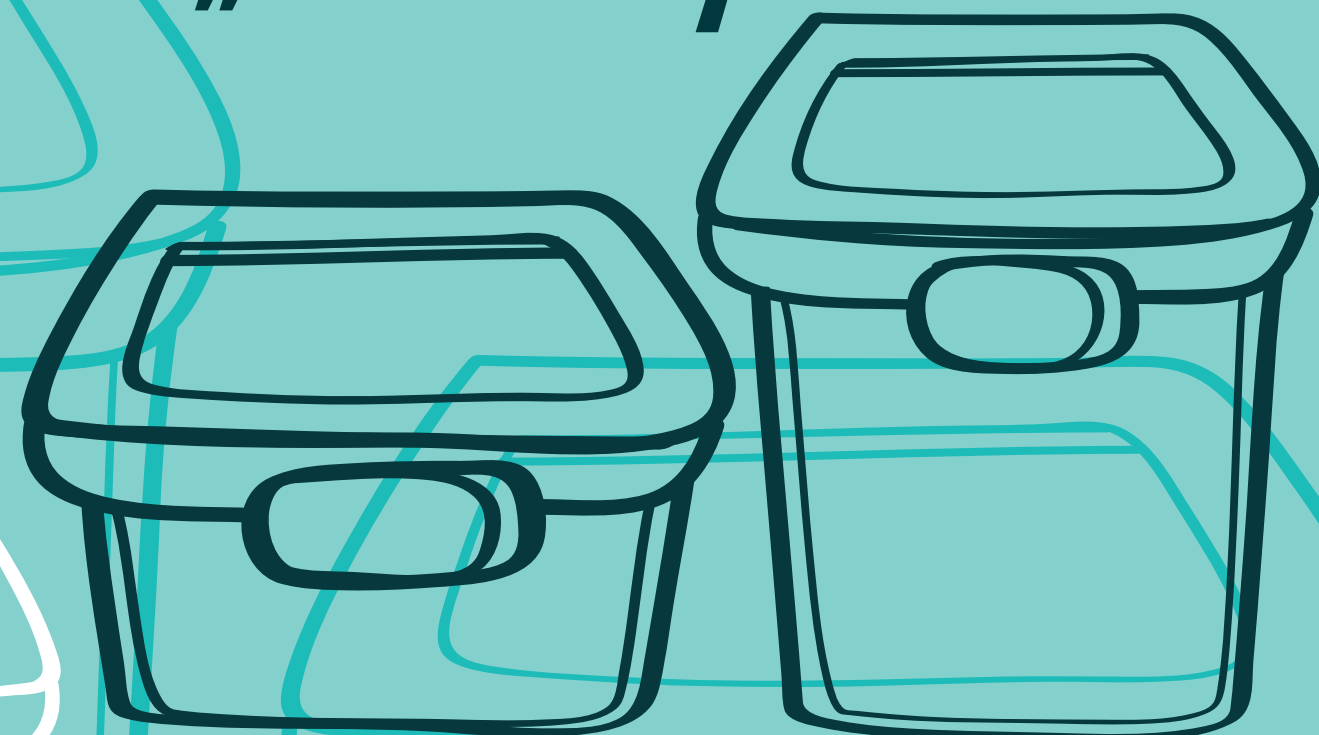




a není nám to jedno

Zajištění dietního stravování formou donášky

**vlastní stravy tzv.
„krabičky“**



V případě, že zařízení školního stravování není z nějakého důvodu schopné připravovat dietní stravu a ani ji zajistit od jiného dodavatele, je umožněno dietní stravu zajistit formou donášky vlastní stravy.

Tento způsob zajištění dietního stravování nevyžaduje spolupráci s nutričním terapeutem.

Jedná se o minimální, nejméně komplikovaný a pro zařízení školního stravování nejméně zatěžující způsob poskytování či zajištění dietního stravování.

K donášce vlastní dietní stravy (na základě lékařského potvrzení) bylo vydáno stanovisko hlavního hygienika č.j. 34059/2011, ze dne 3. května 2011 (viz příloha).

Dle tohoto stanoviska je realizace tohoto způsobu stravování plně v kompetenci provozovatele stravovací služby, a to na základě dohody s rodiči nebo jinými zákonnými zástupci dítěte. V uvedeném případě si provozovatel stravovací služby stanoví podmínky pro způsob uchování a další manipulaci s doneseným pokrmem, které zapracuje do systému HACCP, včetně zajištění písemného souhlasu rodičů nebo jiného zákonného zástupce dítěte, že zodpovídají za zdravotní nezávadnost pokrmu doneseného do provozovny školního stravování. Rodiče nebo jiný zákonný zástupce dítěte dále doloží provozovateli stravovacího zařízení vyjádření registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktického lékařství pro děti a dorost, že dítě má zdravotní indikaci k dietnímu způsobu stravování, a dále je vhodné i doložení písemného prohlášení rodičů, že odpovídají za zdravotní nezávadnost doneseného pokrmu.

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

Například

u dětí alergických na rajčata je možné konzumovat běžnou stravu. Pouze ve dnech, kdy je pokrm obsahující rajčata či výrobky z nich (např. rajská omáčka), zajistí rodič náhradu pokrmu „krabičkou“.

Aby tento způsob zajištění dietního stravování byl bezpečný, funkční a splnil očekávání strávnicka, 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.

Vlastní donáška



Donáška vlastní stravy „krabička“

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Smlouva mezi rodiči (zákonnými zástupci) a školní jídelnou

Smlouva s rodiči (zákonnými zástupci)

Leták Bezpečný pokrm

Leták Bezpečný transport pokrmu

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP
v souvislosti s donáškou
vlastní dietní stravy

Vlastní donáška

1 Rodič (zákonný zástupce) přináší krabičku

Pokrmu donáší zákonný zástupce v den výdeje. Nádoba vhodná pro styk s potravinami, vhodná pro zvolený způsob ohřevu, označená jménem, příjmením, datem výroby, názvem pokrmu.

2 Personál přebírá stravu a kontroluje

Kontrola krabičky, čistota, materiál, popis krabičky (jméno, datum výroby, název pokrmu). Kontrola senzorické nezávadnosti při čichnutí, pohledem.

3 Uložení stravy do chladicího zařízení

Samostatná lednice s označením DIETA nebo těsnící, omyvatelný a dezinfikovatelný box do lednice s provozními potravinami na skladování krabiček.

