

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

7.7.2025 - Füleová | Hygienická stanice hlavního města Prahy

HSHMP provedla v 1. pololetí 2025 v rámci výkonu státního zdravotního dozoru odboru hygieny dětí a mladistvých (dále jen „HDM“) 298 kontrol se zaměřením na plnění hygienických požadavků v zařízeních školního stravování a ostatních stravovacích zařízeních pro děti.

Závady byly zjištěny při **27 kontrolách, tj. ve 9 % ze všech provedených kontrol** (25x zařízení školního stravování a 2x zařízení tzv. ostatní stravovací služby pro děti, jedná se o dětské skupiny). Kontrolou byla 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.

V rámci **139 kontrol** bylo provedeno **442 měření teploty** při uchovávání potravin a pokrmů před jejich výdejem, přičemž bylo zjištěno **třináctkrát** nedodržení teplotního řetězce.

Vysvětlivky k fotografiím:

Foto č. 1: Měření teploty pokrmů k ověření dodržování teplotního řetězce je běžnou součástí kontroly. V daném případě byla teplota pokrmu vyhovující (nad požadovanou teplotou 60 °C).

Foto č. 2: Zjištěné závady: Znečištěné a poškozené povrchy stěn, olupující se omítka v prostoru, kde se manipuluje s potravinami a pokrmy.

Foto č. 3: Zjištěné závady: Nedostatečná provozní hygiena, rezavé/mastné povrchy vzduchotechnického zařízení.

Foto č. 4: Zjištěné závady: Zamrazování potravin určených pro přímou spotřebu, uchovávání potravin v rozporu s pokyny od výrobce potravin.

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 prvním pololetí 2025 byly odborem HDM v zařízeních stravovacích služeb **uloženy pokuty v celkové výši 73 000 Kč.**

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

V prvním pololetí 2025 jsme obdrželi z řad veřejnosti 9 podnětů na nedodržování hygienických požadavků ve školních jídelnách. Po provedeném šetření byly 2 podněty hodnocené jako oprávněné (jednalo se zejména o nedostatky v provozní hygieně), 5 podnětů bylo neoprávněných a 2 podněty byly hodnoceny jako částečně oprávněné.

V rámci edukační činnosti odboru HDM bylo v prvním pololetí 2025 proškolen v zásadách správné hygienické praxe 60 pracovníků školních jídelen městské části Prahy 3.

Fotografie byly pořízeny během kontrolní činnosti odboru HDM HSHMP.

V Praze dne 7. 7. 2025, A. Fůleová, ředitelka HDM

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