



Zajištění dietního stravování formou přípravy

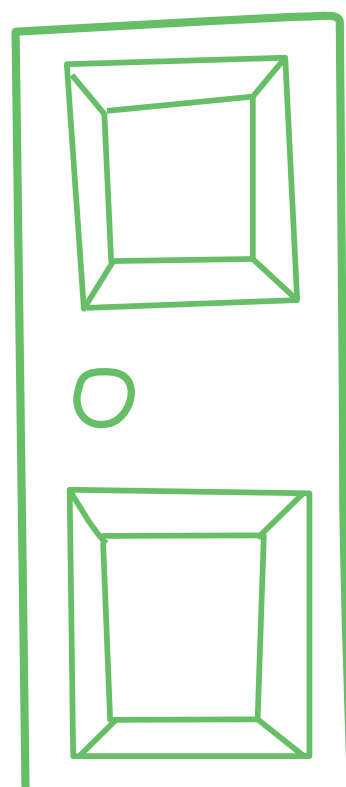
**ve vlastním
provozu tzv.
„in house“**



Pro tento způsob zajištění dietního stravování se zařízení školního stravování (provozovatel stravovacích služeb) rozhoduje v případě, že má pro přípravu dietní stravy v rámci svého provozu podmínky jak personální, tak prostorové, případně i finanční pro spolupráci s nutričním terapeutem.

Principem tohoto způsobu zajištění dietního stravování je, že samotné zařízení školního stravování (provozovatel stravovacích služeb) ve svých prostorách a v rámci svého provozu připravuje dietní stravu pro strážníky s konkrétními požadavky dle jejich dietního omezení. Většinou je tento způsob poskytování dietní stravy realizován tam, kde je rovněž větší poptávka (nemusí to být ale pravidlem).

Aby tento způsob zajištění dietního stravování byl bezpečný, funkční a splnil očekávání strážníka, ale i zařízení školního stravování (provozovatele stravovacích služeb), je třeba přesně pojmenovat jasná pravidla ve všech oblastech školního stravování, která jsou znázorněna na obrázku níže jako ozubená kola.



Aby tento způsob zajištění dietního stravování byl bezpečný, funkční a splnil očekávání strážníka, ale i zařízení školního stravování, je třeba přesně pojmenovat jasná pravidla ve všech oblastech školního stravování.

Vlastní provoz

Příprava dietní stravy v ZŠS „in house“

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Deklarace o náhradách potravin

Schválení receptů či náhrad potravin nutričním terapeutem

Proškolení personálu nutričním terapeutem

Proškolení ve správné hygienické a výrobní praxi

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP



1 Náčiní, nádobí

Před zahájením přípravy dietní stravy je provedena revize náčiní a nádobí, které je potřeba pro diety vyčlenit, označit a umístit na oddělené, označené místo. Případně je potřeba chybějící dokoupit.

2 Prostor v chladicím zařízení, ve skladu

Pro dietní potraviny je potřeba vyčlenit prostor v chladicím zařízení (buď samostatná lednice, nebo samostatný označený box pro umístění do lednice). Ve skladu je potřeba rovněž vyčlenit prostor a zároveň opatřit uzavíratelné, omyvatelné a desinfikovatelné nádoby, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

3 Prostor pro přípravu pokrmů

Ve varně je potřeba vyčlenit prostor, kde bude dietní strava připravována či dohotovována. Pokud není možné prostor vyčlenit, je třeba přípravu dietních pokrmů oddělit alespoň časově za předpokladu mechanické čistoty a desinfekce pracovní plochy před počátkem manipulace s dietním pokrmem.

6 Úklid

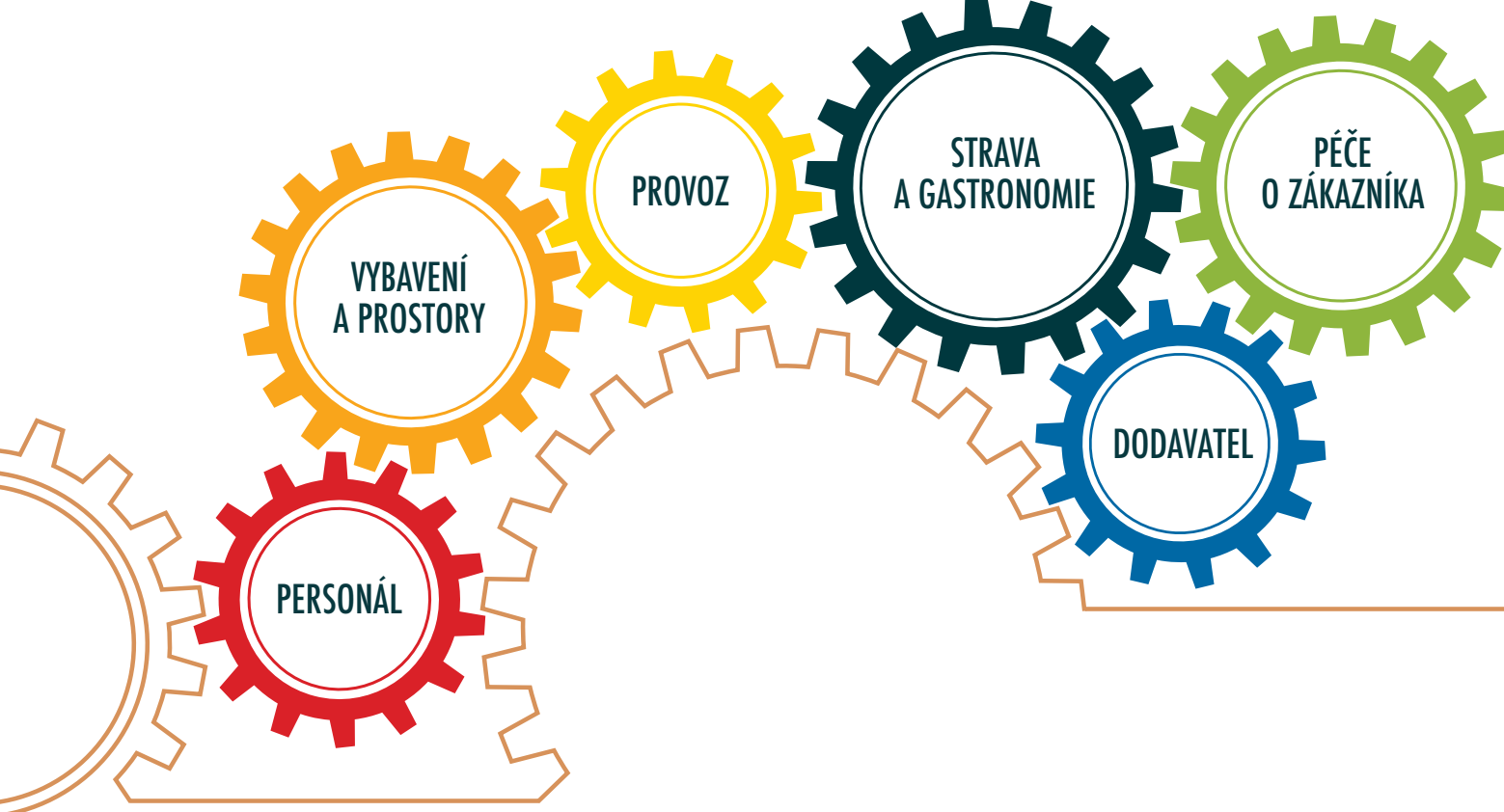
Pro úklid jsou vyčleněny houbičky, hadry určené pouze na úklid prostoru pro dietní stravu (např. nádobí, pracovní plochy atd.).