6 Bezpečný výdej

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

5 Manipulace s pokrmem

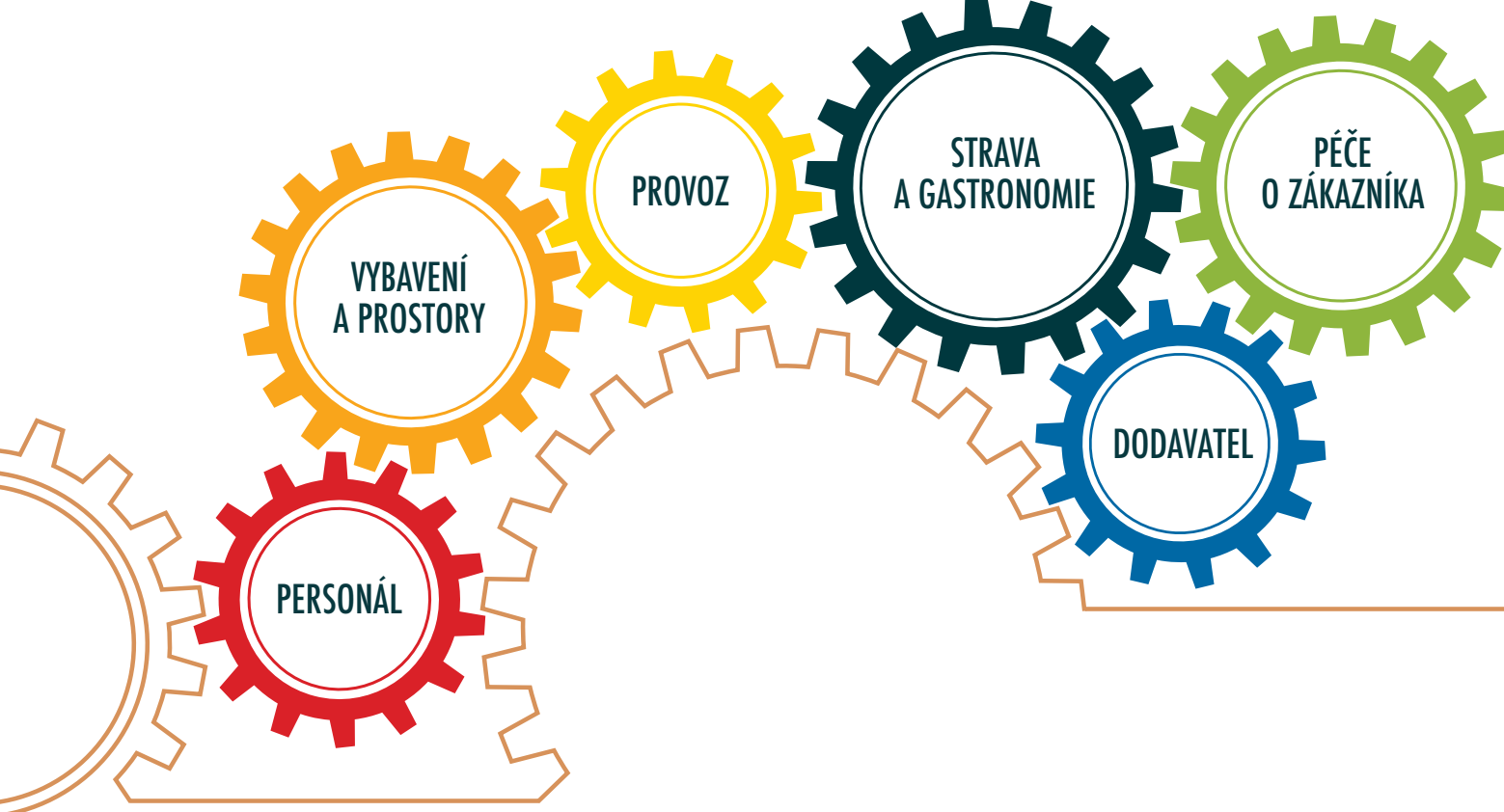
Vždy odděleně místem či v čase tak, aby nedošlo ke kontaminaci. Manipulace s nástroji, které jsou určeny a označeny pro dietní stravování (konkrétní dietu).

4 Regenerace pokrmu

Doporučujeme regenerovat tak, aby bylo ve středu potraviny (pokrmu) do jedné hodiny po jejím vyjmutí z chladničky dosaženo teploty minimálně 75 °C. Pokrm je neprodleně po ohřevu vydán. Teplota při výdeji nepoklesne pod 60 °C. Teplota se měří teploměrem či sondou, které jsou před i po měření řádně desinfikovány.

7 Vrácení krabičky, zbytků

Vrácená či nevydaná strava se likviduje. Vrací se rodičům pouze ve specifických případech, kdy je potřeba sledovat snědené množství stravy.



Přestože se jedná o způsob zajištění dietního stravování, který klade na personál nejmenší nároky, je potřeba, aby měl personál dostatečné informace v následujících bodech:

1

Senzorické zhodnocení zdravotní nezávadnosti pokrmů

Jelikož stravu od zákonných zástupců přebírá, je potřeba znát senzorické znaky závadnosti potravin

2

Obaly, nádoby vhodné pro styk s potravinami

Personál by měl být schopen zkontrolovat a doporučit vhodné nádoby, ve kterých je strava zákonným zástupcem dodávána. Ne všechny nádoby jsou určeny pro styk s potravinami či pro ohřev v mikrovlnné troubě. Zařízení školního stravování může odmítnout přijímat např. skleněné nádoby a rovněž nádoby ušpiněné nebo s porušeným obalem

3

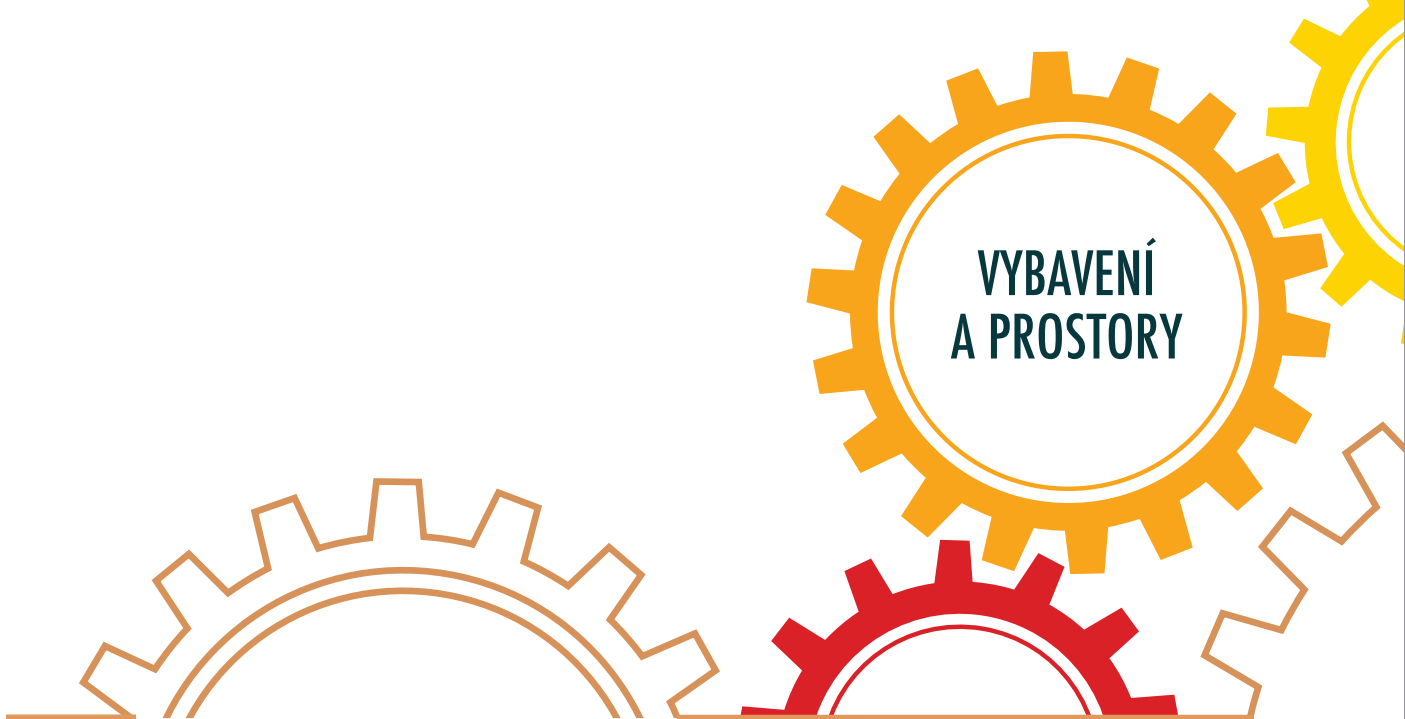
Principy nejčastěji se vyskytujících diet

Je potřeba, aby personál i v tomto případě znal základní principy jednotlivých, nejčastěji se vyskytujících diet (či diet, které jsou tímto způsobem zajišťovány v daném zařízení školního stravování), a to zejména pro případy, kdy by tímto způsobem poskytovalo více typů diet, aby se předešlo záměnám

4

Zajištění bezpečného způsobu poskytování tohoto typu dietní stravy v rámci konkrétního provozu

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



VYBAVENÍ A PROSTORY

Pro poskytování dietního stravování cestou donášky stravy z domova je potřeba v zařízení školního stravování zajistit bezpečné uskladnění, následný ohřev – regeneraci pokrmů (v případě obědů či teplých pokrmů) a bezpečné vydání.

