



MESTO NITRA

Materiál na rokovanie Mestského zastupiteľstva v Nitre

Predkladateľ:	Mgr. Miloslav Špoták, zástupca primátora mesta Nitry
Číslo materiálu:	1205/2026
Názov materiálu:	Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2025
Spracovateľ:	PaedDr. Drahoslava Bóňová, poverená výkonom funkcie vedúcej OŠMaŠ Július Hladký, referent OŠMaŠ
Napísal:	Július Hladký, referent OŠMaŠ
Prizvať:	-
Dátum rokovania MZ:	05.03.2026
Dátum vyhotovenia:	17.12.2025

Návrh na uznesenie:	Mestské zastupiteľstvo v Nitre p r e r o k o v a l o Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2025 berie na v e d o m i e Správu z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál v školských jedálňach za rok 2025.
Podpis predkladateľa:	Mgr. Miloslav Špoták, v. r.

Mesto Nitra – odbor školstva, mládeže a športu

Správa z vykonaných kontrol kvality podávaných jedál

v školských jedálňach za rok 2025

V súlade so Smernicou Mesta Nitry č. 1/2010 o kontrole kvality podávaných jedál v školských jedálňach v znení dodatku č. 1 a dodatku č. 2 Mestský úrad v Nitre predkladá jedenkrát ročne správu z vykonaných kontrol zameraných na dodržiavanie všeobecne záväzných právnych predpisov v oblasti školského stravovania a dodržiavania kvality podávaných jedál v zariadeniach školského stravovania v zriaďovateľskej pôsobnosti Mesta Nitry Mestskému zastupiteľstvu v Nitre.

V zmysle citovanej smernice vykonal Július Hladký – referent OŠMaŠ pre kontrolu kvality podávaných jedál v roku 2025 celkom 33 kontrol v zariadeniach školského stravovania.

Kontrolnú činnosť upravuje zákon č. 596/2003 Z.z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov, § 6 ods. 8 písm. b) – obec kontroluje kvalitu podávaných jedál v školských jedálňach, vyhláška MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania a Smernica Mesta Nitry č. 1/2010 v znení jej dodatkov o kontrole kvality podávaných jedál v školských jedálňach. Kontrolná činnosť sa vykonáva v súlade s legislatívou v oblasti školského stravovania (napr. zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách v znení neskorších predpisov, vyhláška č. 527/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež, vyhláška č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania, zákon č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, Potravinový kódex a ďalšie).

Predmetom vykonaných kontrol bolo:

1. dodržiavanie materiálno spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie (ďalej len MSN a receptúr), dodržiavanie finančného limitu na nákup potravín,
2. dodržiavanie odporúčaných výživových dávok (ďalej len OVD),
3. zostavovanie jedálnych lístkov,

4. kontrola kvality stravy,
5. kontrola hmotnosti porcií hotových jedál,
6. HACCP – (Hazard Analysis Critical Control Point) – zásady správnej výrobnnej praxe,
7. tovary po garančnej lehote,
8. osobná a prevádzková hygiena,
9. odoberanie vzoriek jedál,
10. zdravotná a odborná spôsobilosť zamestnancov,
11. rôzne.

V súlade so Zákonom NR SR č. 10/1996 Z.z. o kontrole v štátnej správe v znení neskorších predpisov boli o výsledku vykonaných kontrol, pri ktorých sa zistili nedostatky vypracované protokoly. Ak sa kontrolou nezistilo porušenie všeobecne záväzných predpisov alebo interných predpisov, boli vypracované záznamy o kontrole.

Prehľad a údaje o vykonaných kontrolách v roku 2025.

Názov ZŠS:	Dátum zahájenia kontroly:	Dátum ukončenia kontroly:	Z/P (Zákon č. 10/1996)	Kontrolné zistenia počet:	Uložené opatrenia počet:
MŠ Golianova	18.02.2025	19.02.2025	záznam	-	-
MŠ Nedbalova	25.02.2025	26.02.2025	protokol	1	-1
MŠ Benkova	04.03.2025	05.03.2025	záznam	-	-
MŠ Staromlynská	11.03.2025	12.03.2025	záznam	-	-
ZŠ Škultétyho	18.03.2025	19.03.2025	záznam	-	-
MŠ T. Vansovej	25.03.2025	26.03.2025	záznam	-	-
MŠ Piaristická	01.04.2025	02.04.2025	protokol	2	2
MŠ Za humnami	08.04.2025	11.04.2025	protokol	1	1
MŠ Čajkovského	15.04.2025	16.04.2025	záznam	-	-
MŠ Párovská	23.04.2025	28.04.2025	záznam	-	-
ZŠ kn. Pribinu	29.04.2025	30.04.2025	záznam	-	-
ZŠ Cabajská	05.05.2025	06.05.2025	záznam	-	-
MŠ Štefániková	13.05.2025	14.05.2025	záznam	-	-
MŠ Nábrežie mlád.	15.05.2025	16.05.2025	záznam	-	-
MŠ Zvolenská	20.05.2025	17.06.2025	protokol	1	1
MŠ Benkova	22.05.2025	26.05.2025	záznam	-	-
MŠ Bazovského	23.05.2025	26.05.2025	záznam	-	-
MŠ Nedbalova	24.06.2025	25.06.2025	záznam	-	-
MŠ Belopotockého	08.07.2025	14.07.2025	záznam	-	-
MŠ Novomeského	16.07.2025	21.07.2025	záznam	-	-