5 Bezpečný výdej

Výdej je zorganizován tak, aby nebyla dietní strava kontaminována konvenční stravou (pořadí nádob na výdeji, poklice atd.). Výdej např. na barevně odděleném nádobí (tácy, misky, talíře).

4 Pracovní oděv

Pracovník, který je pověřený přípravou dietní stravy, si před zahájením manipulace s dietní stravou vymění pracovní oděv za čistý.



V případě, kdy se zařízení školního stravování (provozovatel stravovacích služeb) rozhodne připravovat dietní stravu přímo na místě, je potřeba ohlídat celý proces od objednání surovin, přes jejich příjem, skladování, přípravu dietních pokrmů, až po jejich výdej strávníkovi. Proto je pro zachování maximální bezpečnosti potřeba proškolit personál v následujících oblastech:

①

Základní informace o onemocnění strávníků, pro které budou dietní pokrmy připravovat (rozsah postižení, symptomy, rizika při nedodržování diety, zásady první pomoci)

②

Vhodné a nevhodné potraviny pro příslušné diety

③

Vhodné náhrady za eliminované potraviny, příp. technologické rozdíly ve zpracování

④

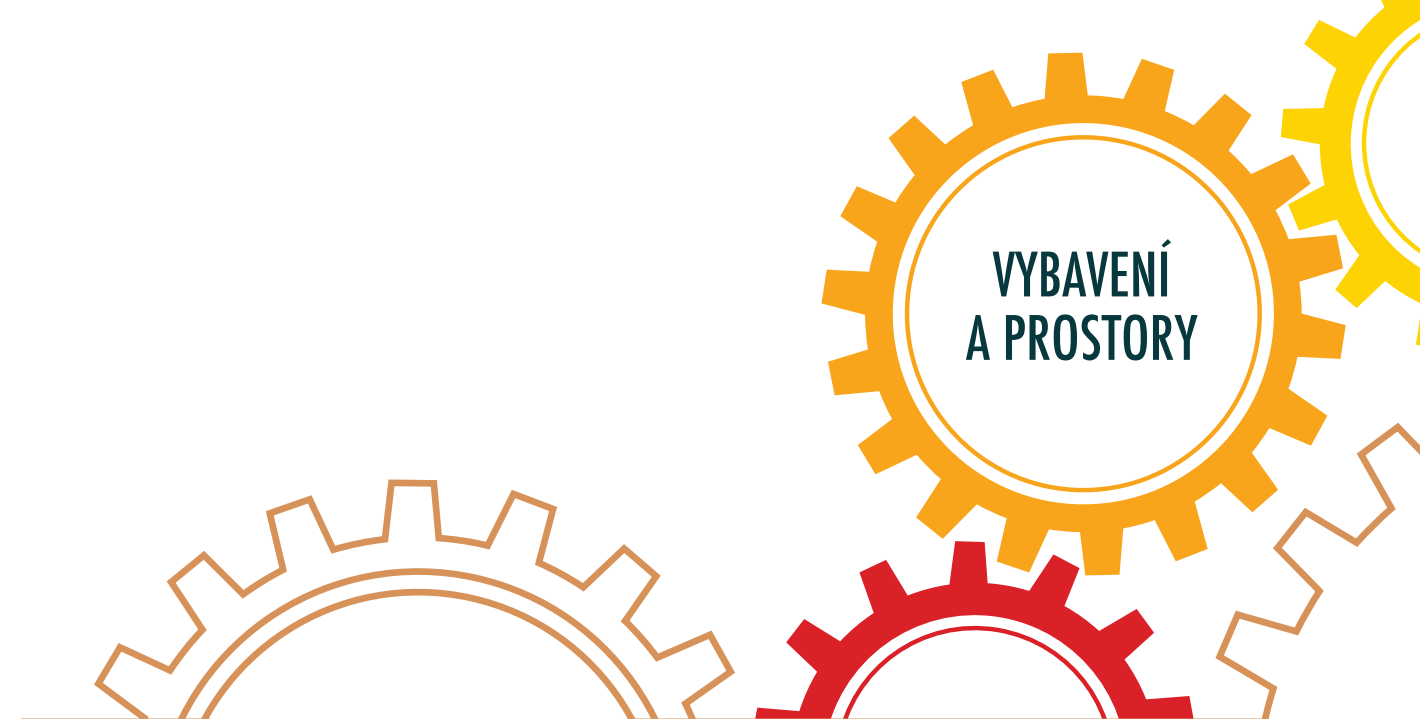
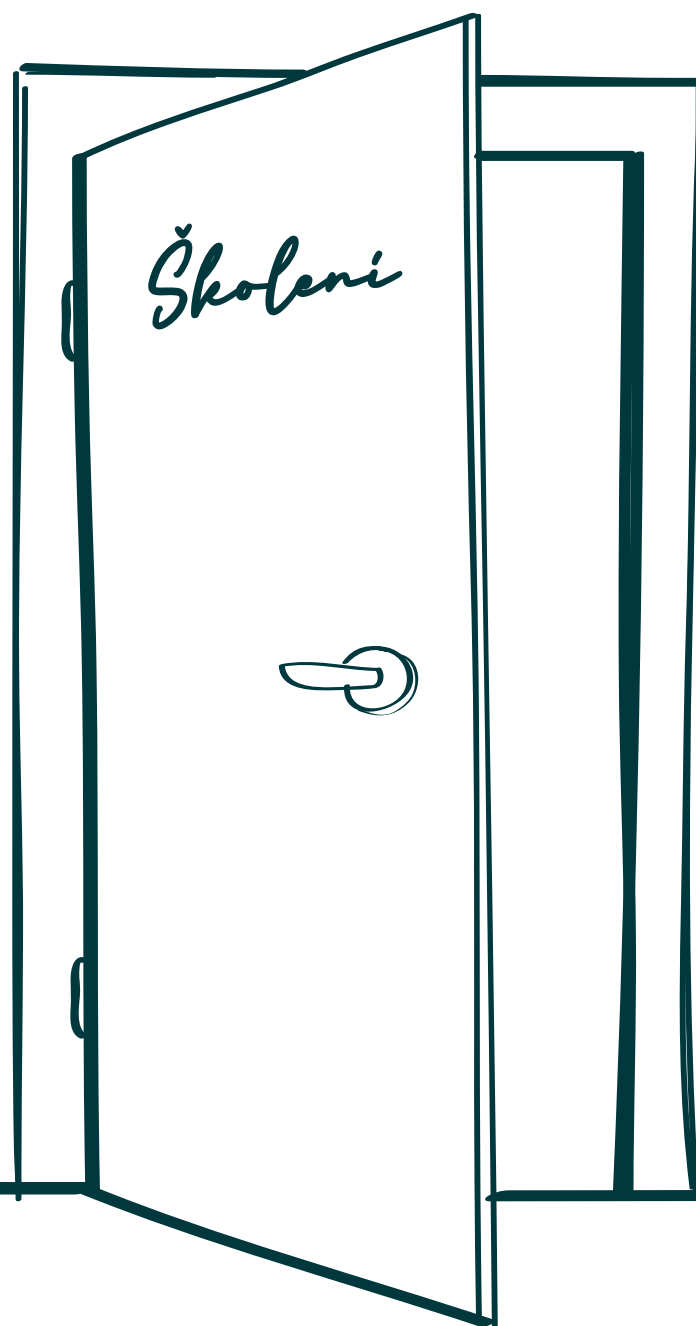
Riziková místa v průběhu celého výrobního procesu pokrmu a prevence kontaminace dietního pokrmu

