 6x příloha (2x záznam stanovení obsahu soli v polévce + 2x podklady, 2x protokol měření teploty podávaného oběda)

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 23.4.2025 v 10:20 hodin

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

Podklad k záznamu ze stanovení obsahu soli v polévkách

datum měření a hodina	23.04.2025, 9:30	
subjekt	Základní škola Nový Bor, náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace se sídlem nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor, IČ:68430132	Základní škola Nový Bor náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace PSČ 473 01 tel. 487 722 010 IČO 68430132 DIČ CZ68430132
typ zařízení (vaří pro MŠ, ZŠ, MŠ a ZŠ, jiné)	ZŠ, MŠ, cizí strávníci, dětská skupina	
počet strávníků - děti	592	
počet strávníků - dospělý	204	
dietní stravování (typ diety, počet porcí)	4x - vaří pro děti dle předpisu i ale - 2x dospělý; 2x vyhlášená výje	
hodnocené menu	polévka hrachová, č.1 bramborové šišky s makovou posypkou, č.2 kuřecí maso v jemné kari omáče, těstovinové gnocchi, výběr ovoce, výběr nápojů	
koncentrace soli (%)	0,30%	
velikost porce (ml)	150 ml	
množství soli v polévce (g/porci)	0,45 g	
naplnění DDD (%)	9%	
vícesložková polévka (oddělené vaření jejich částí)	ANO - vývar, kosti, zelená zelenina, příchuť	
suroviny s vyšším obsahem soli	česnek, sůl, majonéza	
solení bez odměrky	ne, měří si odměrkou	
chybí přehled o solení	NE - VE VÝDES CE	
ochutnávání pouze jednou osobou	více osob	
neznalost čtení etiket	ne	
množství soli v receptuře	20g na 10 porcí = 2g na 1 porci	
dodržení receptury, která má vysoký obsah soli	ANO	

Příloha č. 2 k protokolu o kontrole ze dne: 22.4.2025 č.j. KHS LB 09072/2025

Záznam ze stanovení obsahu soli v polévkách

provedený ve školní jídelně nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor **právnícké osoby Základní škola Nový Bor, náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace se sídlem nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor, IČ:68430132** dne 22.4.2025.

Hodnocené menu:

Polévka: kuřecí s drobením a zeleninou

1. menu: vepřová kotleta po provensálsku, těstoviny
2. menu: vepřová kotleta po provensálsku, americká rýže

Nápoj: výběr nápojů

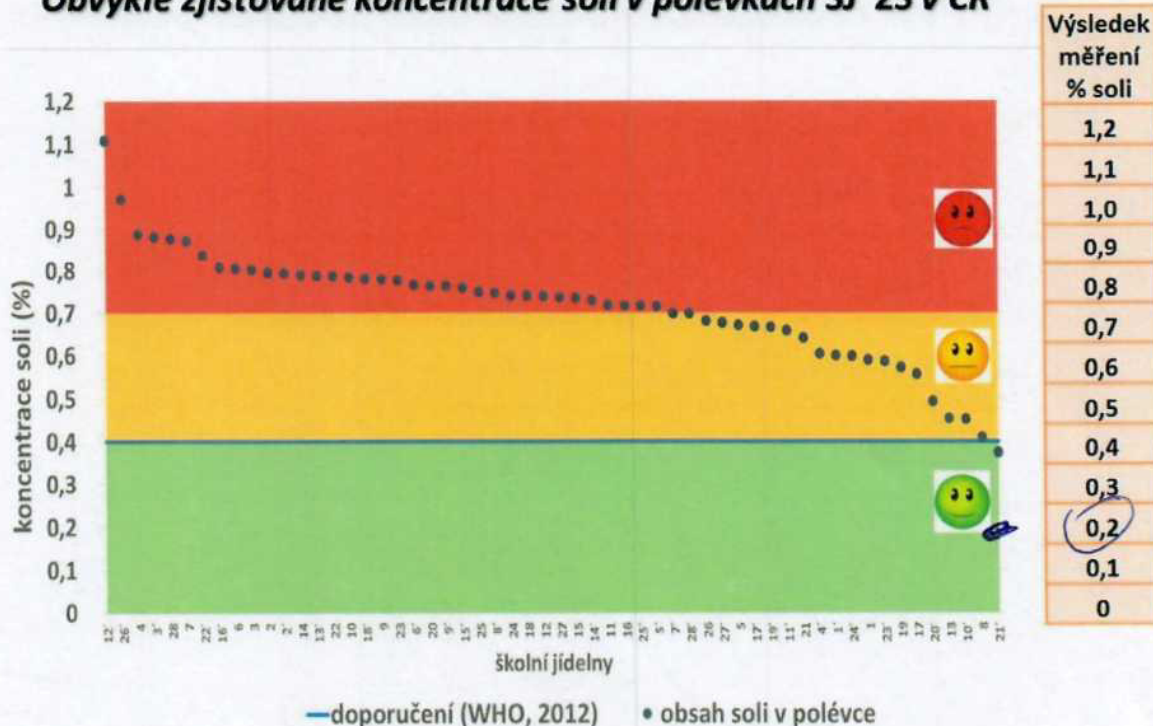
Doplněk: přesnídávka s piškoty

Denní doporučená dávka soli je 5 g = 1 kávová lžička, přitom 4 g jsou ukryté v potravinách. Pro děti ve věku od 2 do 15 let by měl být doporučený maximální příjem soli pro dospělé upraven podle jejich energetických potřeb směrem dolů.