POTŘEBNÉ PŘÍSTROJOVÉ VYBAVENÍ, NÁSTROJE, NÁDOBÍ, NÁČINÍ

Lednice

Samostatná lednice pro dietní stravu, nebo v případě, že samostatnou lednici není možné zajistit, lze použít lednici, ve které jsou uskladněny provozní potraviny. Dietní stravu v krabičkách je však potřeba v takovéto lednici uložit do označeného boxu slovem DIETA. Tento box musí mít dobře těsnící víko, splňovat podmínky pro styk s potravinami, být omyvatelný a dezinfikovatelný. V takovém boxu může být přehledně skladováno více krabiček od více strážníků, případně je možné i členit podle diet (více boxů) – tj. vyšší stupeň ochrany strážníka.

V takové lednici však nesmí být spolu s dietou uskladněno syrové maso, vejce, neočištěnou zeleninu a ovoce. Dietní pokrmy, ať už v samostatné lednici určené pro dietní pokrmy, nebo v boxu, se uskladňují vždy v řádně

uzavřených a označených krabičkách, nádobách, ve kterých byly doneseny.

Mikrovlnná trouba

Pokud zařízení školního stravování ohřívá touto cestou více diet, je po každém ohřátí potřeba vyčistit a omýt poklop, kterým se pokrm přikrývá, aby případné zbytky jedné diety, díky kondenzaci páry, nekontaminovaly další dietní pokrmy ohříváné následně.

Teploměr (sonda)

Pro přeměření potřebné teploty v celém objemu regenerovaného pokrmu. Pokud zařízení školního stravování touto cestou regeneruje více dietních pokrmů, je potřeba teploměr vyčistit a vydezinfikovat (přípravky vhodnými pro potravinářské provozy) před každým dal-

ším použitím, aby nedošlo ke kontaminaci jednotlivých dietních pokrmů.

Nástroje

Jedná se o příbory, vařečky, naběračky, prkénka atp., kterými si personál pomáhá při manipulaci s dietní stravou, při její regeneraci či výdeji. Pro větší bezpečnost je vhodné mít tyto nástroje označeny. Zejména pak pokud se jedná o dřevěné nástroje a je riziko, že

alergeny, či látky vyvolávající reakce na nich mohou ulpět i po umytí.

Samostatné mycí prostředky a nástroje

Pokud nádobí určené pro diety, není umýváno v myčce.

Nádobí

Hrnce, rendlíky, pánvičky – objemově menší pro variantu ohřevu na plotnách.

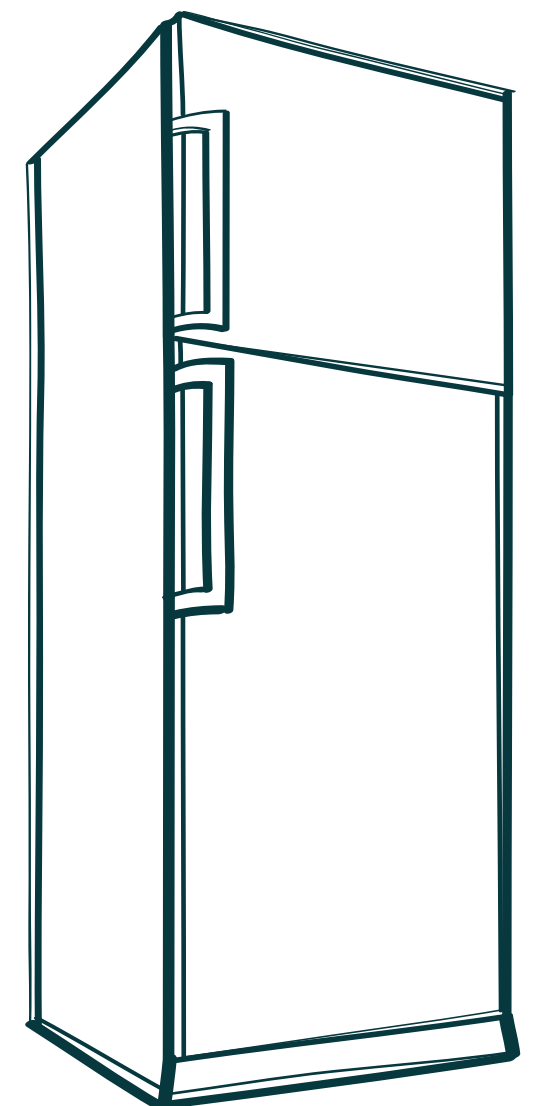
PROSTOROVÉ NÁROKY

Prostor pro bezpečnou manipulaci při přebírání dietní stravy od zákonných zástupců

Není povinností, ale z praktického hlediska je lepší, pokud je strava od zákonných zástupců přebírána na místě, kde lze nádoby položit, bezpečně otevřít a zkontrolovat senzoricky vzhled a aroma, aby se zamezilo případným nehodám, kdy je při senzorické kontrole pokrm vylit, vysypán, a tudíž znehodnocen. Místo kontroly by mělo být dostatečně osvětleno, barva světla nesmí zkreslovat vzhled pokrmu.

Samostatná lednice nebo samostatně vyčleněná část lednice

Dietní strava je uchovávána v lednici vyhrazené pro dietní stravu – lednice je popsána slovem DIETA. Pokud není možné a ani efektivní vyhradit celou lednici, je možné přinesenou dietní stravu skladovat s provozními potravinami, ale je nezbytné, aby byly „krabičky“ umístěny do označeného, těsnícího, uzavíratelného, omyvatelného a dezinfikovatelného boxu, který je vyroben



z materiálů určených pro styk s potravinami. V lednici, kde jsou uskladněny dietní pokrmy, je zakázáno skladovat vejce, maso, ryby, neočištěnou zeleninu a ovoce.

Místo ve skladu, uzavíratelné, označené nádoby

Může se stát, že zákonný zástupce přinese komponent oběda, který není potřeba skladovat v chladu, a postačí jeho umístění ve skladu. Aby však nedošlo ke kontaminaci, je potřeba ho zabezpečit. Pro uskladnění potravin, které nevyžadují uskladnění v chladu (například pečivo), je potřeba samostatný regál označený, že se jedná o suroviny určené pro diety, a také uzavíratelné, omyvatelné a dezinfikovatelné nádoby, aby byla zajištěna maximální bezpečnost a zamezení případné kontaminaci. I v tomto případě je potřeba, aby zákonný zástupce označil takovouto potravinu datem výroby, spotřeby a jménem strávníka – stejně jako u pokrmů, které se skladují v lednici.

Nádoby je potřeba označit – buď názvem diety, či jménem konkrétního strávníka a jeho diety.

Prostor pro kompletaci pokrmů, přemístění pokrmů na talíře před či po regeneraci

Při přemísťování pokrmu na talíře, případně misky je potřeba mít k tomu prostor, kde nebude docházet k riziku kontaminace běžnou stravou. Regenerovaný pokrm by měl být vždy ihned přemístěn na talíř a vydán a teprve poté by měla být zahájena regenerace druhého pokrmu (pokud zařízení školního stravování připravuje touto cestou více dietních pokrmů). Pokud by se ohřívalo více pokrmů za sebou, odkládaly se a následně kompletovaly hromadně ve stejné chvíli,

může dojít k záměně nebo k zanesení části jednoho dietního pokrmu do druhého (kontaminace). Také by dříve ohřáté pokrmy vychladly.