Všechny nezbytné informace k těmto bodům jsou uvedeny v následujících kapitolách a měly by být nedílnou součástí proškolení personálu nnutričním terapeutem či hygienikem.

S ohledem na rozdíly v postupech a práci s dietními potravinami je velmi vhodné, aby mělo zařízení školního stravování vyčleněného jednoho pracovníka, který absolvuje rozsáhlejší (ideálně praktické) školení v přípravě dietní stravy a tomuto se pak přednostně věnuje.

Doporučujeme proškolení nutričním terapeutem a hygienikem veškerý personál zařízení školního stravování tak, aby se minimalizovalo riziko chyb při přípravě dietních pokrmů a aby byla zajištěna zastupitelnost v případech nepřítomnosti vybraných pracovníků.

Školení doporučujeme opakovat vždy, když školní jídelna přijme nového zaměstnance, který na daném pracovišti ještě neprošel školením nutričního terapeuta o dietním stravování.



Pro poskytování dietního stravování touto cestou je potřeba v zařízení školního stravování zajistit takové podmínky, aby se připravovaná dietní strava nekontaminovala.

Je tedy potřeba disponovat dostatečným prostorem pro výrobu i skladování, nebo přípravu diet oddělit alespoň časově.

Dále je zapotřebí počítat s náčiním a nádobím, které bude potřeba využívat i skladovat zvlášť, a v konečné fázi také s úklidovým náčiním, které je určeno pouze pro nádobí, náčiní a prostory určené pro přípravu dietních pokrmů.

POTŘEBNÉ PŘÍSTROJOVÉ VYBAVENÍ, NÁSTROJE, NÁDOBÍ, NÁČINÍ

Náčiní a nádoby

Nádoby, náčiní a nástroje, které jsou využívány na přípravu diet, jsou řádně označeny (pro každou dietu jinak – popisek, štítek, barevné označení aj.), aby nedošlo k jejich záměně, a nepoužívají se na přípravu běžné stravy. Pro tento účel jsou i uloženy samostatně v označeném prostoru (například šuplík, skříňka, police aj.) mimo běžné nádoby a náčiní.

→ Pozor na nádoby (např. pekáče či gastronádoby), které mají „švy“. V nich může ulpívat alergen nebo například lepek z běžné mouky a může

kontaminovat dietní stravu. Proto je pořízení či vyčlenění náčiní, náradí a nádobí potřeba řádně promyslet.

→ Dietní strava se většinou připravuje nebo dohotovuje v menších porcích; je proto zapotřebí doplnit i menší hrnce, kastrolky.

→ Pozor, aby nebyly opomenuty nádoby (nejlépe uzavíratelné), ve kterých se ve skladu budou potraviny určené pro dietní stravování uchovávat.

→ Vyčlenit je potřeba také úklidové náčiní a pomůcky.

