

Z p r á v a

z porady vedoucích zařízení školního stravování v kraji Vysočina v měsíci říjnu 2010,

okres Jihlava 11. 10. 2010, Třebíč 12. 10. 2010, Žďár nad Sázavou 14. 10. 2010, Havlíčkův Brod 15. 10. 2010, Pelhřimov 18. 10. 2010.

Přítomni: dle prezenční listiny

Statistické výkaznictví, výkaz Z17-01

- povinnost předávat údaje stanoví § 28 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., ve znění pozdějších předpisů,
- výkaz odešle právnická osoba buď po síti na určený server **nejpozději do 11. 11. 2010**, nebo výjimečně na formuláři správnímu úřadu do 4. 11. 2010, termín odeslání nutno dodržet, pro zpracovatele na OBIII a na kraji je stanoven poměrně krátký termín pro překontrolování údajů a postoupení na ÚIV,
- výkaz vyplní **všechna zařízení školního stravování zapsaná do rejstříku škol** a školských zařízení (včetně zařízení při domovech mládeže, internátech, zařízení pro výkon ústavní a ochranné výchovy), číselník: např. 1 běžná jídelna, 2 internátní jídelna, 3 dětské domovy, VÚM, diagnostické ústavy atp., 9 náhradní stravování,
- pokud škola nebo školské zařízení zabezpečuje školní stravování na základě smlouvy s jinou osobou poskytující stravovací služby, která není zapsána ve školském rejstříku a na stravování přispívá, vyplní výkaz pod IZO školy a její označení (např. děti, žáci dochází do místního zemědělského družstva, restaurace, firmy, menzy atp.), jedná se o tzv. náhradní stravování,
- dováží-li škola stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku škol a vydává-li ji ve vlastní výdejně vlastními pracovníky, nejedná se o náhradní stravování (např. stravu připravuje a dováží do MŠ družstvo, školní jídelna - výdejna MŠ zařazena do školského rejstříku, stravu vydává pracovník mateřské školy),
- pokud je v rejstříku zapsáno více odloučených pracovišť téhož zařízení podle § 3 odst. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, vyplňuje se výkaz za každé odloučené pracoviště,
- **blíže informace k vyplňování výkazu za zařízení školního stravování naleznete v pokynech vysvětlivkách na webových stránkách Ústavu pro informace ve vzdělávání <http://www.uiv.cz/clanek/96/1317>,**
- uvádějí se zásadně počty zapsaných stravovaných, za zapsaného stravovaného se považuje ten, kdo je přihlášen ve vykazujícím zařízení k pravidelnému odběru alespoň jednoho hlavního nebo doplňkového jídla,
- důležitý je rozhodný okamžik, který pro potřebu zařízení školního stravování je stav k 31. 10. 2010,
- strávnik = dítě, žák, student kterému je poskytována hmotná péče zahrnující školní stravování v součinnosti se školským zákonem,
- stravovaný = ostatní pravidelně stravovaní (pracovníci škol a školských zařízení, cizí stravovaní bez ohledu na věk, žáci studující v jednoletých pomaturitních kurzech jazykových škol, důchodci, zaměstnanci ostatních organizací, strávníci ze škol nezapsaných do rejstříků, klienti ústavů sociální péče atp.), řádek 0113,
- řádek 0114 vykazují se všichni aktivní pracovníci škol a školských zařízení bez ohledu na to, zda jsou pracovníky vykazujícího právního subjektu, řádek 0114a se uvedou všichni aktivní pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci škol a školských zařízení vykazujícího právního subjektu z řádku 0114 (vlastní zaměstnanci),

- přesné instrukce k vyplnění jednotlivých řádků výkazu pečlivě rozepsány v pokynech a vysvětlivkách, čtěte je pečlivě (v elektronické podobě na webových stránkách ÚIV)
- neopomeňte zkontrolovat meziodřívové vazby a základní kontrolní vazby, o to jednodušší bude zpracování komentáře k případným závažným chybám,
- údaje vykazované pod jednotlivými kódy např. zda-li je zařízení mimo provoz, dočasně, dlouhodobě uzavřeno a pod. Výkaz za zařízení mimo provoz se vyplňuje pouze v případě, že zařízení fungovalo v minulém (uplynulém) školním roce. Výkaz za zrušené náhradní stravování se nevyplňuje. Pokud je zařízení k 31. 10. 2010 mimo provoz pouze krátkodobě např. z důvodu rekonstrukce, karanténního opatření a pod.) a bude ve školním roce 2010/11 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní výkaz stejným způsobem jako za kterékoli jiné aktivní zařízení. Počty vydaných a uvařených jídel v oddíle III budou vyplněny podle skutečnosti, tj. na výkaze za to zařízení, kde byly skutečně uvařeny a vydány. Ostatní údaje – počty strážníků, počty pracovníků vyplní vykazující zařízení (které je momentálně mimo provoz)- tyto údaje nesmí být vykázány duplicitně.
- Pokud zařízení stravuje v rozhodném okamžiku žáky středních škol a studenty (VOŠ), kteří u organizace vykonávají činnost praktického vyučování nebo praktické přípravy, zahrnou se do počtu zapsaných strážníků podle příslušných věkových kategorií. Do předávacího protokolu pro zpracovatelské místo je nutné uvést na zvláštním listu přílohy počet žáků a název školy, ze které žáci skutečně jsou. Dle sdělení ÚIV, konzultováno s Mgr. Hlavačkovou, zpracovatelkou výkazů Z17-01, je to jediný případ, kdy mohou být zapsáni ke školským službám žáci duplicitně (kmenová škola a škola, kde konají praxi či výcvik).
- Pokud stravovací zařízení připravuje pro základní a střední školy, které nejsou internátního typu, přesnídávky, a kterým je dle školského zákona a prováděcí vyhlášky o školním stravování garantována školská služba pouze ve formě obědů, jsou informace o takto podaných denních jídlech uvedeny pouze v oddíle III (počty vařených a vydaných denních jídel), nejedná se o školní stravování, ale o doplňkovou činnost, tato forma stravovacích služeb pro žáky **nebude** uvedena v oddíle I v počtu zapsaných strážníků či ostatních pravidelně stravovaných. V oddílu I jsou zapsáni strážníci pouze školního stravování a stravování dospělí.
- Číselník typů ŠJ
 - L 11 školní jídelna (zařízení s vývařovnou i výdejnou)
 - L 12 školní jídelna – vývařovna
 - L 13 školní jídelna – výdejna
 - L 19 náhradní stravování /smluvní stravování žáků v jídelnách jiných rezortů – v menzách, v restauracích závodních jídelnách, družstevních jídelnách atp./