Při ohřevu na plotně, sporáku aj. je opět potřeba kompletovat diety na takto prostorově odděleném místě a rovněž jednotlivě.

U obou variant je potřeba počítat s tím, že pokrmy rychleji chladnou, protože se jedná o malé porce.

Prostory výdeje

Při výdeji není potřeba oddělený prostor. Zde jde spíše o maximální pozornost a kontrolu, jakému strávníkovi je vydávána jaká dieta, a kontrolu, zda si strávník 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 školní jídelny.

Situace je vždy komplikovanější, pokud školní jídelna takto zajišťuje ohřev vícero diet pro více strávníků.

Děti, kterým je v rámci školního stravování takto vydána dietní strava z rodiny, se stravují (stolují) v ŽŠS společně s ostatními žáky. Z domova by tito strávníci měli být poučeni, že svou stravu nenabízí kamarádům, spolužákům a ani od nich neochutnávají stravu běžnou. Tato informace může být součástí smlouvy se zákonnými zástupci. Zařízení školního stravování zodpovídá za správné skladování, regeneraci a výdej správnému strávníkovi.



Za zajištění bezpečného uchovávání a následné regenerace a výdeje donesené stravy je zodpovědné zařízení školního stravování. Proto je potřeba v rámci provozu přesně definovat rizikové body, kde může dojít ke kontaminaci či znehodnocení pokrmu neboli k narušení 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 zanást do systému HACCP, které má zařízení školního stravování pro svůj provoz zpracováno. V případě nejistoty a pochybností o správném nastavení HACCP doporučujeme ke konzultaci oslovit hygienickou službu.

Podmínky a způsob poskytování dietní stravy tímto způsobem je nutné popsat ve vnitřním i provozním řádu školní jídelny.

OBALY VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Ne všechny obaly jsou vhodné pro styk s potravinami, a ne všechny obaly jsou určeny pro ohřev v mikrovlnné troubě (kov, potisk).

Materiály, které jsou určeny pro styk s potravinami, jsou v EU, Severní Americe a některých státech Asie označovány symbolem skleničky a vidličky.

Materiály a předměty určené pro styk s potravinami nesmí za obvyklých nebo předvídatelných podmínek uvolňovat své složky do potravin v množstvích, která by mohla:

- ohrozit zdraví lidí; nebo
- způsobit nepříjemnou změnu ve složení potravin; nebo
- způsobit zhoršení organoleptických vlastností potravin.



Tento symbol může být nahrazen i pouhým textem: „pro styk s potravinami“.

Obaly, ve kterých zákonní zástupci budou dietní pokrmy z domova donášet, by měly být zakoupeny nejlépe v kamenných prodejnách. Při nákupu by měli přítomnost symbolu skleničky a vidličky zkontrolovat a také řádně přečíst příbalovou informaci, kde by mělo být popsáno, zda je daný obal vhodný i pro mikrovlnný ohřev.

PŘEVZETÍ STRAVY OD ZÁKONNÉHO ZÁSTUPCE

Zařízení školního stravování může odmítnout přijímat např. skleněné nádoby a rovněž nádoby ušpiněné nebo s porušeným obalem.

Kdy

V řádu školní jídelny (provozním řádu) by měl být uveden čas, kdy je možné donášet dietní stravu z domova, a místo, kde k předání dochází. Toto je potřeba uvést i ve smlouvě se zákonnými zástupci.

Kde

Specifikovat místo, kde si personál „krabičku“ přebere. Na takovém místě je vhodné mít možnost si krabičku položit, otevřít, provést senzorickou kontrolu, zkontrolovat popis, uzavřít a následně neprodleně umístit do lednice.

Kdo

Ten, kdo krabičku přebírá, pozná, jak vypadá senzoricky závadný pokrm.

„Krabička“ (obal, ve kterém je pokrm dodán) musí být na obale popsána jménem strávnicka, kterému je pokrm určen, druhem pokrmu a datem výroby. Je vhodné, aby popis nebyl na víčku krabičky (v případě, že školní jídelna ohřívá z domova donesenou stravu více strávnickům – aby se eliminovala záměna). Je vhodné, aby personál při více případech donášky dietní stravy z domova toto každý den zaevidoval do jednoduché tabulky, aby opět bylo zamezeno záměně při výdeji. Pokrmy takto přinesené z domova jsou určeny k okamžité spotřebě.

KONTROLA SENZORICKÉ NEZÁVADNOSTI

Při převzetí stravy je personál povinen překontrolovat senzorickou nezávadnost (pohledem a přičichnutím). Přebírá do svého provozu pokrmy, nad jejichž bezpečnou přípravou nemá kontrolu. Za bezpečnost a zdravotní nezávadnost pokrmu až do okamžiku předání personálu zařízení zodpovídá zákonný zástupce, který přinesený pokrm zabezpečil, a toto je vhodné uvést ve smlouvě.

Barva

Je odpovídající pokrmu a použitým surovinám, potraviny nejsou oschlé, okoralé, spálené.

Vzhled

Absence hnilob, plísní.

Vůně

Odpovídá ingrediencím, není hnilobná, zkvašená (pokud neobsahuje potraviny mléčně kvašené), žluklá.

Cizí předměty

Hmyz, larvy

Pokud se stane, že personál při senzorické kontrole vyhodnotí, že strava vykazuje závady, nesmí ji od zákonného zástupce převzít.

Nahlédnutí do krabičky však nemusí vždy vadu pokrmu odhalit. Pokud i navzdory senzorické kontrole vzniknou později v rámci další manipulace s pokrmem pochybnosti o kvalitě pokrmu (vzhled, vůně, nález cizího předmětu, výskyt hmyzu, plíseň apod.), je nezbytné pokrm zlikvidovat. Jak řešit náhradní pokrm, případně jak informovat zákonného zástupce, by mělo být vždy součástí vnitřního řádu.

USKLADNĚNÍ PŘEVZATÉ STRAVY

Po převzetí, senzorickém zhodnocení, překontrolování popisu a případném zaevidování do tabulky, je dietní pokrm uložen v lednici (určené pro dietní stravu), kde se pokrm nadále uchovává při teplotě max. 4 °C. Pokrm se pro uchovávání v lednici z krabičky nepřemisťuje do jiné nádoby. Pokud pro dietní stravu není

možno vyhradit lednici, nebo je to z hlediska malé poplátky zbytečné, je možné do lednice s provozními potraviny umístit označený, těsnící, uzavíratelný, omyvatelný a dezinfikovatelný box, kam se přinesená strava v „krabičce“ uloží.

REGENERACE STRAVY DONESENÉ Z DOMOVA

Regenerace pokrmu je tepelná úprava již dříve tepelně opracovaného pokrmu, jejímž smyslem je zahřát pokrm na teplotu podávání a současně inaktivovat případně přítomnou vegetativní mikroflóru, která by jinak mohla vyvolat onemocnění. **Z tohoto důvodu doporučujeme zahřev na nejméně 75 °C** ve všech částech ohřívání pokrmu*. Ohřev před podáváním je možno provádět v horké vodní lázni nebo v konvektomatu, mikrovlnné troubě nebo jakýmkoliv jiným způsobem. Při ohřevu pokrm mícháme, protože míchání usnadní rovnoměrné prohřátí. V každém případě je třeba v jádře výrobku dosáhnout nejméně 75 °C. Tato hranice je stanovena z důvodu, že pokrmy byly připraveny v domácím prostředí, den předem, následně zchlazeny a tato teplota je bezpečnější pro eliminaci potenciálních patogenů.