Přístrojové vybavení

Pro přípravu diet není zapotřebí speciálního přístrojového vybavení. Při velkém množství připravovaných diet přichází v úvahu pouze chladicí vybavení (lednice, mrazák). Ve většině případů však postačí v lednici či mrazáku vyčlenit samostatný box (regál) na diety (potraviny pro jednotlivé diety), řádně jej označit a potraviny na těchto regálech uchovávat v uzavíratelných, omyvatelných a dezinfikovatelných nádobách vhodných pro styk s potravinami.

Při používání přístrojového vybavení, které je současně využíváno i pro standardní stravu (mlýnky, mixéry, kuchyňské roboty atp.), je potřeba důkladné mechanické očištění a sanitace před jeho použitím.

NUTNÉ PROSTOROVÉ ODDĚLENÍ

Příprava diet v rámci provozu zařízení školního stravování nevyžaduje stavební úpravy. Cílem ale je dosáhnout maximální bezpečnosti, proto je potřeba zamezit kontaminaci dietní stravy, a to i tím, že nástroje, náčiní, nádobí určené pro diety je uchováváno samostatně – samostatné regály, skřínky, šuplíky. Pokud to prostory nedovolí pak alespoň uzavíratelné, dezinfikovatelné a omyvatelné boxy – vždy řádně označené. To samé platí pro skladování úklidového náčiní a pomůcek.

Na zvážení je pořízení přístrojového vybavení určeného pro menší počet porcí, např. ruční ponorný mixér, pokud je v zařízení školního stravování k dispozici pouze velkokapacitní přístroj. To vše však záleží na možnostech zařízení školního stravování a také na množství porcí připravovaných diet.

Pokud zařízení školního stravování využívá fritézy, pak není možné smažit potraviny pro dietní stravu (zejména bezlepkovou a bezvaječnou) v oleji, který je využíván pro stravu konvenční (s lepkem či vejci).

Teploměr (sonda)

Pro přeměření potřebné teploty v celém objemu dietního pokrmu. Pokud zařízení školního stravování připravuje více dietních pokrmů, je potřeba teploměr vyčistit a vydezinfikovat (přípravky vhodnými pro potravinářské provozy) před každým dalším použitím, aby nedošlo ke kontaminaci jednotlivých dietních pokrmů.

Místo pro náčiní a nádobí určené pro dietní stravu

Náčiní, nástroje, nádobí (hrnce, pánvičky aj.), které je používáno pro přípravu dietní stravy, je skladováno odděleně. Tam, kde to prostory dovolí, je vyhrazena samostatná skříňka. Tam, kde je prostoru méně, stačí uzavíratelný, omyvatelný a dezinfikovatelný box. Tyto nástroje a náčiní je dobré označit tak, aby bylo patrné, že slouží k přípravě diet. V případě, že školní jídelna připravuje diet více, je vhodné je označit i tak, aby bylo patrné, které náčiní se používá na kterou dietu.

Pro přípravu diet je potřeba vyhradit i prostor – pracovní místo, kde nedojde ke křížení se stravou standardní. Nejsou však v žádném případě nutné stavební úpravy. Tam, kde prostor nedovoluje vyhradit samostatné místo, je potřeba přípravu dietní a standardní stravy oddělit časem. Vhodnější je připravit nejdříve dietní komponenty a poté standardní. Pokud to nelze a je potřeba začít standardními pokrmy, je potřeba poté plochy řádně omýt, dezinfikovat a teprve poté začít s přípravou dietní stravy.

Samostatná lednice nebo samostatně vyčleněná část lednice

Dietní potraviny, které je potřeba uchovávat v chladu, jsou uchovávány v lednici vyhrazené pro dietní stravu – lednice je popsána slovem DIETA. Pokud není možné a ani efektivní vyhradit celou lednici, je možné dietní potraviny skladovat s provozními potravinami, ale je nezbytné, aby byly 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 potraviny, je zakázáno skladovat vejce, maso, ryby, neočištěnou zeleninu a ovoce.

Místo ve skladu, uzavíratelné, označené nádoby

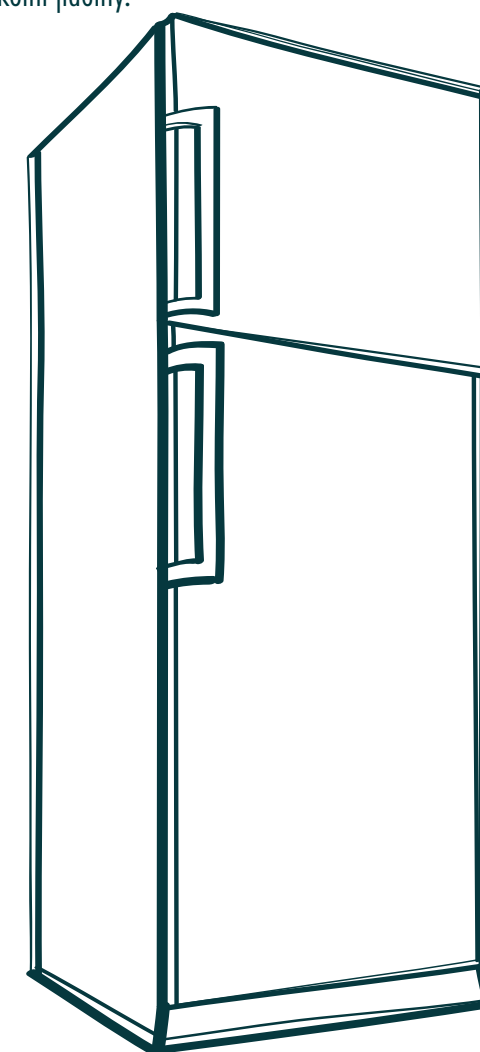
Pro potraviny, které není potřeba uchovávat v chladu (pečivo, mouka, těstoviny aj.), je potřeba vyčlenit místo ve skladu. Aby však nedošlo ke kontaminaci, je potřeba dietní potraviny zabezpečit. Pro uskladnění potravin je potřeba samostatný regál s označením, že se jedná o suroviny určené pro diety, a zároveň uzavíra-

telné, omyvatelné a dezinfikovatelné nádoby, aby byla zajištěna maximální bezpečnost a zamezení případné kontaminace.