MŠ Párovská	22.07.2025	23.07.2025	záznam	-	-
MŠ Dobšinského	29.07.2025	30.07.2025	záznam	-	-
MŠ Dolnočermánska	12.08.2025	13.08.2025	záznam	-	-
MŠ Novomeského	15.07.2025	17.07.2025	záznam	-	-
MŠ Mostná	20.08.2025	21.08.2025	záznam	-	-
MŠ Benkova	26.08.2025	27.08.2025	záznam	-	-
MŠ Štiavnická	02.09.2025	11.09.2025	záznam	-	-
MŠ Okružná	03.09.2025	11.09.2025	protokol	2	2
MŠ Golianova	09.09.2025	16.09.2025	záznam	-	-
MŠ Rázusová	10.09.2025	12.11.2025	protokol	1	1
ZŠ Tulipánová	11.09.2025	23.09.2025	záznam	-	-
MŠ Čajkovského	15.10.2025	21.10.2025	záznam	-	-
MŠ Platanova	27.10.2025	28.10.2025	záznam	-	-
MŠ Staromlynská	04.11.2025	05.11.2025	záznam	-	-

Prehľad počtu kontrolovaných činností pri jednotlivých kontrolách v roku 2025.

Mesiac:	Osobná prevádz. hygiena	Kvalita stravy	ZaOS	Vzorky jedál	HACCP	Normovanie	Tovary po GL	OVD	JL	Váhaj jedla v gr.	Spolu:
II.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
III.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
IV.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
V.	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	60
VI.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
VII.	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
VIII.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30
IX.	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
X.	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
XI.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
Spolu:	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	330

Legenda: HACCP – správna výrobná prax, tovary po GL – záručné doby potravín, OVD – odporúčané výživové dávky jedla, JL – jedálne lístky, ZaOS – zdravotná a odborná spôsobilosť

1.Dodržiavanie materiáľno spotrebných noriem a receptúr pre školské stravovanie

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie materiáľno-spotrebných noriem pri príprave jedál v školských jedálňach, dodržiavanie potravinového sortimentu a množstva normovaných druhov potravín podľa vekových kategórií, najmä mäsa, výťažnosť pokrmov a jedál po tepelnom spracovaní.

Podľa § 140 ods. 4 zákona č. 245/2008 Z.z. o výchove a vzdelávaní v znení neskorších predpisov, (ďalej len školský zákon), školská jedáleň pripravuje a poskytuje jedlá podľa MSN a receptúr platných pre školské stravovanie, v kontrolovanom období podľa MSN a receptúr vydaných MŠVVaŠ. V zmysle aplikácie princípov k MSN a receptúram pre školské stravovanie zodpovedá stanovenie finančného pásma na nákup potravín priemerným cenovým reláciám základných potravinových komodít v danom regióne a jeho čerpanie je v priebehu školského roka vyrovnané tak, aby finančný limit na konci mesiaca nebol nižší, ale ani neprevýšil 20 % jednoduchového finančného limitu na nákup potravín.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

2.Dodržiavanie odporúčaných výživových dávok

V súlade s § 10, ods. 1 vyhl. MZ SR č. 533/2007 o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania vychádza výživová hodnota podávaných pokrmov z obsahu výživových faktorov podľa odporúčaných výživových dávok podľa vekových skupín.

Prevádzkovatelia zariadení spoločného stravovania sú povinní zabezpečovať výživovú hodnotu hotových pokrmov a nápojov podľa odporúčaných výživových dávok (Zákon č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov, § 26, ods. 4, písm. i). ZŠS sú povinné na jedálnych lístkoch vyznačovať alergény v jedlách.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

3.Zostavovanie jedálnych lístkov

V súlade s Prílohou č. 1 k vyhláške č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania je časová štruktúra jedálnych lístkov počas piatich stravovacích dní v jednozmennej prevádzke nasledovná:

Jedálny lístok obsahuje:

- a) dve hlavné mäsové jedlá
- b) jedno hlavné jedlo so zníženou dávkou mäsa s nadstavením
- c) jedno hlavné múčne jedlo, jedno hlavné zeleninové jedlo.