Mikrovlnný ohřev

Pokrmy lze ohřívát v obalech, ve kterých byly přineseny, 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 a více. 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 vydezinfikovat před každým dalším použitím, aby nedošlo ke kontaminaci jednotlivých dietních pokrmů.

Ohřev na sporáku, plotýnce...

V tomto případě je potřeba pokrmy přemístit do nádob (hrnců, kastrolů, pánviček...), 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 nebo sondu řádně omýt a dezinfikovat. Není přípustné

neomytou sondou měřit teplotu ve vícero pokrmech, mohly by se vzájemně kontaminovat.

Je potřeba myslet na to, že malá jednorporcová množství pokrmů rychle chladnou. Výdej by měl být zorganizován tak, aby nedošlo k nepřiměřenému poklesu teploty pokrmu po správné a dostatečné regeneraci. Pokrmy, které není potřeba regenerovat a podávají se chlazené, je potřeba uchovávat od zchlazení do doby výdeje do 4 °C (pokud se jedná o zchlazené pokrmy), pokud se jedná o studené pokrmy, tak uchovávat do doby výdeje do 8 °C.

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 velké obezřetnosti, aby nedošlo k záměně či případné kontaminaci.

Je rovněž potřeba pokrm vydávat neprodleně po regeneraci, aby teplota neklesla pod požadovanou mez.

Při výdeji je potřeba nejen zkontrolovat dostatečnou teplotu pokrmu (minimálně 60 °C), ale i to, zda strávnick dostává svou dietu, která mu náleží.

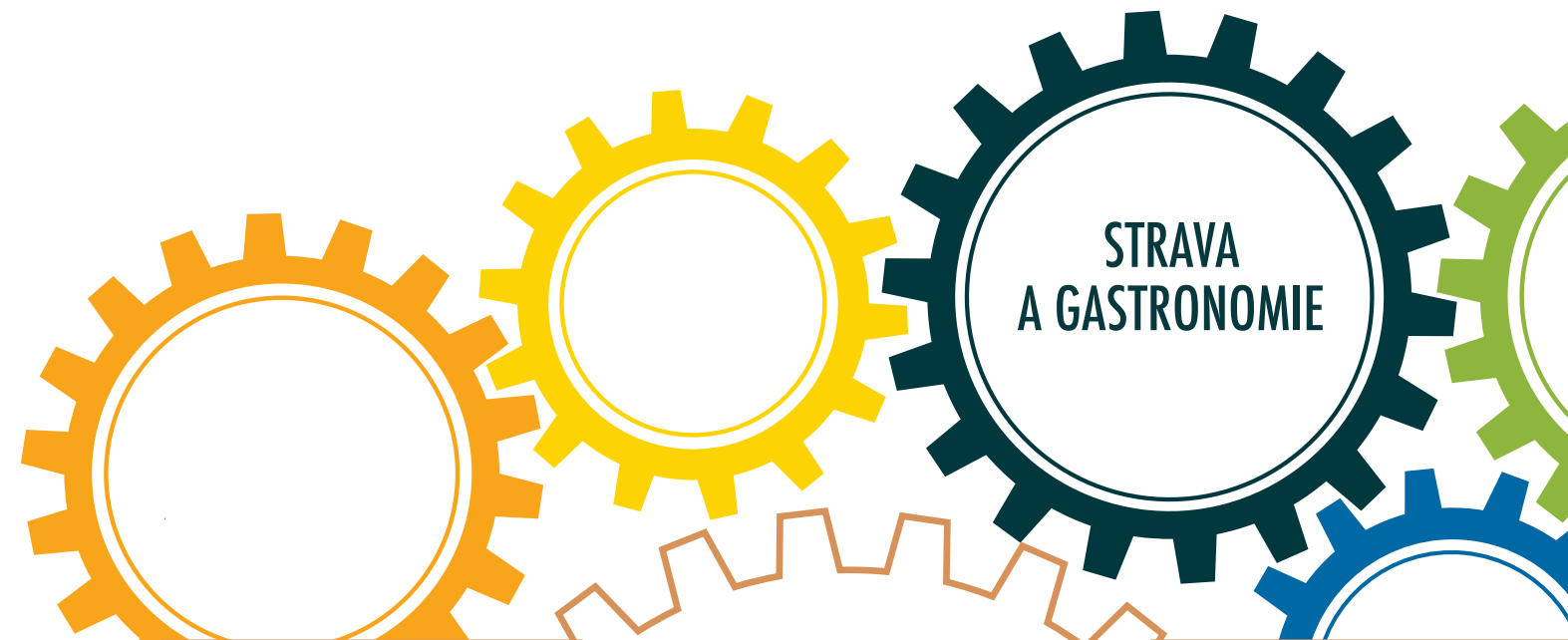
Za další manipulaci s vydanou stravou již školní jídelna nezodpovídá. Dítě musí být zákonnými zástupci poučeno, že svou stravu nenechává ochutnávat spolužáky (kamarády) a také že ani od nich stravu nekonzumuje.

ZBYTKY, VRACENÍ NÁDOB, VE KTERÝCH BYLA STRAVA DONESENA

Veškeré nespotřebované potraviny se zlikvidují, znovu se neohřívají ani se nevracejí do chladicích či mrazicích úložných prostor.*

Výjimkou však mohou být strávníci s dietním omezením, kdy je potřebné přesně vědět, jaké množství

stravy dítě zkonsumovalo (například u některých dětí s diabetem, nechutenstvím atd.). V tomto případě je vždy nutné se se zákonnými zástupci dohodnout, komu a kdy ZŠS nahlásí množství zbytků, případně jakým způsobem budou zbytky vráceny, pokud je to nezbytné.



Při tomto typu zajištění dietního stravování nezaručuje zařízení školního stravování to, že je strava pro strávnicka s dietním omezením pestrá a vyvážená. Toto je čistě v zodpovědnosti zákonných zástupců. Mnoho zákonných zástupců však nechce své dítě jakkoli vylučovat z kolektivu i třeba rozdílným pokrmem. Proto je vhodné zákonným zástupcům navrhnout možnost, že se mohou řídit jídelním lístkem a dietní stravu pro své dítě připravovat v podobném duchu. Někteří zákonní zástupci budou souhlasit, jiní budou chtít připravovat stravu, na kterou je dítě zvyklé z domova, nebo ani připodobnění stravě ve školní jídelně nebude možné.

Je možné, že je zákonným zástupcem přinesena pouze část denního jídla. Například, jak bylo popsáno výše na příkladu, že je dítě alergické na rajčata. V daný den, je kupříkladu polévka bez rajčat, protlaku atp. K hlavnímu chodu je rajska omáčka s hovězím masem a knedlíkem. Knedlík dítě může. Maso je připravováno v konvektomatu přes noc a je připravováno bez rajčat (to vše však musí být komunikováno mezi školní jídelnou a zákonným zástupcem). Zákonný zástupce má tedy možnost přinést pouze náhradu omáčky. I to je důvod, proč je potřeba, aby personál znal principy jednotlivých diet, aby byl schopen toto překontrolovat a také se se zákonným zástupcem předem dohodnout.

Stejný případ může být v případě bezlepkové diety, kdy není omáčka zahuštěna moukou a zákonný zástupce přináší pouze náhradu za knedlík (zacházení s takto donesenou částí stravy podléhá naprosto stejným pravidlům, která byla popsána výše). Nebo při alergii na bílkovinu kravského mléka, kdy například u těstovin s boloňskou omáčkou personál těstoviny nakonec pouze neposype sýrem. Tyto situace, kdy je strávnick schopen odebrat pokrm ze školní jídelny, nebo jeho část, je nutné rovněž popsat ve smlouvě mezi jídelnou a zákonnými zástupci. A dohodnout se na formě úplaty za odebrané pokrmy či jejich části.

*Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování [Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering] CACA/RCP 39-1993



PÉČE O ZÁKAZNÍKA

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. Kromě organizačně provozních informací by tam měli nalézt i informace o tom, kde zjistí, jaký je jídelníček, v případě, že by existovala možnost dodávat vlastní dietní stravu pouze v některé dny. Bližší informace jsou uvedeny v Obecné části metodiky.

Provozní řád a HACCP

Přesný postup zajištění dietní stravy tímto způsobem 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.

Smlouva zákonných zástupců strávnicka či strávnicka se zařízením školního stravování

Zákazník, tedy strávník, který má dietní omezení a je mu umožněna donáška stravy z domova, uzavře (sám

či prostřednictvím svých zákonných zástupců) se zařízením školního stravování smlouvu (vzor v příloze), ve které jsou specifikovány všechny povinnosti, práva a zodpovědnost obou smluvních stran. Domácnost se stává dodavatelem stravy a v rámci zachování bezpečnosti je potřeba, aby byli zákonní zástupci i strávník s těmito pravidly seznámeni.

Co by mělo v takové smlouvě být definováno

Komu je strava určena, zda je stravou zajištěno kompletní jídlo nebo zda bude dodávána pouze část pokrmu, povinnosti zákonného zástupce, povinnosti provozovatele stravovací služby, práva a zodpovědnosti, ohlašovací povinnost zákonným zástupcům v případě, že strávník zkonsumoval potravinu, která se neslučuje s jeho dietním omezením. Provozní a praktické náležitosti jsou ošetřeny ve vnitřním a provozním řádu ŽŠS.

Cena stravného

Pokud je dítěti z domova zajišťována kompletní strava, neplatí žádné stravné. Pokud však ve školní jídelně odebírá nápoj či jinou část pokrmu, např. salát, ovoce atd., je cena stravného stanovena poměrně dle odebraných částí pokrmů. Komunikace se školní jídelnou je nezbytná. Cenu stravného je potřeba popsat v rámci vnitřního řádu nebo ve smlouvě se zákonnými zástupci. Zákonní zástupci jsou seznámeni i s kalkulací ceny stravného.

Informace v jídelním lístku

Velice důležitá je i komunikace zařízení školního stravování a zákonných zástupců či strávnicka samotného. Jak již bylo popsáno výše, může nastat situace, kdy strávník může konzumovat části pokrmu připraveného zařízením školního stravování a pouze část si přináší z domova. Aby toto mohlo být ze strany domácností efektivně naplánováno, je zapotřebí, aby byl jídelní lístek popsán detailně, protože ne všechny alergenů je povinné značit číselným kódem. Opět poslouží příklad 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 velké množství 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 Ridiho, který ji připravoval v rámci Dne mezinárodní kuchyně ve školních jídelnách (AŠJČR) a rajčata neobsahuje. Jedná se i o bezlepkovou a bezmléčnou variantu. Ani jedna z těchto informací by z pouhého názvu nebyla patrná. Lepek a mléko jsou však v seznamu alergenů pod číselným kódem uvedeny.

DOKUMENTY A MATERIÁLY, KTERÉ OBDŘÍ ZÁKONNÝ ZÁSTUPCE

1. Smlouva mezi zákonnými zástupci a zařízením školního stravování – o zajištění dietní stravy donáškou vlastní stravy
2. Leták - Bezpečný pokrm
3. Leták – Bezpečný transport dietní stravy do školní jídelny
4. Kontakty do školní jídelny – pro rychlou komunikaci

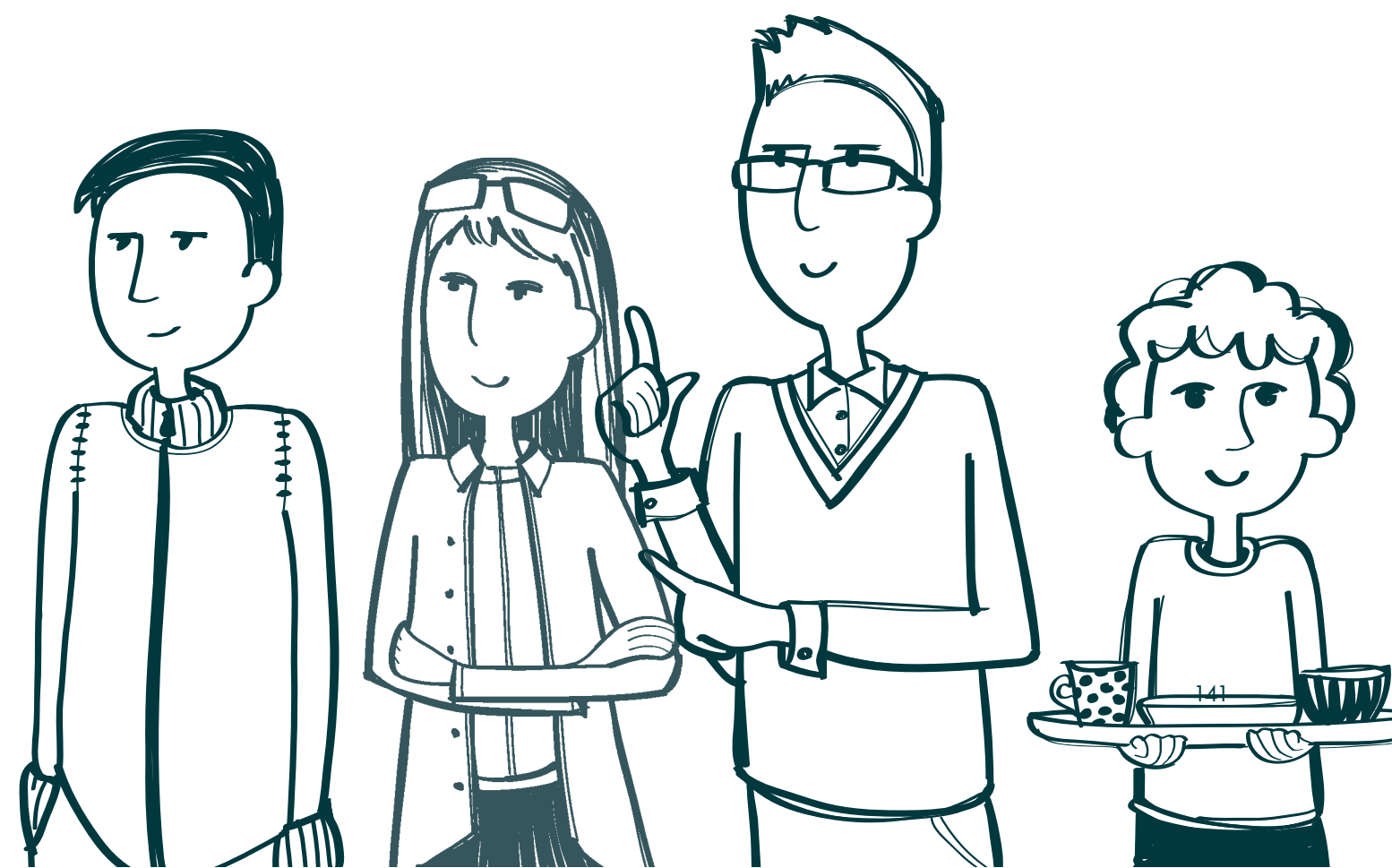


**Dodavatelem stravy je v tomto případě zajištění dietního stravování rodina (zákonní zástupci).
Ti zodpovídají za bezpečnost přinesené stravy.**

Ne všechny rodiny se orientují v zásadách správné hygienické a výrobní praxe, proto je potřeba seznámit je s pravidly bezpečnosti. Je vhodné nejen společně uzavřít smlouvu se zařízením školního stravování, kde budou pravidla přesně a detailně popsána, ale také si společně jednotlivé body smlouvy (které by měly sloužit k eliminaci rizika) vysvětlit.