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

Prostory výdeje

Při výdeji není potřeba oddělený prostor. Zde jde spíše o maximální pozornost a kontrolu, jakému strávnickovi je vydávána jaká dieta, a o kontrolu, zda si strávnick nebere žádné nepovolené potraviny (ze samoobslužné zóny). Systém této kontroly záleží na každém provozu. Někde funguje dohoda s pedagogickými pracovníky či vychovateli školní družiny, někde kontrolu provádí personál školní jídelny.





V rámci provozu je nezbytné a povinné přesně definovat rizikové body, kde může dojít ke kontaminaci a znehodnocení pokrmu neboli k narušení bezpečnosti. V jednotlivých bodech je potřeba přesně stanovit podmínky, které musí být dodrženy a kontrolovány, aby byla zaručena bezpečnost.

Právě tyto body je potřeba přesně zanezt do systému HACCP, který má zařízení školního stravování pro svůj provoz zpracován. Pokud existují nejasnosti ohledně zanesení diet do HACCP konkrétního zařízení školního stravování (provozovatele stravovacích služeb), je vhodné toto konzultovat s hygienickou službou.

V případě eliminačních diet platí, že v každém kroku výrobního procesu musí být zabráněno kontaminaci či křížové kontaminaci alergenem nebo látkou vyvolávající intoleranci.

NÁKUP A PŘEVZETÍ POTRAVIN

Při nákupu surovin a přebírání zboží je zapotřebí důkladně číst obaly a složení jednotlivých produktů, zda neobsahují eliminovanou potravinu.

Složení potravin

Ve složení výrobku jsou uvedeny všechny suroviny, ze kterých se daný výrobek skládá. V tomto seznamu jsou jiným stylem písma (tučně, kurzíva, podbarvením) uvedeny alergeny. Pozor, seznam povinně značených alergenů není kompletní. Řada osob může trpět alergií na další druhy potravin. Proto je potřeba eliminovat potraviny dle lékařského potvrzení a ve spolupráci se zákonnými zástupci a nutričním terapeutem, který schvaluje náhrady potravin či samotné recepty. Pokud není na výrobku uvedeno složení, pak jsou alergeny uváděny výčtem za slovem „obsahuje“. Pokud

název potraviny jasně odkazuje na látku způsobující alergii, není její další značení povinné – např. pšeničná mouka.

Datum spotřeby

Při rozhodování o nákupu alternativních surovin je zapotřebí všimnout si data spotřeby a pokynů pro uchování výrobku po jeho otevření (např. velmi krátká spotřební lhůta po otevření u tekutých rostlinných nápojů při malém počtu porcí bezmléčné diety).

Velikost balení

Rozhodující je rovněž velikost balení a údržnost potraviny po otevření obalu (např. bezlepkový chléb při malém počtu porcí bezlepkové diety).

USKLADNĚNÍ

Speciální suroviny pro různé diety jsou skladovány tak, aby bylo na první pohled patrné, že se jedná o suroviny pro přípravu dietních pokrmů a aby nemohlo dojít k jejich záměně:

- Suroviny a potraviny musí být skladovány za podmínek, které deklaruje výrobce na obalu.
- Suroviny a potraviny určené pro diety je možné skladovat v samostatném regálu, pokud jsou uzavřeny v neporušeném originálním obalu a nemůže dojít k jejich kontaminaci.
- Rozbalené speciální suroviny jsou skladovány tak, aby nemohly být kontaminovány surovinami, které musí být z diety vyloučeny, ideálně tedy v uzavíratelném, omyvatelném a dezinfikovatelném boxu nebo jakýmkoliv jiným vhodným způsobem dle domluvy s nutričním terapeutem či hygienikem.

- Speciální suroviny pro různé diety nejsou skladovány v bezprostřední blízkosti jejich standardních ekvivalentů (např. bezlepková mouka hned vedle mouky pšeničné).
- Speciální suroviny pro různé diety je možné skladovat rovněž v příručním skladu, pokud to provozní podmínky školní jídelny dovolí, avšak dle podmínek výše popsaných.
- Pokud jsou potraviny přemisťovány z originálních obalů, je vhodné originální obaly uchovat pro zajištění jejich sledovatelnosti (měly by být uchovány informace o názvu výrobce, šarži, datu spotřeby/minimální trvanlivosti).
- Mražené potraviny určené pro dietní stravování je nejlepší uchovávat v nádobách nebo dvojitých obalech a vždy je zřetelně popsat či označit, že se jedná o potraviny určené pro konkrétní typ diety.

PŘÍPRAVA DIETNÍ STRAVY

Při zpracování dietního pokrmu je dodržena zásada oddělení místem nebo časem, tzn. na jedné ploše či jednom spotřebiči se nevyskytne dietní a standardní pokrm zároveň.

- Jsou-li pokrmy připravovány zároveň, pak musí být vařeny např. na jiném sporáku.
- Jsou-li pokrmy připravovány např. na jednom sporáku, pak musí být vařeny s časovým odstupem.
- Plochy pro přípravu dietních pokrmů jsou buď odděleny a označeny, nebo musí být jako první připraven dietní pokrm a teprve po něm pokrm standardní. Pokud to situace nedovoluje, mohou být pokrmy připraveny v opačném pořadí,

nicméně mezi přípravou standardního a dietního pokrmu musí proběhnout důkladná mechanická očista a následně sanitace povrchu, obsahoval-li standardní pokrm složku, kterou je třeba z dietního pokrmu vyloučit.

- Nádobí pro přípravu dietních pokrmů není zapotřebí vyčleňovat, je-li zajištěno důkladné umytí; to neplatí pro dřevěné nádoby, které (je-li používáno) je zapotřebí vyčlenit vždy.
- Je-li dietní pokrm připravován v konvektomatu či spotřebiči podobného charakteru, může být připravován spolu se standardním pokrmem, nicméně dietní pokrm musí být vždy umístěn v nejvyšší etáži.

