

# *Seznam příloh*

PŘÍLOHA 1 - POHYBOVÁ AKTIVITA PRO SENIORY .....	9
PŘÍLOHA 2 - ODBĚROVÝ PROTOKOL .....	10
PŘÍLOHA 3 - ZÁZNAM DATALOGER.....	11
PŘÍLOHA 4 - LABORATORNÍ PROTOKOLY ÚSTAVU SOCIÁLNÍCH SLUŽEB V HRADCI KRÁLOVÉ .....	12
PŘÍLOHA 5 - LABORATORNÍ PROTOKOLY ÚSTAVU SOCIÁLNÍCH SLUŽEB MĚSTA NOVÉ PAKY.....	26
PŘÍLOHA 6- LABORATORNÍ PROTOKOLY ÚSTAVU SOCIÁLNÍCH SLUŽEB V TÝNIŠTI NAD ORLICÍ .....	40
PŘÍLOHA 7 - DOTAZNÍK MNA .....	54
PŘÍLOHA 8- DOTAZNÍK POHYBOVÉ AKTIVITY A ZDRAVOTNÍHO STAVU .....	55
PŘÍLOHA 9 - ZÁZNAM PODÁVANÉ STRAVY .....	56
PŘÍLOHA 10 - PROTOKOL O ÚPLNOSTI NÁLEŽITOSTÍ MAGISTERSKÉ PRÁCE .....	57
PŘÍLOHA 11 - EVIDENCE VÝPŮJČEK .....	58

## **POBYT PRO SENIORY**

### **Zdravotní cvičení, trénink paměti a turistika – Orlické hory**



**Termín: 31. srpna – 7. září 2018**

**Cena: 4 999,- Kč/ osoba ve dvouúžkovém pokoji**

Vydejte se s námi na začátku léta poznávat krásy Orlických hor a současně si procvičit tělo i paměť. Na pobytu si kromě pravidelného zdravotního cvičení osvojíte použití technik pro zlepšení paměti a naučíte se, jak jednoduše a zábavnou formou svoji paměť udržovat v kondici. Vycházky a výlety jsou vždy přizpůsobené kondici a schopnostem účastníků. O Váš program se bude starat instruktorka Seniorfitnes, trenérka paměti **Míša Nešporová**

**Týden se zdravotním cvičením a tréninkem paměti v hotelu Rokytenka v Orlických horách**



**POBYTOVÝ BALÍČEK OBSAHUJE:**

- 7x ubytování ve dvouúžkovém pokoji
- 7x polopenze (snídaně + oběd, lze přibjedenat večere – příplatek 700,- Kč)
- autobusová doprava z Brna do Rokytnice a zpět
- dobrovolný program: zdravotní cvičení, trénink paměti, společné večery
- vycházky a výlety, turnaj v petanque
- insolventní pojištění organizátora zájezdu CK ATIS
- základní cestovní pojištění klienta (úraz, příp. trvalé následky, storno aj.)

### **Popis ubytování**

Hotel Rokytenka se nalézá v samém turistickém centru Orlických hor v malebném městě Rokytnice. Areál je situován přibližně 150 m od náměstí. Pokoje nabízí příjemné ubytování s vlastním sociálním zařízením. Ideální terén je zde jak pro pěší turistiku, tak i pro krátké procházky po okolí. Aktivita hotelu - bazén, vířivka, sauna, ping-pong.

**Organizátor pobytu: CK ATIS**

**Kontakt: Michaela Nešporová, Novobranská 4, Brno, 602 00, sál Tlukot**

[nesporova.michaela@gmail.com](mailto:nesporova.michaela@gmail.com), Tel.: 606 266 766, [www.misanesporova.cz](http://www.misanesporova.cz)

