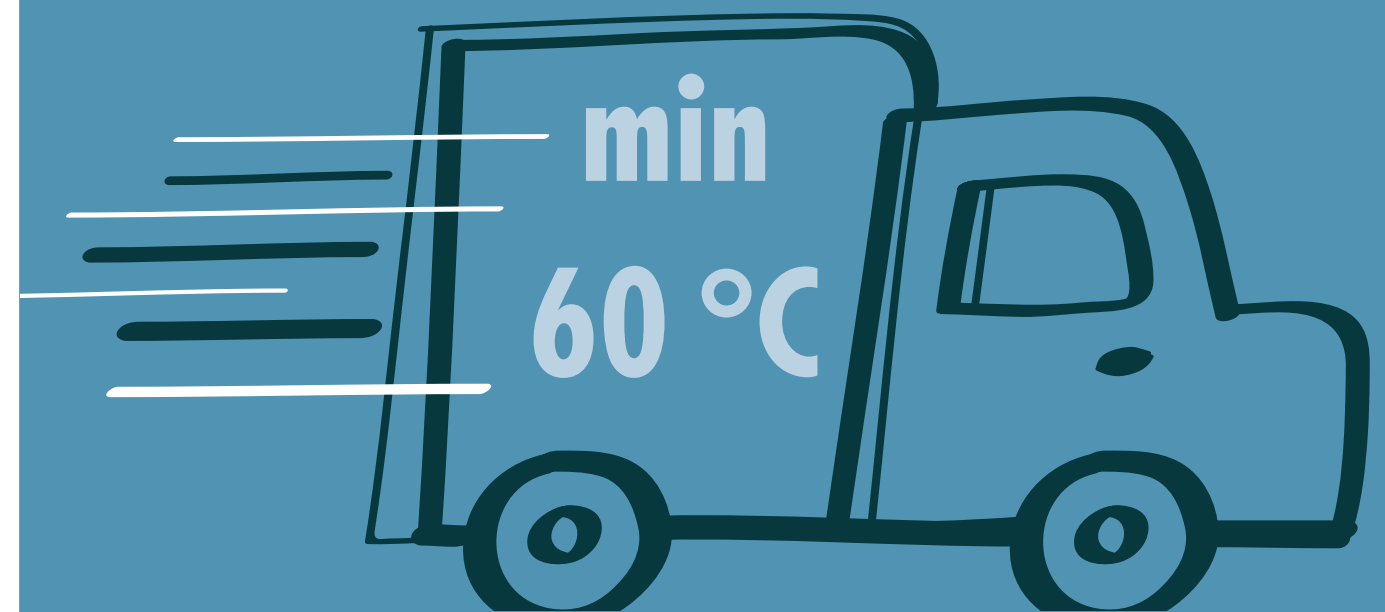




a není nám to jedno

Zajištění
dietního stravování
formou
dovozu

**druhým subjektem
přímo po dohotovení**



Dovoz dietní stravy do zařízení školního stravování může probíhat každý den nebo pouze některé dny v týdnu. Pokrmy jsou dováženy od dodavatele v bezpečné teplotě minimálně 60 °C.

V zařízení školního stravování jsou udržovány do doby výdeje při bezpečné teplotě min. 60 °C (nebo vyšší dle nastaveného HACCP) a následně vydávány.

Pro tento způsob zajištění dietního stravování se zařízení školního stravování rozhoduje v případě, že je po dietní stravě malá poptávka nebo je poptávka naopak relativně velká, ale zařízení školního stravování ji není z personálního, technického nebo materiálního důvodu schopno zajistit svépomocí. Může to být i situace, kdy zřizovatel zajišťuje tímto způsobem dovoz dietní stravy pro všechna (nebo některá) svá zařízení školního stravování, která zřizuje. Stravu je možné dovážet například z jiného zařízení školního stravování, ale i například z nemocnice.

Dodavatelem stravy je druhá strana, která je provozovatelem potravinářského podniku (poskytovatelem stravovacích služeb). Strava je dodavatelem transportována ihned po uvaření v teplém stavu tak, aby teplota nepoklesla pod 60 °C.

Principem je, že dle smluvní dohody je do zařízení školního stravování dodána požadovaná dietní strava.

Zařízení školního stravování tuto stravu přebírá, kontroluje a je dále zodpovědné za bezpečné uchování při teplotě min. 60 °C a následný výdej. Takto dodaná strava je určena k okamžité spotřebě.

Tento typ zajištění dietního stravování může být každodenní, nebo může být takto zajištěno pouze ve dnech, kdy strážník nemůže konzumovat stravu nabízenou v rámci běžné nabídky školní jídelny.