→ Pokud zařízení školního stravování využívá fritézy, pak není možné smažit potraviny pro bezlepkovou stravu v oleji, který je využíván pro stravu konvenční (s lepkem).

Ostatní zásady správné výrobní a hygienické praxe – tudíž bezpečné a zdravotně nezávadné přípravy pokrmů – platí i pro přípravu stravy dietní.

VÝDEJ STRAVY

Zaměstnanci školní jídelny, kteří dietní pokrmy vydávají, musí být obeznámeni s totožností strážníků, kteří dietní pokrmy odebírají. Pokud před výdejem vykonávali pracovníci jinou činnost či manipulovali s klasickými pokrmy, měli by se převléct do čistého pracovního oděvu.

Vydávané dietní pokrmy je nutné zabezpečit proti záměně s pokrmem standardním; v případě více diet pak rovněž mezi dietami navzájem.

Vydávané dietní pokrmy je nutné zabezpečit rovněž před kontaminací pokrmem standardním, a to jedním z následujících způsobů:

- přikrytím pokrmů či jejich součástí poklicí či potravinářskou fólií,
- umístěním do nejvzdálenější gastrónadoby v ohřívacím stole,
- nabíráním pokrmu na samostatném místě ve školní kuchyni,
- výdejem mimo výdejní okénko.

Pokrmy jsou nabírány pouze náčiním určeným pro dietní pokrmy.

Praxí v některých školních jídelnách je podávání dietní stravy i na barevně odlišném nádobí či tácech.

MYTÍ NÁDOBÍ

U strojového mytí není potřeba oddělovat nádobí pro přípravu dietní stravy.

U ručního mytí umýváme toto nádobí zvlášť, tedy tak, abychom používali samostatnou pro toto nádobí urč-

nou mycí houbu nebo hadr. Právě v nich zůstávají rezidua problematických potravin, která by mohla kontaminovat nádobí. Umyté nádobí pro dietní stravu vždy skladujeme odděleně od běžného.

ÚKLID

Pro úklid lze použít jen mycích, dezinfekčních a čistících prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Čistící prostředky musí být skladovány v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami. Při

úklidu musí být uplatněna správná hygienická praxe. Je potřeba zvlášť vyčlenit úklidové pomůcky pro úklid prostorů, kde se manipuluje s dietami.

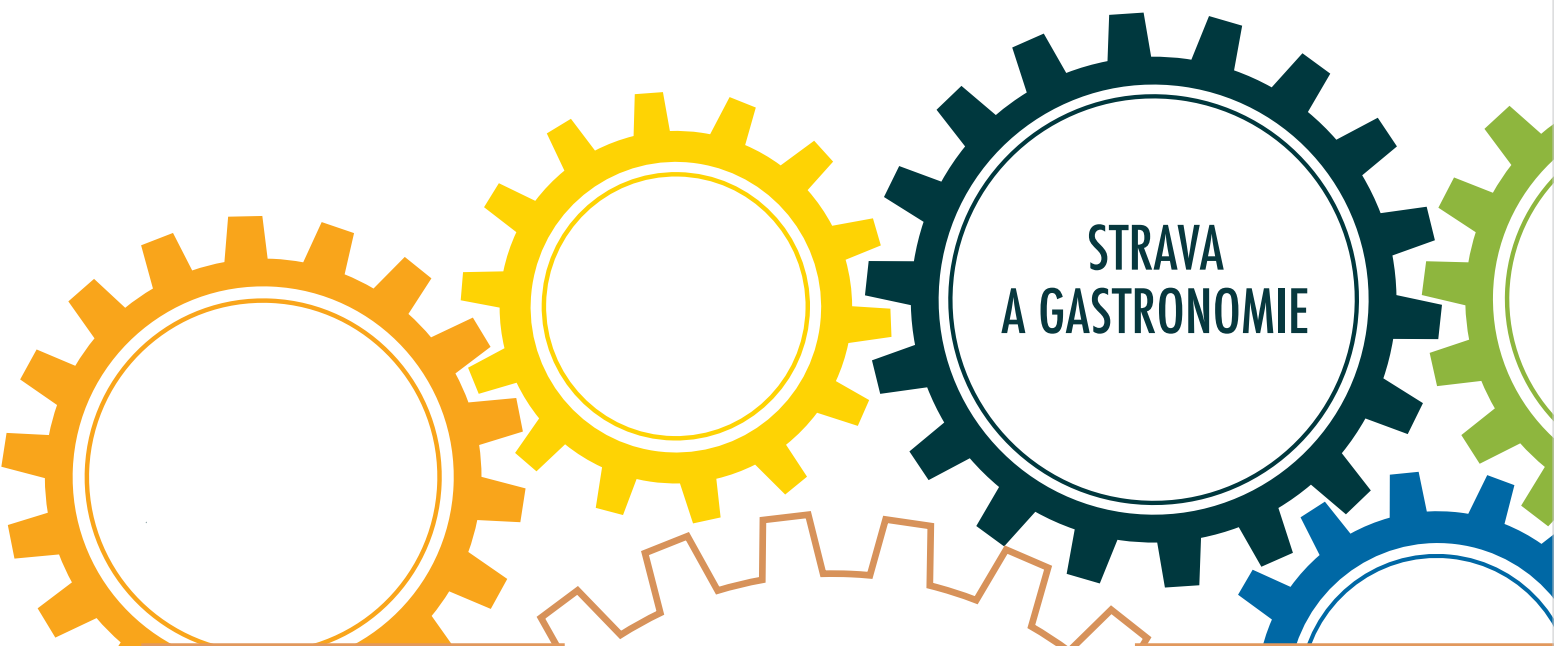
ZAJIŠTĚNÍ OSOBNÍ HYGIENY

Osoba, která manipuluje s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty (mytí rukou, vyloučení nehygienického chování, udržovat ostříhané nehty, ruce bez ozdobných předmětů) a musí nosit vhodný, čistý a podle potřeby ochranný oděv (při vyšším riziku kontaminace používat jednorázové ochranné rukavice).