www.uiv.cz, sběr dat: <http://delta.uiv.cz/vykazy/forma.asp>

Organizace školního roku 2010/2011 v základních školách, středních školách, základních uměleckých školách a konzervatořích

Období školního vyučování ve školním roce 2010/2011 začne ve všech základních školách, středních školách, základních uměleckých školách a konzervatořích ve středu 1. září 2010. Vyučování bude v prvním pololetí ukončeno v pondělí 31. ledna 2011. Období školního vyučování ve druhém pololetí bude ukončeno ve čtvrtek 30. června 2011.

Podzimní prázdniny připadnou na středu 27. října a pátek 29. října 2010.

Vánoční prázdniny budou zahájeny ve čtvrtek 23. prosince 2010 a skončí v neděli 2. ledna 2011. Vyučování začne v pondělí 3. ledna 2011.

Jednodenní pololetní prázdniny připadnou na pátek 4. února 2011.

Jarní prázdniny v délce jednoho týdne jsou podle sídla školy stanoveny takto:

Termín	Okresy, obvody hl. města Prahy
7. 2. - 13. 2. 2011	Praha 6 až 10, Cheb, Karlovy Vary, Sokolov, Nymburk, Jindřichův Hradec, Litoměřice, Děčín, Přerov, Frýdek-Místek
14. 2. - 20. 2. 2011	Kroměříž, Uherské Hradiště, Vsetín, Zlín, Praha-východ, Praha-západ, Mělník, Rakovník, Plzeň-město, Plzeň-sever, Plzeň-jih, Hradec Králové, Teplice, Nový Jičín
21. 2. - 27. 2. 2011	Česká Lípa, Jablonec nad Nisou, Liberec, Semily, Havlíčkův Brod, Jihlava, Pelhřimov, Třebíč, Žďár nad Sázavou, Kladno, Kolín, Kutná Hora, Písek, Náchod, Bruntál
28. 2. - 6. 3. 2011	Mladá Boleslav, Příbram, Tábor, Prachatice, Strakonice, Ústí nad Labem, Chomutov, Most, Jičín, Rychnov nad Kněžnou, Olomouc, Šumperk, Opava, Jeseník
7. 3. - 13. 3. 2011	Benešov, Beroun, Rokycany, České Budějovice, Český Krumlov, Klatovy, Trutnov, Pardubice, Chrudim, Svitavy, Ústí nad Orlicí, Ostrava-město
14. 3. - 20. 3. 2011	Praha 1 až 5, Blansko, Brno-město, Brno-venkov, Břeclav, Hodonín, Vyškov, Znojmo, Domažlice, Tachov, Louny, Prostějov, Karviná

Velikonoční prázdniny připadnou na čtvrtek 21. dubna a pátek 22. dubna 2011.

Hlavní prázdniny budou trvat od pátku 1. července 2011 do středy 31. srpna 2011.

Období školního vyučování ve školním roce 2011/2012 začne ve čtvrtek 1. září 2011.

Ostatní:

Školní mléko

V programu školní mléko nedošlo k žádným změnám, platí stále nařízení vlády a národní podpora je přiznána. Pouze letáky pro školy budou připravovat samotné mlékárny. Další podrobnosti Vám sdělí na Státním zemědělském intervenčním fondu <http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/komodity/zv/01/11>

Laktea, o.p.s., je hlavním realizátorem programu Školní mléko v České republice. Mléko a vybrané mléčné výrobky dodává **do základních, mateřských a středních škol** na základě uzavřené smlouvy o spolupráci. Připravuje nabídku, zásobuje a vede kompletní agendu v souvislosti s čerpáním dotací žáky ve školách

S platností od 1. 9. 2010

mají nárok děti, žáci a studenti na 1 dotovaný výrobek každý vyučovací den a to:

neochucené mléko 250 ml za 3,- Kč (BM i Madeta)

ochucené mléko 250 ml za 4,- Kč (BM i Madeta)

školní jogurt 150 g za 3,- Kč (BM) a 4,- Kč (Madeta)

smetanový krém 80 g za 4,- Kč (BM i Madeta)

tvarohový krém 80 g za 3,50 Kč (Madeta) ... novinka

jogurtové mléko Jovonka 250 ml za 5,- Kč (BM) ... novinka

žervé Lipánek 80 g za 3,50 Kč (Madeta) ... novinka

Ovoce do škol

pro školní rok 2010/2011 platí podmínky dané vnitrostátní strategií ČR v rámci projektu Ovoce do škol pro období od 1. srpna 2010 do 31. července 2012, viz odkaz

<http://www.msmt.cz/pro-novinare/vlada-schvalila-projekt-ovoce-do-skol?highlightWords=Ovoce+%C5%A1kol> , soubor „vnitrostátní strategie“.

Stanovení ročního limitu na žáka pro školní rok 2010/2011 a seznam schválených žadatelů pro tento školní rok najdete na stránkách SZIF

<http://www.szif.cz/irj/portal/anonymous/komodity/rv/04/07>. Pokud Vás tedy do této chvíle neoslovil žádný ze schválených žadatelů, doporučuji si vybrat ze seznamu a zkontaktovat jej co nejdříve. <http://www.msmt.cz/vzdelavani/projekt-ovoce-do-skol-ve-skolnim-roce-2010-2012>

Stanovení předběžného měsíčního limitu na žáka ve školním roce 2010/2011.