Aby tento způsob zajištění dietního stravování byl bezpečný, funkční a splnil očekávání strážníka, ale i zařízení školního stravování, je třeba přesně pojmenovat jasná pravidla ve všech oblastech školního stravování, která jsou znázorněna na obrázku níže jako ozubená kola. Popisovaná pravidla se týkají nakládání s dietní stravou v rámci provozu odběratele. Dodavatel je povinen dodržovat zásady pro přípravu dietní stravy ve vlastním provozu („in house“ systém).

POVINNOSTI DODAVATELE DIETNÍ STRAVY

1. Dodržování principů popsanych v Metodice pro zajištění dietní stravy – „IN HOUSE“.
2. Spolupráce s NT a jeho garance správnosti a bezpečnosti přípravy dietní stravy.
3. Dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe.
4. Správně vytvořený HACCP zahrnující výrobu dietní stravy a distribuci.
5. Smlouva s odběratelem.



Dovoz dietní stravy přímo po dohotovení

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Smlouva s dodavatelem

Smlouva o dovozu

Proškolení ve správné hygienické a výrobní praxi

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP

1 Náčiní, nádoby

Před zahájením přípravy poskytování dietní stravy je provedena revize náčiní a nádobí, které je potřeba vyčlenit, označit a umístit na oddělené místo pro manipulaci s dietní stravou.

2 Přebírání a kontrola stravy

Kontrola při dodání dietní stravy – kontrola teploty, data výroby, data spotřeby, neporušení obalu, kontrola správnosti označení. Kontrola správnosti diety (druh, počet).

3 Uchovávání při požadované teplotě

Pokrm po tepelném dohotovení až po výdej musí být uchováván při teplotě min. 60 °C nebo vyšší dle nastavení v HACCP. V případě salátů či doplňků uchovávání v chladu dle teplot stanovených výrobcem. V tomto případě je potřeba vyčlenit samostatnou lednici či samostatný regál v chladicím zařízení a označit je slovem DIETA. To samé platí pro potraviny, které se ukládají ve skladu (pečivo, snídaňové cereálie, výrobky z obilovin aj.). Ty je vhodné navíc uchovávat i v samostatných uzavíratelných označených nádobách.

6 Bezpečný výdej

Vždy je potřeba zajistit a ohlídat, aby strážník dostal svůj dietní pokrm. Zejména v případě, kdy se vydává více druhů různých diet pro více strážníků. Je vhodné mít pokrmy označené cedulkou se jménem a při výdeji jméno ověřit, pokud personál bezpečně strážníky nezná.