Dobrou praxí je, že se v případě zajištění dietního stravování touto cestou, sejdou zástupci školní jídelny se zákonnými zástupci, kteří budou dietní pokrmy dodá-

vat. Společně si vysvětlí celý systém, jak bude donáška fungovat krok po kroku. Zástupci školní jídelny zákonným zástupcům vysvětlí veškeré zásady, projdou společně body smlouvy (povinnosti, zodpovědnosti aj.). Vysvětlí, jak sledovat jídelní lístek a v jakém časovém rozmezí je potřeba dohodnout donášku pouze některých součástí pokrmů, pokud je to možné. Taková informační schůzka může být pro více rodin současně, například na začátku školního roku, nebo individuálně, pokud je diagnóza stanovena v průběhu roku.



Check list

Donáška vlastní dietní stravy

	ANO	NE
Potvrzení od lékaře.	☐	☐
Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	☐	☐
Smlouva s rodiči (zákonnými zástupci).	☐	☐
Úprava vnitřního řádu.	☐	☐
Úprava provozního řádu.	☐	☐
Úprava HACCP.	☐	☐
Proškolení personálu = znalost informací z Metodiky pro poskytování dietní stravy v rámci školního stravování - donáška vlastní stravy - „krabičky“.	☐	☐
Vyhrazení prostoru pro předávání stravy.	☐	☐
Vyhrazení a označení chladicích zařízení, skladovacích prostorů včetně boxů pro uchovávání dietní stravy.	☐	☐
Funkční teploměr, sonda – pro kontrolu teploty pokrmů.	☐	☐
Seznam dětí, pro které je takto zajištěno dietní stravování (datum, jméno, typ diety, název pokrmu), aby nedošlo k záměně pokrmů při větším počtu takovýchto strávníků.	☐	☐

Pokyn hygienika

Pokyn hlavního hygienika

Č.j. 34059/2011, ze dne 3. května 2011

Ředitel KHS
a ředitel HS hl. m. Prahy
V Praze dne 3.5.2011
Č.j.: 34059/2011

Vážená paní ředitelko, Vážený pane řediteli,

Na základě požadavku na sjednocení postupu orgánů ochrany veřejného zdraví, při výkonu státního zdravotního dozoru, nad zajištěním dietního stravování dětí v rámci školního stravování, Vám zasílám stanovisko Ministerstva zdravotnictví k uvedené problematice.

Zajištění dietního způsobu stravování dětí v rámci školního stravování není právními předpisy orgánu ochrany veřejného zdraví upraveno.

Podávání stravy připravované v rodině dítěte ve školní jídelně není stravovací službou ve smyslu § 23 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a nepodléhá tedy výkonu státního zdravotního dozoru orgánů ochrany veřejného zdraví.

Individuální stravování není upraveno ani v zákoně č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Realizace tohoto způsobu stravování je plně v kompetenci provozovatele stravovací služby na základě jeho dohody s rodiči nebo jiným zákonným zástupcem dítěte. V uvedeném případě si provozovatel stravovacího zařízení stanoví podmínky pro způsob uchování a další manipulace s pokrmem, které zapracuje do systému HACCP, včetně zajištění písemného souhlasu rodičů nebo jiného zákonného zástupce dítěte, že zodpovídají za zdravotní nezávadnost pokrmu doneseného do provozovny školního stravování.

Rodiče nebo jiný zákonný zástupce dítěte doloží dále provozovateli stravovacího zařízení vyjádření praktického lékaře pro děti a dorost, který dítě registruje, že dítě má zdravotní indikaci k dietnímu způsobu stravování.

Při dodržení výše uvedených požadavků nesmí individuální způsob stravování dětí narušit provoz stravovacího zařízení. Stanovisko Ministerstva zdravotnictví se vztahuje na stravování dětí a žáků zajišťované v zařízeních školního stravování všech stupňů výchovně – vzdělávací soustavy.

S pozdravem
MUDr. Michael Vít, Ph.D.
náměstek ministra a hlavní hygienik ČR

Bezpečný pokrm

Bezpečný pokrm

Milí rodiče,

Vaše dítě má dietní omezení, které mu nedovoluje jíst se spolužáky stejnou stravu, jako nabízí školní jídelna.

Bylo by však škoda, kdyby si vaše dcera nebo syn nemohli užít příjemné chvílky na obědě se spolužáky a kamarády. Školní jídelna ohřeje vašemu dítěti stravu donesenou z domova. Ve školní jídelně platí velmi přísná pravidla pro zachování bezpečnosti pokrmů včetně těch, které donášíte vy. Na vás je zajistit bezpečnou přípravu doma a také bezpečný transport. Prosím dbejte těchto bodů:

1 Udržujte čistotu

- Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umývejte ruce.
- Umývejte si ruce po použití toalety.
- Omývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení používané pro přípravu pokrmů.
- Chraňte potraviny a prostory v kuchyni před hmyzem, hlodavci a jinými škůdci.

Proč?

V půdě, vodě, na zvířatech i lidech se mohou nacházet mikroorganismy, které jsou pro člověka nebezpečné. Přenášejí se na ruku, utěrkách, nádobí a zvláště na krájecím prkénku. Jednoduše se tak mohou přenést na pokrm a způsobit onemocnění z potravin.

2 Oddělujte syrové a uvařené pokrmy

- Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody od ostatních potravin.
- Pro manipulaci se syrovými potravinami používejte zvláštní nářadí a nádobí, jako jsou nože a krájecí prkénka.
- Uchovávejte pokrmy a jiné potraviny tak, abyste zabránili kontaktu mezi syrovými a zpracovanými potravinami.

Proč?

Syrové potraviny, především maso, drůbež, mořské plody a jejich šťávy, mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které se mohou během přípravy a skladování jídel přenášet do ostatních potravin.

3 Pokrmy důkladně vařte

- Pokrmy, zvláště pak z masa, drůbeže, vajec a mořských plodů, důkladně vařte.
- Polévky a dušené pokrmy přiveďte k varu a vařte tak dlouho, aby uvnitř celého pokrmu bylo dosaženo teploty alespoň 70 °C po dobu 10 min. Ujistěte se, že šťávy z masa a drůbeže jsou čiré, nekrvavé. Nejlépe, když použijete teploměr.
- Pokrmy vždy řádně ohřívejte.

Proč?

Důkladné vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 min., zabíjí téměř všechny nebezpečné mikroby. Mezi pokrmy, které vyžadují zvláštní pozornost, patří sekané maso, masové rolády, velké kýty a drůbež vcelku.

4 Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách

- Uvařené pokrmy nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.
- Hotové pokrmy a zkráje podléhající potraviny včas uložte do ledničky (5 °C a méně).
- Servírujte pokrmy velmi horké (více než 60 °C).
- Neskladujte pokrmy příliš dlouho, ani v ledničce.
- Nerozmrazujte pokrmy při pokojové teplotě, ale pozvolna v ledničce.

Proč?

Je-li pokrm uchováván při pokojové teplotě, mikroby se mohou rychle rozmnožovat. Pokud se však jídlo udržuje při teplotě nižší než 5 °C nebo vyšší než 60 °C, rozmnožování mikrobů se zpomalí nebo zastaví. U některých nebezpečných mikrobů však dochází k jejich rozmnožování i při teplotě nižší než 5 °C.