Předběžný měsíční limit, který se použije do doby stanovení limitu na žáka pro příslušný školní rok, vypočítá Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) dle odst. 8 § 3 nařízení vlády č. 478/2009 Sb. jako podíl celkové podpory pro Českou republiku a celkového počtu dětí ve věku 6 až 10 let (454 532 dětí) stanovené dle Přílohy II nařízení Komise (ES) č. 288/2009, vydělený počtem 10 měsíců školního roku 2010/2011.

Předběžný měsíční limit platný až do doby stanovení výsledného limitu na žáka pro školní rok 2010/2011 se stanoví ve výši 15,80 Kč na jednoho žáka.

SZIF následně provede výpočet limitu na žáka pro školní rok 2010/2011 v souladu s odst. 9 § 3 nařízení vlády č. 478/2009 Sb. Tento limit se vypočítá jako podíl celkové podpory pro Českou republiku, dle Přílohy II nařízení Komise (ES) č. 288/2009, a počtu žáků prvních až pátých ročníků všech přihlášených škol pro školní rok 2010/2011, vyplývajícího z hlášení všech žadatelů, po odečtení souvisejících nákladů. Výši limitu na žáka pro školní rok 2010/2011 SZIF písemně oznámí každému schválenému žadateli do 20. října 2010.

Dotazy k zápisu dětí do mateřské školy a následně ke způsobu a rozsahu poskytování školských služeb

1) Zápis do mateřské školy

Místo, termín a dobu pro podání žádostí o přijetí dětí k předškolnímu vzdělávání pro následující školní rok stanoví ředitel mateřské školy v dohodě se zřizovatelem. Žádosti o přijetí do konkrétní mateřské školy podávají pouze zákonní zástupci dětí, které nejsou do této mateřské školy dosud přijaty.

Ředitel mateřské školy je podle § 34 odst. 4 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, povinen přijmout přednostně děti v posledním roce před zahájením povinné školní docházky. V případě, že nelze toto dítě z kapacitních důvodů přijmout, má obec, ve které má dítě místo trvalého pobytu, povinnost zajistit mu podmínky pro předškolní vzdělávání v jiné mateřské škole (§ 179 odst. 2). Další kritéria pro přijetí k předškolnímu vzdělávání stanoví ředitel mateřské školy.

O délce pobytu dítěte v mateřské škole rozhoduje ředitel školy po dohodě se zákonným zástupcem.

Rovněž odpovídajícím způsobem zabezpečí ředitel předškolního zařízení školské služby a se zákonným zástupcem dohodne způsob a rozsah školního stravování.

§ 4 Vyhl. č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání

Stravování dětí

(1) Při přijetí dítěte do mateřské školy stanoví ředitel mateřské školy po dohodě se zákonným zástupcem dítěte způsob a rozsah stravování dítěte. Rozsah se stanoví tak, aby se dítě, je-li v době podávání jídla přítomno v mateřské škole, stravovalo vždy.

(2) Organizace a rozsah školního stravování dětí a úplata za školní stravování se řídí zvláštním právním předpisem 2b).

2b) Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

2) Předškolní vzdělávání cizinců

Osoby se státní příslušností jiného členského státu Evropské unie a jejich rodinní příslušníci mají přístup k předškolnímu vzdělávání za stejných podmínek jako státní občané ČR.

Cizinci, kteří nejsou občany EU nebo jejich rodinnými příslušníky, mají k předškolnímu vzdělávání zajištěn přístup za stejných podmínek jako státní občané ČR za podmínky, že na našem území mají oprávnění k pobytu nad 90 dnů, popřípadě zvláštní právní postavení cizince dle § 20 odst. 2 písm. d) školského zákona. To znamená, že např. výše úplaty za vzdělávání a školské služby musí být stanovena ve stejné výši jako pro občany ČR, při přijímání dětí k předškolnímu vzdělávání se jich také týká přednostní právo na přijetí dětí v posledním roce před zahájením povinné školní docházky a další.

3) Přípravné třídy základní školy

Školský zákon umožňuje (§ 47), aby obec (svazek obcí) nebo kraj zřizovaly se souhlasem krajského úřadu přípravné třídy základní školy pro děti, které jsou znevýhodněné ve smyslu § 16 odst. 4 školského zákona. Další podrobnosti jsou ve vyhlášce č. 48/2005 Sb., o základním vzdělávání a některých náležitostech plnění povinné školní docházky, ve znění vyhlášky č. 454/2006 Sb.

Vhodně dle věku žáků přizpůsobit stravovací služby, viz vyhláška o školním stravování. (V našem kraji ojedinělé případy, zařazení dětí a žáků by mělo vycházet ze zahajovacích výkonových výkazů.)

Výchova ke zdraví a zdravému životnímu stylu (*Gesce odbor MŠMT22, 27*)

Cílem výchovně vzdělávacího působení je dítě odpovědné za vlastní chování a způsob života v míře přiměřené jeho věku a schopnostem. Dovednosti a kvality pozitivního zdravého životního stylu jsou nedílnou součástí procesu výchovy a vzdělávání. Zdraví je vhodné zařadit jako nadpředmětové téma, což nevylučuje zařazení samostatného předmětu.

Problematika zdraví obsahuje řadu témat, kterým je zapotřebí věnovat pozornost, ať se již jedná o prevenci obezity a podporu pohybu a výživy, poruchy příjmu potravy, narůstající počet dětí ohrožených astmatem a alergiemi, atp. Příručky pro učitele a další materiály jsou umístěny na www.msmt.cz/vzdelavani/vychova-ke-zdravi.