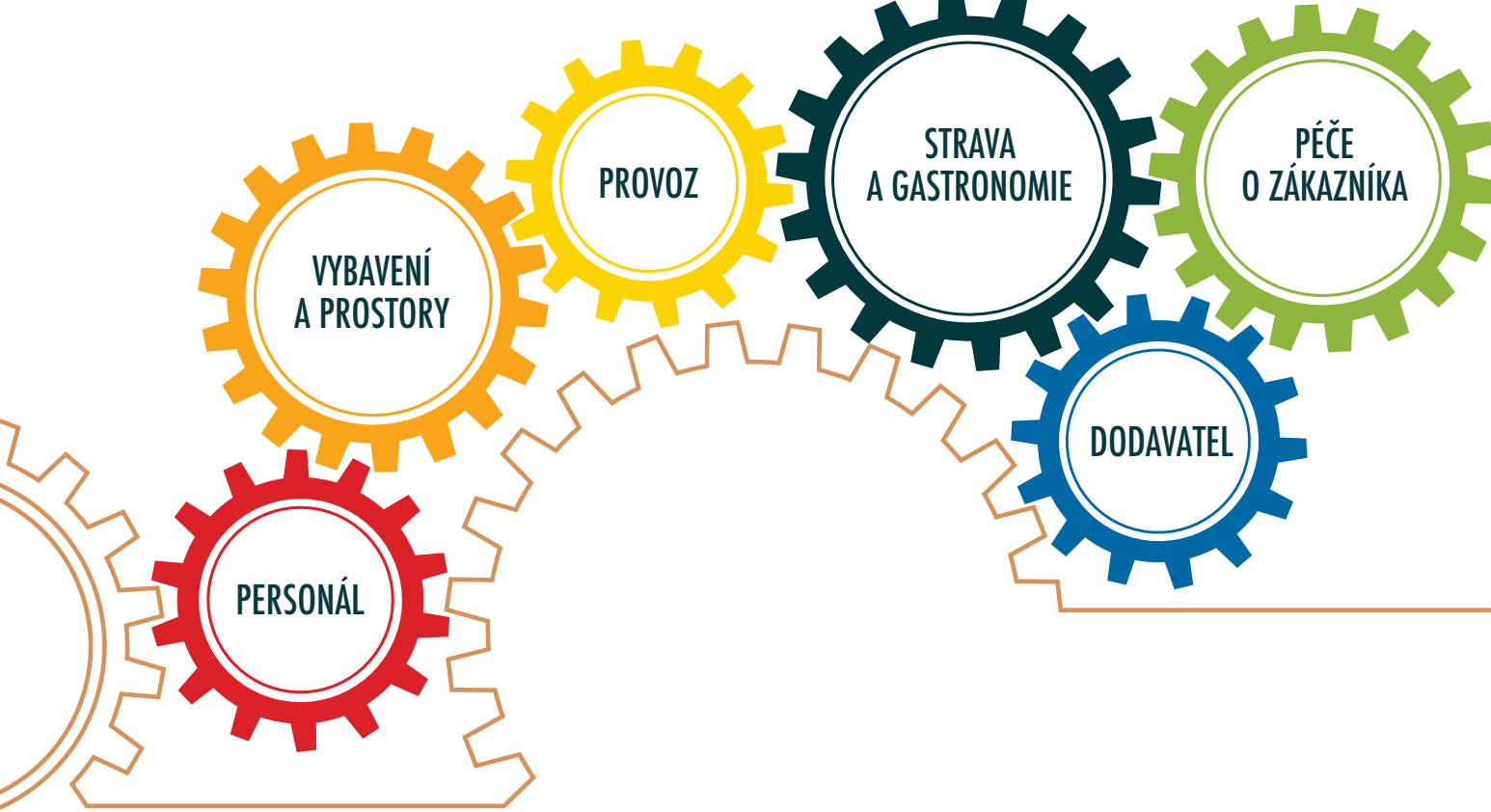
5 Manipulace s pokrmem

Vždy odděleně místem či v čase, aby nedošlo ke kontaminaci. Manipulace pouze s nástroji, které jsou určeny a označeny pro dietní stravování (konkrétní dietu) a uloženy samostatně.

4 Regenerace pokrmu

Ve výjimečných případech, pokud teplota pokrmu poklesne pod 60 °C, je potřeba pokrm neprodleně zregenerovat. To je možné v mikrovlnné troubě – v originálním obalu (který je určen pro mikrovlnný ohřev) či na talířích. Pokud není k dispozici mikrovlnná trouba, pak na standardních přístrojích. Teplota se měří teploměrem či sondou, který je před i po měření řádně očištěn a vydesinfikován.

U všech pokrmů musí být zajištěna sledovatelnost, resp. musí být doložen původ.



Do zařízení školního stravování je dodávána dietní strava druhým subjektem, personál školního stravování se stravou dále manipuluje. Proto pro zachování maximální bezpečnosti je potřeba, aby personál měl správné a dostatečné znalosti v těchto oblastech:

1

Přejímka dietních pokrmů

2

Zajištění bezpečného způsobu další manipulace s dietní stravou v rámci konkrétního provozu

3

Principy nejčastěji se vyskytujících se diet

Všechny nezbytné informace k těmto bodům jsou uvedeny v následujících kapitolách.

Stejně jako u zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy („krabičky“) ani zde není potřeba kontrola a garance nutričním terapeutem. Ten garantuje správnost postupů při přípravě dietní stravy u dodavatele.

U zařízení školního stravování, které je odběratelem, je naprosto důležité dodržovat v provozu principy popsané v této metodice, aby nedošlo ke znehodnocení dietní stravy kontaminací či k záměně pokrmů při výdeji.



VYBAVENÍ A PROSTORY

Pro poskytování dietního stravování touto cestou je potřeba v zařízení školního stravování zajistit bezpečné přebrání, uchování pokrmů v předepsané teplotě (minimálně 60 °C nebo vyšší dle nastavení HACCP) a bezpečné vydání.

POTŘEBNÉ PŘÍSTROJOVÉ VYBAVENÍ, NÁSTROJE, NÁDOBÍ, NÁČINÍ

Ohřívací vana, udržovací skříň, holdomat nebo konvektomat

Veškeré tyto přístroje je potřeba nastavit tak, aby byla teplota pokrmu udržována minimálně na teplotě 60 °C v celém objemu pokrmu (nebo jak je nastaveno v HACCP), a to až do výdeje. Je naprosto nezbytné, aby teplota nepoklesla pod 60 °C.

Pokud je u dovezené stravy naměřena teplota nižší než 60 °C, pak lze pokrm dle nastaveného HACCP neprodleně regenerovat. Nemělo by se však stávat, že je opakovaně přivezena strava neodpovídající požadované teplotě. Takováto regenerace by tudíž měla probíhat pouze v ojedinělých případech. Přesto je vhodné mít i pro tuto situaci nastavena jasná pravidla.