Doporučuje se vyměnit pracovní oděv při přechodu z ne-

čisté práce na čistou, příkladem je manipulace se syrovým masem x výdej. To samé platí i pro zaměstnance, který připravuje dietní stravu. Při přechodu od standardní práce k přípravě diet se doporučuje vyměnit pracovní oděv za čistý. Je nutné ukládat použitý pracovní oděv i občanský oděv na místo k tomu vyčleněné; ukládat pracovní oděv a občanský oděv odděleně.





V případě přípravy dietních pokrmů přímo v zařízení školního stravování (u provozovatele stravovacích služeb) zajišťuje toto zařízení sestavování jídelního lístku stejně jako u zdravých strávníků. To znamená mj. dodržování podobných zásad pestrosti a skladby jednotlivých pokrmů (zařazování masitých a bezmasých apod.). Pokrmy by měly být v co největší míře připravovány ze základních, případně minimálně průmyslově zpracovaných potravin vhodných pro danou dietu.

Většinou není problém poskytovat i při dietním stravování pestrou a nutričně vyváženou stravu, i vzhledem k tomu, že většinou se pokrm připodobňuje standardnímu pokrmu.

S výjimkou potravinových skupin, které musí strávník eliminovat, není objektivní důvod k tomu, aby dietní pokrmy nenaplnovaly normy stanovené vyhláškou. V případě bezlepkové diety je pak dodržování spotřebního koše reálné v plném rozsahu.

Základním principem, který by měl být dodržován, je příprava pokrmu, který je co nejbližší pokrmu nedietnímu. Dietní stravování by totiž žákovi mělo zajistit nejen možnost stravování ve školní jídelně spolu se svými vrstevníky, ale zároveň minimalizovat odlišnost dítěte v kolektivu, která pro něj může často být psy-

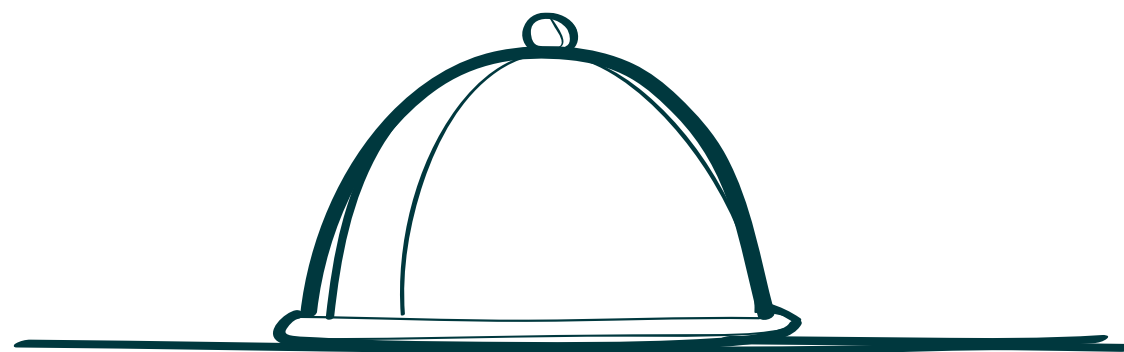
chicky zatěžující. V zásadě se tedy nejčastěji uchylujeme k následujícím úpravám:

- záměna přílohy (např. pšeničné těstoviny za kukuřičné),
- záměna suroviny (např. záměna mléka za sójový nápoj při přípravě omáčky),
- vynechání suroviny (např. vynechání arašídů z masové směsi).
- V případě jiných než eliminačních diet to může být například jiný technologický postup, případně jiná gramáž sacharidových potravin atp.

Ve výjimečných případech lze připravit odlišný pokrm (často nutné v případě sladkých pokrmů, pokud není technologicky možné např. upéct jednu porci). I přesto by však pokrm měl svým charakterem co nejvíce odpovídat nedietnímu (sladký v případě sladkého, masitý v případě masitého apod.).

Poskytuje-li zařízení školního stravování jeden druh pokrmu, vytváří vždy jeho dietní variantu. Pokud poskytuje výběr ze dvou či více pokrmů, může se rozhodnout, ze kterého z pokrmů vytvoří dietní variantu, zejména s ohledem na technologickou náročnost dietní úpravy. V případě střídání pokrmů z různých výběrů je však stále potřeba zajistit co největší pestrost stravy v souladu se současně platnými zásadami.

Konkrétní pokyny pro úpravu stravy dle příslušné diety podává personálu zařízení školního stravování vždy nutriční terapeut nebo jsou součástí jím schválených receptů. Základní informace k nejčastějším dietám jsou pak k dispozici v části metodiky – Nejčastější dietní omezení.





PÉČE O ZÁKAZNÍKA

Velice důležitá je i komunikace zařízení školního stravování a zákonných zástupců či strávnicka samotného.

Přestože má totiž systém přípravy dietní stravy obecně platná pravidla, je vždy potřeba brát v úvahu i individualitu každého případu, kdy omezení jednoho se nemusí shodovat s omezením druhého, byť mají podobnou či shodnou diagnózu.

Zařízení školního stravování si zároveň musí vymezit své hranice toho, co je pro něj zvládnutelné a za jakých podmínek, aniž by utrpěla kvalita vydávaných pokrmů. Je proto potřeba, aby spolu jednotlivé strany v rámci dietního stravování komunikovaly otevřeně a transparentně.

Podrobnější informace o Vnitřním řádu, Provozním řádu a úpravách HACCP jsou uvedeny v Obecné části metodiky.

DOKUMENTACE

Vnitřní řád

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,
- podmínky provozu 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 (vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, § 2, odst. 4), 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 laktoovovegetariánská a že zařízení školního stravování upravuje stravu pro strávnický s potvrzenou celiakií či například alergií na bílkovinu kravského mléka atp.).
- Výdej stravy – upřesnění, v jaký čas je strava vydávána, případné další informace o organizaci výdeje. U dietní stravy například upřesnění, u jakého okénka 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 odhláší, včetně termínů. Postup, jakým zákonný zástupce přihlásí strávnicka k dietnímu stravování, používá-li školní jídelna specifické postupy či formuláře.
- Popis řešení při neodhlášení stravy a jejím 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...).

