

V prvním pololetí provedli hygienici v rámci školního stravování v Ústeckém kraji 243 kontroly.

24. července 2025

Zaměstnanci odboru hygieny dětí a mladistvých Krajské hygienické stanice Ústeckého kraje pravidelně provádějí kontroly škol a školských zařízení. V rámci těchto kontrol dohlíží také na zdravé a bezpečné stravování dětí a žáků, zejména na soulad s harmonizovanými požadavky a stanovenými podmínkami pro stravování této věkové skupiny. Za první čtvrtletí letošního roku se uskutečnily 243 kontroly této problematiky. Závady hygienici našli v rámci 63 kontrol z nich.

V rámci provedených 243 kontrol jich 161 proběhlo ve školních jídelnách, 1 kontrola ve školní jídelně-vyvařovně, 39 kontrol ve školních jídelnách - výdejnách, 23 kontrol při poskytování ostatní stravovací služby dětem a mladistvým, kdy se jedná o zajištění poskytování stravovací služby provozovatelem a v provozovně, která nemusí být zapsána v *Rejstříku škol a školských zařízení* (viz stránky MŠMT ČR), ale je oprávněna poskytovat stravovací služby, což se týká zejména provedení smluvně vymezeného způsobu zajištění stravování v některých dětských skupinách. Dále se jednalo o 9 kontrol stravování při zotavovacích pobytových akcí typu školy v přírodě, při pobytových zotavovacích akcích v rámci letní dětské rekreace, při zimních zotavovacích akcích (především se jedná o zajištění stravování v provozovně stravovacích služeb, které souvisí s ubytovacími zařízeními, v nichž jsou zmíněné pobytové zotavovací akce pořádány). Také bylo provedeno 9 kontrol ve školních kantýnách/bufetech, které se týkaly především nabízeného sortimentu.

Za 21 zjištěných pochybení uložili hygienici rovněž 21 sankcí v souhrnné výši 34 500,- Kč.

Nejčastěji zjišťovanými závadami byly nedostatky v obecných požadavcích na potravinářské prostory, zvláštní požadavky na prostory pro manipulaci s potravinami (chybějící, nefunkční nebo nevybavené umyvadlo na mytí rukou), v požadavcích na hygienu provozu a osobní hygienu (nepořádek, nečistoty, ozdoby na rukou), v požadavcích na stavební konstrukci a instalaci zařízení ve styku s potravinami (plíseň na vnitřních površích místností, materiálové složení zařízení ve styku s potravinami), v příjmu a skladování potravin, surovin a složek pro přípravu pokrmů (chybějící nebo poškozené sítě v oknech).

Ojedinelé závady byly zjištěny např. v plnění oznamovací povinnosti, v označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů, v zavedení stálých postupů na zásadách HACCP, ve znalostech nutných k ochraně veřejného zdraví, v dodržování zákazu nabídky a prodeje potravin, které jsou v rozporu s výživovými požadavky na zdravou výživu dětí, žáků a studentů.

Nebyly zjištěny závady např. v zásobování pitnou vodou, v používaných obalech potravin a pokrmů, při kontrole dodržování zákazu kouření, používání elektronických cigaret, prodeje tabákových výrobků a alkoholických nápojů, ve školení osob činných ve stravovacích službách, v plnění informační povinnosti o přítomnosti alergenů v podávaných pokrmech.

Hygienické požadavky na provoz školních jídelen jsou i nadále přesně stanovené, přičemž pozitivní skutečností je, že i v průběhu prvního pololetí roku 2025 tvořily kontroly se zjištěnými

závadami (nedostatky) jen výrazně menší část z celkového počtu provedených kontrol. Vedoucí jídelen i kuchařský personál se průběžně vzdělávají, jsou upozorňováni na případné chyby, a také jsou seznamováni s možnostmi nápravy stavu, aby bylo možné účinněji předcházet vzniku závad. Naše pracovnice také zjišťují možnosti a podmínky pro případné poskytování dietního stravování ve školních jídelnách.

Počty kontrol se závadou:

Školní jídelna: **47**

Školní jídelna-vyvařovna: **1**

Školní jídelna-výdejna: **4**

Ostatní stravovací služba pro děti a mládež: **1**

Stravování na pobytových zotavovacích akcích: **4**

Školní kantýna / bufet: **6**

Zpracoval 24. července 2025 odbor hygieny dětí a mládeže KHS Ústeckého kraje