Ohřívání musí probíhat rychle také z toho důvodu, aby potravina rychle prošla nebezpečným teplotním rozmezím od 10 °C do 60 °C. To obvykle vyžaduje použití horkovzdušné trouby či infračervených nebo mikrovlnných ohřivačů. Teplotu ohříváných potravin je třeba pravidelně kontrolovat.

Teploměr (sonda)

Pro přeměření potřebné teploty v celém objemu pokrmu před výdejem. Pokud zařízení školního stravování touto cestou regeneruje více dietních pokrmů, je potřeba teploměr vyčistit a vydesinfikovat (prostředky vhodnými pro potravinářské provozy) před každým dalším použitím, aby nedošlo ke kontaminaci jednotlivých dietních pokrmů.

Nástroje pro manipulaci s pokrmu

Jedná se o příbory, vařečky, naběračky, prkénka atp., kterými si personál pomáhá při manipulaci s dietní stravou. Pro větší bezpečnost je vhodné mít tyto nástroje označeny a uloženy zvlášť a využívat je pouze k manipulaci s dietní stravou, zejména pokud se jedná o dřevěné nástroje a je riziko, že alergenů či látek vyvolávajících reakce na nich mohou ulpět i po umytí.

Nádobí

Hrnce, rendlíky, pánvičky – objemově menší pro výjimečnou variantu potřeby ohřevu (regenerace) na plotnách.

Samostatné mycí prostředky a nástroje

Pokud nádobí určeno pro diety není umýváno v myčce.

PROSTOROVÉ NÁROKY

Místo ve skladu, uzavíratelné, označené nádoby

I v tomto případě zajištění dietní stravy je potřeba ve skladu vyhradit malý prostor a vybavit ho uzavíratelnými, omyvatelnými (případně dezinfikovatelnými) nádobami. Může se stát, že k obědu, případně v rámci svačin budou dodány potraviny, které není potřeba uchovávat v chladu (pečivo, snídaňové cereálie, vložky do polévky, doplňky – dezert atd.) a postačí jejich umístění ve skladu. Aby však nedošlo ke kontaminaci, je potřeba je zabezpečit. Nejlépe tedy uzavřením do nádob, která bude označena názvem diety. I v tomto případě je potřeba, aby takováto potravina byla označena datem výroby, spotřeby, případně i jménem strážníka.

Prostor pro kompletaci pokrmů, přemístění pokrmů na talíře

Při přemísťování pokrmu na talíře, případně misky je potřeba mít k tomu prostor, kde nebude docházet k riziku kontaminace běžnou stravou. Pokud jsou ve stejnou dobu vydávány pokrmy různých diet, je potřeba velké obezřetnosti, aby nedošlo k záměně.

Je potřeba počítat s tím, že pokrmy rychleji chladnou, protože se jedná o malé porce. Je potřeba, aby pokrm při výdeji měl teplotu 60 °C a více nebo dle nastaveného HACCP (někdy mívají školní jídelny např. 65 -70 °C).

Prostory výdeje

Při výdeji není potřeba oddělený prostor. Zde jde spíše o maximální pozornost a kontrolu, jakému strážníkovi je vydávána jaká dieta a zda si strážník nebere žádné nepovolené potraviny (ze samoobslužné zóny). Systém této kontroly záleží na každém provozu, někde funguje dohoda s pedagogickými pracovníky, vychovateli školní družiny, někde kontroluje personál zařízení školního stravování či jiná nasmlouvaná osoba.

Situace je vždy komplikovanější, pokud zařízení školního stravování takto vydává vícero druhů diet pro více strážníků.



Principem tohoto zajištění dietního stravování je smluvně podložená dohoda o přípravě dietní stravy mezi dvěma stranami. Jednou je zařízení školního stravování (odběratel) a druhou dodavatel. Tím může být jiné zařízení školního stravování, nemocnice, lázně atd.

Podle § 3, odst. 3 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů, lze vydávat jídla připravená jiným provozovatelem, pokud je připravuje na základě receptur schválených nutričním terapeutem. V takovém případě s dodavatelem uzavře školské zařízení smlouvu v souladu s § 2, odst. 7 vyhlášky. Je-li dodavatelem jiné školské nebo ne zdravotnické zařízení, doporučujeme, aby se rovněž řídil touto metodikou. Jedná-li se o zdravotnické zařízení, účastní se nutriční terapeut samotného řízení stravovacího provozu a dietní stravu takové zařízení zajišťuje dle svých zvyklostí.

Za zajištění následné bezpečné manipulace se stravou dovezenou do provozovny je zodpovědné zařízení školního stravování (odběratel). Proto je potřeba v rámci provozu přesně definovat rizikové body, kde může dojít ke kontaminaci a znehodnocení pokrmu neboli k naru-

šení bezpečnosti. V jednotlivých bodech je potřeba přesně stanovit podmínky, které musí být dodrženy a kontrolovány, aby byla bezpečnost zaručena. Právě tyto body je potřeba přesně zanést do systému HACCP, který má zařízení školního stravování pro svůj provoz zpracováno. Při jakýchkoli nejasnostech je vhodné konzultovat změny v HACCP s hygienickou službou.