V rámci kontroly provedené dne 22.4.2025 byl odebrán vzorek polévky kuřecí s drobením pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUATwin Salt 22. Jedná se o okamžité měření soli pomocí přístroje založeném na měření Na⁺ iontově selektivní elektrodou. Přístroj automaticky přepočítá naměřenou hodnotu koncentrace sodíkových iontů s tím, že je výsledná hodnota koncentrace NaCl vyjádřená v hmotnostních procentech [%]. Výsledek byl následně přepočítán na průměrnou porci polévky (150 ml), vydávanou ve školní jídelně. Na místě bylo zjištěno 0,2 % soli. Toto množství pokrývá jenom v polévce 0,2 % z doporučeného denního příjmu soli. V průměrné porci polévky je obsaženo 0,3 g NaCl.

Obvykle zjišťované koncentrace soli v polévkách ŠJ ZŠ v ČR



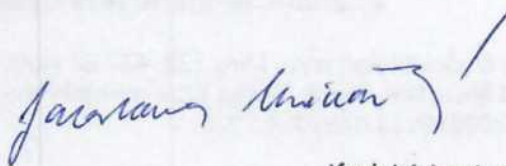
solničky v jídelně dostupné dětem	Ne	
ochota provozovatele provozu spolupracovat	Ano	
ochota personálu spolupracovat	Ano	
zájem o opakované měření	Ano	
senzorické hodnocení kontrolujícího (málo-ideálně-hodně)	IDEÁLNĚ /	
poznámka		
měření provedl	Jaroslava Minaříková	<i>Janina Minaříková</i> /

vyhledávací stanice
 Libereckého kraje 14
 se sídlem v Liberci

Na základě společné diskuze ke zjištěnému výsledku byla identifikována riziková místa praxe školní jídelny a byl navržen následující postup:

- instruktáž
- identifikace potravin, které přispívají k obsahu soli v pokrmu
- sledování etiket ingrediencí

Podpisy kontrolujících: Jaroslava Minaříková



Podpisy osob přítomných místě kontroly v době měření:

Mgr. Jakub Ujka, ředitel školy
Lenka Kolářová, vedoucí školní jídelny



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

Podklad k záznamu ze stanovení obsahu soli v polévkách

datum měření a hodina	22.04.2025, 9:30	
subjekt	Základní škola Nový Bor, náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace se sídlem nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor, IČ:68430132	Základní škola Nový Bor náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace PSČ 473 01 tel. 487 722 010 IČO 68430132 DIČ CZ68430132
typ zařízení (vaří pro MŠ, ZŠ, MŠ a ZŠ, jiné)	ZŠ, MŠ, cizí strážníci, dětská skupina	
počet strávníků - děti	615	
počet strávníků - dospělý	213	
dietní stravování (typ diety, počet porcí)	4x - podle menu dle předpisu i ale - 2x bezlepková, 2x vybrané vejce	
hodnocené menu	polévka kuřecí s drobením a zeleninou, č.1 vepřová kotleta po provensálsku, těstoviny, č.2 vepřová kotleta po provensálsku, americká rýže, přesnídávka s piškoty, výběr nápojů	
koncentrace soli (%)	0,20%	
velikost porce (ml)	150 ml	
množství soli v polévce (g/porci)	0,3g	
naplnění DDD (%)	6%	
vícesložková polévka (oddělené vaření jejích částí)	ANO - vepřová kotleta (nové koření, pepř, koření zelené, pepř červený) + pepř zelený a dříve	
suroviny s vyšším obsahem soli	Sůl, do vybraného nového koření, pepř, koření zelené	
solení bez odměrky	ne, měří si odměrkou	
chybí přehled o solení	NE - VE VÝDESCE	
ochutnávání pouze jednou osobou	více osob	
neznalost čtení etiket	ne	
množství soli v receptuře	20g na 10 porcí = 2g na 1 porci	
dodržení receptury, která má vysoký obsah soli	ANO	

Příloha č. 3 k protokolu o kontrole ze dne: 22.4.2025 č.j. KHS LB 09072/2025

Záznam ze stanovení obsahu soli v polévkách

provedený ve školní jídelně nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor právnické osoby **Základní škola Nový Bor, náměstí Míru 128, okres Česká Lípa, příspěvková organizace se sídlem nám. Míru 128, 473 01 Nový Bor, IČ:68430132** dne 23.4.2025.