Koncepce rozvoje školy, která je založena na programu ochrany a podpory zdraví, podporuje aktivní spolupráci mezi dětmi, učiteli a rodiči a vede k vytváření pozitivního sociálního klimatu školy. Vytváří vhodné podmínky pro veškerou výuku a učení, vede děti ke zdravému způsobu života i k odpovědnosti za své zdraví. Školy zařazené do sítě projektu Světové zdravotnické organizace „Škola podporující zdraví (ŠPZ)“ mají vypracovanou dlouhodobou koncepci rozvoje své školy. Další informace a zajímavosti jsou na www.program-spz.cz/cs.

MŠMT doporučuje projekt Zdravé zuby, komplexní výukový program péče o zubní zdraví, k realizaci ve všech vzdělávacích programech 1. stupně základního vzdělávání (www.zdravezuby.cz).

V rámci vzdělávacích programů škol a při realizaci ŠVP doporučujeme věnovat pozornost tématům dopravní výchovy a úkolům, které vyplývají z „Národní strategie bezpečnosti silničního provozu“, s akcentem na výuku základů první pomoci a současně se zaměřit na vzdělávání učitelů v této oblasti. Na webových stránkách MŠMT je uveden odkaz na stránky Ministerstva dopravy a BESIP, příklady dobré praxe z oblasti dopravní výchovy jsou zveřejňovány na www.rvp.cz.

V prosinci 2009 byl schválen projekt „Ovoce do škol“ vymezený nařízením vlády č. 478/2009 Sb. o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na ovoce a

zeleninu a výrobky z ovoce, zeleniny a banánů dětem ve vzdělávacích zařízeních. Projekt je řešen resorty školství, zdravotnictví a zemědělství, jeho úkolem je přispět ke zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny, vytvořit zdravé stravovací návyky ve výživě dětí, bojovat proti epidemii dětské obezity a zvrátit klesající spotřebu ovoce a zeleniny. Bezplatná distribuce ovoce a zeleniny do škol bude podpořena doprovodnými opatřeními zaměřenými na praktické seznámení s ovocem a zeleninou v rámci výuky. Jedním z prvků celého projektu je vytvoření funkčního vztahu škola – rodina. Informace k projektu na www.msmt.cz/vzdelavani/vychova-ke-zdravi a příklady dobré praxe na www.rvp.cz.

Na webových stránkách MŠMT jsou zřízeny odkazy na weby Ministerstva zemědělství (MZe) www.viscojis.cz a www.bezpecnostpotravin.cz, které jsou součástí Informačního centra bezpečnosti potravin (ICBP). Zde jsou uvedeny informace k výuce problematiky správné výživy žáků základních škol, nabídka zábavných vzdělávacích programů a podpůrné studijní materiály pro výuku problematiky bezpečnosti potravin.

MŠMT se podílelo na dotisku manuálů k projektu e-bug. Jedná se o manuály pro 1. a 2. stupeň základní školy na podporu realizace vzdělávacích oblastí Člověk a jeho svět, Člověk a zdraví a Člověk a příroda. Cílem je zajímavou a zábavnou formou informovat žáky o mikroorganismech, správném užívání antibiotik, o různých způsobech šíření infekčních chorob a o vhodné prevenci infekčních onemocnění pomocí správné hygieny a očkování. Uvedené materiály jsou distribuovány do škol zdarma a celý výukový program je dostupný na www.e-bug.eu.

V posledních letech se objevuje u stále vyššího počtu dětí vadné držení těla. Doporučujeme proto jednak věnovat zvýšenou pozornost výběru vhodného nábytku podle vydaného „[Doporučení Státního zdravotního ústavu v Praze a Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy pro školy při nákupu školního nábytku](#)“, jednak zlepšit pohybový režim žáků, který by kompenzoval statickou zátěž ve školních lavicích, ale i v množství hodin strávených u počítače a televize. Více o možnostech prevence vadného držení těla je možné nalézt na webových stránkách MŠMT věnovaných [seminářů z roku 2009](#) „Možnosti prevence vadného držení těla ve škole“, který proběhl s přispěním Státního zdravotního ústavu a Světové zdravotnické organizace.

Informace o uskutečněných i připravovaných seminářích i další důležité informace naleznete na webových stránkách MŠMT (Sociální programy, Zdraví a zdravý životní styl).

Odborné semináře, registraci k programu „S pohybem každý den 2010“ a „Přijmi a vydej 2010“ naleznete na www.szu.cz.

(Na základě dotazů vyhledán na webu odborný článek k danému tématu)

4) Certifikace školních jídelen

S rostoucí snahou zvyšovat kvalitu života obecně přichází také snaha zvyšovat kvalitu potravin a surovin. Stále často se objevují nedostatky, které mohou způsobit i velmi závažné zdravotní potíže. Bezpečnost potravin a kvalita neboli jakost připravovaných pokrmů a poskytovaných služeb je v současnosti jedním z nejdiskutovanějších témat. Výrobci jsou nuceni péči o kvalitu a zdravotní nezávadnost zahrnout do preventivních systémů bezpečnosti potravin (systémů kvality a zdravotní nezávadnosti) a zajistit jejich správné fungování (aktivně je řídit). Zavedení preventivních systémů bezpečnosti a zajištění jejich správného fungování je náročné. Aby mohl být systém označen jako fungující, je nutné jeho správné fungování pravidelně ověřovat. Ověřování funkčnosti již zavedeného systému (resp. kontrola zdravotní nezávadnosti a kvality potravin), je možno provádět interní (např. interní audity apod.) nebo externí (např. státní dozor,

certifikační audity apod.) formou. V poslední době se stává trendem nechat si zavedený systém certifikovat.

Historie systému pro řízení kvality

Celosvětové zavádění systémů kvality začalo ve druhé polovině osmdesátých let, kdy první mezinárodní normy pro řízení jakosti (ISO 9000) vycházely z amerických vojenských standardů MIL a ANSI a standardů pro letecký průmysl. S tvorbou dalších certifikačních standardů, které více zohledňovaly specifika jednotlivých oblastí, se „roztrhl pytel“ v uplynulém desetiletí. V oblasti potravin jde zejména o standardy BRC a IFS (standardy maloobchodních řetězců určené pro jejich dodavatele), OHSAS (systém managementu bezpečnosti a ochrany zdraví), HACCP.