5 Používejte nezávadnou vodu a suroviny

- Používejte nezávadnou vodu nebo ji upravte tak, aby závadná nebyla.
- Vybírejte čerstvé a nezávadné potraviny.
- Volte zpracované potraviny, jako například pasterované mléko.
- Omývejte ovoce a zeleninu, zvláště důkladně, pokud je jíte syrové.
- Nepoužívejte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti.

Proč?

Suroviny, včetně vody a ledu, mohou být kontaminované nebezpečnými mikroby a chemikáliemi. Toxické chemikálie se mohou tvořit ve zkažených a zplsnivělých potravinách. Pečlivý výběr surovin a jednoduchá opatření, jako jsou mytí a odstraňování slupek, mohou riziko snížit.

Převzato a upraveno: <https://bezpecnostpotravin.cz/spoluprace-icbp-se-svetovou-zdravotnickou-organizaci/>

Bezpečný transport

Bezpečný transport pokrmu do školní jídelny

Dali jste si práci a svému dítěti jste do školy připravili bezpečný a zdravotně nezávadný pokrm (nebo celodenní stravu do mateřské školy). Nyní je potřeba zabezpečit poslední a nesmírně klíčový krok. Tedy transport „krabičky“ se stravou do školní jídelny tak, aby nedošlo k jejímu znehodnocení.

1 ZCHLAZENÍ

Pokrm jste dostatečně tepelně upravili. Po uvaření jste pokrm nejpozději do dvou hodin uložili do lednice tak, abyste zamezili růstu mikroorganismů. V lednici skladujte i svačiny, pokud jsou z potravin, které vyžadují, aby byly uchovávány v chladu (máslo, mléčný výrobek, masný výrobek, vejce, pomazánka, tuňák atd.). Zkontrolujte zda v lednici máte max. 4 °C.

2 TERMOOBAL

Pořídte si na „krabičku“ termoobal, který pomůže udržet stabilní teplotu. Těsně před transportem, přesuňte krabičku do termoobalu.

3 POZOR NA SLUNCE ČI NA JINÉ ZDROJE TEPLA

Krabička by neměla být transportována na přímém slunci nebo v například přímo u zdroje tepla v automobilu.

4 POZOR NA ZDRŽENÍ

Nezapomeňte, že teplotní řetězec se může velice rychle přerušit a teplota pokrmu stoupnout. Například, když nejedete rovnou do školy, ale ještě před tím k lékaři. Nebo uvíznete v koloně atp.

5 BEZPEČNÉ PŘEDÁNÍ

Pokud je vaše dítě již dostatečně velké, aby svou stravu předávalo ve škole každý den samo, a jste na tomto domluveni s personálem školní jídelny, pak vždy zkontrolujte, zda dítě stravu předalo ihned po příchodu do školy.

6 NEJVĚTŠÍ NEBEZPEČÍ

Nejrizikovějšími potravinami je maso, vejce, ryby, rýže a výrobky z nich.

7 ČERSTVÉ

Připravujte dětem pokrmy vždy čerstvé.

8 ODPOVĚDNOST

Za zdravotní nezávadnost a bezpečnou přípravu a transport jste zodpovědní vy. Pokrmy vykazující senzorické známky závadnosti (zápach, barva, hniloba, plíseň, larvy...) zařízení školního stravování od vás nemůže přebírat.

VZOR SMLOUVY O ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ Formou donášky vlastní stravy

Provozovatel stravovacích služeb.....

Zastoupen jméno a příjmení funkce.....

Sídlo.....

IČO.....

(dále jen „provozovatel“)

a

Jméno a příjmení zákonného zástupce.....

Adresa trvalého bydliště.....

(dále jen „zákonný zástupce“)

UZAVÍRAJÍ TUTO SMLOUVU

o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy pro.....,

narozenou/ného....., bytem.....

(dále jen „strávník“), a to z důvodu , který mu neumožňuje konzumovat stravu připravovanou zařízením školního stravování.

Strávníkovi bude formou donášky zajišťována strava kompletně. V případě odebírání pouze některých součástí (např. nápoje), bude strávníkovi vypočítáno stravné ve výši poměrné části.

CENA JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ STRAVY:

Pitný režim..... Kč

Polévka..... Kč

Příloha..... Kč

Doplňek – salát, zelenina, ovoce..... Kč

Hlavní chod bez přílohy..... Kč

1. Zákonný zástupce se zavazuje:

- připravovat pokrmy, které odpovídají nutričním a dietním potřebám strávnicka, vlastními prostředky, a to ze surovin, které jsou zdravotně nezávadné,
- zaručit zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,
- zajistit předání pokrmu sám nebo prostřednictvím strávnicka předem dohodnutému pracovníkovi provozovatele v čas stanovený ve vnitřním či provozním řádu školní jídelny, pokud se obě smluvní strany nedohodnou jinak, vždy však bez zbytečného odkladu,
- transportovat zchlazené pokrmy do zařízení provozovatele neprodleně po vyjmutí z chladicího zařízení, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce. Tepelně upravený pokrm předat ve ve zchlazeném stavu v čisté, hygienicky nezávadné, uzavíratelné, omyvatelné nádobě či nádobách a tyto vždy viditelně označit jménem strávnicka a datem přípravy pokrmu a názvem pokrmu. Takto přinesené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě v den výroby.
- přijmout všechna dostupná opatření pro zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti pokrmu do chvíle předání pracovníkovi zařízení školního stravování,
- poskytnout provozovateli léky pro případné zvládnutí alergické/anafylaktické reakce. Tyto popsat jménem strávnicka, doporučeným dávkováním, včetně zanechání příbalového letáku.

2. Provozovatel se zavazuje:

- neprodleně po převzetí a po celou dobu skladování uchovat pokrm zchlazený v souladu s hygienickými normami (HACCP) až do okamžiku regenerace tak, aby byla zachována zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,
- pokrmy či části pokrmů, které nejsou určeny pro skladování v chladu, skladovat na bezpečném a k tomu vyhrazeném místě, aby se předešlo možné kontaminaci (označené, uzavíratelné, omyvatelné, dezinfikovatelné nádoby),
- regenerovat pokrm minimálně na teplotu stanovenou v systému HACCP, která je bezpečná pro podávání teplých pokrmů (je-li pokrm určen k podávání v teplém stavu), a to v době, kdy strávnick přichází do školní jídelny dle zvyklostí a pravidel školského zařízení,
- dodržet platný vnitřní řád školní jídelny.

3. Provozovatel při dodržení všech hygienických postupů deklarovaných ve vnitřních normách školní jídelny nenes zodpovědnost za zhoršení zdravotního stavu strávnicka v důsledku konzumace doneseného pokrmu.

4. V případě chyby, záměny potravin, kontaminace ze strany provozovatele stravovacích služeb či strávnicka samotného je personál poučen o zásadách první pomoci. Bezodkladně jsou personálem provozovatele stravovacích služeb kontaktováni zákonní zástupci.

5. Provozovatel má právo odmítnout/nepřevzít zákonným zástupcem přinesenou stravu, pokud se bude jednat o pokrm zjevně nebezpečný nebo přinesený v poškozeném nebo nevhodném obalu.

6. Porušení vnitřního řádu školského zařízení nebo této dohody ze strany zákonného zástupce může být posuzováno jako narušování provozu školského zařízení dle platného zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. V takovém případě má školské zařízení právo od této dohody odstoupit.

Nedílnou součástí této dohody je **lékařské potvrzení o potřebě dietního omezení strávnicka**.

Tato dohoda je vyhotovena ve dvou stejnopisech, přičemž každá strana obdrží po jednom vyhotovení.

V..... Dne.....

.....
Podpis oprávněného zástupce

.....
Podpis zákonného zástupce