Hodnocené menu:

Polévka: hrachová

- menu: bramborové šišky s makovou posypkou
- menu: kuřecí maso v jemné kari omáčce, těstovinové gnocchi

Nápoj: výběr nápojů

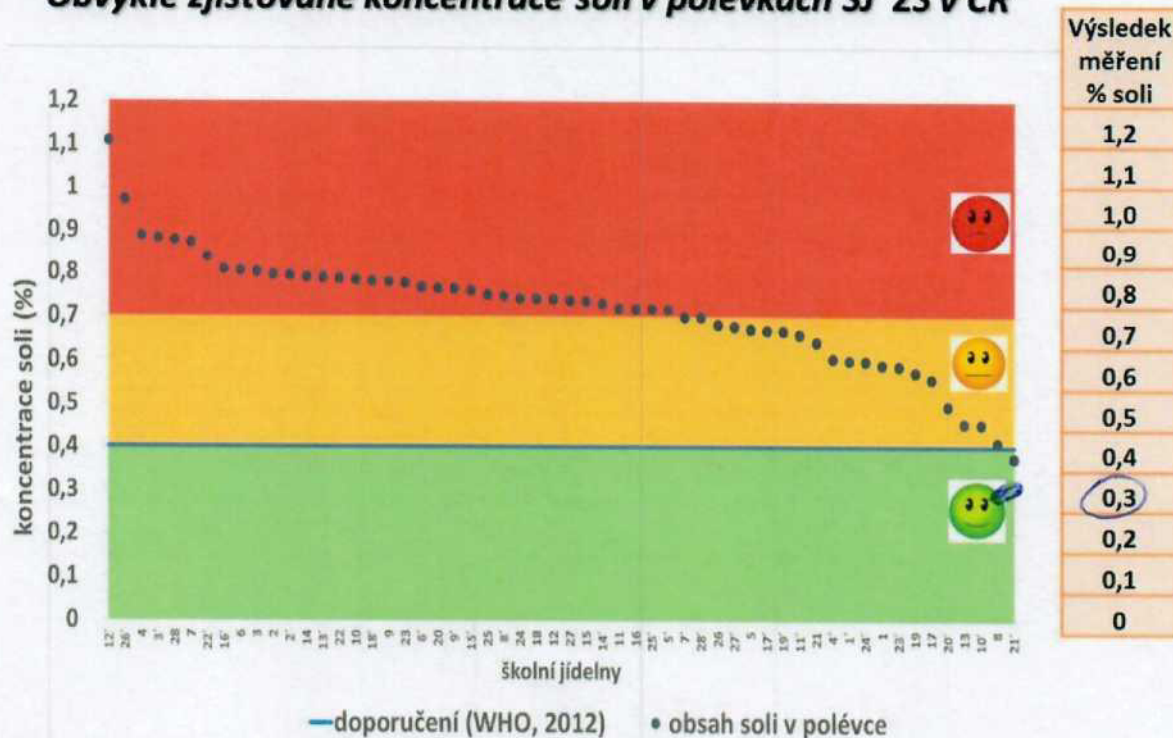
Doplňek: výběr ovoce

Denní doporučená dávka soli je 5 g = 1 kávová lžička, přitom 4 g jsou ukryté v potravinách. Pro děti ve věku od 2 do 15 let by měl být doporučený maximální příjem soli pro dospělé upraven podle jejich energetických potřeb směrem dolů.



V rámci kontroly provedené dne 23.4.2025 byl odebrán vzorek polévky hrachové pro zjištění obsahu soli pomocí přístroje HORIBA LAQUAtwin Salt 22. Jedná se o okamžité měření soli pomocí přístroje založeném na měření Na⁺ iontově selektivní elektrodou. Přístroj automaticky přepočítá naměřenou hodnotu koncentrace sodíkových iontů s tím, že je výsledná hodnota koncentrace NaCl vyjádřená v hmotnostních procentech [%]. Výsledek byl následně přepočítán na průměrnou porci polévky (150 ml), vydávanou ve školní jídelně. Na místě bylo zjištěno 0,30 % soli. Toto množství pokrývá jenom v polévce 9 % z doporučeného denního příjmu soli. V průměrné porci polévky je obsaženo 0,45 g NaCl.

Obvykle zjišťované koncentrace soli v polévkách ŠJ ZŠ v ČR



Na základě společné diskuze ke zjištěnému výsledku byla identifikována riziková místa praxe školní jídelny a byl navržen následující postup:

- instruktáž
- identifikace potravin, které přispívají k obsahu soli v pokrmu
- sledování etiket ingrediencí

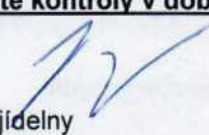
Podpisy kontrolujících: Jaroslava Minaříková



Podpisy osob přítomných místě kontroly v době měření:

Mgr. Jakub Ujka, ředitel školy

Lenka Kolářová, vedoucí školní jídelny



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