Systémy bezpečnosti potravin (kvality a zdravotní nezávadnosti) můžeme obecně rozdělit na: Dobrovolné systémy, které nejsou založeny na certifikačních schématech. Tyto systémy jsou vytvořeny pro vnitřní účely dodržování kvality a zdravotní nezávadnosti konkrétního provozu a jsou přínosem pro daný provoz. Pro jejich budování může provoz zvolit různé postupy nebo modely, které zajistí dobrý výsledek. Systémy mohou zahrnovat např. oblasti: jasné vymezení pravomocí a odpovědností, definování pracovních postupů, hodnocení kvality připravovaných pokrmů, hodnocení spokojenosti strávníků.

Povinné systémy: jediný obecný systém, který je povinné ze zákona zavést a udržovat u každého provozovatele potravinářského podniku, tedy i ve stravování, je systém kritických bodů (HACCP), resp. postupy založené na zásadách HACCP. Jde o systém, který plní povinnosti týkající se zdravotní nezávadnosti potravin. Se zvýšenými požadavky na zdravotní nezávadnost potravin byla zavedena dobrovolná certifikace systému kritických bodů (HACCP). Certifikací systému kritických bodů výrobce prokazuje funkční a účinný systém plnění požadavků nad obvyklý rámec vyžadovaný národní legislativou, ověřený nezávislým certifikačním orgánem.

Nepovinné systémy se všeobecně přijatým schématem certifikované nezávislou třetí stranou a společným znakem těchto systémů je, že posuzování systému provádí vždy nezávislá třetí strana, která je k této činnosti oprávněná (akreditovaná). V České republice je pod národní akreditací certifikován systém kritických bodů (HACCP). Tato nepovinná certifikace je využívána převážně v oblasti výroby potravin a pro certifikaci stravovacích provozů. K dalším systémům např. patří norma ČSN EN ISO 9001:2009. Obecné schéma podle této normy, které zahrnuje činnost celé organizace, je používáno v podnicích potravinářského průmyslu, ale i ve stravovacích provozech. Dále norma ČSN EN ISO 22000 je první mezinárodní normou, která specifikuje požadavky kladené na všechny organizace v potravinovém řetězci (od prvovýrobců až ke konzumentům potravin, tedy i na provozy z oblasti veřejného stravování) s ohledem na zajištění bezpečnosti potravin. Uplatňováním tohoto systému dokazuje organizace svou schopnost řídit nebezpečí v oblasti potravin, aby její produkty splňovaly požadavky zákazníků, požadavky předpisů na bezpečnost potravin a zároveň tak přispívá ke zvýšení spokojenosti zákazníka.

Přínos certifikovaného systému

- Pomáhá organizaci pracovat systematicky a tím šetřit zdroje (časové, lidské, finanční),
- jasně a konkrétně definuje pravomoci a odpovědnosti, což vede k usnadnění a zefektivnění řízení,

- vytváří mechanismy pro systematickou informovanost o funkčnosti, účinnosti a efektivnosti systému,
- zaručuje, že vyrobený produkt maximálně vyhoví všem požadavkům zákazníků a ostatních zainteresovaných stran,
- kvalitně certifikovaný systém usnadňuje jednání se zákazníkem, znamená vytvoření důvěry v provozovaný systém a záruku, že požadavky zákazníků a kvalita dodávaných produktů budou splněny,
- certifikační audit jako audit provedený externími auditory umožňuje nezkršený pohled na organizaci, pohled nezatížený profesní slepotou.

Kvalitně certifikovaný systém tedy znamená určitou přidanou hodnotu pro organizaci, protože znamená přínos jak pro vnitřní řízení a optimalizaci procesů, tak i pro zvýšení důvěry a spokojenosti zákazníků.

Certifikace systému bezpečnosti potravin ve školní jídelně. Každá školní jídelna je povinna mít zavedený systém HACCP a udržovat jej v aktuálním stavu. Státním dozorem nad plněním legislativních povinností školních jídelen jsou pověřeny orgány ochrany veřejného zdraví (krajské hygienické stanice) a Česká školní inspekce. Vzhledem k vysokému počtu školních jídelen však státní dozorové orgány nemohou každý rok zkontrolovat školní jídelny všechny. Možností jak tedy jinak strávnickům a jejich rodičům prokázat, že školní jídelna je schopna trvale připravovat zdravotně nezávadné a kvalitní pokrmy je zavedení a certifikace systému (HACCP, ISO 9001, ISO 22000). Proč certifikovat systém ve školní jídelně? Jak již bylo uvedeno výše, jedním z hlavních důvodů je jistě zvýšení důvěry především strávnicků a jejich rodičů ve školní jídelnu. Certifikace je prováděna nezávislou institucí, čímž je zajištěn nezkršený pohled a věrohodnost správného fungování zavedeného systému. Školní jídelna tak dokazuje, že má dobře zavedený a funkční systém. Dalším důvodem může také být možnost snížení případného rizika sankcí ze strany státních kontrolních orgánů.

Proces certifikace: Certifikační audit je prováděn externím auditorem, certifikační společností, a jeho cílem je získání certifikátu. Účelem je prokázání dosažení přiměřené důvěry, že uplatňovaný systém je ve shodě s předepsanou normou (normativním dokumentem). Samotný proces certifikace probíhá obecně v několika fázích. Na základě žádosti klienta o certifikaci certifikační společnost uzavře s klientem smlouvu o provedení certifikačního auditu, ustaví tým auditorů a zpracuje plán auditu. Následuje vlastní ověřování skutečností, které probíhá v etapách přezkoumání dokumentace (je kontrolována a posuzována dokumentace a připravenost systému) a prověření skutečností na místě (je hodnoceno uplatňování a efektivita systému v praxi, provádí se vždy na pracovišti). Jestliže jsou splněny veškeré požadavky normy (včetně legislativních požadavků), certifikační orgán vydá certifikát, který je zpravidla platný na 3 roky od rozhodnutí o udělení certifikátu za podmínky dozorového (kontrolního) auditu s pozitivním výsledkem. Po dobu platnosti certifikátu probíhá zpravidla 1x ročně dozorový audit. V souvislosti s výsledkem tohoto auditu je vydáno rozhodnutí o potvrzení platnosti certifikátu do dalšího dozorového auditu, popř. rozhodnutí o pozastavení platnosti certifikátu (pokud dojde k zásadním odchylkám od požadavků normy, může být certifikát i odejmut). Před vlastním procesem certifikace může žadatel o certifikaci požádat o tzv. předaudit, jehož cílem je poukázat na slabá místa v systému. Následnou nápravou zjištěných slabých míst zvyšuje zájemce úspěch certifikace.