Hlavné jedlá z rýb sa podávajú pri jednozmennej prevádzke jedenkrát v týždni, zemiaky sa podávajú, ako príloha dva až trikrát v týždni pri jednozmennej prevádzke.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

4.Kontrola kvality jedál

Kontrola kvality stravy je zameraná na zmyslové hodnotenie jedla, farba, vôňa a na hodnotenie kvality stravy po stránke dodržania MSN – charakteristická chuť jednotlivých druhov jedál, správne dochutenie pokrmov a v neposlednom rade úprava pokrmu na tanieri – servírovanie jedla, teplota jedla pri jeho podávaní.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

5.Kontrola hmotnosti porcií hotových jedál

Spôsob prepočtu a prevažovania hotových porcií jedál je spracovaný v aplikácii princípov k Materiálno-spotrebným normám a receptúram pre školské stravovanie, v ktorej je uvedený aj postup prevažovania. Hmotnosť hotových jedál v kontrolovanom období určovali MSN a receptúry vydané MŠVVaŠ SR registračné číslo 2021/17325:1-A2100.

Kontrolou vykonanou dňa 20.05.2025 v ZŠS pri MŠ Zvolenská a kontrolným prevážením hotových porcií jedál v tomto zariadení boli zistené rozdiely nad rámec povolenej tolerancie. Uvedené je nedodržaním „Princípov aplikácie k Materiálno-spotrebným normám a receptúram pre školské stravovanie revízia 2021“ - v častí 3.1, ods. 4. Pri výdaji jedál a nápojov dodržiavať hmotnosť hotovej porcie v g uvedenú vo vybranej receptúre MSN. Tolerancia hmotnosti pri jednej porcii +/- 10%, pri 10 porciách +/- 6%.

K uvedenému zisteniu bolo vedúcou OŠMaŠ prijaté písomné opatrenie – písomné upozornenie vedúcej ZŠS a hlavnej kuchárky na dodržiavanie predpísaných zákonov a dôsledné dodržiavanie váhy jedla tak, ako to ukladajú MSN.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 03.09.2025 v ZŠS pri Spojenej MŠ Štiavnická – MŠ Okružná a kontrolným prevážením hotových porcií jedál v tomto zariadení boli zistené rozdiely nad rámec povolenej tolerancie. Uvedené je nedodržaním „Princípov aplikácie k Materiálno-spotrebným normám a receptúram pre školské stravovanie revízia 2021“ - v časť 3.1, ods. 4. Pri výdaji jedál a nápojov dodržiavať hmotnosť hotovej porcie v g uvedenú vo vybranej receptúre MSN. Tolerancia hmotnosti pri jednej porcii +/- 10%, pri 10 porciách +/- 6%.

K uvedenému zisteniu bolo vedúcou ZŠS prijaté opatrenie – písomné upozornenie hlavnej kuchárky a prevádzkových pracovníčok dodržiavať princípy Aplikácie časť 3.1, ods. 4 a dôsledne dodržiavať hmotnosť jednotlivých porcií jedál, v rámci povolenej tolerancie.

Opatrenie je splnené.

6. HACCP – zásady správnej výrobnéj praxe

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie správnej výrobnéj praxe (kontrola krížovej kontaminácie, správne skladovanie potravín, dodržiavanie teploty pri výdaji jedál, prevádzkovej teploty v skladoch, dodržiavanie osobnej hygieny pri výdaji jedál a pod.) v súlade s § 26, ods. 4 písm. c) zákona MZ SR č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

7. Tovary po garančnej lehote

Tovary – potraviny musia byť označené takým spôsobom, aby spotrebiteľ nemohol byť uvedený do omylu v súvislosti s dátumom ich spotreby (Potravínový kódex). Po dátume najneskoršej spotreby nesmú byť potraviny používané na prípravu stravy. Evidovanie tovaru po garančnej lehote v sklade potravín sa posudzuje ako porušenie pracovných povinností.

Kontrolou vykonanou dňa 08.04.2025 v ZŠS MŠ Za Humnami bol v sklade potravín zistený tovar po dátume spotreby. Uvedené je porušením § 3 ods. 1 písm. d) vyhlášky č. 330/2009 Z.z.

K uvedenému zisteniu bolo vedúcou ZŠS dňa 02.05.2025 prijaté opatrenie – písomné upozornenie hlavnej kuchárky na dodržiavanie záručnej lehoty tovarov používaných na prípravu stravy.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 10.09.2025 v ZŠS pri MŠ Rázusová bol v sklade potravín zistený tovar po dátume spotreby. Uvedené je porušením § 3 ods. 1 písm. d) vyhlášky č. 330/2009 Z.z.