Příloha 2 - Odběrový protokol

Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

Protokol o odběru vzorků č. <u>16/2016</u> dle § 8 písm. b) zákona č. 255/2012 Sb., o kontrole (kontrolní řád)			
Kontrolovaná osoba – Fyzická osoba podnikající Jméno a příjmení: _____  Sídlo: _____  IČO: _____		Kontrolovaná osoba – Právnícká osoba Obchodní firma/název: _____  Sídlo: _____  IČO: _____	
Místo odběru (název, adresa)	HRADEC KRÁLOVÉ		
Datum a hodina odběru	19. 10. 2016 v 8:50		
Číslo vzorku	2. HK		
Název vzorku	CELODENNÍ STRAVA ZE DNĚ 18. 10. 2016 - 2		
Výrobce			
Datum výroby (hodina) Datum použitelnosti Datum minimální trvanlivosti	SUIDANĚ: LOUPAK 2KS, MÁSLO, DŽEM, ŽILIA KAVA PŘESNÍ DÁVKA: STROUHANÉ JABKO S HRKVI		
Dodavatel/Dovozce Datum dodání/hodina Číslo dodacího listu	OBĚD: KRUPICOVA S VEJCEM UZENÉ MĚSOVĚŘENÉ, BRAMBOROVÁ KAŠE, OKURKOVÝ STĚR.		
Balení a množství výrobků Datum/hodina otevření obalu	SUŠICINA: JOGURT VEČERE: LAZEŇSKÁ ZELÉNINOVNA ŠMĚS, BRAMBORY, ČAJ, CHLĚB		
Způsob uložení výrobků	ULOŽENO V KUCHYNI V CHLADICÍM ZAŘÍZENÍ		
Závady			
Teplota pokrmů/potravin Teplota prostředí	/		
Hmotnost/objem vzorku (g, ml, ks)/počet odebraných balení Cena (Kč)	/		
Senzorické posouzení výrobků při odběru	VZHLEDOVĚ VYHOVUJE		
Důvod odběru			
Způsob odběru	dle SPP pro odběr vzorků - HV	dle SPP pro odběr vzorků - HV	dle SPP pro odběr vzorků - HV
Požadované vyšetření	HMOTNOST PORCE (g/CELÝ DEN), ENERGETICKÁ HODNOTA (KJ/100g), ENERGET. HODNOTA CELODENNÍ PORCE (KJ) OBSAH NAČI (g/100g) STROUHANÉ JABKO NAČI, SOUSINA (g/100g), BÍLKOVINY (g/100g), SACHARIDY (g/100g), VÍTKOVINA (g/100g), TUKY (g/100g), TROJPOHĚR ŽIVIN (B/T/S) v 1.		
Odběr duplikátního vzorku (ano/ne)	NE		
Transport v chladicím zařízení (ano/ne)	ANO		
Osoba provádějící odběr vzorku:	Bc. LUCIE ZINDULKOVÁ <i>[podepsáno]</i>		
Osoba přítomná odběru:	Vladimír Čížek <i>[podepsáno]</i>		
Po odběru vzorku byly vzorky zapečetěny přelepením za přítomnosti osoby přítomné odběru. Součástí originálního odběrového protokolu je záznam o teplotě v průběhu přepravy vzorků do laboratoře provedeným ověřeným záznamovým teploměrem.			

Teplota prostoru transportního obalu při předání vzorků do laboratoře: -10 °C

Podpis zaměstnance laboratoře, který vzorky přijal dne 19.10. v 2016 hod. 9.05

ZDRAVOTNÍ ÚSTAV  
se sídlem v Ústí nad Labem  
Centrum hygienických laboratoří

*[podepsáno]*

# Příloha 3 - Záznam dataloger

## Zpráva



19. 10. 2016 15:45:03

**Záznamník** 73210290 - EBI 300

### Měření

Začátek 19. 10. 2016 7:59:11  
Interval záznamu 10 Min.  
Počet měření 47

Popis záznamníku

Poznámka k měření

Umístění

Uživatel Admin

### Kanály

Křivka	Index	Typ	Jednotka	Min. limit	Max. limit	Název
1	1	Teplota	°C	-30,00	60,00	Channel 1

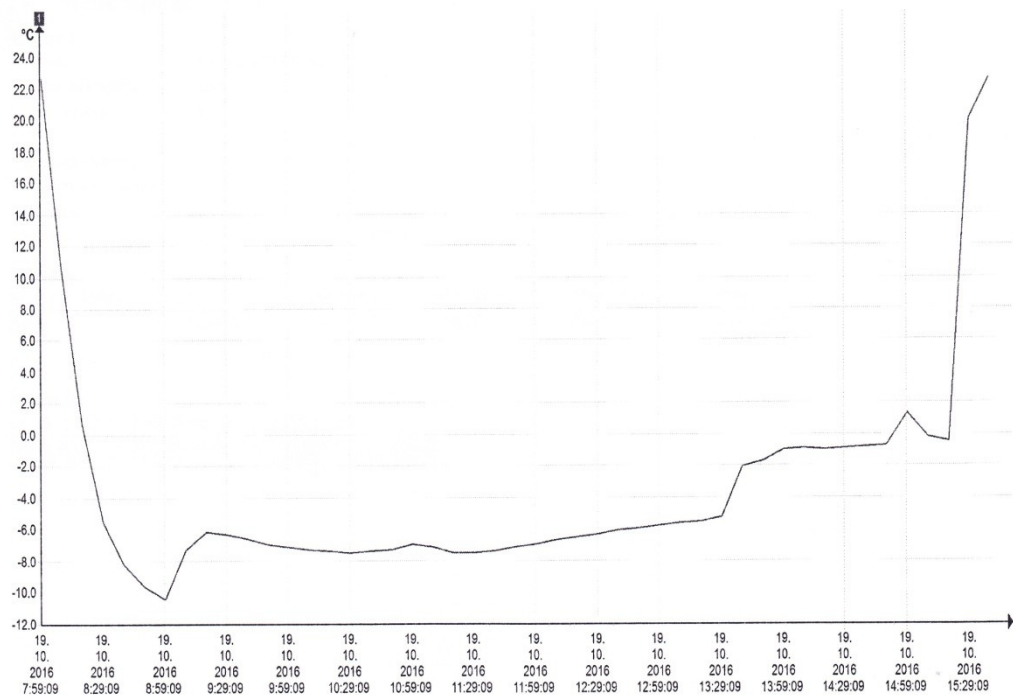
### Statistika

od 19. 10. 2016 7:59:11 do 19. 10. 2016 15:39:11 :