Certifikované školní jídelny v ČR. Ve většině případů jsou školní jídelny certifikovány v rámci certifikačního procesu celé školy, ne jako samostatné jednotky. Proces certifikace škol zahrnuje v závislosti na druhu certifikovaného systému kompletní

prověření požadavků jak platné legislativy, tak předepsané normy (od kontroly bezpečnosti tělovýchovných zařízení, přes revize a inspekce elektrických instalací, herních prvků, kotlů či hromosvodů, oblast BOZP, PO či HACCP, až po měření prašnosti a mikroklimatických podmínek).

Jednou z organizací, která má certifikovaný systém managementu kvality je např. Školní jídelna, Praha 10, která spravuje 14 provozoven.

Kam se v případě zájmu obrátit? Certifikaci systémů bezpečnosti potravin provádí v České republice celá řada nezávislých certifikačních společností, např.: TÜV SÜD Czech s.r.o., Bureau Veritas Czech Republic, spol. s.r.o., Certifikační orgán CSQ-CERT, Institut pro testování a certifikaci, a. s., CERT Kladno, s.r.o. a další. V případě zájmu je vhodné pro více informací navštívit webové stránky společností, nebo se obrátit přímo na odpovědné pracovníky, kteří vám ochotně zodpoví vaše případné dotazy.

(použit článek od Martiny Cukrové, redakce portálu Jídelny.cz, Ing. Lucie Janotové, firma UniConsulting s.r.o.)

5) Účetní reforma

Otázky a odpovědi k účetní reformě v oblasti veřejných financí naleznete na webových stránkách mfcr.cz, kde jsou uvedeny jak obecné vazby k zákonu o účetnictví, k technické vyhlášce o účetních záznamech, technickému manuálu. Dotazy je možno poslat i na elektronickou adresu: ucetnireforma@mfcr.cz.

Informace k reformě účetnictví a způsobu vykazování a posílání dat ve vztahu ke školám a školským zařízením naleznete i na školském portálu našeho kraje v sekci ekonomika školství.

6) Personalistika

Katalog prací

Č. 222

NAŘÍZENÍ VLÁDY ze dne 14. června 2010 o katalogu prací ve veřejných službách a správě.

Vláda nařizuje podle § 123 odst. 6 písm. b) zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce:

§ 1

Tímto nařízením se stanoví zařazení prací ve veřejných službách a správě do platových tříd zaměstnanců, jimž je za práci poskytován plat (dále jen „katalog prací“).

§ 2

Katalog prací v příloze k tomuto nařízení stanoví zařazení prací do platových tříd podle jejich složitosti, odpovědnosti a namáhavosti a člení je podle druhu do povolání.

§ 3

Nařízení vlády č. 137/2009 Sb., kterým se stanoví katalog prací ve veřejných službách a správě, se zrušuje.

§ 4

Toto nařízení nabývá účinnosti dnem 1. října 2010.

Pracovní činnosti pro provoz zařízení školního stravování naleznete v příloze nařízení vlády v katalogu prací např. v části:

Díl 1.02 Personalistické, ekonomické a obchodní práce

Díl 1.04 Provozně – technické práce
Díl 1.06 Společné provozní, výrobní a řemeslné práce
Díl 2.05 Obchodní provoz

Kategorie pracovníků

Kuchař, šéfkuchař, pracovník obchodního provozu, cukrář- moučníkář, skladník, pokladník, administrativní a spisový pracovník, technický pracovník, provozář, účetní, rozpočtář, zajišťování financování organizace, finanční referent, bezpečnostní referent.

Příprava rozpočtu na příští rok - krátké sdělení o vývoji a čerpání mzdových prostředků, vázání mzdových prostředků pro letošní rok, návrhy a rozpočtová opatření pro nepedagogické pracovníky v roce 2011, stanovení závazných ukazatelů objemu prostředků na platy v oblasti školství atp.

7) Informace odboru kontroly

Nedostatky zjištěné v hospodaření příspěvkových organizací kraje Vysočina při následných veřejnosprávních kontrolách v roce 2009

Zjištěnými nedostatky došlo k porušení zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví včetně dalších souvisejících předpisů upravujících hospodaření a účetnictví příspěvkových organizací územních samosprávních celků, zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a jeho prováděcí vyhlášky a rovněž zásad a pravidel vydaných krajem Vysočina:

nedostatky, jejichž důsledkem je vznik škody, resp. riziko vzniku škody

nedostatečně nastavený a nedostatečně funkční vnitřní kontrolní systém – uplatňován pouze v některých fázích nebo v některých oblastech hospodaření

výběr dodavatele bez řádného zadávacího řízení v rozporu s Pravidly Rady kraje Vysočina

nesprávný postup při zadávání veřejných zakázek

nevidování pohybu finanční hotovosti

disponování s finanční hotovostí nad stanovený pokladní limit

neuzavření dohod o odpovědnosti k ochraně hodnot svěřených zaměstnanci k vyúčtování