Tento způsob zajištění dietního stravování je rovněž potřeba velice detailně popsat do vnitřního řádu, aby zákonní zástupci měli dostatek informací. Neměly by chybět informace, jaká dieta je zajišťována, co je potřeba předložit, pokud se žák potřebuje dietně stravovat, kolik dietní strava stojí, kam a kdy se platí, kde se následně objednává a případně odhlašuje, koho kontaktovat v případě potřeby atd.

SMLOUVA O ZAJIŠTĚNÍ STRAVY DRUHÝM SUBJEKTEM

Ve smlouvě by mělo být přesně popsáno, jaká dietní strava je zajišťována, ve které dny je dodávána, v jakém počtu, v jaký čas musí být dovezena, jaká teplota pokrmů je garantována, jak má být strava

správně označena, jaká je cena, jak má být hrazena atd.

Dále se smluvně zajišťuje, jak je řešeno financování (stravné, mzdové a režijní náklady).

DOVOZ

Dietní strava je tímto způsobem zajištěna dovozem z jednoho subjektu (dodavatel) do druhého subjektu (odběratel – zařízení školního stravování). Dovož není možné hradit z plateb zákonných zástupců určených na stravné, které slouží výhradně k nákupu surovin. Dovož stravy v teplém i ve studeném stavu musí být v souladu s § 2, odst. 7 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, vždy upraven ve smlouvě o zajištění školního stravování v dietní formě. Náklady spojené s dovozem či rozvozem této stravy jsou vždy náklady na hlavní činnost organizace (školy; školní jídelny). Spadají však do nákladů, na které není možné čerpat přímé výdaje na vzdělávání, a musejí tak být hrazeny z jiných zdrojů.

V praxi je to nejčastěji z provozního rozpočtu školy, který je tvořen finančními prostředky od zřizovatele. Teoreticky existuje možnost, že by dovoz či rozvoz této stravy byl financován prostřednictvím daru dané organizaci. Zde záleží na právní formě organizace, jak má legislativně a od zřizovatele nastaveno přijímání darů.

Přepravu dietní stravy může zajistit dodavatel sám v rámci smluvních vztahů. Mnohdy je ale zapotřebí nasmlovat třetí subjekt. Pokud nedovází dietní stravu sám dodavatel a není i dovoz zohledněn ve smlouvě, je potřeba většinou dovoz zajistit zvlášť a také zvlášť smluvně ošetřit.

PŘEVZETÍ STRAVY

Do provozního řádu je vhodné přesně popsat, kdo tuto stravu přebírá, co kontroluje a kdo je zodpovědný za daný úsek.

Strava je dovezena v teplém stavu ihned po dohotovení, je tedy vhodné přikontrolovat teplotu a informace uvedené na obalu – datum spotřeby, způsob uchovávání, počet porcí, druh diety, pro jistotu seznam alergenů.

Po převzetí se neprodleně strava umístí do zařízení, která slouží k udržení teploty.

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů, stanovuje:

„Teplé pokrmy, dodávané mimo provozovnu, a zchlazené a zmrazené pokrmy ve víceporcovém balení se označují obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popřípadě jmény a příjmením, jde-li o fyzickou osobu; názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby a datem spotřeby u zchlazených a zmrazených pokrmů a hodinou spotřeby u teplých

pokrmů. Dietní pokrmy se označují druhem diety. Jde-li o zchlazené nebo zmrazené pokrmy, musí výrobce uvést na obalu nebo dodacím listu skladovací podmínky a způsob ohřevu. Zchlazeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 °C a nižší ve všech částech pokrmu.“

UCHOVÁVÁNÍ PŘEVZATÉ STRAVY

Pro uchování pokrmu při předepsané teplotě (minimálně 60 °C) je možné využít různá zařízení. Od holomatu, přes udržovací skříně, ohřívací vany až po konvektomat. Teplota se na většině těchto přístrojů nastavuje na vyšší teplotu, aby nedošlo k neočekávanému

poklesu teploty dovezené stravy. Teplota je průběžně kontrolována až do výdeje stravy. Strava je v těchto přístrojích uchovávána ve vhodných nádobách s tím, že nesmí dojít k záměně jednotlivých dietních pokrmů.

REGENERACE STRAVY

Při správném udržování pokrmů by regenerace nemělo být vůbec potřeba. Jedná se o krajní a ojedinělé řešení v případě, že teplota poklesne pod 60 °C. Podmínky regenerace jsou stanoveny v HACCP.