Min	Max	Trvání
-10,4	22,7	0:07:40:00

19. 10. 2016 15:45:03

## Graf



## Příloha 4 - Laboratorní protokoly ústavu sociálních služeb v Hradci Králové

	<b>Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem</b> Centrum hygienických laboratoří Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005		
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

### Protokol o zkoušce č. 114508/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	: 114508/2016
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 18.10.2016 8:30
<b>Místo odběru</b>	: Hradec Králové
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 17. 10. 2016 - R
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 1.HK
<b>Výrobce / dovozce</b>	: Kuchyň
<b>Datum výroby</b>	: 10.10.2016
<b>Matrice</b>	: pokrmy
<b>Odběr provedl a další osoby</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: uloženo v kuchyni v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: bez viditelných změn
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 18.10.2016 9:30
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 18.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 22.11.2016

#### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy vlivů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.



Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	3,62	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	6864	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	415,6	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1651,5	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,61	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	12,33	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	21,54	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	14,8	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	50,4	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	32,8	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,68	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,04	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCESTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <- pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.

Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703-5)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 115560/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 115560/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 19.10.2016 8:30 -
<b>Místo odběru</b>	: Hradec Králové
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 18. 10. 2016 - R
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 2.HK
<b>Výrobce / dovozce</b>	: Kuchyň
<b>Datum výroby</b>	: 10.10.2016
<b>Matrice</b>	: pokrm
<b>Odběr provedl</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: uloženo v kuchyni v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 19.10.2016 9:05
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 19.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 22.11.2016

Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy vyluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**

**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**

Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016

Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	2,73	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	7427	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	407,0	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1824,9	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,60	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	11,42	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	21,00	g/100g	10%		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	11,4	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	47,7	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	37,5	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	4,12	g/100g	15%		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,75	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCESTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akcr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akcr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezi stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové





**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 116533/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	: 116533/2016
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 20.10.2016 9:15 -
<b>Místo odběru</b>	: Hradec Králové
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 19. 10. 2016 - R
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 3.HK
<b>Výrobce / dovozce</b>	: Kuchyň
<b>Matrice</b>	: pokrmy
<b>Odběr provedl</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: v chladícím zařízení na kuchyni Sensorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 20.10.2016 9:40
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 20.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 22.11.2016

Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry, Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz

Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	3,70	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	8649	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	468,7	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1845,3	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,66	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	16,78	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	25,45	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	13,4	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	60,9	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	24,3	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,08	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,82	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <- pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z - provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117157/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

Vzorek číslo	: 117157/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 21.10.2016 9:05 -
Místo odběru	: Hradec Králové
Název vzorku	: Celodenní strava ze dne 20. 10. 2016 - R
Ozn. vz. zadavatelem	: 4.HK
Výrobce / dovozce	: Kuchyň
Matrice	: pokrmy
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladícím zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 21.10.2016 9:35
Analýzy zahájeny dne	: 21.10.2016
Analýzy ukončeny dne	: 22.11.2016

Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	4,16	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	6813	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	357,6	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1905,2	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,70	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	11,28	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	19,55	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	19,8	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	53,6	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	25,4	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	2,45	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,56	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**

Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117302/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

Vzorek číslo	: 117302/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 21.10.2016 16:45 -
Místo odběru	: Hradec Králové
Název vzorku	: Celodenní strava ze dne 21. 10. 2016 - R
Ozn. vz. zadavatelem	: 5.HK
Výrobce / dovozce	: Kuchyň
Matrice	: pokrm
Odběr provedl a další osoby	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladicím zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: bez zjevně viditelných změn
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 21.10.2016 17:20
Analýzy zahájeny dne	: 21.10.2016
Analýzy ukončeny dne	: 28.11.2016

**Rozsah udělené akreditace:**

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**

**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**

Zpracoval : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016

Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	3,34	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	9219	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	459,0	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2008,4	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,47	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	13,65	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	23,03	g/100g	10%		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	12,4	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	50,6	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	35,8	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	4,44	g/100g	15%		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,74	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akř.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <- pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akř. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezi stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Opřavnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č.1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117370/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník: Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové**

<b>Vzorek číslo</b>	: 117370/2016
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 24.10.2016 8:45 -
<b>Místo odběru</b>	: Hradec Králové
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 22. 10. 2016 - R
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 6.HK
<b>Výrobce / dovozce</b>	: Kuchyň
<b>Matrice</b>	: pokrm
<b>Odběr provedl a další osoby</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: bez zjevně viditelných změn
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 24.10.2016 9:35
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 24.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 28.11.2016

**Rozsah udělené akreditace:**

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č.1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	5,12	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	7928	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	481,3	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1647,4	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,54	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	12,96	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	25,90	g/100g	10%		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	18,1	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	45,8	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	32,1	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	4,17	g/100g	15%		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	2,45	g/100g	3%		SOP C-63	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové





**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117371/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	: 117371/2016
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 24.10.2016 8:55 -
<b>Místo odběru</b>	: Hradec Králové
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 23. 10. 2016 - R
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 7.HK
<b>Výrobce / dovozce</b>	: Kuchyň
<b>Matrice</b>	: pokrmy
<b>Odběr provedl a další osoby</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: bez zjevně viditelných změn
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 24.10.2016 9:35
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 24.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 28.11.2016

**Rozsah udělené akreditace:**

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**

**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**

Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016

Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	5,12	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	7928	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	481,3	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1647,4	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,54	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	12,96	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	25,90	g/100g	10%		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	18,1	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	45,8	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	32,1	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	4,17	g/100g	15%		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	2,45	g/100g	3%		SOP C-63	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezi stanovitelností použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelností.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové

## Příloha 5 - Laboratorní protokoly ústavu sociálních služeb města Nové Paky



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**

Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

### Protokol o zkoušce č. 115038/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 115038/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 18.10.2016 10:40 -
<b>Místo odběru</b>	: Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 17. 10. 2016 - 3 racionální
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 1.JC
<b>Výrobce / dovozce</b>	: kuchyň - Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Datum výroby</b>	: 10.10.2016
<b>Matrice</b>	: pokrmy
<b>Odběr provedl a další osoby</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 18.10.2016 12:30
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 18.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 22.11.2016

#### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy vyluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č.1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	2,63	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	7109	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	456,8	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1556,3	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,48	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	13,15	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	22,24	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	9,8	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	48,9	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	40,0	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	4,94	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,72	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <- pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 116274/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 116274/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 19.10.2016 13:00 -
<b>Místo odběru</b>	: Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 18. 10. 2016 - 3 racionální
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 2.JC
<b>Výrobce / dovozce</b>	: kuchyň - Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Matrice</b>	: pokrmy
<b>Odběr provedl a další osoby</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: lednice na kuchyni Sensorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 19.10.2016 15:00
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 19.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 22.11.2016

**Rozsah udělené akreditace:**

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	4,54	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	8070	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	430,0	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1876,8	g	5%		SOP 110	P10	A
chlorid sodný	0,59	g/100g	10%		SOP 105	P1	A
sacharidy	9,89	g/100g	15%		SOP 134	P1	A
sušina	22,68	g/100g	10 %		SOP 105	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	18,0	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	39,1	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	38,0	%	15%		SOP 130	P1	A
tuk veškerý	4,41	g/100g	15 %		SOP C-83	S	SA
vláknina TDFc	2,69	g/100g	3%				

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akř.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <- pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akř. - akreditace  
ZÚ - Zdrav. ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z - provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 116466/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 116466/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 20.10.2016 7:55 -
<b>Místo odběru</b>	: Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 19. 10. 2016 - 3 racionální
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 3.JC
<b>Výrobce / dovozce</b>	: kuchyň - Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Matrice</b>	: pokrm
<b>Odběr provedl a další osoby</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 20.10.2016 9:40
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 20.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 22.11.2016

**Rozsah udělené akreditace:**

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**

Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	4,88	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	10336	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	556,0	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1859,0	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,45	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	18,06	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	29,69	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	14,9	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	55,2	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	27,3	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	4,10	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,79	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezi stanovitelosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelosti. Výsledek zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má příznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové





**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117300/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 117300/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 21.10.2016 16:05 -
<b>Místo odběru</b>	: Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 20. 10. 2016 - 3 racionální
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 4.JC
<b>Výrobce / dovozce</b>	: kuchyň - Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Matrice</b>	: pokrm
<b>Odběr provedl</b>	: Zíndulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 21.10.2016 17:30
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 21.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 28.11.2016

### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy vyluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**

**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**

Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016

Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	3,05	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	7087	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	367,2	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1929,8	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,45	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	11,43	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	19,07	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	14,1	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	52,9	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	31,6	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,14	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,61	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <- pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdávka, Z - provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezi stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má příznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703-5)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117301/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 117301/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 21.10.2016 16:15 -
<b>Místo odběru</b>	: Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 21. 10. 2016 - 3 racionální
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 5.JC
<b>Výrobce / dovozce</b>	: kuchyň - Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Matrice</b>	: pokrm
<b>Odběr provedl</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 21.10.2016 17:30
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 21.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 28.11.2016

Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	4,13	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	9733	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	489,8	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1987,1	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,28	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	15,65	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	25,65	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	14,3	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	54,3	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	29,4	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,89	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,20	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akř.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <- pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akř. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezi stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Opřávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117830/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 117830/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 24.10.2016 10:50 -
<b>Místo odběru</b>	: Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 22. 10. 2016 - 3 racionální
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 6.JC
<b>Výrobce / dovozce</b>	: kuchyň - Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Matrice</b>	: pokrmý
<b>Odběr provedl</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 24.10.2016 13:25
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 24.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 28.11.2016

**Rozsah udělené akreditace:**

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy vyluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	2,85	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	9111	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	379,1	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2403,2	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,47	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	10,24	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	19,10	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	12,8	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	45,9	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	38,9	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,99	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,12	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezi stanovitelosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5 )

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 117831/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník:** Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