účetní manipulace se zůstatky finančních hotovostí v pokladnách organizace

nesprávně vypočtené nájemné

ceny za služby související s pronájmem majetku dlouhodobě nevalorizovány

nevybírány platby, resp. nevyúčtovány zálohy za služby spojené s pronájmem prostor

neprůkazná likvidace majetku

chybějící přehled o finančních plněních a termínech těchto plnění vyplývajících z uzavřených smluvních vztahů

nedodržení smluvních vztahů – úhrada vyšších částek než smluvně ujednáno

neřešeno nevrácení majetku bývalým statutárním zástupcem organizace

použití soukromého motorového vozidla bez havarijního pojištění

porušení rozpočtové kázně

neoprávněné použití fondu kulturních a sociálních potřeb

neoprávněné poskytnuté dary hrazeny z příspěvku na provoz

neoprávněné použití rezervního fondu

významné nedostatky s dopadem na stav majetku vykázány v účetní závěrce

neprovedení inventarizace veškerého majetku

neprůkazné provedení inventarizace majetku – např. chybějící inventurní soupisy

nezaúčtování nebo chybné vypořádání zjištěných inventarizačních rozdílů

neporovnání fyzického stavu majetku zjištěného inventarizací se stavem majetku v účetnictví

zjištění inventarizačních rozdílů až následnou kontrolou kraje v důsledku nedostatečného porovnání organizací stavu majetku zjištěného inventarizací na stav majetku dle účetnictví

nekrytí peněžních fondů finančními prostředky

nedodržení závazných ukazatelů schváleného investičního plánu

při přijetí a použití peněžních darů nebyl tvořen a použit rezervní fond

nesprávné účtování o pojistných náhradách klientům organizace přes rezervní fond

nevidování, neocenění majetku a jeho technického zhodnocení

chybné zúčtování technického zhodnocení

nevidování stavu a pohybu peněžních prostředků v hotovosti

nesoulad mezi zřizovací listinou, evidencí nemovitého majetku a výpisem z katastru nemovitostí

chybné ocenění majetku – do pořizovací ceny nezahrnuty všechny náklady související s pořízením, nezahrnuto technické zhodnocení

neúčtování o peněžních darech

darovaný majetek evidován v nulové hodnotě

evidování majetku na nesprávných účtech

nesprávné zařazení majetku – časový nesoulad mezi účetním a skutečným uvedením majetku do stavu způsobilého k užívání

chybné odpisování majetku – nesprávnými odpisovými sazbami, časový nesoulad mezi zařazením majetku do užívání a počátkem odepisování a zúčtování technického zhodnocení majetku

chybné vyřazování majetku – účetně vyřazen ze stavu majetku před skutečným vyřazením

nesprávný stav majetku, pohledávek a závazků z důvodu chybných postupů účtování

významné nedostatky s dopadem na výsledek hospodaření

nezúčtování zjištěných inventarizačních rozdílů

nesprávné postupy účtování - časového rozlišení nákladů a výnosů hlavní i doplňkové činnosti, o zálohách (účtovány do nákladů), o vzniku závazků a pohledávek, o peněžních darech, nezahrnutí nákladů souvisejících s pořízením majetku do jeho ceny, nevytváření dohadných položek, o nespotřebované zásoby nesníženy náklady apod.

odpisování majetku nesprávnými odpisovými sazbami

nesprávné navýšení odpisů nesprávně zúčtovaným technickým zhodnocením majetku

chybné členění nákladů a výnosů hlavní a doplňkové činnosti

nájemcům bytů nefakturovány dodávky energií, resp. nevyúčtovány skutečné náklady na služby spojené s užíváním bytů

nevyplácení cestovních náhrad, resp. vyplácení v nesprávné výši

nevyplácení příplatku za vedení zaměstnanci, který na něj měl nárok

významné nedostatky bez vlivu na účetní závěrku a majetek

majetek najímán a pronajímán bez souhlasu zřizovatele

k vyřazení majetku nedoloženo písemné rozhodnutí ředitele o nepotřebnosti

neprokázán způsob a okamžik likvidace majetku

nedostatky v evidenci majetku - nevedení oddělené evidence vlastního, cizího a svěřeného majetku, nevidování pronajatého, cizího a drobného svěřeného majetku na podrozvaze, nesprávné evidování pozemků, budov a staveb, neprůkaznost evidence nedoložení výpisu z katastru nemovitostí k inventurnímu soupisu

nedostatky při zařazování, vyřazování a likvidaci majetku

finanční prostředky peněžních fondů nesledovány odděleně od finančních prostředků na provoz

nesprávné účtování v jednotlivých účtových třídách bez vlivu na výsledek hospodaření

- o peněžních darech, zálohách, pohledávkách, závazcích

v zadávacím řízení veřejných zakázek nepostupováno v souladu se zákonem a Pravidly Rady kraje Vysočina

nesledování dodržování vnitřních norem spotřeby
osobní ochranné pracovní prostředky vydávány v rozporu s vnitřní směrnici
nesprávně vymezeny pravomoci a odpovědnosti v rámci řídicí kontroly
nedoložena řídicí kontrola v jednotlivých fázích
vnitřní směrnice v rozporu s právními předpisy
neúplnost vnitřních směrnic – nevymezení okamžiku uskutečnění účetního případu,
nestanovení postupů časového rozlišení nákladů a výnosů, postupů při vyřazování
majetku apod.
neaktuálnost vnitřních směrnic – systémy a postupy nastaveny podle neplatných
právních předpisů
neprůkaznost účetních záznamů
nedostatky formálního charakteru
neaktuálnost vnitřních směrnic – odkazy na neplatné předpisy apod.
postupy účtování a způsoby vedení účetnictví neupraveny vnitřní směrnici
chybějící náležitosti inventurních soupisů
chybějící náležitosti účetních záznamů
neprokázáno seznámení zaměstnance se změnou platového výměru
platové výměry předávány zaměstnancům po dnu platnosti
formální nedostatky v cestovních příkazech
formální nedostatky v řídicí kontrole

Z oboru:

1) Biopotraviny

přeposlání odkazu na zajímavý projekt, který se týká zavádění biopotravin do škol.
Projekt je realizován na modelovém území 4 krajů – Praha, Středočeský kraj,
Královehradecký kraj a Jihomoravský kraj. Je financován z Programu ekologického
zemědělství Mze a probíhá v součinnosti s Akčním plánem ČR pro rozvoj ekologického
zemědělství.

