



Obec Středokluky

Lidická 61, 252 68 Středokluky

Váš dopis zn: ZSST-24-687
Ze dne: 13. 12. 2024
Číslo jednací: OUST-1494/2024
Spisová značka:
Vyřizuje: Jaroslav Paznocht
Tel: 725 519 675
E-mail: obec@stredokluky.cz
Datum: 27.12.2024

Základní škola Středokluky, p.o.
Radka Brázdilová
Školská 82
Středokluky

Věc: Protokoly z kontroly KHS

Vážená paní Brázdilová,

děkuji za zaslání Protokolů o kontrole, kterou provedla KHS SK dne 10.12. Kontrola dopadla lépe, než jsme předpokládali. Neviděly kuchařky kouřit a očividně neviděly ani škrabku brambor, provozních problémů našli jen několik, které lze lehce řešit.

S opravami, tak jak je píšete **nesouhlasím**. Obec, jako majitel a pronajímatel prostoru má jinou představu o provedení oprav, kterou již předjednal s KHS. Většinu oprav není možné realizovat bez souhlasu pronajímatele dle jmenované smlouvy. Dále je nutné zmínit, že tyto opravy by měl zajistit pronajímatel a škola by tedy porušila princip řádného hospodáře.

Vzhledem k tomu, že všechny tyto problémy má školní kuchyně po celé 3 roky, co ji provozuje ZŠ Středokluky, není nutné vymýšlet zdánlivě jednoduchá řešení, která ale neřeší další provozní problémy, na které pracovnice kuchyně opakovaně upozorňují. Provozní problémy je ale nutné odstraňovat průběžně.

Nyní můžeme začít řešit obě stavební akce, které mají být realizovány pronajímatelem včetně financování a vyžadují jeho souhlas. Na existenci záměrů obce jsem Vás opakovaně upozorňoval. Dále řešíme kritický stav hnětacího stroje, který je také ve vlastnictví obce a pokud jsou s ním problémy, máte povinnost upozornit jeho majitele.

Před létem jsme vyhodnotili jako noví vlastníci největší problémy školní kuchyně:

- 1) Stará výmalba a prakticky vše umaštěné v prostoru varny (vyřešeno během léta).
Porušená podlaha.
- 2) Nevyhovující zázemí pro personál (vybudována nová šatna).
- 3) Naprosto nevyhovující sklad potravin – jak velikostí, tak stavem. Později jsme zjistili i přehřívání a nedobrá stav chladicích zařízení.
- 4) Kapacita jídelny a s tím související dlouhé fronty na jídlo.
- 5) Škrabka na brambory – naprosto nevyhovující prostory.
- 6) Vzduchotechnika – po několika pokusech prakticky neřešitelné bez kompletní rekonstrukce.

Problémy výše zmíněné budou řešeny:

- 1) Porušená podlaha ve vývařovně - bude kompletně udělána nová dle požadavků hygieny. Bohužel toto nelze provést v kratším termínu, než je týden a i tím si nejsem jistý. Bude nutné buď úplně vystěhovat stroje nebo rozdělit kuchyni na poloviny. Dle předběžné diskuze s hygienou je možné akci provést během letních prázdnin. V opačném případě by byla po dohodě s mateřskými školami realizována během jarních prázdnin.
Budeme se snažit zajistit také repasi prosklených ploch nad mycí linkou a vstupem do vývařovny. Je možné, že rekonstrukce bude souviset s úpravami v sousední kanceláři.
- 2) Sklad potravin – pracovnice kuchyně si dlouhodobě stěžují na nedostatečnou kapacitu skladu a od léta víme i o jeho přehřívání, dle vyjádření hygieny není vhodné mít sklad umístěný v prostoru kudy se vchází do kuchyně.
Regál, který se nachází v budoucí kanceláři hospodářky je skutečně určen do stávajícího skladu místo nevyhovujícího dřevěného regálu. Další regály jsou součástí žádosti o dotace.
Jediná možnost je rozšíření skladu směrem do jídelny a do prostoru kanceláře hospodářky (spolu se škrabkou brambor). Přesný postup této rekonstrukce včetně zvětšení prostoru jídelny bude prodiskutován se stavaři, s hygienou a stavebním úřadem. Když budou vstřícni, realizace proběhne během jarních prázdnin.
Sklad musí být zateplený a chlazený, aby nedocházelo k poškození skladovaných potravin a omezilo se přemnožení hmyzu, jako v minulých letech. Proto bude odstraněna dřevěná příčka a nahrazena jinou, také bude realizován podhled.
Nové dveře budou zakoupeny. Pokud ne, dohodneme se na realizaci během letních prázdnin.
- 3) Hnětačí stroj od výrobce Alba Hořovice z roku 1975 byl dle Vašich informací „reparován“. **Žádám o servisní protokol.** Do budoucna zavedeme ke každému stroji servisní knížku a jasná pravidla revizí a servisu strojů. Dle našich informací nyní nastávají problémy s jeho zapojením do elektřiny. Jeho nahrazení novým byl již naplánováno v létě a bylo plánováno na něj čerpat dotace. Vzhledem k nejasným kompetencím a absurdní opravě během podzimu k tomu nedošlo.
Celonerezový bazarový stroj se stejným výkonem lze pořídit kolem 50 tisíc Kč, pokud bychom náš stroj repasovali, bude to stát cca 100 tisíc Kč bez DPH, pokud zakoupíme repasovaný od výrobce, vyjde to na 105 tisíc Kč. Nový stroj stejného výrobce stojí 220 tisíc Kč (technoložka toto příliš nedoporučuje). Během ledna bude rozhodnuto, jakým způsobem bude zakoupen jiný stroj a vyměněn. Starý prodáme. Stejně tak bude prodána nepoužívaná pánev.