<b>Vzorek číslo</b>	<b>: 117831/2016</b>
<b>Objednávka číslo</b>	
<b>Termín odběru od do</b>	: 24.10.2016 11:05 -
<b>Místo odběru</b>	: Ústav sociálních služeb Města Nové Paky I
<b>Název vzorku</b>	: Celodenní strava ze dne 23. 10. 2016 - 3 racionální
<b>Ozn. vz. zadavatelem</b>	: 7.JC
<b>Výrobce / dovozce</b>	: kuchyň - Ústav sociálních služeb Města Nové Paky
<b>Matrice</b>	: pokrm
<b>Odběr provedl</b>	: Zindulková Lucie, Bc., odborný pracovník KHS HK
<b>Přítomné osoby</b>	
<b>Způsob odběru</b>	: odběr odborným pracovníkem KHS
<b>Typ odběru</b>	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
<b>Poznámka k odběru</b>	: Způsob uložení výrobků: chladicí zařízení na kuchyni Senzorické posouzení výrobků při odběru: vzhledově vyhovuje
<b>Účel odběru</b>	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
<b>Datum příjmu</b>	: 24.10.2016 13:25
<b>Analýzy zahájeny dne</b>	: 24.10.2016
<b>Analýzy ukončeny dne</b>	: 28.11.2016

Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy vyluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č.1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 28.11.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	3,56	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	12747	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	578,5	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2203,5	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,46	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	16,43	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	27,26	g/100g	10%		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	10,5	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	48,3	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	41,3	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	6,45	g/100g	15%		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	<0,10	g/100g			SOP C-83	S	SA

**Popis metody** : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

**Metody v sloupci Akr.:** A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

**Vysvětlivky a zkratky:** <-pod mezi stanovitelností použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

**Zkratky hodnot a jednotek:** KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

**Nejistota měření:** Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelností.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703-5)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



## Příloha 6- Laboratorní protokoly ústavu sociálních služeb v Týništi nad Orlicí

	<b>Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem</b> Centrum hygienických laboratoří Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005		
			L 1388

### Protokol o zkoušce č. 121813/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

Zákazník: **Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové**

Vzorek číslo	: 121813/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 2.11.2016 9:08
Místo odběru	: Týniště nad Orlicí
Název vzorku	: Celodenní strava z 31.10.2016
Ozn. vz. zadavatelem	: 1.
Výrobce / dovozce	: vlastní
Matrice	: pokrm
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: bez senzorických změn teplota prostředí: 4 °C
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 2.11.2016 13:11
Analýzy zahájeny dne	: 2.11.2016
Analýzy ukončeny dne	: 2.12.2016

#### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.



Schválil : **Homola Petr Ing.**  
zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 9.12.2016  
Protokol vyhotovil: Vajnlichová Yveta E-mail:(yveta.vajnlichova@zuusti.cz, tel.: 495 809 092)



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	4,48	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	9281	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	438,5	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2116,5	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,46	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	14,11	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	23,22	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	17,4	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	54,7	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	26,8	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,17	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,65	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

Popis metody : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

Metody v sloupci Akř.: A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

Vysvětlivky a zkratky: <-pod mezi stanovitelností použité metody, SOP - standardní operační postup, Akř. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezi stanovitelností.

Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

Oprávnění laboratoře:

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilitní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

Přehled zkušebních metod:

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5)

Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice

Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 121814/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník: Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové**

Vzorek číslo	: 121814/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 2.11.2016 9:08
Místo odběru	: Týniště nad Orlicí
Název vzorku	: Celodenní strava z 1.11.2016
Ozn. vz. zadavatelem	: 2.
Výrobce / dovozce	: vlastní
Matrice	: pokrm
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: bez senzorických změn teplota prostředí: 4 °C
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 2.11.2016 13:11
Analýzy zahájeny dne	: 2.11.2016
Analýzy ukončeny dne	: 2.12.2016

### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**

Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 9.12.2016

Protokol vyhotovil: Vajnlichová Yveta E-mail:(yveta.vajnlichova@zuusti.cz, tel.: 495 809 092)

Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	3,52	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	8416	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	434,7	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1936,2	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,31	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	14,33	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	23,55	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	13,8	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	56,1	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	27,2	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,20	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,60	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

Popis metody : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

Metody v sloupci Akr.: A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

Vysvětlivky a zkratky: <-pod mezi stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.

Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

Oprávnění laboratoře:

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má příznám flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

Přehled zkušebních metod:

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 58 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5)

Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice

Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 122756/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

**Zákazník: Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové**

Vzorek číslo	: 122756/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 4.11.2016 7:55
Místo odběru	: Týniště nad Orlicí
Název vzorku	: Celodenní strava z 2.11.2016
Ozn. vz. zadavatelem	: 3.
Výrobce / dovozce	: vlastní
Datum výroby	: 2.11.2016
Matrice	: pokrm
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: neposuzováno teplota prostředí: +5 °C
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 4.11.2016 9:48
Analýzy zahájeny dne	: 4.11.2016
Analýzy ukončeny dne	: 5.12.2016

### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 9.12.2016

Protokol vyhotovil: Vajnlichová Yveta E-mail:(yveta.vajnlichova@zuusti.cz, tel.: 495 809 092)

Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	2,29	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	5694	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	200,4	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2841,5	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,22	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	7,27	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	11,76	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	19,4	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	61,7	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	16,6	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	0,90	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,57	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

Popis metody : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

Metody v sloupci Akr.: A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

Vysvětlivky a zkratky: <-pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.

Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

Oprávnění laboratoře:

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

Přehled zkušebních metod:

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8788, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703-5)

Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice

Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č.1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 122757/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

Zákazník: **Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové**

Vzorek číslo	: 122757/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 4.11.2016 7:55
Místo odběru	: Týniště nad Orlicí
Název vzorku	: Celodenní strava z 3.11.2016
Ozn. vz. zadavatelem	: 4.
Výrobce / dovozce	: vlastní
Datum výroby	: 2.11.2016
Matrice	: pokrm
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: neposuzováno teplota prostředí: +5 °C
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 4.11.2016 9:48
Analýzy zahájeny dne	: 4.11.2016
Analýzy ukončeny dne	: 5.12.2016

### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy vyluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č.1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 9.12.2016

Protokol vyhotovil: Vajnlíhová Yveta E-mail:(yveta.vajnlíhova@zuusti.cz, tel.: 495 809 092)



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	2,24	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	7050	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	356,4	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	1978,2	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,34	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	10,62	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	17,79	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	10,7	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	50,7	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	37,2	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,58	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,66	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

Popis metody : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

Metody v sloupci Akr.: A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

Vysvětlivky a zkratky: <- pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.

Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

Oprávnění laboratoře:

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilitní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

Přehled zkušebních metod:

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703-5)

Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové





**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 123030/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

Zákazník: **Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové**

Vzorek číslo	: 123030/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 7.11.2016 9:05
Místo odběru	: Týniště nad Orlicí
Název vzorku	: Celodenní strava z 4.11.2016
Ozn. vz. zadavatelem	: 5.
Výrobce / dovozce	: vlastní
Matrice	: pokrm
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladičím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: neposuzováno teplota prostředí: +5 °C
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 7.11.2016 9:55
Analýzy zahájeny dne	: 7.11.2016
Analýzy ukončeny dne	: 8.12.2016

### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
**zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1**  
Zpracoval : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 9.12.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	4,07	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	7644	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	348,5	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2193,6	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,47	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	11,73	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	19,15	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	19,9	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	57,2	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	21,7	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	2,04	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	0,55	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

Popis metody : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

Metody v sloupci Akr.: A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

Vysvětlivky a zkratky: <-pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z - provedl zákazník - provozovatel

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.

Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

Oprávnění laboratoře:

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

Přehled zkušebních metod:

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 58 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703-5)

Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice

Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č. 1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 123031/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

Zákazník: **Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové**

Vzorek číslo	: 123031/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 7.11.2016 9:05
Místo odběru	: Týniště nad Orlicí
Název vzorku	: Celodenní strava z 5.11.2016
Ozn. vz. zadavatelem	: 6.
Výrobce / dovozce	: vlastní
Matrice	: pokrmy
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: neposuzováno teplota prostředí: +5 °C
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 7.11.2016 9:55
Analýzy zahájeny dne	: 7.11.2016
Analýzy ukončeny dne	: 8.12.2016

### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č. 1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 9.12.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	3,41	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	13376	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	555,6	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2407,7	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,36	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	17,07	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	27,82	g/100g	10%		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	10,4	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	52,2	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	35,6	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	5,35	g/100g	15%		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,18	g/100g	3%		SOP C-83	S	SA

Popis metody : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

Metody v sloupci Akr.: A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

Vysvětlivky a zkratky: <-pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.  
Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

**Oprávnění laboratoře:**

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má přiznan flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

**Přehled zkušebních metod:**

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841- 2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8786, ČSN 56 0146 )  
SOP 134 (ČSN 58 0703 -5)

**Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :**

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice  
Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové



**Zdravotní ústav se sídlem v Ústí nad Labem**  
Centrum hygienických laboratoří  
Moskevská 15, 400 01 Ústí nad Labem  
Zkušební laboratoř č.1388 akreditovaná ČIA  
podle ČSN EN ISO/IEC 17025:2005



L 1388

## Protokol o zkoušce č. 123032/2016

Potraviny, potravinové doplňky a krmiva

Zákazník: Krajská hygienická stanice Královéhradeckého kraje se sídlem v Hradci Králové

Vzorek číslo	: 123032/2016
Objednávka číslo	
Termín odběru od do	: 7.11.2016 9:05
Místo odběru	: Týniště nad Orlicí
Název vzorku	: Celodenní strava z 6.11.2016
Ozn. vz. zadavatelem	: 7.
Výrobce / dovozce	: vlastní
Matrice	: pokrmv
Odběr provedl	
Přítomné osoby	
Způsob odběru	: odběr odborným pracovníkem KHS
Typ odběru	: odběr v rámci státního zdravotního dozoru
Poznámka k odběru	: Způsob uložení výrobků: v chladicím zařízení Senzorické posouzení výrobků při odběru: neposuzováno teplota prostředí: +5 °C
Účel odběru	: SZD - úkol hlavního hygienika ČR
Datum příjmu	: 7.11.2016 9:55
Analýzy zahájeny dne	: 7.11.2016
Analýzy ukončeny dne	: 8.12.2016

