

Výsledky kontrol provedených v roce 2025 v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích zařízeních pro děti na území hl. m. Prahy

2.3.2026 - A. Fůleová | Hygienická stanice hlavního města Prahy

HSHMP provedla v roce 2025 v rámci výkonu státního zdravotního dozoru odboru hygieny dětí a mladistvých (dále jen „HDM“) 454 kontrol se zaměřením na plnění hygienických požadavků v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích zařízeních pro děti.

Cílem našich kontrol je předcházet rizikům možného ohrožení zdraví konzumentů, resp. chránit specifickou, citlivou populační skupinu dětí a mladistvých.

Závady byly zjištěny při **53 kontrolách, tj. ve 12 % ze všech provedených kontrol** (40x zařízení školního stravování a 13x zařízení tzv. ostatní stravovací služby pro děti, jedná se zejména o dětské skupiny), kde byla kontrolou zjištěna nedostatečná provozní hygiena, zanedbaná údržba prostor, kde se manipuluje s potravinami, zanedbaná údržba předmětů přicházejících do styku s potravinami a pokrmy, nedodržování skladovacích podmínek daných výrobcem, křížení čistého a nečistého provozu, nedodržování data použitelnosti nebo data minimální trvanlivosti, nezajištění sledovatelnosti – původu potravin, nedodržování postupů na zásadách HACCP, nedodržování bezpečných teplot při uchovávání připravovaných pokrmů, což ve svém důsledku představuje významné riziko ohrožení zdraví konzumentů, v daném případě dětí a mladistvých.

Při **210 kontrolách stravovacích zařízení bylo provedeno celkem 643 měření teplot** při uchovávání potravin a pokrmů před jejich výdejem, přičemž bylo zjištěno **41krát** nedodržení teplotního řetězce.

Dále bylo z důvodu ověření bezpečnosti podávaných pokrmů odebráno **11 vzorků** potravin a pokrmů na mikrobiologické vyšetření, všechny výsledky byly **vyhovující**. V rámci kontroly dodržování zásad provozní hygieny byly **29krát** odebrány stěry z prostředí, **11 vzorků** z plochy nářadí používaného k přípravě pokrmů bylo nevyhovujících, v těchto případech byla provozovatelům nařízena sanitace.

Foto č. 1 a č. 2 Zjištěné nedostatky v provozní hygieně

Foto č. 3: Plíseň do kuchyně rozhodně nepatří, hrozí šíření spor plísní a kontaminace potravin a pokrmů. Plísně představují zdravotní riziko jak pro zaměstnance, tak pro konzumenty.

Foto č. 4: Skladování potravin společně s oděvem zaměstnanců a úklidovými prostředky je nepřijatelné.

Foto č. 5: Přístroje a zařízení přicházející do styku s potravinami a pokrmy musí být v dobrém technickém stavu, aby byla možná jejich správná údržba. Pro povrchy stěn platí, že mají být v bezvadném stavu a musí být snadno čistitelné. V daném případě se jedná o porušený povrch zařízení (robot) a porušený povrch stěn je řešen nevhodným způsobem polepením páskou, pod kterou se může tvořit ve vlhkém kuchyňském prostředí plíseň.

Foto č. 6: Odběry potravin a pokrmů ve stravovacím zařízení k ověření jejich bezpečnosti jsou

standardním postupem při šetření podezření na alimentární výskyt.

Foto č. 7: Kontrolující hygienik provádí stěry z pracovních ploch k ověření správného postupu sanitace.

Foto č. 8 a č. 9

Měření teploty pokrmů k ověření dodržování teplotního řetězce je běžnou součástí kontroly.

V daném případě byla teplota pokrmů nevyhovující (nebyl dodržen stanovený limit 60° C).

S provozovateli předmětných školských zařízení, kde byly zjištěny závady, bylo, případně bude zahájeno přestupkové řízení. Ze strany HSHMP byli provozovatele poučeni o správné hygienické praxi a o nutnosti zajistit co nejdříve konkrétní nápravná opatření.

V roce 2025 byly odborem HDM v zařízeních stravovacích služeb uloženo **35 pokut v celkové výši 236 500,- Kč.**

V roce 2025 bylo odborem HDM šetřeno jedno podezření na výskyt onemocnění spojeného s konzumací pokrmů v zařízení školního stravování. Jednalo o bakteriální onemocnění salmonelóza. Ze závěru epidemiologického šetření vyplynulo, že nebyla prokázána přímá souvislost onemocnění z pokrmů podávaných v předmětné provozovně školního stravování.

V roce 2025 jsme obdrželi také **16 podnětů** na nedodržování hygienických požadavků ve školních jídelnách. Po provedeném šetření byly 2 podněty vyhodnocené jako oprávněné (jednalo se zejména o nedostatky v provozní hygieně), 4 podněty byly hodnoceny jako částečně oprávněné, 7 podnětů bylo neoprávněných a 3 podněty byly postoupeny z důvodu místní nepříslušnosti.

V rámci edukační činnosti odboru HDM bylo v roce 2025 proškoleno 210 pracovníků školních jídelen.

Foto č. 10 a č. 11: nabídka salátů ve školní jídelně podporuje správné výživové návyky u strávníků školních jídelen

Zdroj fotografií: pochází z kontrolní činnosti odboru HDM HSHMP

A. Fůleová, ředitelka HDM

<https://www.hygp Praha.cz/vysledky-kontrol-provedenych-v-roce-2025-v-zarizenich-skolního-stravovani-a-ostatnich-stravovacich-zarizenich-pro-deti-na-uzemi-hl-m-prahy>