

Bezpečná a kvalitní strava pro školáky: Téměř 170 pracovníků pražských jídelen prošlo školením hygienického minima

8.9.2026 - | Hygienická stanice hlavního města Prahy

Před zahájením nového školního roku proběhla na konci srpna dvě odborná školení hygienického minima určená zaměstnancům školních jídelen v městských částech Praha 6 a Praha 17. Cílem bylo osvěžit klíčové zásady správné hygienické praxe, legislativní pravidla a bezpečnostní standardy při přípravě pokrmů pro děti a žáky.

Odborný výklad a praktické rady si pro personál kuchyní připravily **MUDr. Božková a Ing. Jansová**. Zájem ze stran škol byl velký a účast potvrdila, jak důležitá je pro zařízení školního stravování prevence:

Celkem se do obou seminářů zapojilo **168 zaměstnanců školního stravování**.

Velmi pozitivní ohlasy z praxe

Semináře se nesly v duchu otevřené diskuze a řešení konkrétních situací z každodenního provozu kuchyní. Skvělou odměnou byla následná zpětná vazba:

„Od nás opravdu veliká pochvala za obsah i formu školení,“ zhodnotila akci Marie Kubíková ze školského odboru Prahy 6.

Díky těmto pravidelným setkáním a zodpovědnému přístupu kuchařek, kuchařů i vedoucích provozů se mohou děti po prázdninách vracet do lavic s jistotou, že je ve školních jídelnách čeká nejen pestré a chutné jídlo, ale především pokrmy připravené s maximálním důrazem na hygienu, bezpečí a zásady zdravé výživy.

<https://www.hygp Praha.cz/bezpecna-a-kvalitni-strava-pro-skolaky-temer-170-pracovniku-prazskych-jidelen-proslo-skolenim-hygienickeho-minima>