K uvedenému zisteniu bolo vedúcou OŠMaŠ a vedúcou ZŠS dňa 17.09.2025 prijaté opatrenie – písomné upozornenie hlavnej kuchárky na dodržiavanie záručnej lehoty tovarov používaných na prípravu stravy v zmysle zásad systému HACCP.

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 01.04.2025 v ZŠS MŠ Piaristická bol v sklade potravín zistený tovar po dátume spotreby. Uvedené je porušením § 3 ods. 1 písm. d) vyhlášky č. 330/2009 Z.z.

K uvedenému zisteniu bolo vedúcou ZŠS dňa 30.04.2025 prijaté opatrenie – písomné upozornenie hlavnej kuchárky na dodržiavanie záručnej lehoty tovarov používaných na prípravu stravy.

Opatrenie je splnené.

8. Osobná a prevádzková hygiena

Kontroly boli zamerané na dodržiavanie zásad osobnej hygieny, čistotu v prevádzkových a skladových priestoroch, vybavenie prevádzok čiernym riadom, bielym riadom, technologickým zariadením a pod. Kontroly prevádzkovej hygieny boli zamerané hlavne na vymaľovanie priestorov, zabránenie vnikaniu hmyzu do výrobných priestorov formou osadenia ochranných sietí na okná, vybavenie skladov a chladničiek teplomermi – predpísané teploty, dodržiavanie § 26, ods. 4 písm. k) a písm. l) zákona č. 355/2007 Z.z. o ochrane, podpore a rozvoji verejného zdravia a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Kontrola úpravy pracovníkov na pracovisku. Zamestnanci sú povinní pri výkone svojho povolania (kuchár, prevádzková

pracovníčka v kuchyni), používať predpísané ochranné pomôcky, zamestnávateľ je povinný poskytnúť zamestnancovi predpísané pracovné oblečenie.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

9. Odoberanie vzoriek jedál

V zmysle § 11, ods. 1 – 6 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania a § 3 ods. 4 vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. o zariadení školského stravovania sú ZŠS povinné zabezpečiť pred výdajom stravy odber vzoriek pripravených hotových pokrmov, ich uchovanie a o odobratých vzorkách viesť dokumentáciu.

Kontrolou vykonanou dňa 25.02.2024 v ZŠS pri MŠ Nedbalova bolo zistené, že vzorky jedál boli v čase kontroly odobraté v rozpore s § 3 ods. 4 vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. a § 11 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z..

Dňa 03.04.2025 bola kuchárka v kontrolovanej prevádzke písomne upozornená na odstránenie zisteného nedostatku a dodržiavanie zákona č. 355/2007 Z.z., § 26, ods. 4, písm. k).

Opatrenie je splnené.

Kontrolou vykonanou dňa 01.04.2025 v ZŠS pri MŠ Piaristická bolo zistené, že vzorky jedál boli v čase kontroly odobraté v rozpore s § 3 ods. 4 vyhlášky MŠ SR č. 330/2009 Z.z. a § 11 vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z.

Dňa 30.04.2025 bola kuchárka v kontrolovanej prevádzke písomne upozornená na dodržiavanie zákona č. 533/2007 Z.z., § 11.

Opatrenie je splnené.

10. Zdravotná a odborná spôsobilosť

Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 585/2008 Z.z. v § 22 ods. 1 určuje, že epidemiologicky závažnú činnosť môže vykonávať len osoba odborne spôsobilá a osoba zdravotne spôsobilá (kuchárka, prevádzkový pracovník v kuchyni). Zdravotná spôsobilosť sa preukazuje potvrdením o zdravotnej spôsobilosti, ktoré pracovníkovi na základe lekárskej prehliadky vydá lekár. Odborná spôsobilosť sa preukazuje podľa charakteru epidemiologicky závažných činností v zmysle § 22, ods. 4 citovanej vyhlášky.

Kontrolami neboli zistené nedostatky.

11.Rôzne

V čase kontroly dňa 03.09.2025 v ZŠS pri MŠ Okružná bolo zistené, že v sklade potravín bola teplota vzduchu nad povolený limit. Teplotu spôsobujú motory chladničiek nachádzajúcich sa v sklade. Uvedené je potrebné riešiť umiestneným chladničiek na inom vhodnom mieste.

Dňa 16.12.2025 bolo zistené, že chladničky sa naďalej nachádzajú v sklade potravín.

Opatrenie nie je splnené.

Kompletná dokumentácia z vykonaných kontrol vrátane protokolov a záznamov sa nachádza na Odbore školstva, mládeže a športu.

