

Při kontrolách školních jídelen v Kraji Vysočina v prvním pololetí 2025 odhalili hygienici řadu nedostatků

24.7.2025 - Jana Böhmová | Krajská hygienická stanice kraje Vysočina

Celkem 237 stravovacích zařízení pro děti zkontrolovali krajští hygienici za první pololetí 2025. Nešlo jen o školní jídelny, ale také výdejny, ostatní stravovací zařízení a školní kantýny. Porušení hygienických podmínek bylo odhaleno v 35 z těchto provozoven. Za pochybení byly uloženy sankce, dvakrát byla nařízena likvidace pokrmů, jedenkrát vyřazení výrobku z oběhu.

Za první polovinu letošního roku hygienici v Kraji Vysočina zkontrolovali 237 stravovacích zařízení pro děti. Odhalili pochybení v 35 z nich. *„Chyby spočívaly v nedodržení požadavků na provozní hygienu, ochrany potravin a pokrmů před kontaminací, nevhodné skladování, křížení činností a překročení data použitelnosti nebo minimální trvanlivosti. V jednom případě jsme zjistili porušení označování alergenů a nedostatečné označení rozpracovaných pokrmů, polotovarů a cukrářských výrobků příslušným datem,“* vypočítává Ing. Kamila Hodačová, vedoucí oddělení hygieny dětí a mladistvých KHS kraje Vysočina (dále KHSV), a doplňuje: *“V rámci kontrol jsme také prováděli měření teplot vydávaných pokrmů. V této oblasti jsme nezjistili pochybení.”*

Ilustrační snímek - výdejní lišta, čistota v kuchyni, zdroj KHSV

Krajští hygienici se letos také zaměřili na kontrolu řádné sanitace a úklidu stravovacích provozoven pro děti. Při 25 kontrolách odebrali 260 stěrů z prostředí. Z nich 71 nevyhovělo. *„Při výrobě pokrmů je důležité neustále dodržovat základní hygienické návyky s důrazem na zamezení křížení cest syrových a tepelně upravených pokrmů, dále udržovat vysokou úroveň hygieny rukou pracovníků, denně provádět řádnou sanitaci provozovny a zajistit řádné tepelné opracování pokrmů,“* zdůrazňuje Hodačová.

I lustrační snímek - čistota v kuchyni ŠJ, zdroj: KHSV

V rámci prováděných kontrol má nemalý význam také řízený edukační rozhovor vedený hygieniky s kuchyňským personálem, ve kterém se zaměřují na složení jídelníčku, jeho pestrost a doporučené nutriční hodnoty. Řeší také používání umělých dochucovadel, sledování složení potravin na jejich etiketách a předcházení nadměrnému solení pokrmů.

Za rok 2024 KHSV provedla ve stravovacích zařízeních pro děti 328 kontrol a odhalila 43 závad. Zjištěná pochybení byla obdobná jako ta letošní.

V Kraji Vysočina bylo v roce 2024 v provozu 316 školních jídelen, 3 vývařovny, 172 výdejen. Zde se stravovalo více než 78 tisíc dětí a asi 25 tisíc dospělých konzumentů. Dodržování hygienických standardů a současných doporučení v oblasti zdravé výživy je v těchto zařízeních velmi důležité s ohledem na ochranu zdraví strávníků.

Bc. Jana Böhmová, tisková mluvčí KHS kraje Vysočina, e-mail: tisk@khsjih.cz, tel. 604 699 678

Zdroj: KHS kraje Vysočina,

Zdroj: Výroční zpráva o stavu a rozvoji vzdělávací soustavy v Kraji Vysočina za školní rok 2023/2024

<https://www.khsjih.cz/tiskove-zpravy/cteni/163-pri-kontrolach-skolnich-jidelen-v-kraji-vysocina-v-prvnim-poleti-2025-odhalili-hygienici-radu-nedostatku>