

Výsledky kontrol v zařízeních školního a dětského stravování v Praze za 1. pololetí 2026

18.8.2026 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Hygienická stanice hlavního města Prahy (HSHMP), konkrétně odbor hygieny dětí a mladistvých (HDM), provedla v rámci výkonu státního zdravotního dozoru v 1. pololetí roku 2026 celkem 206 kontrol v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích službách pro děti. Cílem dozorové činnosti je systematické předcházení zdravotním rizikům a důsledná ochrana zdraví citlivé skupiny dětí a dospívajících.

Proč a na co se kontroly zaměřují

Děti a mladiství představují z hlediska bezpečnosti potravin a stravování specifickou a zvláště zranitelnou skupinu. Případná alimentární onemocnění nebo mikrobiální kontaminace mohou mít u dětského organismu závažnější průběh. Pravidelný výkon státního zdravotního dozoru se proto soustředí na klíčové aspekty celého procesu přípravy a výdeje stravy:

- **dodržování provozní a osobní hygieny** a technický stav pracovišť,
- **funkčnost a dodržování postupů založených na zásadách HACCP** a správné výrobní praxe,
- **udržování teplotního řetězce** při skladování, tepelné úpravě a výdeji pokrmů,
- **kontrolu jakosti, data použitelnosti a sledovatelnosti (původu)** používaných surovin,
- **eliminaci křížení čistých a nečistých provozních zón**, které by mohlo vést ke křížové kontaminaci.

Zjištěné nedostatky a jejich struktura

Závady byly zjištěny při **41 kontrolách**, což představuje **19,9 %** ze všech prověřených provozoven. Pochybení se konkrétně týkala:

- **24×** zařízení školního stravování (jidelny a výdejny),
- **10×** ostatních stravovacích služeb pro děti,
- **7×** školních kantýn a bufetů.

Mezi nejzávažnější a nejčastěji zjištěná pochybení patřila:

- **Nedostatečná provozní hygiena:** zanedbaný úklid, výskyt nečistot a v některých případech i přítomnost hmyzu.
- **Zanedbaná údržba prostor a vybavení:** poškozené povrchy stěn, rámců oken a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami (např. odlupující se nátěry polic).
- **Porušení zásad HACCP a provozního řádu:** rizikové křížení čistého a nečistého provozu.
- **Nedodržování skladovacích podmínek:** nerespektování pokynů výrobce, překračování data použitelnosti, nepřípustné dodatečné zamrazování potravin určených k přímé spotřebě a nezajištění sledovatelnosti (původu) surovin.

Kontrola teplotního řetězce

Zásadním parametrem bezpečnosti připravovaných pokrmů je dodržení bezpečných teplot při jejich uchovávání a následném výdeji. V rámci dozoru provedli hygienici **101 kontrolních měření teploty**.

Ve **14 případech** bylo zjištěno **porušení teplotního řetězce**. V některých provozech byla naměřena teplota vydávaného teplého pokrmu pouze **51,5 °C**, což je hluboko pod zákonem stanovenou minimální bezpečnou hranicí **60 °C**. Tento stav představuje přímé riziko mikrobiologického ohrožení zdraví dětských strávníků.

Uložená nápravná opatření a sankce

S provozovateli dotčených zařízení, kde inspektoři shledali závady, bylo či bude zahájeno přestupkové řízení. Provozovatelé byli poučeni o zásadách správné hygienické praxe a byla jim uložena povinnost bezodkladně provést nápravná opatření.

Za zjištěná protiprávní jednání uložil odbor HDM v 1. pololetí 2026 celkem **12 pokut v celkové výši 81 000 Kč**.

Šetření podnětů veřejnosti

V průběhu sledovaného období obdržela HSHMP z řad veřejnosti **18 podnětů** upozorňujících na nedodržování hygienických standardů ve školních jídelnách a souvisejících stravovacích službách:

- **2 podněty** byly vyhodnoceny jako **oprávněné** (nedostatky v provozní hygieně),
- **3 podněty** byly **částečně oprávněné**,
- **12 podnětů** bylo **neoprávněných**,
- **1 podnět** byl z důvodu věcné příslušnosti **postoupen** jinému kontrolnímu orgánu.

Meziroční srovnání ukazuje, že naše přítomnost v terénu je stále velmi potřebná. **Zatímco v prvním pololetí 2025 jsme pochybení zaznamenali u 9 % kontrol (27 z 298), letos v prvním pololetí skončila s výhradami téměř každá pátá provozovna, konkrétně 19,9 % (41 ze 206)**, přičemž nedostatky se vedle jídelen častěji objevovaly i ve školních kantýnách a dětských skupinách (zde je [celá zpráva z 1. pololetí 2025](#)). Ačkoliv většina personálu odvádí poctivou práci, zjištěné prohřešky – ať už jde o čistotu, údržbu nebo nedodržení správné teploty jídla – mohou přímo ohrozit zdraví těch nejmenších. Právě proto bereme dohled nad školním stravováním jako klíčovou prevenci a v kontrolách budeme se stejným nasazením pokračovat.

<https://www.hygp Praha.cz/vysledky-kontrol-v-zarizenich-skolniho-a-detskeho-stravovani-v-praze-za-1-pololeti-2026>