### Rozsah udělené akreditace:

Chemické, fyzikální, mikrobiologické, senzorické analýzy vod, potravin, lihovin, peloidů, biologických materiálů, odpadů, azbestu, ovzduší. Odběry. Analýzy výluhů pevných materiálů, stěrů, interiérů vozidel. Testy toxicity. Měření faktorů prostředí, kontrola sterilizátorů a dezinfekčních prostředků. Plný rozsah je uveden v příloze platného akreditačního osvědčení vydaného ČIA pro zkušební laboratoř č.1388.

Bez písemného souhlasu laboratoře se nesmí protokol reprodukovat jinak než celý. Výsledky se týkají pouze vzorků, které byly předmětem zkoušení. Laboratoř na požádání poskytne údaje o použitých metodách a souvisejících předpisech.

Schválil : **Homola Petr Ing.**  
zástupce vedoucího laboratorního servisu pracoviště P1  
Zpracovalo : Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové  
tel.: 495 809 071, fax: 495 211 122 www.zuusti.cz

Datum vystavení protokolu: 9.12.2016  
Protokol vyhotovil: Sobolová Dagmar E-mail: dagmar.sobolova@zuusti.cz



Výsledky zkoušek - chemická vyšetření							
Ukazatel	Hodnota	Jednotka	Nejistota	Limit	Ident. zkoušky	Prac.	Akr.
bílkoviny	4,14	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
energet. hodnota celodenní porce	9588	kJ/porce	15%		SOP 105	P1	A
energetická hodnota potravin	462,1	kJ/100g	15%		SOP 105	P1	A
hmotnost porce	2075,1	g	5%		SOP 105	P1	A
chlorid sodný	0,69	g/100g	10%		SOP 110	P10	A
sacharidy	14,41	g/100g	15%		SOP 105	P1	A
sušina	24,58	g/100g	10 %		SOP 134	P1	A
trojpoměr-bílkoviny	15,2	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-sacharidy	53,0	%	15%		SOP 105	P1	A
trojpoměr-tuky	29,5	%	15%		SOP 105	P1	A
tuk veškerý	3,68	g/100g	15 %		SOP 130	P1	A
vláknina TDFc	1,32	g/100g	3%		SOP C-63	S	SA

Popis metody : Vláknina TDFc : subdodavatel EKOCENTRUM OVALAB, s.r.o., ZL č. 1162

Metody v sloupci Akr.: A - akreditovaná zkouška, SA - subdodávka akreditovaná

Vysvětlivky a zkratky: <-pod mezí stanovitelnosti použité metody, SOP - standardní operační postup, Akr. - akreditace  
ZÚ - Zdrav.ústav se sídlem v Ústí nad Labem, S - subdodávka, Z- provedl zákazník - provozovatel

Zkratky hodnot a jednotek: KTJ - kolonie tvořící jednotka, ZF(n) - jednotka zákalu nefelometricky

Nejistota měření: Uvedená nejistota nezahrnuje nejistotu vzorkování a nevztahuje se na výsledky pod mezí stanovitelnosti.

Výsledky zkoušek jsou uváděny s nejistotou měření vyjádřenou jako rozšířená nejistota s koeficientem rozšíření k=2, což pro normální rozdělení odpovídá pravděpodobnosti pokrytí 95%.

Oprávnění laboratoře:

Laboratoř je způsobilá aktualizovat normativní dokumenty identifikující zkušební postupy. Laboratoř má příznán flexibilní rozsah akreditace. Laboratoř může modifikovat své metody zkoušení, rozšiřovat rozsah zkoušených parametrů a/nebo aplikovat zkoušku na jiný předmět akreditace za předpokladu, že princip měření zůstává zachován.

Přehled zkušebních metod:

SOP 105 (ČSN EN 12135)  
SOP 110 (ČSN EN 12133, ČSN ISO 5943, ČSN ISO 1841-1, ČSN ISO 1841-2)  
SOP 130 (ČSN 58 0116, ČSN 58 8788, ČSN 56 0146)  
SOP 134 (ČSN 58 0703-5)

Místo provedení zkoušky (P, Prac. - pracoviště) :