Cizí strážníci

Ze zprávy hygieny vychází také znepokojení nad vydáváním jídel externím strážníkům. Toto jsem také kritizoval, ale zaměstnanci jiné řešení odmítli. Proto během rekonstrukce skladu bude také řešena možnost jiného řešení celého procesu. Předpokládám, že toto je důvod zakoupení „pojízdného vozíku na udržování teploty uvařeného jídla“, který jste požadovali. Dle vyjádření odborníků lze zkrátit dobu vydávání obědů, aby obědy nezchladly. Rozhodně nelze přenosné nádoby ukládat do nějakého ohřívacího stroje.

Po výmalbě a dílčích opravách, které proběhly během léta 2024 jsme s panem Štěpánkem opakovaně vyzývali pracovnice kuchyně všechen nepořádek z těchto prostor zmizet/nevracet se. Bohužel toto odmítly. Stůl a židle tam nepatří, zabírají místo pro úložné prostory (byl tam naplánovaný regál). Kuchařkám byla vytvořena denní místnost a není možné, aby ji ignorovaly, i když je daleko. Dále zde pracovnice kuchyně pravidelně kouří. Na moje opakované výzvy nereagují.

Obec s vysokou pravděpodobností získá dotaci na regály do skladů a nový nábytek do jídelny, který zvýší její kapacitu.

Dále vás informuji, že dle žádosti školy bude vedoucí kuchyně přesunuta do prostoru bývalého pokoje č. 1 internátu. Po Novém roce Vám bude předán předávací protokol na místnost č. 2 - šatny, kterou pracovnice kuchyně již využívají ,zatím jako výpůjčka. Dále byla plánována rekonstrukce jejich stávající nevyhovující a zanedbané místnosti, kde byl sklad chemikálií, textilu, odložených věcí, prádelna a také šatna. Ta bude odložena do doby vyřešení kapacity skladu. Jelikož jako sklad potravin ji nelze dle hygieny využívat.

Závěrem mi dovoluete znovu připomenout, že úpravy skladu včetně strhávání izolačního polystyrenu, vybourání dlažby ve vývařovně nebo nalepení obkladu ve vstupní chodbě považujeme za stavební úpravy dle Nájemní smlouvy a je nutný náš souhlas. Stejně tak nesouhlasíme s dalšími zásahy do hnětacího stroje.

Vzhledem ke kritice stávajících studií rekonstrukce kuchyně není možné očekávat, že nová kuchyně bude hotová dříve než za 3 roky (2025-2026 projekce, 2027 stavební řízení, 2028 stavba). Pokud bude mít obec dost prostředků pro financování.

Níže posílám své výpisky z protokolu KHS. Co se týká kvality ovzduší ve třídách, věřím, že zavedete nápravná opatření.