V případě nutnosti okamžité regenerace je možné využít:

Mikrovlnný ohřev

Pokrmy lze ohřívat v obalech, ve kterých byly přivezeny, ale pouze v tom případě, že jsou obaly vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pokud ne, je nutností pokrmy přemístit na talíře, misky atd. a následně ohřát.

Vždy je nutné zkontrolovat správnou teplotu. Pokrm je dostatečně ohřátý, pokud ve všech jeho částech teplota dosahuje 75 °C (nebo vyšší teploty dle nasta-

veného HACCP). Teplota je přeměřena a dle zvyklostí zaznamenána.

Na přemístění pokrmu a na další manipulaci je potřeba mít k tomu označené nádobí a náčiní.

Pokud zařízení školního stravování touto cestou regeneruje více druhů dietních pokrmů, je potřeba teploměr (sondu) vyčistit a vydesinfikovat před každým dalším použitím, aby nedošlo ke kontaminaci jednotlivých dietních pokrmů.

Ohřev na sporáku, plotýnce aj.

V tomto případě je potřeba pokrmy přemístit do nádob (hrnců, kastrolů, pánviček aj.), ve kterých se budou ohřívat. Na přemístění pokrmu a na další manipulaci je

potřeba mít k tomu označené nádobí a náčiní. I v tomto případě je potřeba pokrm ohřát na dostatečně vysokou teplotu, a to ve všech jeho částech. Teplota je přeměřena a dle zvyklostí zaznamenána.

Teplotu je potřeba vždy měřit teploměrem nebo sondou. Po každém použití je potřeba teploměr či sondu řádně omýt a vydezinfikovat. Není přípustné neomytou sondou měřit teplotu ve vícero pokrmech, mohly by se vzájemně kontaminovat.

Je potřeba myslet na to, že malá jednorpcová množství pokrmů rychle chladnou. Výdej by měl být zorganizován tak, aby po správné a dostatečné regeneraci nedošlo k nepřiměřenému poklesu teploty pokrmu.

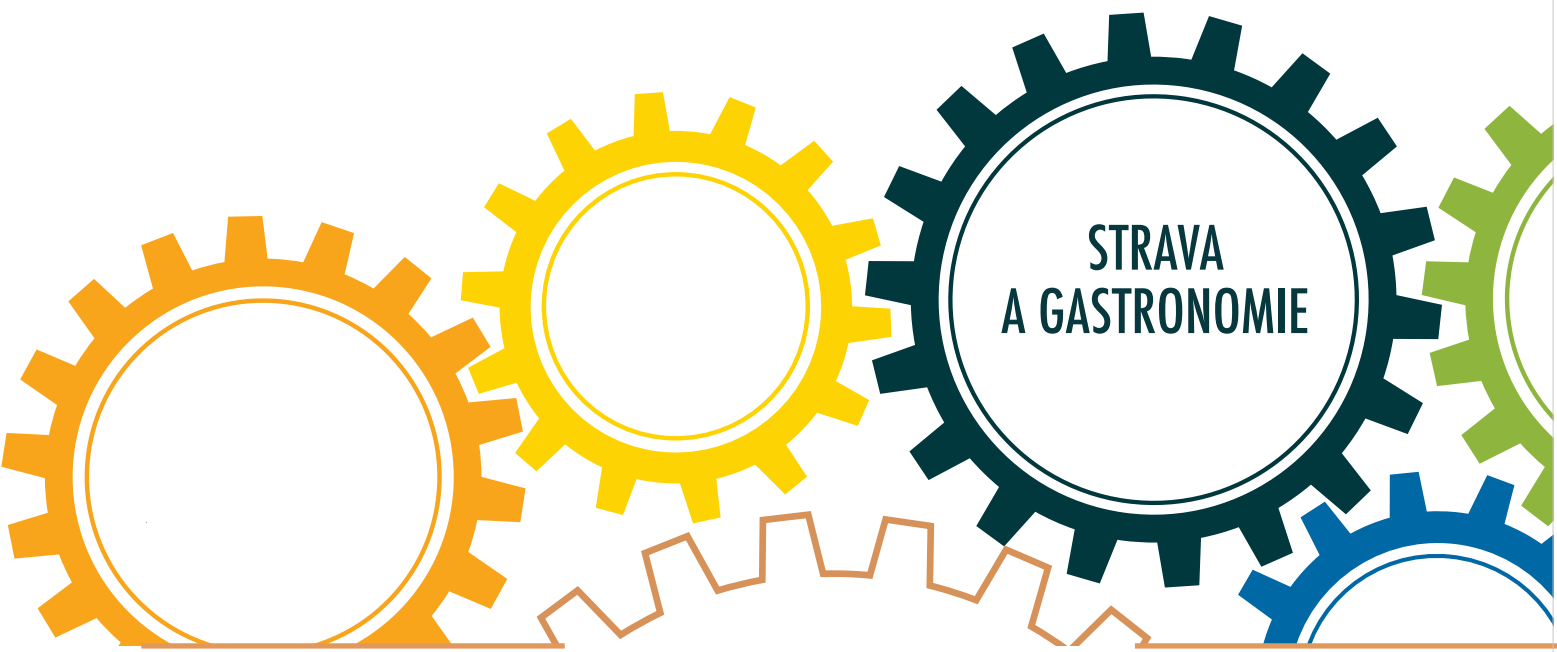
Pokrmy, které se podávají chlazené, je potřeba udržovat do doby výdeje do 8 °C nebo dle nastaveného HACCP či pokynů výrobce.