Pracoviště P10 L.B.Schneidera 32, 370 21 České Budějovice

Pracoviště P1 Jana Černého 361, 503 41 Hradec Králové

Příloha 7 - Dotazník MNA

Otázky		Kontrolní vyšetření (datum)		
A	Snížil se příjem stravy v důsledku nechutenství či zažívacích potíží (i polykání)			
	0 - silné nechutenství			
	1 - mírné nechutenství			
B	2 - normální chuť k jídlu			
	Váhový úbytek			
	0 - váhový úbytek větší než 3kg			
	1 - nevím			
C	2 - váhový úbytek v rozmezí 1 - 3 kg			
	3 - bez váhového úbytku			
	Pohyblivost			
D	0 - imobilní klient			
	1 - klient schopný samostatného pohybu na omezenou vzdálenost			
	2 - klient schopný samostatného pohybu bez omezení vzdálenosti			
E	Akutní onemocnění psychický stres			
	0 - ano			
	2 - nevím			
F	Neuropsychické potíže			
	0 - těžká demence			
	1 - mírná demence			
F	2 - bez psychologických změn			
	BMI			
	0 - BMI nižší než 19			
	1 - BMI je 19 nebo je nižší než 21			
	2 - BMI je 21 nebo je nižší než 23			
	3 - BMI je 23 nebo vyšší			
	Součty			
11 a méně bodů - klient může být ohrožen malnutricí. Klienta je nutno předat do péče nutričního terapeuta.				

Příloha 8- Dotazník pohybové aktivity a zdravotního stavu

<i>Informace o klientovi</i>	
<i>Jméno, příjmení</i>	
<i>Ročník narození</i>	
<i>Výška v cm</i>	
<i>Váha v kg</i>	
<i>BMI</i>	
<i>Strava</i>	

<b>A</b>	<b>Klient se pohybuje:</b>
	chodí ven
	chodí po zařízení
	chodí po pokoji
	leží v posteli
<b>B</b>	<b>Kolik hodin klient tráví na lůžku:</b>
	8 hodin denně
	12 hodin denně
<b>C</b>	<b>Kolik času se klient věnuje aktivitám:</b>
	8 hodin denně
	4 hodiny denně
	2 hodiny denně
<b>D</b>	<b>Trpí klient nějakým akutním onemocněním:</b>
	Ano
	Ne
<b>E</b>	<b>Trpí klient nějakým chronickým zánětlivým onemocněním:</b>
	Ano
	Ne
<b>F</b>	<b>Trpí klient nějakým akutním zánětlivým onemocněním:</b>
	zánětlivé onemocnění dýchacích cest
	zánětlivé onemocnění kůže
	zánětlivé onemocnění močových cest
	trávicí potíže
<b>Poznámky:</b>	



## Příloha 9 - Záznam podávané stravy

Jméno, příjmení:

Datum narození:

Snědl:      vše                       $\frac{3}{4}$                        $\frac{1}{2}$                        $\frac{1}{4}$                       nic



Datum:.....

Snídaně	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	poz.
Přesnídávka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oběd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Svačina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Večeře	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Snědl:      vše                       $\frac{3}{4}$                        $\frac{1}{2}$                        $\frac{1}{4}$                       nic



Datum:.....

Snídaně	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	poz.
Přesnídávka	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oběd	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Svačina	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Večeře	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Příloha 10 - Protokol o úplnosti náležitostí magisterské práce

**Protokol o úplnosti náležitostí magisterské práce**

Titul, jméno, příjmení: Bc. Lucie Zindulková

Název práce: Výživa seniorů ve vybraných zařízeních sociálních služeb Královéhradeckého kraje

Typ práce: Diplomová práce

Vedoucí práce: prof. MUDr. Luboš Sobotka, CSc.

Prohlašuji, že jsem odevzdal (a) vysokoškolskou kvalifikační práci v souladu s:

Opatřením rektora č. 6/2010 (dostupné z <http://www.cuni.cz/UK-3470.html>)

Opatřením rektora č. 8/2011 (dostupné z <http://www.cuni.cz/UK-3735.html>)

Opatřením děkana č. 10/2010 (dostupné z [http://www.lf1.cuni.cz/file/21321/opad10\\_10.pdf](http://www.lf1.cuni.cz/file/21321/opad10_10.pdf))

Zároveň prohlašuji, že jsem do Studijního informačního systému vložil (a) plný text vysokoškolské kvalifikační práce včetně všech povinných souborů podle typu práce:

- abstrakt ČJ

- abstrakt AJ

Při vkládání textu práce a všech souborů jsem postupoval (a) podle návodu dostupného z [http://www.lf1.cuni.cz/file/25838/navod\\_vkladani\\_prace.pdf](http://www.lf1.cuni.cz/file/25838/navod_vkladani_prace.pdf).

Nahrané soubory jsem následně zkontroloval (a).

Odpovídám za správnost a úplnost elektronické verze práce a všech dalších vložených elektronických souborů.

1 exemplář práce svázaný v pevné plátěné vazbě obsahuje všechny povinné náležitosti:

Příloha č. 1 – Titulní strana, Prohlášení diplomanta, Identifikační záznam, abstrakt v ČJ a AJ - [http://www.lf1.cuni.cz/file/21323/opad10\\_10\\_pril1.pdf](http://www.lf1.cuni.cz/file/21323/opad10_10_pril1.pdf)

Příloha č. 11 – Prohlášení zájemce o nahlédnutí - [http://www.lf1.cuni.cz/file/21329/opad10\\_10\\_pril6.pdf](http://www.lf1.cuni.cz/file/21329/opad10_10_pril6.pdf)

Datum: 26. 04. 2018

Podpis studenta:

Kontrolu úplnosti náležitostí provedla osoba pověřená garantem:



