

Metodika

poskytování dietní
stravy v rámci školního
stravování



a není nám to jedno

*Too super.
Proste mám
dietu*

*Kámo, to je
super, že si tu
taký. A cože
to jíš?*

Metodika

poskytování dietní
stravy v rámci školního
stravování



Praha 2024

Autorský tým

Mgr. Alexandra Košťálová

Mgr. Martin Krobot

MUDr. Zdenka Trestrová

Mgr. Ivana Hába

MVDr. Michaela Pavelková

MUDr. Marie Nosková

Mgr. Michaela Remešová

Mgr. Karin Petřeková, Ph.D.

Bc. Lenka Vlčková

MUDr. Eliška Selinger, MSc.

Hana Zajícová

Jiří Roith

Metodika poskytování dietní stravy v rámci školního stravování

Metodika byla připomínkována Meziresortní pracovní skupinou pro institucionální stravování
Odbornou skupinou pro školní stravování.

Metodika vznikla na základě spolupráce s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy a Ministerstvem zdravotnictví.
Metodika byla pilotně testována na reprezentativním vzorku zařízení školního stravování.

Vydal Státní zdravotní ústav, Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10.
© Státní zdravotní ústav, 2023

1. vydání 2024
ISBN 978-80-7071-445-4

Seznam zkratek

ABKM	Alergie na bílkovinu kravského mléka
DM	Diabetes mellitus
HACCP	Hazard analysis and critical control points
HS	Hygienická služba
NT	Nutriční terapeut
SK	Spotřební koš
ŠJ	Školní jídelna
ZŠS	Zařízení školního stravování

Jak s Metodikou poskytování dietní stravy pracovat

OBEČNÁ ČÁST - aneb, co je potřeba vědět

CO JE DIETNÍ STRAVOVÁNÍ?

NUTRIČNÍ HODNOTA DIETNÍ STRAVY

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ – co v něm nemá chybět, kdo ho může vystavit

VÝŠE STRAVNÉHO U DIETNÍ STRAVY

DOPORUČENÁ SPOLUPRÁCE SE ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI – deklarace náhrad potravin

FINANČNÍ OHODNOCENÍ PERSONÁLU

FUNKCE NUTRIČNÍHO TERAPEUTA A HYGIENIKA

VNITŘNÍ A PROVOZNÍ ŘÁD, HACCP

NEJČASTĚJŠÍ DIETNÍ OMEZENÍ - vyberte si, jakou dietu je u vás poptávka

Bezlepková

Při alergiích

Při
nespecifických
střevních
zánětech

Bezlaktózová

Při cukrovce

MIKROMETODIKY - vyberte si, jakým způsobem budete zajišťovat dietní stravování ve vašem ZŠS

Donáška vlastní
stravy - „krabíčka“

Příprava dietní
stravy v ZŠJ
„in house“

Dovoz dietní
stravy ihned
po dohotovení

Dovoz dietní
stravy po
zchlazení

Letáky pro rodiče

VŠECHNY MIKROMETODIKY OBSAHUJÍ:

Stručné grafické shrnutí

Informace o personálním zajištění

Informace o potřebném vybavení a prostorách

Informace o dietní stravě a gastronomické tipy

Informace o péči o strávnicka

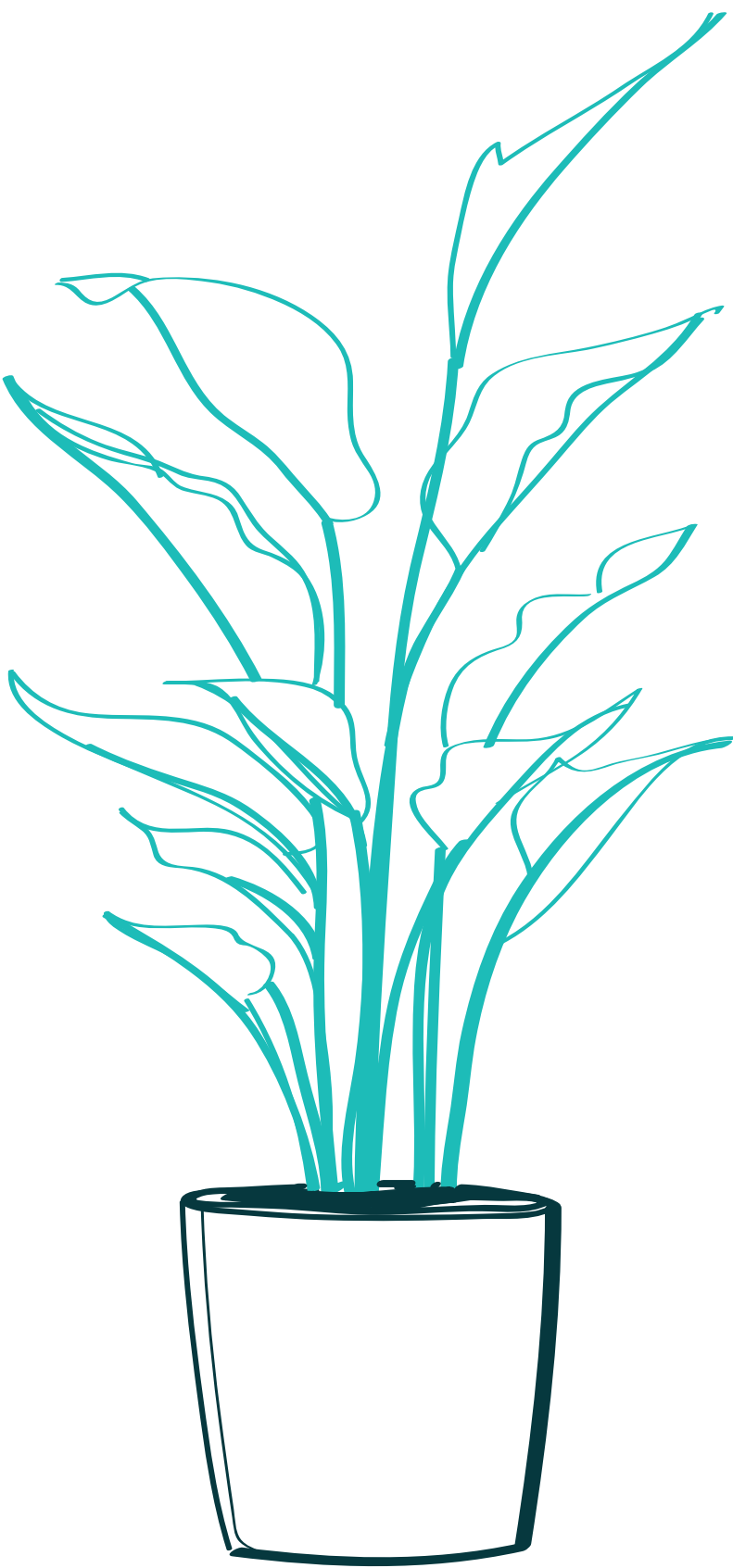
Informace o dodavateli dietní stravy

Metodika



Obsah

OBEČNÁ ČÁST	9
ÚVOD	11
CO JE DIETNÍ STRAVOVÁNÍ	12
LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ	16
DOPORUČENÁ SPOLUPRÁCE SE ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI	23
NUTRIČNÍ TERAPEUT	26
HYGIENIK DĚTÍ A MLADISTVÝCH	32
NUTRIČNÍ HODNOTA DIETNÍ STRAVY	34
STANOVENÍ CENY STRAVNÉHO U DIETNÍ STRAVY.....	37
FINANČNÍ OHODNOCENÍ PERSONÁLU ŠKOLNÍ JÍDELNY PŘIPRAVUJÍCÍHO DIETNÍ STRAVU	
- SPRÁVNÉ TABULKOVÉ ZAŘAZENÍ	40
VNITŘNÍ ŘÁD, PROVOZNÍ ŘÁD, HACCP	43
PŘÍLOHY.....	51
NEJČASTĚJI SE VYSKYTUJÍCÍ DIETNÍ OMEZENÍ	59
ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍ STRAVY DONÁŠKOU VLASTNÍ STRAVY	122
ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ PŘIPRAVOU DIET V ZAŘÍZENÍ ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ.....	150
ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ DOVOZEM OD DRUHÉHO SUBJEKTU IHNED PO DOHOTOVENÍ	176
ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ DOVOZEM OD DRUHÉHO SUBJEKTU VE ZCHLAZENÉM STAVU.....	200

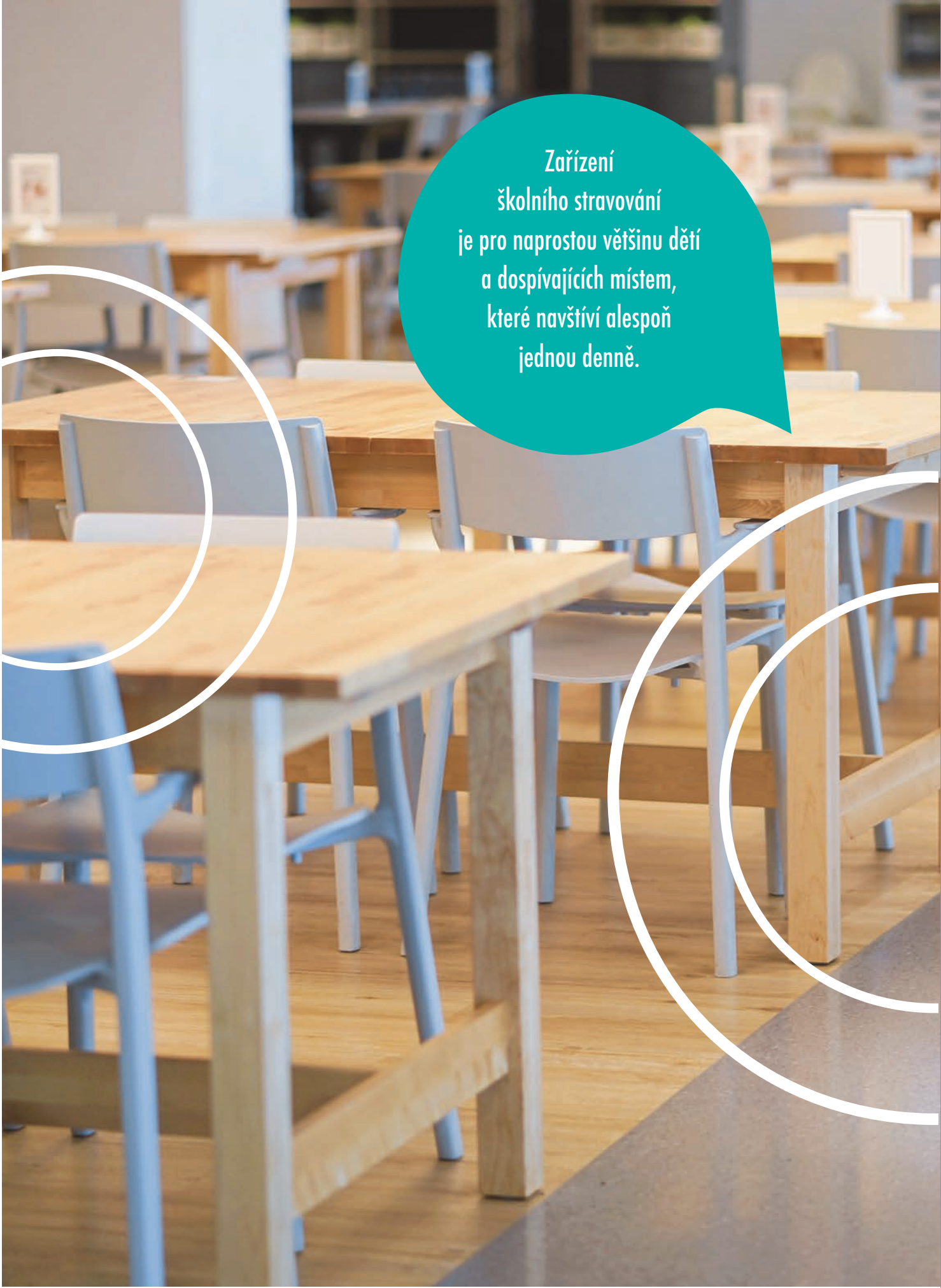




Obecná část

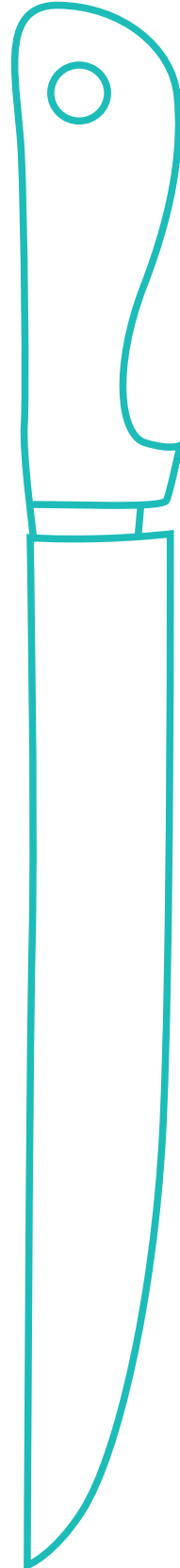
Metodika

poskytování
dietní stravy
v rámci školního
stravování



Zařízení
školního stravování
je pro naprostou většinu dětí
a dospívajících místem,
které navštíví alespoň
jednou denně.

Úvod



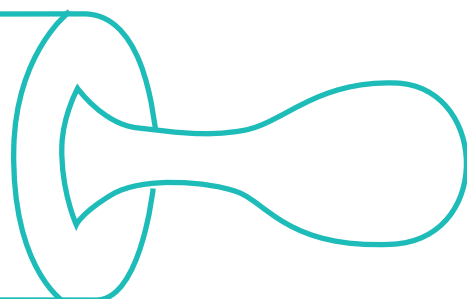
Zařízení školního stravování je pro naprostou většinu dětí a dospívajících místem, které navštíví alespoň jednou denně. Bez ohledu na spokojenost by měli mít jistotu toho, že pokrmy, které dostanou, jsou pro ně bezpečné a zdravotně nezávadné. To, co je pro jednoho bezpečné, však může být pro druhého v extrémním případě až život ohrožující. Řeč je o strážnících, kteří školu sice navštěvují společně se svými vrstevníky, ale ve společném stravování jim brání onemocnění, které vyžaduje dietní úpravu stravy. Bez pomoci zařízení školního stravování a ochoty personálu připravit dietní pokrm, či ohřát z domu donesený, se tyto strážníci mohou dostat do situace, kdy si nemohou zajistit stravu. Problém nastává v případě, kdy rodiče potřebují, aby dítě docházelo do školní družiny, nebo mají odpolední vyučování, či zájmové kroužky. Kromě zmíněného dochází nepřítomností na obědě k vyloučení z kolektivu třídy. Tento dokument by tak měl sloužit jako příručka, která provede každé zařízení školního stravování přípravou a praktickým provedením dietního stravování, dotkne se nejdůležitějších témat a pomůže s praktickými aspekty přípravy dietní stravy.

Pro poskytování dietního stravování platí stejné základní hygienické předpisy a zásady správné výrobní praxe jako pro běžné vaření v rámci školního stravování. Dietní stravování má pak navíc ještě některá specifika, jejichž cílem je však rovněž jen zamezení vzniku zdravotních obtíží, stejně jako u stravování standardního.

Pro zjednodušení textu v metodice se pro pojem děti/žáci/studenti (dle školského zákona) používá pojmu "žáci" či "strážníci".

Co je dietní stravování

**DIETNÍ STRAVA JE STRAVA
UPRAVENÁ NA ZÁKLADĚ
ZDRAVOTNÍHO OMEZENÍ**



Dietou je v kontextu této metodiky míněna taková strava, pro jejíž dietní úpravu existuje zdravotní důvod.

Dietním stravováním se rozumí příprava nebo jiný způsob zajištění pokrmů pro strávnický, kteří prokazatelně (tzn. na základě diagnózy stanovené lékařem k tomu způsobilým) trpí onemocněním, kvůli kterému nesmějí konzumovat některé potraviny nebo musí omezovat jejich množství.

Nejčastěji se tak jedná o celiakii, potravinové alergie či potravinové intolerance, setkat se však můžeme i s diabetem mellitem I. typu (tzv. cukrovka, při které je aplikován inzulin), Crohnovou chorobou a dalšími onemocněními, které vyžadují úpravu stravy.

Společným jmenovatelem valné většiny diet, se kterými se ve školním stravování setkáme, je eliminace rizikových potravin – u celiakie potravin obsahujících lepek, u alergií potravin vyvolávajících alergickou reakci.

Kromě toho, že tyto potraviny při přípravě vynecháme, je je zapotřebí zajistit co nejplnohodnotnější technologickou i nutriční náhradu těchto potravin a zároveň se v maximální možné míře vyhnout kontaminaci dietního pokrmu eliminovanou složkou. Jen tak dokážeme zajistit, že i strávnick vyžadující dietu dostane na talíř pro sebe bezpečný pokrm, který bude nutričně plnohodnotný, ideálně co nejpodobnější své nedietní variantě, a umožní mu tak stravovat se spolu s ostatními. Tomu, jak tohoto stavu dosáhnout, se budeme věnovat na následujících stránkách.

Společným jmenovatelem valné většiny diet, se kterými se ve školním stravování setkáme, je eliminace rizikových potravin – u celiakie potravin obsahujících lepek, u alergií potravin vyvolávajících alergickou reakci.



Postup při zavádění dietního stravování

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

ZŠS se rozhodne, jakým způsobem dietní stravu zajistí

Donáška
vlastní stravy-
„krabička“

Příprava dietní
stravy v ZŠS
- „in house“

Dovoz
dietní stravy
ihned po
dohotovení

Dovoz
dietní
stravy po
zchlazení

SPOLUPRÁCE
S NT není nutná

Smlouva
se zákonnými
zástupci
o donášce
vlastní stravy

SPOLUPRÁCE S NT
Provozovatel
stravovacích služeb
používá
při poskytování
dietního stravování
receptury schválené
nutričním
terapeutem.*

SPOLUPRÁCE DODAVATELE S NT
Provozovatel stravovacích služeb
používá při poskytování dietního
stravování receptury schválené
nutričním terapeutem.*

Smlouva s dodavatelem
Smlouva o dovozu

FORMULÁŘ Deklarace zákonných zástupců o náhradách potravin
ÚPRAVA Vnitřního řádu, provozního řádu a HACCP

NUTRIČNÍ TERAPEUT

Schvaluje dietní varianty receptů nebo náhrady potravin.

Doporučujeme, aby zkontroloval sestavení jídelního lístku.

Doporučujeme, aby proškolil personál v principech jednotlivých diet a zásadách jejich bezpečné přípravy.

HYGIENIK

Dietní stravování patří do školního stravování, z hlediska bezpečnosti tedy spadá pod dozor hygienické služby. Informace, jak dietní stravu poskytovat bezpečně, by měly být obsaženy v rámci školení správné hygienické a výrobní praxe.

* Z praxe školních jídelen vyplývá, že receptury schvalují pouze NT, naopak schvalování receptur lékaři není využíváno.

*Dietna
ve škole*



Lékařské potvrzení

Při žádosti o poskytnutí dietní stravy je potřeba předložit lékařské potvrzení, že žák vyžaduje stravu s omezením dle dietního režimu. Toto potvrzení může vydávat praktický lékař pro děti a dorost, u zletilých strávníků praktický lékař pro dospělé. Je ale samozřejmostí, že potvrzení může vydávat i lékař specialista, ke kterému praktický lékař pro děti a dorost či praktický lékař pro dospělé dítě (zletilého) zasílá pro potvrzení diagnózy. Níže vypisujeme některé příklady lékařů specialistů a některé příklady diet, které mohou pro potřeby školního stravování potvrdit.

Lékař se specializací v oboru gastroenterologie
(např. bezlepková dieta, dieta při Crohnově chorobě či ulcerózní kolitidě)

Lékař se specializací v oboru endokrinologie
(např. diabetická dieta)

Lékař se specializací v oboru diabetologie
(např. diabetická dieta)

Lékař se specializací v oboru alergologie a imunologie (např. diety při alergiích a intolerancích)

Lékař se specializací v oboru vnitřní lékařství
(např. nízkobílkovinná dieta, různé specifické diety)

Lékař se specializací v oboru hepatologie
(např. diety při onemocnění jater)

Lékař se specializací v oboru nefrologie
(např. nízkobílkovinná dieta, dieta při dialýze)

Lékař se specializací v oboru psychiatrie, neurologie
(dietní omezení v rámci poruch příjmu potravy či poruch autistického spektra)

Tento výčet však není konečný a může záviset na konkrétní diagnóze a podobě diety.

Lékařské potvrzení platí po dobu trvání diagnózy daného onemocnění. Případné změny diety zákonní zástupci (zletilý) doloží novým potvrzením. Doložit potvrzení je potřeba i při přestupu žáků z jednoho školského zařízení na druhé nebo dle pravidel, které si stanoví zařízení školního stravování v rámci svého vnitřního řádu.

Aby bylo možné v rámci zařízení školního stravování (či dalšího provozovatele) dietu správně připravovat, vyloučit všechny rizikové potraviny, ale zároveň zabezpečit, aby nebylo dítě omezováno zbytečně, je naprosto nezbytné, aby bylo lékařské potvrzení jasné, srozumitelné a aby obsahovalo všechny informace, které jsou pro nutričního terapeuta a zařízení školního stravování důležité ke správnému nastavení diety.

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ BY MĚLO OBSAHOVAT:

1. správný název diety,
2. přesnou specifikaci dietního omezení

Pokud nastane situace, že NT potřebuje zkontrolovat z důvodů nejasností navrženou dietu, poskytne po předchozí domluvě kontakt na lékaře zákonný zástupce.



LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

Jméno a příjmení pacienta Jan Novák

Rodné číslo 100229/8907

Na základě specializovaného vyšetření na oddělení alergologie a imunologie potvrzuji potřebu bezmléčné diety.

Jméno a příjmení lékaře MUDr. Jana Horká
Datum 1.9. 2023

Razítko a podpis
MUDr. Jana Horká
praktický lékař
Stará 85, 111 50, Praha
tel.: 781 125 521



Příklady chybných nebo neúplných potvrzení z praxe

Nesprávný název diety, nejasné doporučení vhodných a nevhodných potravin

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

Jméno a příjmení pacienta Jan Novák

Rodné číslo 100229/8907

Na základě specializovaného gastroenterologického vyšetření potvrzují potřebu diety při ~~intoleranci mléka~~.
Zakázané potraviny: potraviny obsahující stopy mléka
Povolené potraviny: tvrdý sýr???

Jméno a příjmení lékaře Datum Razítko a podpis
MUDr. Jana Horká 1.9. 2023 MUDr. Jana Horká
praktický lékař
Stará 85, 111 50, Praha
tel.: 781 125 521

V tomto případě potvrzení udává intoleranci mléka a zakazuje stopy mléka (tzn. velice nízké množství mléka), zároveň však povoluje podávat tvrdý sýr, který obsahuje nejvyšší množství bílkovin z mléčných výrobků. Zpráva tedy v podstatě nedává smysl a dietu nelze bezpečně nastavit. Pojem „intolerance“ se navíc většinou vztahuje k mléčnému cukru – laktóze. Její množství je ve vyzrálých sýrech (typu parmezán) sice nižší, ale tolerance je velice individuální. Z potvrzení a doporučení není jasné, zda je z jídelníčku vylučována laktóza a zda je tolerováno nějaké její množství, nebo zda je potřeba eliminovat bílkovinu kravského mléka včetně stopového množství – pak by se spíše jednalo o alergii, nikoli o intoleranci.

Zavádějící diagnostika protilátek, neodůvodnění bezlepkového režimu

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

Jméno a příjmení pacienta Jan Novák

Rodné číslo 100229/8907

Pozitivní nález IgA na kasein, ovalbumin, sóju. Je indikovaná strava s omezením bílkovin kravského mléka, vaječného bílku a sóji. Je možné podat bezlepkové pečivo. Režim GER, tzn. Strava 5x denně, menší porce, nenadýmavá, nekořeněná, neperlivé tekutiny.

Jméno a příjmení lékaře Datum
MUDr. Jana Horká 1.9. 2023

Razítko a podpis
MUDr. Jana Horká
praktický lékař
Stará 85, 111 50, Praha
tel.: 781 125 521

V tomto případě vidíme v potvrzení chybnou diagnostiku (IgA protilátky namísto IgE) a následně neodůvodněné doporučení bezlepkového pečiva a šetřícího režimu. Můžeme mít tedy důvodné podezření, že předepsaná dieta je zbytečně limitující a je na místě stav konzultovat s lékařem.



Nejasná specifikace diety

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

Jméno a příjmení pacienta Jan Novák

Rodné číslo 100229/8907

Dieta s omezením mléka.

Jméno a příjmení lékaře Datum Razítko a podpis

MUDr. Jana Horká 1.9. 2023 MUDr. Jana Horká
praktický lékař
Stará 85, 111 50, Praha
tel.: 781 125 521

V tomto případě potvrzení obsahuje jedinou větu, ze které nelze vyčíst vůbec nic. Jedná se o laktózovou intoleranci, nebo o alergii na bílkovinu kravského mléka? Jaké mléčné výrobky je potřeba vyloučit? Je možné některé výrobky ve stravě ponechat?

Pozor – následující názvy diagnóz neexistují, a není tedy možné na jejich základě dietu správně nastavit:

- alergie na laktózu,
- intolerance/nesnášenlivost mléka,
- intolerance/nesnášenlivost kaseinu

Zároveň upozorňujeme, že IgA ani IgG protilátky nelze použít pro diagnostiku potravinových alergií (viz stanovisko České společnosti alergologie a klinické imunologie).

Zařízení školního stravování samozřejmě není zdravotnické zařízení, aby hlídalo, zda lékaři správně nastavují diety. Nutriční terapeut je však v oblasti léčebné výživy kvalifikovaný, a dokáže tak posoudit, zda má zařízení školního stravování ke správnému provedení dietního stravování všechny potřebné informace. V opačném případě může kontaktovat ošetřujícího lékaře, specialistu nebo zákonného zástupce strávnicka.

Příklady jasného a srozumitelného lékařského potvrzení

Správný název diety a popis požadavku

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

Jméno a příjmení pacienta Jan Novák

Rodné číslo 100229/8907

Na základě specializovaného vyšetření na oddělení alergologie a imunologie potvrzují potřebu bezmléčné diety.

Jméno a příjmení lékaře Datum Razítko a podpis

MUDr. Jana Horká 1.9. 2023 MUDr. Jana Horká
praktický lékař
Stará 85, 111 50, Praha
tel.: 781 125 521

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

Jméno a příjmení pacienta Jan Novák

Rodné číslo 100229/8907

Na základě specializovaného gastroenterologického potvrzení potvrzují potřebu bezlepkové diety.

Jméno a příjmení lékaře Datum Razítko a podpis

MUDr. Jana Horká 1.9. 2023 MUDr. Jana Horká
praktický lékař
Stará 85, 111 50, Praha
tel.: 781 125 521

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

Jméno a příjmení pacienta Jan Novák

Rodné číslo 100229/8907

Na základě specializovaného gastroenterologického potvrzení potvrzují potřebu bezlaktózové diety.

Jméno a příjmení lékaře Datum Razítko a podpis

MUDr. Jana Horká 1.9. 2023 MUDr. Jana Horká
praktický lékař
Stará 85, 111 50, Praha
tel.: 781 125 521



Spoluzodpovědnost
zákonných zástupců za nastavení diety
je klíčová z toho důvodu, aby například
strávníkovi, jehož lékařské potvrzení není
zcela jasné, mohla být podávána pestřejší
strava, pokud je jím
tolerována.

Doporučená spolupráce se zákonnými zástupci

Rodič (zákonný zástupce) je prvním, kdo se s dietním omezením svého dítěte musí vypořádat. V rámci nastavení dietního stravování v domácích podmínkách je to právě on, kdo se orientuje ve výběru potravin a kdo ví, jaké potraviny či např. technologické úpravy či množství jeho dítě toleruje.

Doporučujeme aktivní spolupráci se zákonnými zástupci a to především z následujících důvodů. U intolerancí, či některých forem alergie se může časem objevit individuální snášenlivost některých druhů potravin, nebo potravin tolerovaných po tepelné úpravě. A to i přes to, že v prvotním potvrzení diety nebyly tyto skutečnosti popsány.

Pro doplnění a upřesnění informací o dietě je vhodné, aby zákoný zástupce vyplnil formulář (DEKLARACE O NÁHRADÁCH POTRAVIN V RÁMCI DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ), ve kterém individuální specifika diety popíše. Tato deklarace se vztahuje na alergie a intolerance. Nevztahuje se na celiakii, kdy je potřeba lepek ze

stravy vyloučit zcela a nevystavovat organismus ani na první pohled "tolerovaným" malým množstvím, jelikož u celiaka může k poškození střevní stěny a následnému rozvoji komplikací docházet i bez akutních příznaků (např. bez průjmu, bolestí břicha apod.).

Spoluzodpovědnost zákoných zástupců za nastavení diety je klíčová z toho důvodu, aby například strávníkovi, jehož lékařské potvrzení není zcela jasné, mohla být podávána pestřejší strava, pokud je jím tolerována.

Může však nastat situace, kdy se sejde více strávníků se stejnou diagnózou, kteří však tolerují jiné potraviny, či jiná množství. Pokud ZŠS zhodnotí, že příprava takovéto individualizované diety pro každého zvlášť je nerealizovatelná, pak připravuje jeden dietní pokrm dle základních principů bez zařazování tolerovaných potravin.

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 Je zapotřebí přísná eliminace veškerých potravin obsahujících danou složku ze stravy. Moje dítě netoleruje ani malé množství některých potravin, např. pečené mléko při alergii na bílkovinu kravského mléka nebo zakysané mléčné výrobky při intoleranci laktózy či 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 dcl 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

--	--	--

Nutriční terapeut

S NUTRIČNÍM TERAPEUTEM SPOLUPRACUJE:

ZŠS připravující diety
ve svém provozu

Dodavatel připravující
diety pro jiná ZŠS

Spolupráce s nutričním terapeutem může mít více podob:

1

SCHVÁLENÍ DIETNÍCH VARIANT RECEPTŮ NUTRIČNÍM TERAPEUTEM

Využívány jsou pouze recepty schválené nutričním terapeutem
Recepty může vypracovat např. smotná školní jídelna, dodavatel či nutriční terapeut

2

SCHVÁLENÍ NÁHRAD POTRAVIN NUTRIČNÍM TERAPEUTEM

ZŠS či dodavatel si tvoří recepty pouze s využitím schválených náhrad potravin

Pro zajištění co nejvyšší bezpečnosti doporučujeme proškolení nutričním terapeutem v principech diet. Personál tak získá potřebné znalosti pro správnou volbu surovin a případně technologickou úpravu při konkrétní dietě. O takovém proškolení je vhodné vést záznam.

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, stanovuje, že provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování receptury schválené nutričním terapeutem. Recepty dle vyhlášky mohou schvalovat i vyjmenovaní lékaři, ale z praxe vyplývá, že je nejvíce využívána právě spolupráce s nutričním terapeutem.

Nutriční terapeut naopak hraje zásadní roli v rámci poskytování dietní stravy zařízením školního stravování, které připravuje diety ve svém provozu. To samé platí i pro dodavatele dietní stravy, který tuto stravu připravuje ve svém provozu a dodává do jiných zařízení školního stravování.

SPOLUPRÁCE S NUTRIČNÍM TERAPEUTEM NENÍ NUTNÁ V PŘÍPADĚ:

1. zajištění dietní stravy formou donášky vlastní stravy,
2. zajištění dietní stravy od jiného dodavatele (v případě příjemce).

Spolupráce nad legislativní rámec je výhodná především na počátku poskytování dietního stravování. Personál díky tomu může mít větší pocit jistoty, že je systém nastavený správně a že nemůže dojít k ohrožení strávníků.

Principem práce nutričního terapeuta je dle vyhlášky schválení receptů. To se neobejde bez kontroly správného použití surovin povolených pro danou dietu či jejich množství, případně technologické úpravy. V zásadě přicházejí v úvahu dva scénáře:

1. Zařízení školního stravování (či dodavatel diet) používá na přípravu konkrétní diety kuchařku (recepty) vytvořenou nutričním terapeutem.

Suroviny, množství a doporučený postup plně respektuje.

2. Recepty pro konkrétní dietu si vytvořilo samo ZŠS (či dodavatel diet). Tyto recepty následně prošly kontrolou nutričního terapeuta včetně surovin a technologických postupů.

Komplikace však nastává v případě, kdy zařízení školního stravování (či dodavatel diet) nemá recepty nebo pokud se v jednom školním roce nakombinují strávníci s různými dietami. Tento přístup by pro každou diagnózu (nebo specifickou kombinaci v případě slučování diet) vyžadoval separátní sadu receptů, což při počtu možných diagnóz, resp. jejich kombinací, a při počtu strávníků vyžadujících dietní stravu není reálné. Zařízení školního stravování (či dodavatel diet) navíc pravidelně zařazují nové pokrmy, což by vždy znamenalo kontaktovat nutričního terapeuta a nechat jím danou recepturu schválit. V praxi je tedy nejvíce zažitý třetí scénář:

3. ZŠS (či dodavatel diet) používá pro dietní stravování recepty, které používá i pro přípravu standardních pokrmů. Nutriční terapeut však schválil seznam vhodných náhrad potravin pro konkrétní diety, se kterým se následně operativně pracuje. Nutriční terapeut v tomto případě dohlíží po určitou (omezenou) dobu na správné zaměňování surovin v receptech.

Je vhodné, aby nutriční terapeut zároveň proškolicil personál školních jídelen, protože dostatek informací a porozumění principům diet může minimalizovat pravděpodobnost jakékoli nežádoucí události. Proškolení je zcela logické, protože právě díky pochopení principů jednotlivých diet a znalosti vhodných náhrad

ZÁZNAM O PROŠKOLENÍ NUTRIČNÍM TERAPEUTEM

Proškolicit je vhodné nejen kuchaře a kuchařky, kteří budou dietní stravu přímo připravovat, ale rovněž veškerý ostatní personál, jelikož v případě některých diet je zapotřebí dbát zvýšené opatrnosti i při manipulaci s potravinami pro přípravu standardních pokrmů, např. aby se zamezilo kontaminaci.

Doporučujeme proškolicit personál vždy, když zařízení školního stravování s dietním stravováním začíná, a následně vždy při přijetí strážníka s dietou, kterou bude ŽŠS připravovat nově. Při stálém složení pracovního kolektivu je na školní jídelně, jak často nechá zaměstnanec opakovaně proškolicit, přičemž doporučená frekvence je 1x za rok. Školení rovněž doporučujeme vždy, když jídelna přijímá nového zaměstnance.

Školení zaměstnanců školní jídelny by mělo zahrnovat minimálně následující body:

- charakteristika onemocnění – čím je způsobeno, jak se projevuje, co může hrozit při nedodržení diety;
- potraviny nebo technologické postupy, které jsou nevhodné pro danou dietu;
- vhodné náhrady vyloučených potravin nebo technologických postupů;

potravin je možné sestavovat vlastní recepty či upravovat recepty standardní do dietní podoby.

Doporučujeme o takovém proškolení vést záznam. Proškolení je vhodné opakovat vždy, pokud nastoupí do provozu nový zaměstnanec.

- obecné upozornění na místa v procesu přípravy pokrmů, kde by mohlo dojít ke kontaminaci, a konkrétní návody, jak se jí vyvarovat. Podrobné informace by mělo zařízení školního stravování dostat od hygienika např. v rámci konzultace správného rozšíření podmínek v HACCP o podmínky týkající se zajištění dietního stravování.

Záznam o školení nutričním terapeutem by měl vždy obsahovat:

- název školského zařízení,
- jméno nutričního terapeuta včetně podpisu,
- datum školení,
- obsahovou náplň školení,
- prezenční listinu zúčastněných zaměstnanců.

Záznam by měla mít školní jídelna uschovaný (uvedený v HACCP) jako doklad např. pro kontrolní orgány. Školení nutričním terapeutem však nemůže plně pokrýt problematiku zejména technologického zpracování dietních potravin (např. používání bezpečných surovin, které se při přípravě pokrmů chovají jinak). Je proto velmi vhodné, aby alespoň kuchař/ka věnující se při-

pravě dietního pokrmu absolvoval/a specializované školení zaměřené na dietní vaření, kde si přípravu těchto pokrmů vyzkouší prakticky.

V případě diety pro diabetika, tak nutriční terapeut většinou nemá co schvalovat, jelikož zařízení školního stravování používá shodné recepty s konvenční stravou. Rozdílné však bývá množství na sacharidy bohatých potravin (například příloh, pečiva atp.). Množství těchto potravin většinou zařízení školního stravování sdělují zákonní zástupci i na základě celodenního jídelníčku či glykémie. Nutriční terapeut však může personál poučit o méně vhodných surovinách či pokrmech, které se do stravy diabetika nehodí.

Jak plyne z výše uvedeného, rozsah a frekvence spolupráce mezi školní jídelnou a nutričním terapeutem je výhradně na jejich dohodě. Z vyhlášky o školním stravování vyplývá skutečně pouze povinnost schválení receptur, doporučujeme však minimálně školení zaměstnanců, případně pomoc při identifikaci potenciálně problematických míst v provozu a po časově omezenou dobu kontrolu náhrad v jednotlivých pokrmech. Nutriční terapeut však nemusí kontrolovat jídelníčky několik let - jakmile se příslušní pracovníci zařízení školního stravování naučí správně zaměňovat suroviny, příp. upravovat technologii přípravy (např. 6-8 týdnů), mohou v práci již pokračovat sami a nutriční terapeut může být k dispozici v případě potřeby.



FINANČNÍ NÁROČNOST SPOLUPRÁCE S NUTRIČNÍM TERAPEUTEM

Pokud zařízení školního stravování využívá recepty vypracované nutričním terapeutem pro přípravu dietních variant pokrmů, není s ním dle vyhlášky potřeba další spolupráce.

Širší spolupráci však můžeme doporučit ať už z hlediska vyšší bezpečnosti, nebo z hlediska větší jistoty personálu zařízení školního stravování.

Níže jsou popsány **příkladové situace**, jak taková spolupráce může vypadat.

S nutričním terapeutem může být uzavřena DPP (dohoda o provedení práce). V tomto případě organizace požádá o změnu závazných ukazatelů a převede část finančních prostředků, které byly přiděleny normativním financováním na platy, nově na DPP (tento způsob tak sníží objem na platy zaměstnanců ŠJ).

Druhým způsobem je využít služby nutričního terapeuta na základě objednávky (služby) a v tomto případě by odměna nutričnímu terapeutovi mohla být vyplacena z ONIV (ostatní neinvestiční výdaje). Hodinová sazba je v tento moment nastavena konkrétním NT a závisí na dohodě mezi ním a školní jídelnou.

PŘÍKLADOVÁ SITUACE – ZAHÁJENÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ:

Vyjmenované činnosti nejsou legislativní povinností, ale jsou nutričními terapeuty v rámci komplexnosti služby často poskytovány.

Školní jídelna kontaktuje NT za účelem zavedení diety s omezením lepku a bezlaktózové diety.

1. Úvodní konzultace, během které NT projde lékařská potvrzení strávníků, zkontroluje přítomnost receptů, dle kterých jídelna aktuálně vaří, a projde s vedoucí/m (ředitelkou/ředitelem samostatného ZŠS) provoz tzv. od skladu po výdej;

časová náročnost: 2 hodiny.

2. Školení personálu školní jídelny o zásadách diety s omezením lepku a bezlaktózové diety;

časová náročnost: 2 hodiny.

3. Kontrola navržených záměn v recepturách pro následující týden;

časová náročnost: 6 × 15 minut = 1,5 hodiny.

Při hodinové sazbě 500 Kč je celková částka spojená se zahájením dietního stravování 2 750 Kč. Hodinová sazba je však pouze ilustrační a může se lišit.

PŘÍKLADOVÁ SITUACE – PRŮBĚH ROKU JIŽ PO ZAVEDENÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ:

1. Pravidelné školení personálu školní jídelny;

časová náročnost: 2 hodiny.

2. Zaškolení nově přijatého pracovníka školní jídelny;

časová náročnost: 2 hodiny.

3. Konzultace problematických potravin, postupů či zařazování nových náhrad;

časová náročnost: 1 × 15 minut, 1 × 30 minut = 0,75 hodiny.

Při hodinové sazbě 500 Kč je celková částka spojená s udržováním dietního stravování 2 375 Kč za rok. Hodinová sazba je však pouze ilustrační a může se lišit.



Hygienik dětí a mladistvých

Hygienická služba je orgánem ochrany veřejného zdraví, který dozoruje (kontroluje) i poskytování dietní stravy. V rámci zajištění co nejvyšší bezpečnosti je potřeba v rámci provozu zamezit kontaminaci dietní stravy. Toto je ošetřeno správnou hygienickou a výrobní praxí. V rámci své příručky HACCP si zařízení školního stravování stanoví i frekvenci potřebného proškolení svých zaměstnanců v zásadách správné hygienické a výrobní praxe. Nedílnou součástí těchto školení by měly být informace o pravidlech bezpečného zajištění dietní stravy.

PODOBA SPOLUPRÁCE

VZDĚLÁVÁNÍ

Edukace o bezpečném zajištění různých forem dietního stravování je součástí školení správné výrobní a hygienické praxe.

Bezpečná
příprava
diet v ZŠS
„in house“

Bezpečné
zajištění
uchování,
regenerace
a vydání
vlastní dietní
stravy -
„krabičky“

Bezpečné
uchování
a vydání
dovezené
dietní stravy
(ihned po
dohotovení)

Bezpečné
uchování,
regenerace
a vydání dietní
stravy dovezené
ve zchlazeném
stavu

Hygienik

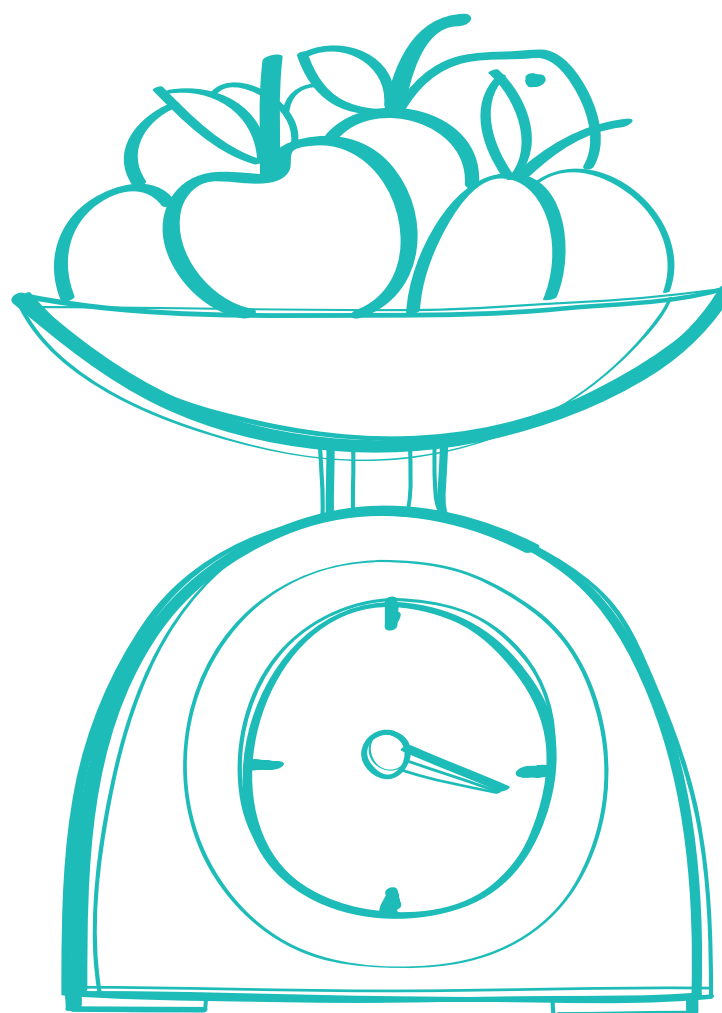
Nutriční hodnota dietní stravy

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, stanovuje, že „poskytuje-li provozovatel služeb více druhů jídel na výběr, musí být zachováno plnění výživových norem. To neplatí pro poskytování dietního stravování.“

Poskytovat pestrou a nutričně vyváženou stravu většinou není problém ani při dietním stravování. Dietní pokrm by měl být ostatně co nejvíce podobný standardnímu pokrmu.

S výjimkou potravinových skupin, které musí strávnick eliminovat, není objektivní důvod k tomu, aby dietní pokrmy nenaplnňovaly normy stanovené vyhláškou.

V případě bezlepkové diety je pak dodržování spotřebního koše reálné v plném rozsahu.



Plnění výživových požadavků dle skupin strávnicků navíc požaduje i zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů. § 24, odst. 1, písmeno c. Na základě tohoto zákona lze říci, že při vynechání skupiny potravin, která je sledována v rámci SK, by měly být významné nutrienty této skupiny v maximální možné míře nahrazeny skrze jiné potraviny. I z tohoto důvodu je žádoucí spolupráce s NT.

Např. v případě diety při alergii na bílkovinu kravského mléka je ze stravy vyloučeno mléko a veškeré mléčné výrobky. SK v individuálním případě nebude plněn (což většinou nemá vliv na celkový SK zařízení školního stravování), chybějící vápník je však potřeba ve smyslu výše zmíněného zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, doplnit z jiných zdrojů (např. fortifikované rostlinné nápoje, mandle, brokolice atp.).

Dietní strava poskytovaná samotným zařízením školního stravování či dovážená z jiné provozovny musí být pestrá a nutričně vyvážená s maximální snahou o zachování vysoké senzorické hodnoty.

Cílem dietního stravování je nejen poskytnout adekvátní léčebnou stravu, ale také nevyloučit z kolektivu žáky, pro které je dieta nezbytná. Je tedy dobrou praxí, že dietní strava se nedietní variantě maximálně podobá. Ve většině případů školní jídelna nepřipravuje zcela jiný pokrm, naopak se zachovává pokrm jako pro ostatní strávnicky s tím, že se pouze zaměňují suroviny.

V případě některých diet však je obtížnější plnit všechny požadavky na vyváženou a plnohodnotnou stravu či plnit legislativně platné normy (např. plnění normy na příjem vápníku prostřednictvím mléka a mléčných výrobků při alergii na bílkovinu kravského mléka). Zařízení školního stravování by se však mělo, ideálně ve spolupráci s nutričním terapeutem, snažit o nalezení způsobu, jak chybějící živiny strávnickovi nahradit. I přesto však počty strávnicků vyžadujících dietní omezení nejsou tak vysoké, aby jejich strava měla vliv na plnění spotřebního koše. To by se ovšem mohlo stát komplikovaným v případě škol, které se specializují na vzdělávání žáků s alergiemi.

Existují však specifické případy, kdy není možné dostatečnou pestrost a nutriční vyváženost zcela dodržet. Jedná se zejména o děti s psychiatrickou diagnózou, typicky například s poruchou autistického spektra. Takoví strávnick mají zcela specifické požadavky, které musí být přesně popsány lékařem (ve spolupráci se zákonným zástupcem). Strava v tomto případě nebývá léčebnou v tom smyslu, že by se jejich onemocnění díky stravě vyléčila, představuje však takovou podobu stravování, kterou je dítě schopno akceptovat.

V případě zajištění dietního stravování donáškou vlastní stravy pestrost zajišťují zákonní zástupci.

Stanovení ceny stravného u dietní stravy

Výši úhrady za dietní pokrm si určuje zařízení školního stravování samo na základě kalkulace nákladů na jeho přípravu. Nákladnější jsou vždy ty diety, ve kterých je potřeba nahradit tradiční potraviny jinou, speciální pro daný typ diety.

V případě celiakie může jít například o náhradu standardního pečiva z pšeničné, pšeničnožitné či žitné mouky, pečivem bezlepkovým, které je finančně nákladnější. V případě alergie na bílkovinu kravského mléka, resp. laktóзовé intolerance, se pak jedná o náhradu mléka a mléčných výrobků rostlinnými variantami (ideálně obohacenými o vápník, případně vitamin D) či bezlaktózovými variantami.

Zařízení školního stravování by pro případnou kontrolu mělo být schopné doložit, jakým způsobem byla cena stravného pro danou dietu (případně celkově dietní stravování) stanovena.

V případě, že je dietní strava dovážena z jiného zařízení (jiná školní jídelna, lázně, nemocnice aj.) nesmí náklady na přípravu a dovoz hradit strážník (nezapočítává se do ceny stravného – ta se vztahuje pouze na suroviny).

FINANČNÍ NÁROČNOST DIET

BEZLEPKOVÁ DIETA

Finanční náročnost při poskytování obědů

V řadě receptů lze mouku z problematičtějších obilovin vynechat nebo nahradit jiným druhem potravin. K zahusťování jsou vhodné brambory, rýžový či kukuřičný škrob nebo luštěniny. V jiných receptech je potřeba využít bezlepkových variant mouk či výrobků z nich (těstoviny). Celková cena bezlepkové varianty oběda za měsíc nemusí být dražší než tradiční varianta.

Finanční náročnost při poskytování celodenního stravování v mateřských školách, internátech či dětských domovech

Zde je strava pro celiaka dražší, protože je pravidelně podáváno bezlepkové pečivo, které je finančně náročnější. Bezlepkové pečivo nevydrží dlouho vláčné jako pečivo z mouky z pšenice a žita. Problematická je rovněž velikost balení tohoto pečiva, pokud se dieta připravuje pouze pro jednoho strávnicka, jelikož se pečivo nemusí stihnout spotřebovat.

BEZLAKTÓZOVÁ DIETA

Finanční náročnost při poskytování obědů

Bezlaktózové mléko a mléčné výrobky jsou mírně finančně náročnější, opět zejména pokud se tato dieta vaří pro menší počet strávnicků a mléko či mléčný výrobek se nespoteřebuje, protože se do pokrmů přidává pouze malé množství (např. 1 porce omáčky). U naprosté většiny laktózově intolerantních navíc není po-

třeba používat bezlaktózové máslo nebo tvrdé sýry, které bývají výrazně dražší než běžné varianty; jejich obsah laktózy bývá minimální.

Finanční náročnost při poskytování celodenního stravování v mateřských školách, internátech, dětských domovech

Bezlaktózové mléko a mléčné výrobky jsou kromě obědů a nápojů využívány pro výrobu pomazánek nebo svačin na bázi obilných kaší, jogurtů, tvarohů apod. V rámci celodenního stravování není problém využít celá balení těchto výrobků i v případě, že je strava připravována pro méně strávnicků, a to za předpokladu vhodného plánování dietní stravy.

BEZMLÉČNÁ DIETA

Finanční náročnost při poskytování obědů i celodenní stravy

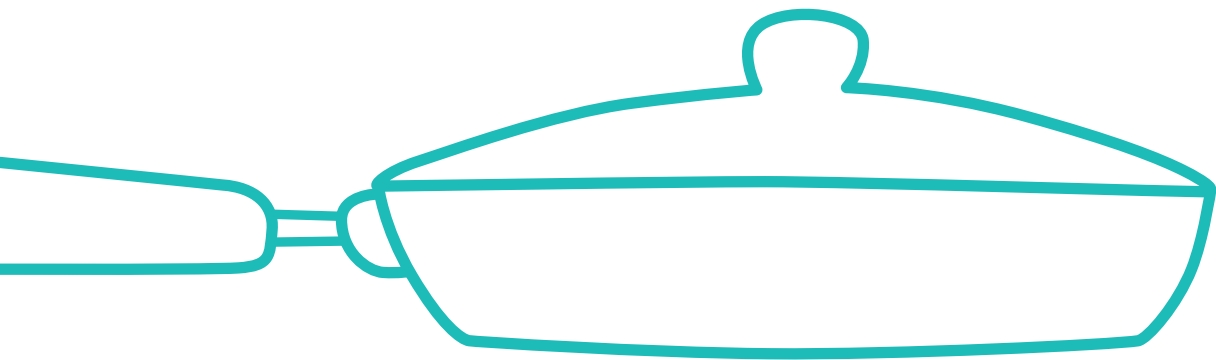
V případě bezmléčné diety jde o náhradu vápníku, který je v mléce a mléčných výrobcích zastoupen ve významném množství. Je potřeba ho nahradit z jiných zdrojů a zároveň zajistit vhodné náhrady mléka ze hlediska technologického. Vápník lze nahradit např. určitými druhy zeleniny (kapusta, brokolice), ořechy, semeny (slunečnicovými, dýňovými aj.) a výrobky fortifikovanými vápníkem – například tofu (sráženým vápenatou solí) nebo rostlinnými nápoji obohacenými vápníkem, které jsou důležité i jako technologická náhrada. Rostlinné nápoje a výrobky z nich jsou však oproti tradičním mléčným výrobkům dražší a při

přípravě dietní stravy pro malý počet strávnicků je opět problémem jejich doba spotřeby po otevření. Tato komplikace bývá řešena používáním sušených rostlinných nápojů; zde je však potřeba velmi výrazně dbát na kvalitu používaných výrobků a na jejich složení, jelikož některé mohou obsahovat mléčnou bílkovinu jako aditivum.

ÚPLATA ZA STRAVU PŘI DONÁŠCE VLASTNÍ STRAVY

V případě, že stravu zajišťují zákonní zástupci formou donášky vlastní stravy, nehradí strávnick žádnou stravné, pokud neodebírá žádnou součást stravy nabízenou zařízením školního stravování. Pokud odebírá například pouze nápoje, platí pouze pitný režim.





Finanční ohodnocení personálu školní jídelny připravujícího dietní stravu – správné tabulkové zařazení

KATALOG PRACÍ

Pro správné zařazení kuchaře, který připravuje diety či se spolupodílí na přípravě diet, je závazné nařízení vlády č. 222/2010 Sb., o katalogu prací ve veřejných službách a správě.

Kuchař připravující či podílející se na přípravě diet má tuto činnost popsánu v pracovní náplni. Práci spojenou s přípravou diet však nemusí provádět celoročně. I v případě, že ji vykonává pár dní v roce, má právo být zařazen minimálně do 6. platové třídy. Šéfkuchař (hlavní kuchař, vedoucí kuchař) spadá do 7. platové třídy.

KUCHAŘ

6. platová třída

1. Stanovování technologických postupů a jejich kalkulace při rozsáhlé výrobě jídel včetně kontroly jejich dodržování, sestavování vlastních receptur, jídelních lístků a zajišťování správné gastronomické skladby.
2. Výroba náročných specialit české kuchyně a kuchyní cizích národů, výroba specialit studené kuchyně pro bankety a recepcce včetně sestavování vlastních receptur.
3. Výroba nejsložitějších dietních jídel v rozsahu podle dietního systému závazného ve zdravotnických zařízeních.
4. Výroba jídel s omezeními v dietním režimu nebo při zabezpečování preventivní a léčebné výživy v rámci standardizovaného poskytování nutriční péče.

7. platová třída

1. Organizace práce při výrobě jídel spojené s hmotnou odpovědností, stanovování a provádění technologických postupů a kalkulací při rozsáhlé výrobě širokého sortimentu, stanovování a zajišťování správnosti gastronomické skladby jídel, racionální výživy a zajišťování výroby náročných specialit.



POTŘEBNÉ VZDĚLÁNÍ NEBOLI KVALIFIKACE

Pro určení toho, jakou minimální úroveň dokončeného vzdělání (neboli kvalifikaci) potřebuje mít pracovník pro zařazení do konkrétní platové třídy (zde uvádíme příklad pro kuchaře), je možné se řídit nařízením vlády č. 341/2017 Sb., § 2.

- 5. platová třída: střední vzdělání s výučním listem,
- 6. platová třída: střední vzdělání s maturitní zkouškou nebo střední vzdělání s výučním listem,
- 7. platová třída: střední vzdělání s maturitní zkouškou.

Pro práci na pozici kuchaře však není požadována žádná specifická kvalifikace, např. vyučení v gastronomickém oboru či maturita s gastronomickým zaměře-

ním – například kuchař/ka tedy nemusí být vyučen/á v oboru kuchař (resp. kuchař číšník). Postačí jakékoli středoškolské vzdělání s výučním listem.

Toto nařízení vlády také stanovuje, že pokud zaměstnavatel nemůže obsadit pracovní místo zaměstnancem, který dosáhl potřebné kvalifikace (a nestanoví-li zvláštní právní předpis jinak), může zaměstnance výjimečně zařadit i do takové platové třídy, pro kterou nesplňuje potřebné vzdělání, a to:

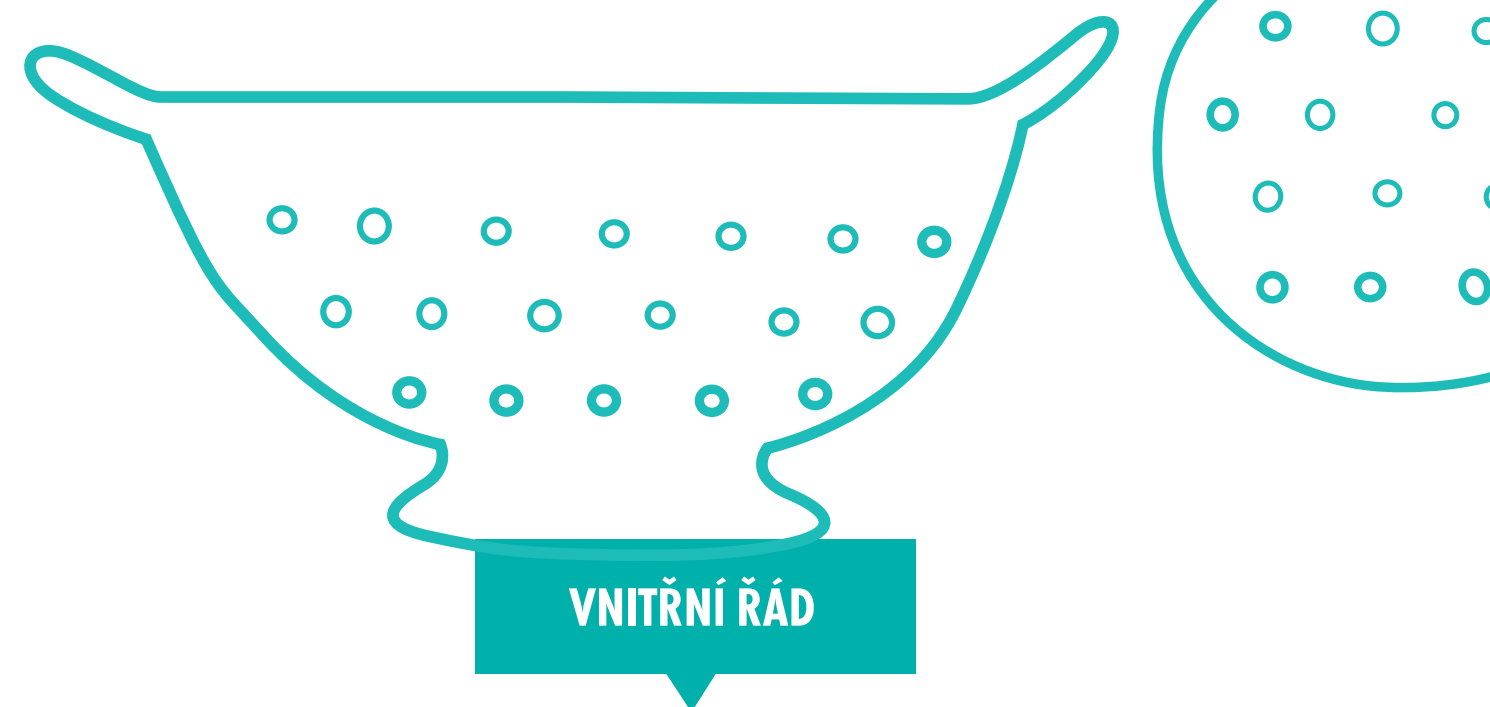
- až na dobu 4 let,
- na dobu delší, jestliže předchází praxí nebo po dobu výjimečného zařazení (tzn. po dobu 4 let, viz bod výše) prokázal schopnost k výkonu požadované práce.

PLATOVÝ STUPEŇ

Pro stanovení platového stupně je rozhodující délka praxe v oboru. Praxe v oboru se započítává i z jiných pracovišť, pracovníci tam však museli být zařazení na pozici kuchaře. To je potřeba doložit (např. zápočtovým listem).

V případě zařazení do platové třídy, pro kterou pracovník nesplňuje požadavky na minimální úroveň vzdělání, se takovému pracovníkovi odečítají roky praxe v souladu s nařízením. Může tak dojít ke snížení platového stupně oproti pracovníkům se stejně dlouhou praxí, ale vyšším vzděláním.

Vnitřní řád, provozní řád a HACCP



VNITŘNÍ ŘÁD

Vnitřní řád je veřejným dokumentem a slouží jako **komunikační nástroj** k informování žáků, studentů a jejich zákonných zástupců mj. i o podmínkách, za jakých je poskytováno dietní stravování.

PROVOZNÍ ŘÁD

Provozní řád slouží **pro potřeby organizace provozu**. Může popisovat i povinnosti jednotlivých pracovníků, a tudíž zodpovědnost za daný úsek či každodenní činnost i v rámci poskytování dietní stravy.

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

Vnitřní řád je specifikován v § 30 zákona č. 561/2004 Sb. (školský zákon). Vnitřní řád je veřejným dokumentem a slouží jako komunikační nástroj k informování žáků, studentů a jejich zákonných zástupců.

Vnitřní řád musí být veřejně dostupným dokumentem a dle § 30 by měl obsahovat:

- podrobnosti k výkonu práv a povinností dětí, žáků, studentů a jejich zákonných zástupců a podrobnosti o pravidlech vzájemných vztahů s pedagogickými pracovníky;
- provoz a vnitřní režim školského zařízení;
- podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků nebo studentů a jejich ochrany před sociálně patologickými jevy a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí;
- podmínky zacházení s majetkem školského zařízení ze strany dětí, žáků a studentů.

Slouží rovněž ke specifikaci některých aspektů dietního stravování (§ 2, odst. 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů), které nejsou podrobněji řešeny vyhláškou. Školní jídelna tak může prostřednictvím vnitřního řádu komunikovat i se zákonnými zástupci strávníků, jejichž zdravotní stav dietní stravu vyžaduje, a obecně nastavit pravidla dietního stravování v konkrétní školní jídelně. Vnitřní řád by měl obsahovat následující informace:

- Informace o tom, jaká strava je připravována, a přesná specifikace diet, které zařízení školního stravování zajišťuje (například specifikace, že výběr

1 je smíšená strava, výběr 2 je strava laktoovo-vegetariánská a že zařízení školního stravování upravuje stravu pro žáky s potvrzenou celiakií či alergií na bílkovinu kravského mléka a že zbývajícím dietním strávníkům umožňuje donášku vlastní stravy z domova).

- Výdej stravy – upřesnění, v jaký čas je strava vydávána, případně další informace o organizaci výdeje. U dietní stravy například upřesnění, u jakého okýnka je dietní strava vydávána.
- Cena stravného dle kategorií, a to včetně rozdílů cen pro dietní stravování, pokud se cena liší.
- Způsob a termín plateb – číslo účtu, termín platby.
- Postup zařízení školního stravování při nezaplacení stravy.
- Přihlášení a odhlášení stravy – způsob jakým se strava přihlašuje a odhlašuje, včetně termínů. Postup, jakým zákonný zástupce přihlásí strávníka k dietnímu stravování, používá-li školní jídelna specifické postupy či formuláře.
- Popis řešení při neodhlášení stravy a jejího nevyzvednutí. Výdej obědů v první den nemoci (časové rozmezí, místo, do jakých nádob je strava vydávána).
- Poučení o vymáhání pohledávek za neuhrazené stravné.
- Způsob zveřejňování jídelního lístku, značení alergenů (aplikace, webové stránky, nástěnka aj.). V tomto bodě mohou být i instrukce, jak mohou zákonní zástupci vybírat vhodné pokrmy pro strávníky s dietním omezením, pokud například kombinují donášku vlastní stravy a výběr

vyhovujících pokrmů standardně připravovaných v zařízení školního stravování.

- Situace, ve kterých je příprava dietních pokrmů omezena, příp. se od ní upouští úplně (nemoc personálu apod.), a opatření, jež jídelna v daný moment přijímá.

→ Úřední hodiny vedoucí školní jídelny – odhlašování, dotazy, stížnosti, konzultace k platbám atd.

- Postup při řešení stížností.
- Způsob hlášení úrazů, nevolností (zažívacích problémů v souvislosti se stravováním), závad.

PROVOZNÍ ŘÁD

Provozní řád slouží pro potřeby organizace provozu. V rámci zajištění dietního stravování je provozní řád ku prospěchu. Může totiž přesně obsahovat povinnosti jednotlivých pracovníků, a tudíž zodpovědnost za daný úsek či každodenní činnost i v rámci poskytování dietní stravy. Provozní řád by měl obsahovat následující kapitoly, do kterých je možno zařadit i informace týkající se dietního stravování:

1. požadavky na zdravotní stav pracovníků a jejich osobní hygiena,
2. popis povinností provozovatele,
3. organizace provozu kuchyně (povinnosti pracovníků, účetní evidence, prodej stravenek),
4. zásady provozní hygieny – zde jsou informace o principech zajištění bezpečnosti dietní stravy nezbytností,
5. povinnosti pro splnění požadavků BOZP.

Obecně informace v provozním řádu nejsou užitečné přímo pro strávníky samotné, ale naopak jsou nezbytností pro činnost zaměstnanců zařízení školního stravování a pro bezchybný chod provozu.

HACCP

HACCP je zkratka pro **Hazard Analysis and Critical Control Points**, v češtině analýza nebezpečí a identifikace kritických řídicích (kontrolních) bodů. Jedná se o komplexní systém zpracovaný v závazném dokumentu, jehož cílem je účinně předcházet a eliminovat rizika ohrožující bezpečnost potravin. Vychází z platných hygienických předpisů a neexistuje na něj žádná šablona. Je potřeba, aby ho měl každý provoz na míru.

HACCP byl vyvinut v 60. letech 20. století americkým Národním úřadem pro letectví a kosmonautiku (NASA), aby zajistil potraviny bez patogenů, s vhodnými vlastnostmi a skladovatelností pro cestování vesmírem.

Pro potravináře byl HACCP v modifikované (ne tak přísné) podobě dlouho dobrovolný, ale jeho zavedení bylo tak efektivní, že se stal od roku 2004 povinným. Využívá se při výrobě, zpracování, skladování, manipulaci, přepravě a prodeji potravin, aby se předešlo možným zdravotním nebezpečím.

HACCP výrazně snižuje riziko toho, že se zdravotně závadný pokrm dostane do oběhu. Kritické body jasně pojmenovávají jednotlivé kroky technologického postupu, které mají zásadní vliv na nezávadnost produktu, vytýčují kritické meze a určují personální odpovědnost za jejich dodržování.

HACCP je preventivní nástroj, který chrání strávníky před případným nebezpečím, ale je rovněž ochranou pro zařízení školního stravování (provozovatele stravovacích služeb), aby k žádnému nebezpečí nedošlo.

Dle článku 5 Nařízení Evropského Parlamentu a Rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin, v platném znění, se vyžaduje, aby při každé změně výrobku, procesu nebo fáze přezkoumal provozovatel potravinářského podniku tento postup a provedl v něm nezbytné změny.

Kontrolní systém založený na zásadách HACCP je tedy živý dokument, který reflektuje změny:

- stavebně-technické
- dispoziční
- v rozsahu poskytovaných služeb
- technologické
- ve složení pokrmu a ingrediencí
- specifického charakteru (např. výsledek ověřování, auditu nebo kontroly, personální a dodavatelské)

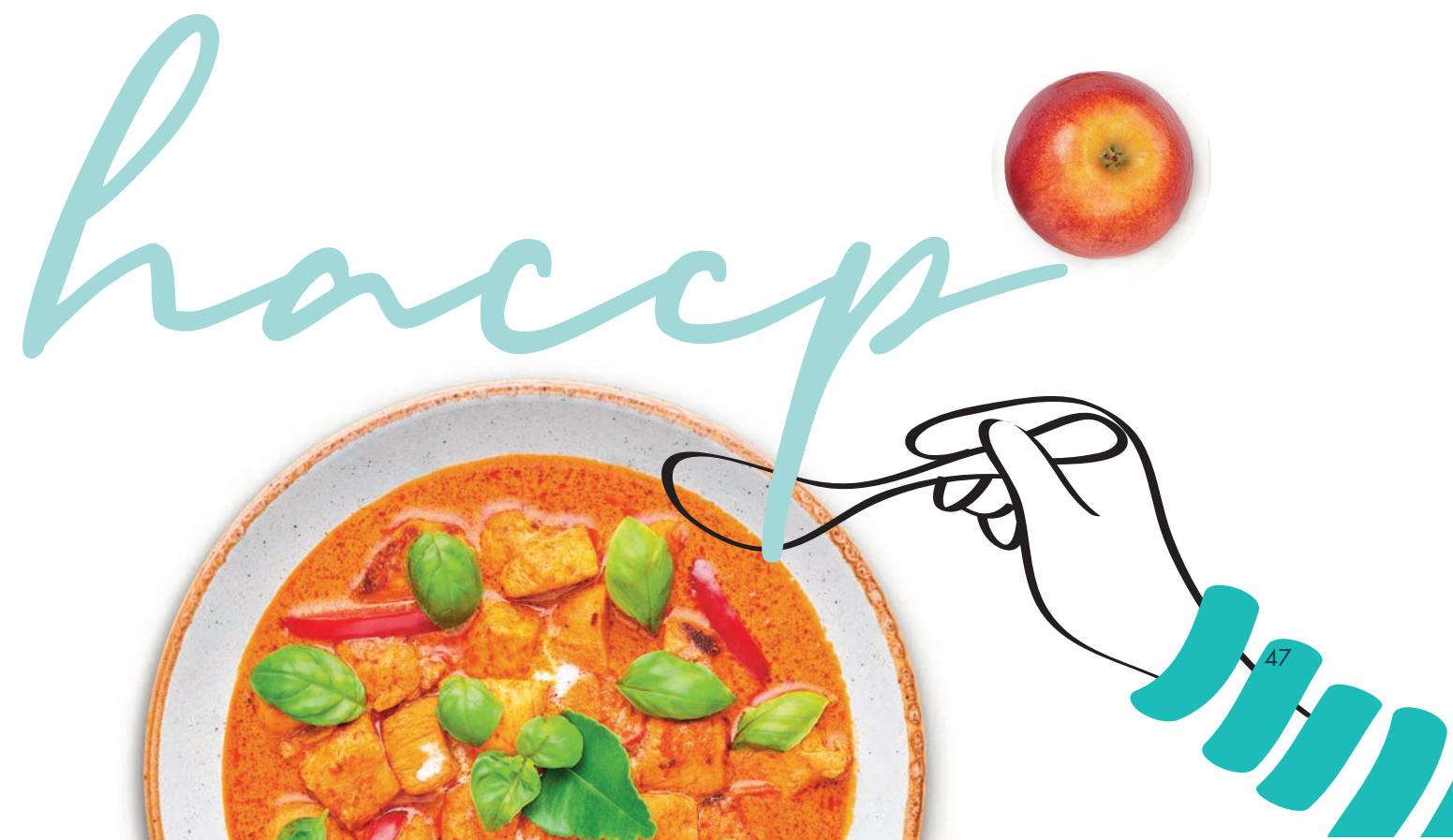
V souvislosti s dietním stravováním bude ale nutné řešit i další oblasti:

- proškolení personálu v zásadách poskytování dietní stravy,
- úpravy provozního řádu (případně i sanitačního),
- pravděpodobně i označování nebo balení potravin.

Orgán ochrany veřejného zdraví bude v rámci kontrolní činnosti sledovat naplňování zásad uvedených v systému HACCP včetně jeho aktualizace.

HACCP

- 1 ANALÝZA NEBEZPEČÍ
- 2 STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ
- 3 STANOVENÍ ZNAKŮ A KRITICKÝCH MEZÍ
- 4 MONITORING V KRITICKÝCH BODECH
- 5 NÁPRAVNÁ OPATŘENÍ
- 6 POSTUPY OVĚŘUJÍCÍ FUNKČNOST HACCP
- 7 DOKUMENTACE A ZÁZNAMY



Rozšíření postupů založených na zásadách kritických kontrolních bodů (HACCP) o podmínky zajištění dietního stravování:

Donáška vlastní stravy - „krabička“

Úprava rozsahu činnosti

Zajištění odděleného skladování dietní stravy

Způsoby zabránění kontaminaci

Manipulace s pokrmem (oddělené náčiní, pomůcky, čistý pracovní oděv)

Požadavky na obaly (obaly vhodné pro styk s potravinami, obaly vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě), požadavky na značení krabičky

Proškolení personálu

Výdej pokrmů



Příprava dietní stravy v ZŠS - „in house“

Úprava rozsahu činnosti

Odkaz na recepty

Křížení provozu

Způsoby zamezení kontaminaci

Analýza rizika (příjem surovin, skladování, výdej do výroby, příprava a výroba pokrmů, konečná úprava, výdej):

Náhrady dietních potravin a surovin určených pro výrobu dietních pokrmů

Způsoby manipulace s dietními surovinami či pokrmů (oddělené náčiní, pomůcky, čistý pracovní oděv, úklid) a jejich označení a skladování

Dodržení teplotního řetězce

Proškolení personálu

Výdej pokrmů

Dovoz dietní stravy ihned po dohotovení nebo ve zchlazeném stavu

Úprava rozsahu činnosti

Způsob značení pokrmů

Způsob přepravy

Dodržení teplotního řetězce

Zajištění odděleného skladování dietní stravy

Manipulace s pokrmem (oddělené náčiní, pomůcky, čistý pracovní oděv)

Požadavky na obaly (obaly vhodné pro styk s potravinami, obaly vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě)

Regenerace pokrmů u dovozu zchlazených pokrmů

Proškolení personálu

Výdej pokrmů



Přílohy

VNITŘNÍ ŘÁD ŠKOLNÍ JÍDELNY

(vzor upraven dle - Školní jídelna Litovel, příspěvková organizace, zdroj jidelny.cz)

I. ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ

Školské zařízení:
Adresa:
Ředitel(ka) nebo vedoucí školní jídelny:
Tel.:
E-mail:
Ekonom/ka školní jídelny nebo hospodář(ka):
Vedoucí kuchař(ka):
Kapacita školní jídelny:
IZO zařízení:
Zřizovatel:

II. ZÁKLADNÍ USTANOVENÍ

Tento vnitřní řád upravuje podmínky možnosti stravování v zařízení školního stravování.

Ve školní jídelně je zajištěno stravování žáků za zvýhodněných podmínek v době pobytu ve škole a školském zařízení. Umožňuje také stravování vlastních zaměstnanců a dále poskytuje stravovací služby pro zaměstnance škol a školských zařízení a další osoby (dále jen cizí strávníci) za úplatu.

Tento řád je vydáván v souladu s § 30 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání v platném znění za účelem zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí a žáků při školním stravování.

Školní stravování je poskytováno v souladu s těmito právními předpisy:

1. Zákonem č. 561/2004 Sb. (školský zákon),
2. Zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví,
3. Vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů,
4. Vyhláškou č. 602/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných,
5. Vyhláškou č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených ÚSC.

III. PROVOZ ŠKOLNÍ JÍDELNY

Pravidla chování, pokyny

Školní jídelna (ŠJ) poskytuje stravování žákům za předpokladu, že jsou splněna pravidla vnitřního řádu školní jídelny a strávníci dbají pokynů zaměstnanců kuchyně a dohledu v jídelně.

- Strávníci školní jídelny, stejně jako její zaměstnanci, mají právo být chráněni před jakýmkoliv tělesným i duševním násilím, zneužíváním, urážením a zanedbáváním.
- Strávníci školní jídelny mají právo na svobodu myšlení, projevu a náboženství a mají právo na ochranu před jakoukoliv formou diskriminace a násilí, projevy šikany, rasismu, xenofobie a netolerance vůči odlišnosti.
- Zaměstnanci i strávníci školní jídelny budou dbát na to, aby při poskytování školního stravování nedocházelo k diskriminačním projevům a sociálně patologickým jevům.
- Povinností zaměstnanců školní jídelny je dodržovat pravidla vnitřního řádu, chránit bezpečí své, ostatních zaměstnanců a strávníků a pomáhat při výchovném působení na žáky.
- Dohled ve školní jídelně je zajišťován zaměstnancem školní jídelny. Dohlížející vykonává pokyny k zajištění kázně žáků, hygienických a kulturních stravovacích návyků.
- Strávníci mají povinnost dodržovat pravidla vnitřního řádu a dbají všech pravidel správného stolování a společenského chování. Udrží v jídelně čistotu, při odebírání stravy a při stolování

- používají podnosy a po obědě odnášejí použité nádobí na místo k tomu určenému.
- V případě, že některý žák opakovaně poruší kázeň v jídelně, může být – po předchozím upozornění zákonného zástupce – vyloučen na určitou dobu ze stravování. O vyloučení rozhoduje ředitelka ŠJ (nebo ředitel školy).
 - K odložení osobních věcí (oděv, batohy apod.) slouží prostor před vstupem do jídelny. Za odložení osobní věci školní jídelna neručí.

Pravidla pro stravování cizích strávníků

Cizí strávníci se mohou stravovat ve ŠJ v době 11:00 – 11:20 hod.
Výdej do jídlonosiče v době 11:00 – 11:20 hod.

Výdej obědů

- Výdejní doba pro žáky a zaměstnance 11:30 – 13:00 hod.
Výdejní doba pro cizí strávníky a odběr do jídlonosiče 11:00 – 11:20 hod.
- Žákům je zakázáno vynášet jakékoli jídlo a nádobí, s výjimkou balených potravin, z prostor ŠJ. Výdej oběda do jídlonosiče je povolen žákům pouze v případě, má-li se zabezpečit stravování žáka v první den jeho onemocnění, pokud již nelze stravu odhlásit. Doporučená doba pro výdej do jídlonosiče je od 11:00 do 11:20 hod.
 - Do skleněných nádob se strava nevydává.
 - **Podávané jídlo je určeno k přímé spotřebě!**

Výše stravného

Výše stravného je určena předpisem ředitele ŠJ (ředitelem školy):

Výše stravného v základních kategoriích činí:

Mateřská škola		
přesnídávka		Kč
oběd	3-6 let	Kč
	7 let	Kč
svačina		Kč

Žáci základní školy		
oběd	7-10 let	Kč
oběd	11-14 let	Kč
oběd	15 a více let	Kč

Žáci gymnázia		
oběd	11-14 let	Kč
oběd	15 a více let	Kč

Placení stravného

Bezhotovostní platba

Probíhá převodem z běžného účtu – strávník musí zadat trvalý příkaz z vlastního účtu nejpozději k 25. dni předcházejícího měsíce na účet ŠJ č. _____ / _____
VS evidenční číslo strávníka (přidělí ŠJ), popřípadě do poznámek vepsat jméno strávníka.

Inkaso z účtu – platba na následující měsíc bude sražena vždy do konce běžného měsíce (budou zde zohledněny případné odhlášky za daný měsíc).
Strávník si musí zřídit souhlas s inkasem ve prospěch účtu č. _____ / _____

(neuvádí žádný variabilní ani konstantní symbol). Potvrzení o souhlasu s inkasem odevzdá ve ŠJ (osobně nebo e-mail).

Strávníci, kteří provádí úhradu bezhotovostně, si musí na začátku školního roku, tj. k 1. září, znovu obnovit objednávání stravy přímo v kanceláři ŠJ, telefonicky nebo e-mailem.

Hotovostní platba

Platí se v kanceláři ŠJ. Úhradu stravného na následující měsíc je nutné provést vždy do posledního pracovního dne předcházejícího běžného měsíce.

Bližší informace budou zájemncům poskytnuty v kanceláři školní jídelny.

Úřední hodiny kanceláře školní jídelny jsou pro žáky i rodiče denně v _____ hod. (nelze přihlásit stravu na následující den).

Hlavní prodej je poslední 2 dny předcházejícího měsíce, a to v _____ hod.
Druhý den prodeje v _____ hod.

Přihlášení ke stravování

Každý nový strávník je povinen vyplnit „Přihlášku ke stravování“ v kanceláři školní jídelny nebo elektronicky na stránkách www. _____ .cz. Jakékoli změny, které nastanou v průběhu poskytování stravy je povinen neprodleně nahlásit opět v kanceláři školní jídelny – osobně, telefonicky, popřípadě e-mailem (změna čísla účtu, adresy, tel. číslo, přechod na jinou školu, školku, ukončení stravování atp.).

Strávníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení ošetřujícího lékaře vyžaduje stravovat se v dietním režimu (dieta s omezením lepku), poskytuje ŠJ toto dietní stravování.

K poskytnutí dietního stravování je nutno vyplnit „Přihlášku k dietnímu stravování“ (tiskopis si strážník může vyzvednout v kanceláři školní jídelny nebo stáhnout formulář na webových stránkách [www.cz](http://www.strava.cz)).

Vyplněnou přihlášku spolu s potvrzením od lékaře odevzdá strážník v kanceláři ŠJ. Přihláška je platná pouze pro daný školní rok.

Přihláška ke stravování slouží jako podklad pro matriku školního stravování dle

§ 28 odst. 3 zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona ve znění pozdějších předpisů.

Osobní údaje jsou zpracovávány správcem osobních údajů v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů (GDPR) a v souladu s příslušnou platnou legislativou České republiky a na základě oprávněného zájmu správce osobních údajů.

Seznam všech zpracovávaných osobních údajů, účel jejich zpracování a veškeré postupy související s jejich zpracováním jsou stanoveny interní směrnici organizace „Vnitřní pravidla pro ochranu osobních údajů“.

Dokument je k nahlédnutí v kanceláři školní jídelny každý pracovní den od _____ do _____ hodin. Další informace Vám poskytneme na telefonním čísle nebo na e-mailu: _____

Objednávky obědů

Školní jídelna vaří _____ druhy obědů. Jídlo č. 1 má přihlášený strážník nastaveno automaticky. Oběd číslo 2 a 3 je určen pro strážníky od věkové kategorie 7–10 let a výše. Pokud strážník žádá jídlo č. 2 nebo 3, je třeba si jej objednat. Objednává se vždy nejpozději den dopředu do 10:30 hod.

Možnosti objednávání stravy

- přímo v kanceláři ŠJ – osobně, telefonicky nebo e-mailem;
- prostřednictvím portálu www.strava.cz nebo v mobilní aplikaci strava.cz (přihlašovací údaje strážník získá v kanceláři ŠJ).
- U dietního stravování není možnost výběru stravy.

Odhlášky ze stravování

Odhlášky ze stravování na přechodnou dobu (např. nemoc) se provádí telefonicky na číslo _____ do 10:30 hod. nebo e-mailem vždy nejpozději den předem do 10:30 hod. Další možností je využití výše uvedeného portálu www.strava.cz nebo mobilní aplikace strava.cz. Neodhlášený a neodebraný oběd je strážníkovi účtován.

Stravovací karta (čip)

Výdej obědů je prostřednictvím čipu nebo ISIC karty (nahrazuje papírové stravenky). Cizí strážník si může zakoupit čip v naší kanceláři při zahájení stravování za cenu 140 Kč. Při ztrátě nebo poškození čipu je nutno zakoupit náhradní čip opět za cenu 140 Kč.

- Ztrátu čipu je povinen strážník nahlásit neprodleně v kanceláři ŠJ, aby nedošlo k jeho zneužití jinou

osobou. Školní jídelna neručí za případné finanční škody vzniklé pozdním nahlášením o ztrátě čipu.

- Pokud strážník zapomene čip, je mu vydán náhradní lístek, který odevzdá přímo u výdejního okénka.

V případě ztráty čipu je strážník povinen si zakoupit čip nový.

Stav konta

Stav konta je možné zjistit osobně v kanceláři ŠJ (v době výše uvedených úředních hodin), telefonicky nebo prostřednictvím portálu www.strava.cz nebo mobilní aplikaci strava.cz.

Vyúčtování na konci školního roku

Strávníkům, kteří platí stravu převodem z běžného účtu, bude automaticky provedeno vyrovnání přeplatků 2x ročně a to v lednu a červenci. Strážníci, kteří platí stravu hotově, mají tyto možnosti:

- nechat na kontě zůstatek na příští školní rok,
- převést zůstatek na konto sourozence,
- vyzvednout zůstatek v hotovosti.

Pokud strážník nezadá žádnou z možností, zůstávají peníze na kontě pro příští školní rok.

Doba prázdnin, svátků a ředitelského volna

V těchto dnech je automaticky provedeno odhlášení stravy u žáků základní školy a gymnázia. V mateřských školách je automaticky odhlášeno volno stanovené ředitelkou/ředitelem _____ a svátky. Prázdniny nejsou dětem z MŠ (platícím bez-hotovostně) přihlašovány automaticky, přihlašování si řeší rodiče individuálně.

Pokud je žák na výletě nebo jiné školní akci, musí si oběd předem odhlásit sám. Neodhlášený a neodebraný oběd je strážníkovi účtován.

Žáci mají možnost stravování ve školní jídelně v době prázdnin, hradí ovšem plnou cenu oběda jako cizí strážník.

Stravování žáků době nemoci

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon), definuje stravování jako školskou službu, která je podle § 122, odst. 2 poskytována dětem v MŠ, žákům ZŠ a žákům SŠ jako hmotné zabezpečení, které zahrnuje školní stravování po dobu jejich pobytu ve škole a ve školském zařízení podle § 119 a dále v případě potřeby ubytování. To znamená, že dotované školní stravování se neposkytuje v době, kdy zmiňovaní žáci nepobývají ve škole.

Za pobyt ve škole je v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů, považován pouze první den nemoci.

Stravování maturantů

Studenti čtvrtých ročníků nemají nárok na dotovanou stravu ode dne následujícího po dni vydání ročníkového vysvědčení za 4. ročník studia. Dotované školní stravování se neposkytuje v době, kdy zmiňovaní žáci nepobývají ve škole, stravovat se mohou pouze za plnou cenu jako cizí strážníci.

Nárok na dotovanou stravu mají všichni maturující strážníci ve dnech konání státních maturitních zkoušek stanovených pro každou třídu.

Jídelní lístek

Školní stravování se řídí výživovými normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovenými vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Při sestavování jídelního lístku přihlížíme k plnění spotřebního koše, který je součástí vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Dále přihlížíme k Nutričnímu doporučení Ministerstva zdravotnictví ke spotřebnímu koši. Strávníkům je denně nabízen v rámci pitného režimu neochucený nápoj – voda, případně mléko.

Jídelní lístek k dietnímu stravování (dieta s omezením lepku) je sestavován ve spolupráci s nutričním terapeutem (dle § 2, odst. 4 a 5 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů). Jídelní lístek je zveřejněn na nástěnkách ve školní jídelně, jednotlivých výdejnách, dále na internetových stránkách a objednávkových terminálech. Změna jídelního lístku je vyhrazena.

Dotazy, stížnosti, připomínky

Dotazy, stížnosti a připomínky týkající se skladby jídelního lístku, kvality stravy, technických a hygienických závad provozu školní jídelny řeší ředitelka (vedoucí) ŠJ. Připomínky mohou být podány osobně, telefonicky nebo elektronickou cestou (e-mail: _____).

Zajištění bezpečnosti

Dohled nad žáky po dobu výdeje vykonávají zaměstnanci školní jídelny. V případě úrazu jsou strávníci povinni nahlásit tuto skutečnost dohlížejícímu

zaměstnanci, který neprodleně učiní odpovídající opatření. Úrazy žáků jsou zapsány do knihy školních úrazů a nahlášeny neprodleně ředitelce/řediteli.

Škody na majetku školní jídelny

Strávníci, případně jejich zákonní zástupci, odpovídají za škody způsobené na majetku školní jídelny.

Strávníci jsou povinni nahlásit všechny škody, které ve školní jídelně způsobili, zaměstnancům školní jídelny, případně dohledu v jídelně. Škodu, která je způsobena neúmyslně, strávník nehradí. Úmyslně způsobenou škodu je strávník, případně jeho zákonný zástupce, povinen uhradit.

IV. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

S vnitřním řádem školní jídelny jsou strávníci, příp. jejich zákonní zástupci, seznámeni zveřejněním řádu na nástěnce ve vestibulu školní jídelny, na jednotlivých zavážených výdejních místech a na webových stránkách školní jídelny. Seznámení s vnitřním řádem prokazatelně stvrzují podpisem na přihlášce ke školnímu stravování a souhlasem při podávání elektronické přihlášky. Strávníci jsou povinni se řídit pokyny uvedenými v tomto Vnitřním řádu školní jídelny, dále pokyny ředitelky a příslušného dohledu.

Tento řád nabývá účinnosti dne _____