VÝDEJ STRAVY

Výdej stravy v rámci školního stravování je proces provozně relativně náročný, protože v krátkém časovém úseku se vydává strava mnoha strávnickům. Při poskytování dietní stravy je potřeba v tomto okamžiku být velice obezřetní, aby nedošlo k záměně či případné kontaminaci.

Při výdeji je potřeba nejen zkontrolovat dostatečnou teplotu pokrmu, ale i to, zda strávnick dostává dietu, která mu náleží.





STRAVA A GASTRONOMIE

Nutriční vyváženost a pestrost nabídky dietní stravy zajišťuje dodavatelský subjekt. Připravovaná jídla by měla být nutričně vyvážená se zřetelem na vyvážené zastoupení jednotlivých skupin potravin. Pokrmy by měly být připravovány ze základních či minimálně průmyslově zpracovaných potravin, strava by měla co nejméně zatěžovat organismus nekvalitními tuky, cukry a nadměrným množstvím soli nebo přídatných látek.

Jídelní lístek i v rámci jednotlivých diet by měl být pestrý, připravený z potravin respektujících danou dietu při zohlednění požadované technologické úpravy.





Velice důležitá je i komunikace zařízení školního stravování a zákonných zástupců či strávnicka samotného. Komunikace by měla být oboustranná. Podrobnější informace o Vnitřním řádu, Provozním řádu a úpravách HACCP jsou uvedeny v Obecné části metodiky.

DOKUMENTACE

Vnitřní řád

Maximum informací o způsobu zajištění dietního stravování by se zákonní zástupci měli dozvědět ve vnitřním řádu školní jídelny (kdo dietní stravu připravuje a dodává, jaká je cena stravného, číslo účtu, kam směřovat platbu za stravné, jak odhlašovat stravu, kontakt na zodpovědnou osobu dodavatele dietní stravy, v jakých případech není dietní strava dodávána aj.). Krom těchto organizačně provozních informací by zde měli nalézt i informace o tom, kde zjistí, jaký je jídelníček na určité časové období (např. týden) pro dietní stravu, která je do zařízení školního stravování dodávána. Bližší informace jsou uvedeny v Obecné části metodiky.

Provozní řád a HACCP

Přesný způsob zajištění dietní stravy v rámci provozu by měl být detailně popsán v provozním řádu a také zanesen do HACCP. Více v Obecné části metodiky pro zajištění dietního stravování.

Deklarace se zákonnými zástupci

V případě, že je možné individuálně dodavatelem uzpůsobit konkrétní typ diety, pak rovněž doporučujeme se zákonnými zástupci sepsat deklaraci, ve které bude přesně uvedeno, jaké potraviny jejich dítě nesmí, a naopak, které mu nevyvolávají zdravotní komplikace a mohou sloužit jako náhrady potravin, které je potřeba z jídelníčku eliminovat. Tyto informace je potřeba předat dodavateli stravy. Deklarace je vhodná pro alergie a intolerance. Nevyužívá se u celiakie, kdy je v rámci bezlepkové diety lepek eliminován u všech osob bez výjimek.

Může samozřejmě fungovat i zajištění dietní stravy tak, že jsou zkombinovány různé způsoby, tedy například dovoz od jiného provozovatele stravovacích služeb v kombinaci s konzumací s konzumací vhodné stravy, která je připravována v zařízení školního stravování jako běžný výběr pro všechny strávnicky. Tyto kombinace jsou v praxi poměrně časté.

V těchto případech je komunikace mezi zákonnými zástupci a školní jídelnou naprosto nezbytná, protože zákonní zástupci vybírají z jídelníčku pokrmy, které strávnick může odebrat.

Je tedy vhodné velice důkladně složení pokrmů popsat, aby bylo na první pohled zřejmé, z jakých potravin je pokrm připraven, a zákonní zástupci nemuseli zbytečně zařízení školního stravování kontaktovat pro doplnění informací.