S pozdravem

Jaroslav Paznocht
starosta obce

Níže jsou vypsané závěry z Kontroly ze dne 26.11.2024 provedenou KHS Středočeského kraje se sídlem v Praze, ing. Petrou Kovářovou. Žlutě jsou problémy, které bude řešit pronajímatel.

Problémy cizích strážníků:

- 1) Přípuštění vstupu nepovolaných osob do prostoru manipulace s potravinami a produkty – cizí strážníci vstupují do zásobovací chodby školy.
- 2) Špinavé tašky cizích strážníků jsou nošeny do prostoru kuchyně.
- 3) Teplota pokrmů vydávaných cizím strážníkům byla nízká.
- 4) Na stěně za policovým regálem na uložení jídlonosičů cizích strážníků chyběly dlaždice keramického obkladu.

Nepořádek:

- 1) Sítě oken ve varně jsou znečištěné a zanesené
- 2) Povrch plynového sporáku u hořáků byl zakryt alobalem, který byl znečištěn připečenými organickými zbytky a mastnotou.
- 3) Podlaha znečištěně úkapy a drobkky.
- 4) Na ostění jednoho okna v kuchyni byla zjištěna černá plíseň.
- 5) Povrch nerezového regálu ve skladu potravin byl také znečištěn prachem a drobkky.
- 6) Chladicí zařízení ve skladu potravin a v kuchyni byla znečištěna organickými zbytky.
- 7) Na pracovní ploše úseku zpracování masa a vajec byla nalezena plastová miska s moukou, která byla značně znečištěna a měla poškozený povrch.
- 8) V prostoru stravovacího provozu se v době kontroly nacházely předměty nesouvisející s výkonem pracovní činnosti – ve skladu potravin byly umístěny schůdky.
- 9) Čistící, dezinfekční prostředky byly v době kontroly skladovány v prostoru mytí nádobí ve značně znečištěné kartonové krabici. V prostoru mytí provozního nádobí byla dále uložena košťata.
- 10) V prostoru varny na nevyužívané pánvi byly plastové láhve pracovníků s vodou.

Vstup:

- 1) Ve vstupní chodbě je umístěna čalouněná židle.
- 2) V regálu umístěném v chodbě vedle výdeje pokrmů byly kancelářské potřeby, šanony, křížaly, telefon, lahev vody.
- 3) V prostoru chodby u zásobovacího vstupu byl kancelářský kout s počítačem.
- 4) U vstupu do skladu potravin byly na háčcích pověšeny pracovní oděvy zaměstnankyň.

Špatné uložení potravin:

- 1) V mrazicím zařízení ve skladu potravin byly nalezeny potraviny s prošlým datem použitelnosti.
- 2) Potraviny nebyly skladovány dle pokynů výrobce – teploty.
- 3) Neoznačené polotovary vlastní výroby bez jakéhokoliv označení v mrazáku.
- 4) V chladicím zařízení bylo smícháno syrové maso s ostatními potravinami.
- 5) Nejsou označeny podskupiny alergenů.

Sklad potravin:

- 1) Povrch dveří skladu potravin byl poškozen a značně se olupoval.
- 2) Stěny ve skladu potravin jsou pokryty polystyrenem, který se již začal místy odchlípnout, místy byl porušený a znečištěný. Polystyren podporuje růst plísní. Stěna, ve které je okno měla porušenou povrchovou úpravu s olupujícími se částicemi malby. Stěna ve skladu potravin tvořená dřevotřískovými deskami nebyla snadno čistitelná, část stěny byla poškozena nebo znečištěná s výrazně světlejší barvou.
- 3) Police dřevěného regálu na potraviny byla poškozená, přelepená lepící páskou, regál byl znečištěn, regál nebyl tak snadno čistitelný a omyvatelný.

- 4) Strop ve skladu potravin u zásobovacího vstupu byl pokryt polystyrenem, který se místy odchlípoval.

Další problémy:

- 1) Povrch robota umístěného v kuchyni byl znečištěn a oprýskaný
- 2) Omyvatelný povrch podlahy v kuchyni byl porušen. Pás keramické dlažby u varného bloku byl značně rozpraskán. Povrch dlažby v celé kuchyni byl místy porušený (odštípnuté kousky dlažby).
- 3) Povrchový nátěr pracovního stolu s dřevěnou pracovní deskou byl místy oprýskaný.