V tomto bodě mohou být i instrukce, jak mohou zákonní zástupci vybírat vhodné pokrmy pro strávnický 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.

Informace v jídelním lístku

Běžně se v jídelním lístku vyznačují alergenů. Mezi povinně označovanými alergenů však nejsou všechny potraviny, které mohou alergii způsobit. Je řada dětí, které jsou alergické na potraviny, které školní jídelna často nepoužívá, a zrovna tyto potraviny nejsou v seznamu povinně značených alergenů (např. med), nebo mohou být alergické pouze na jeden druh ořechů (např. lískové ořechy – v seznamu alergenů jsou značeny pod číslem 8 jako obecně skořápkové plody), jiné ořechy jim problémy nečiní. Takový strávnick nemusí požadovat dietní stravu, ale je potřeba, aby zákonní zástupci tyto rizikové potraviny dokázali v jídelníčku rozpoznat a dohodli se na postupu se zařízením školního stravování. Je proto vhodné v jídelničkách uvádět přesné složení pokrmů – tedy vypsát veškeré ingredience.

Přesnídávka

- Ovesná kaše s ořechy a ovocem, čaj meduňkový (Ovesné vločky, mléko, med, ořechy vlašské, jablko, čaj meduňkový)

Přesnídávka (bezlepková)

- Jáhlová kaše s ořechy a ovocem, čaj meduňkový (Jáhly, mléko, med ořechy vlašské, jablko, čaj meduňkový)

Polévka (bezlepková)

- Hovězí vývar s kořenovou zeleninou a pohankou (Hovězí kosti kloubní, hovězí maso, cibule, mrkev, řapíkatý celer, rajský protlak, tymián, pepř, pohanka, sůl)

Hlavní chod

- Rajská omáčka, hovězí maso, celozrnný knedlík, voda (Hovězí maso, cibule, mrkev, řapíkatý celer, rajský protlak, cukr, sůl, hladká mouka, hovězí vývar, celozrnná mouka, droždí, vejce)

Hlavní chod (bezlepkový)

- Rajská omáčka (nezahuštěná jíškou), hovězí maso, bezlepkové těstoviny, voda (Hovězí maso, cibule, mrkev, řapíkatý celek, rajský protlak, cukr, sůl, hověz vývar, bezlepkové těstoviny)

Svačina

- Celozrnný chléb, cizrnový hummus, hranolky z mrkve a řapíkatého celeru, voda (Celozrnná mouka, cizrna, olivový olej, tahini, sezamová pasta, koriandr, sůl, mrkev, citron, řapíkatý celer)

Svačina (bezlepková)

- Kukuřičné nachos, cizrnový hummus, hranolky z mrkve a řapíkatého celeru, voda (Kukuřičná mouka, cizrna, olivový olej, tahini, sezamová pasta, koriandr, sůl, mrkev, citron, řapíkatý celer)

Provozní řád a HACCP

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

Deklarace se zákonnými zástupci

Rodiče (zákonní zástupci) jsou první, kteří se musí vyrovnat s jinými stravovacími nároky svého dítěte, které jsou způsobeny onemocněním. Jsou to právě oni, kteří jako první vidí reakci dětí, a přesně vědí, které potraviny děti snášejí a které nikoli. diety obecně popisují základní principy, dle těchto principů bez dalších potřebných informací je možné zkontrolovat správné nastavení dietní stravy v rámci školního stravování. Každý organismus je však specifický a jsou situace, kdy pacient (dítě) snáší některé potraviny, které by jinak byly ze stravy dle zásad diety vyloučeny, což by mohlo zbytečně snížit pestrost podávané stravy.

Je tudíž potřebné, aby se zákonní zástupci svým způsobem podíleli na řešení i v rámci školního stravování. Vhodné je, aby zákonný zástupce vyplnil a podepsal deklaraci, kde přesně popíše, jaké potraviny jeho potomek toleruje, jaké technologické úpravy toleruje či jaká množství toleruje.

Např.:

- Při laktóзовé intoleranci – některé děti tolerují máslo, jiné zralé sýry typu parmezán, jiným nevadí menší množství jogurtu.
- Některé potravinové alergie – např. při alergii na vejce mohou některé děti tolerovat pečené vejce, tedy vejce upravené při vysoké teplotě po delší dobu, nebo při alergii na jablka, která často bývá zkřížená s alergií na pyl břízy, je tolerováno tepelně upravené jablko.

Takovýto dokument pomůže nutričním terapeutům nastavit dietu tak, aby byla co nejpešnější a pro zařízení školního stravování realizovatelná. Tato deklarace však není vhodná při 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 průjmů, bolestí břicha apod.)



Deklarace o náhradách potravin v rámci dietního stravování

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

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

ANO

NE

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

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

Deklarace

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA

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

Jméno a příjmení zákonného zástupce	Podpis zákonného zástupce	Datum

Check list

Příprava dietní stravy zařízením školního stravování

	ANO	NE
Potvrzení od lékaře.	☐	☐
Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	☐	☐
Úprava vnitřního řádu.	☐	☐
Úprava provozního řádu.	☐	☐
Úprava HACCP.	☐	☐
Schválení náhrad surovin či receptů NT pro jednotlivé typy diet.	☐	☐
Proškolení personálu hygienikem o bezpečnosti poskytování dietní stravy v rámci školení správné hygienické a výrobní praxe.	☐	☐
Proškolení personálu NT o principech jednotlivých diet.	☐	☐

	ANO	NE
Vyhrazení prostoru pro náčiní, nádobí.	☐	☐
Označení náčiní, nádobí určených pro přípravu dietních pokrmů.	☐	☐
Vyhrazení prostoru ve skladu, lednici, mrazáku.	☐	☐
Vyhrazení prostoru pro přípravu dietní stravy. Oddělení prostorem či časem.	☐	☐