Například ne pro všechny alergenů existuje povinnost značit je číselným kódem. Příkladem je alergie na rajčata (ale třeba i mák, med atp.) – rajčata a mnoho

dalších potravin se jako alergenů neznačí, a to z toho důvodu, že alergií na tento typ potravin netrpí významná část populace.

Pokud se tedy v jídelním lístku objeví pouze název pokrmu – kupříkladu polévka minestrone či harira nebo čočkový dhal – není z názvu patrné, že se do těchto pokrmů tradičně rajčata či protlak přidávají. Je potřeba vždy kompletně specifikovat složení pokrmu. To je však žádoucí nejen pro strávnicky s dietním omezením. Mělo by to být standardem. I v restauraci je většinou u pokrmů uvedeno složení.

PŘÍKLAD POPISU POKRMU V RÁMCI JÍDELNÍHO LÍSTKU

Polévka Minestrone (složení)

Brambory, mrkev, cibule bílá, cibule červená, petržel kořen, celer bulva, pórek, dýně, kapusta, fazole sušené, sůl, řepkový olej, bazalka.

Dalo by se očekávat, že polévka Minestrone bude s rajčaty, ale existuje mnoho variant. Tato pochází od Emanuela Řidiho, který ji připravoval v rámci Dne mezinárodní kuchyně ve školních jídelnách, a rajčata neobsahuje. Jedná se i o bezlepkovou a bezmléčnou variantu. Ani jedna tato informace by z pouhého názvu nebyla patrná. Lepek a mléko jsou však v seznamu alergenů pod číselným kódem uvedeny.

Deklarace o náhradách potravin v rámci dietního stravování

V případě, že onemocnění vašeho dítěte vyžaduje eliminaci alergenu nebo netolerované látky ze stravy (např. bílkovina kravského mléka, laktóza, vejce apod.), zvolte jedno z následujících tvrzení (A nebo B).

A Moje dítě netoleruje ani malé množství některých potravin, např. pečené mléko při alergii na bílkovinu kravského mléka, zakysané mléčné výrobky při intoleranci laktózy, pečené vejce při alergii na vejce atp.

ANO

NE

Pokud jste na otázku A odpověděli ANO, na další dotaz již neodpovídejte.

B Moje dítě i přes svou diagnózu toleruje následující potraviny.
(Prosím specifikujte potraviny, případně jejich potřebnou technologickou úpravu a množství, např. zapečené vejce, 1 dl mléka atd., které dítě bezpečně toleruje.)

Deklarace

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA

V případě bodu B prohlašuji, že souhlasím s podáváním těchto potravin svému dítěti (ve výše specifikovaných množstvích a technologických úpravách), přestože by jinak na základě jeho diagnózy a standardního nastavení diety nebyly do jeho stravy zařazeny.

Jméno a příjmení zákonného zástupce	Podpis zákonného zástupce	Datum



DODAVATEL

Dodavatelem stravy je v tomto případě zajištění dietního stravování jiný provozovatel stravovací služby (může se jednat o jiné zařízení školního stravování, nemocnici, lázně atd.).

Dodavatel je povinen řídit se zásadami platnými pro přípravu dietní stravy v rámci školního stravování.

Se zařízením školního stravování je na rozsahu této služby smluvně dohodnut.

Mohou existovat případy, kdy je dietní strava centrálně připravována a dovážena do jednotlivých zařízení školního stravování.

Většinou zákonní zástupci kontaktují školní jídelnu (výdejnu dietní stravy) s požadavkem dietní stravy. Ta zprostředkuje kontakt na dodavatele, se kterým zákonní zástupci podepisují smlouvu. Poté dodavatel dodávku dietní stravy řeší se zařízením školního stravování, které dietní stravu vydává.



Check list

Dovoz dietní stravy hned po dohotovení

	ANO	NE
Potvrzení od lékaře.	☐	☐
Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	☐	☐
Smlouva zákonných zástupců nebo zařízení školního stravování s dodavatelem.	☐	☐
Smlouva o dovozu dietní stravy.	☐	☐
Deklarace o náhradách potravin, předání dodavateli.	☐	☐
Úprava vnitřního řádu.	☐	☐
Úprava provozního řádu.	☐	☐
Úprava HACCP.	☐	☐
Přístroje vhodné pro uchování dietní stravy tak, aby nedošlo ke kontaminaci stravou běžnou.	☐	☐

	ANO	NE
Vyčlenění a označení skladovacích prostorů (a nádob) pro uchovávání dovezené stravy - součásti, které nejsou zchlazené a nevyžadují chlazení.	☐	☐
Funkční teploměr, sonda - pro kontrolu teploty pokrmů.	☐	☐
Proškolení personálu nutričním terapeutem v principech jednotlivých diet.	☐	☐
Proškolení personálu hygienikem v bezpečnosti provozu při poskytování dietní stravy.	☐	☐