Další informace a první zkušenosti s projektem naleznete na webových stránkách
www.bioskoly.cz

Zajímavý článek k tomuto projektu (s názvem „Školy mají o biopotraviny zájem“) naleznete také v Potravinářském zpravodaji č. 1/2010 na straně číslo 6. V elektronické podobě je možno jej nalézt <http://www.agral.cz/LinkClick.aspx?fileticket=v6%2f7ZDLtS%2bE%3d&tabid=730&language=cs-CZ>. Letošní rok je OSN vyhlášen rokem biodiverzity (jinak řečeno biologické rozmanitosti) a v rámci toho jsou pořádány osvětové kampaně na různá témata. Biopotraviny je jedno z témat v současné době hojně propagovaných, možná Vám tento odkaz přinese další zajímavé informace pro Vaše pracovní činnosti současné i budoucí....

Ing. Jana Bačková

Metodik vzdělávání

Ústav zemědělské ekonomiky a informací

Mánesova 75, Praha 2

Tel.: 222 000 283

www.infovenkov.cz

www.agroporadenstvi.cz

www.bezpecnostpotravin.cz

www.viscojis.cz

2) Ovoce do škol

Mezi nejoblíbenější ovoce u nás patří jednak jádroviny - tj. hlavně jablka a hrušky, dále pak peckoviny - meruňky, broskve, třešně, švestky, přes léto pak drobné ovoce jako rybíz, borůvky, jahody, maliny, zvláště přes zimu doplňujeme sortiment jižním ovocem -

banány, citróny, pomeranče, grapefruity, kiwi atd. Celoročně je v obchodní síti k dispozici hroznové víno.

U dětí je třeba při zařazování nových druhů ovoce sledovat zda nezpůsobují alergickou reakci - obsahují totiž poměrně velké množství kyselin a velice specifických látek, na které imunitní systém oslabených jedinců může reagovat přehnaně.

V tabulkách níže uvádím obsah vitamínů a dále i minerál. látek v ovoci. Zdroj: Walter J. Veith - Diet and Health: Scientific Perspectives, Stuttgart 1998

3) Informace ze serveru bezpečnosti potravin a Státní zemědělské a potravinářské inspekce:

Státní zemědělská a potravinářská inspekce prováděla v letních měsících rozsáhlou kontrolu prodeje balených plněných baget, housek, bulek, sendvičů, obložených chlebů apod. Inspektoři se při těchto kontrolách cíleně zaměřovali na stánky a obchody s občerstvením u autobusových či vlakových nádraží, na čerpací stanice a prodejní automaty. Celkem bylo provedeno 173 kontrol u 111 subjektů. Zhodnoceno bylo 274 vzorků, nedostatky byly zjištěny u 30 z nich.

Přímo v místě prodeje inspektoři kontrolovali podmínky uchování plněných baget; jako výrobky studené kuchyně musí být tyto výrobky uloženy v chladicích zařízeních. Nevyhovující podmínky uchování byly zjištěny v devíti případech; buď byly výrobky uloženy zcela mimo chladicí zařízení anebo chladicí zařízení nebylo funkční. Dále inspektoři prověřovali jakost vzorků, tj. zda výrobky neobsahují například zkažené suroviny jako například zeleninu či salám, a označování vzorků. Zkažené suroviny byly odhaleny jen v jednom případě, zato nedostatky v označení v devatenácti případech. Na některých výrobcích například chyběly údaje o teplotách uchování, složky výrobku nebyly seřazeny sestupně, někde chyběl údaj o hmotnosti či údaj o výrobcu, u složek zdůrazněných v názvu výrobku chyběl údaj o konkrétním podílu složky ve výrobku atd. Jeden vzorek byl špatně skladován a zároveň byl také chybně označen.

Třicet vzorků z celkového množství bylo rovněž odebráno na mikrobiologické analýzy v laboratoři. Předpisy v obdobných výrobcích stanovují limit pro výskyt bakterie *Listeria monocytogenes* a v případě, že výrobek obsahuje i vejce, pak také limit pro bakterie *Salmonella*. Laboratorní analýzy neodhalily porušení těchto limitů ani u jednoho ze vzorků. Všechny analyzované vzorky tak byly hodnoceny jako bezpečné.

Potraviny, které měly jakostní nedostatky, byly špatně označené nebo nesprávně skladované, byly zakázány. Se všemi prodejci, u kterých bylo zjištěno porušení právních předpisů, bude zahájeno správní řízení.

Zpracovala: Mgr. Martina Šmídtová - tisková mluvčí SZPI, tel.: +420-542426633

4) Konference školního stravování v Pardubicích (květen 2010)

Výtah některých přednášek

Školní stravování pro zdravý vývoj dítěte

(MUDr. P. Tláškal, CSc, FN Praha Motol, SPV)

Podklady použity ze záznamu přednášky

Školní stravování má významnou úlohu v zajištění potřeb výživy školního dítěte. Jeho význam nespočívá pouze v zajištění určité porce stravy v průběhu dne, ale přináší i vyrovnaný příjem živin a ostatních složek výživy, které dítě v daném období života potřebuje. Školní stravování proto má a musí mít určitá pravidla, která jsou v současné době v ČR dána vyhláškou Ministerstva školství a tělovýchovy č. 107/2005 Sb. Vyhláška ke školnímu stravování zohledňuje tzv. spotřební koše. Spotřební koše obsahují deset základních potravinových komodit, které se v určitých množstvích, v určeném časovém programu, dostávají dětem do jídelníčku ve školních jídelnách. Spotřební koše jsou jednou z možností řízení výživy školních dětí. Jsou propracovány

jak pro výživu klasickou, tak pro vyžádanou výživu alternativní. Alternativní způsob výživy vychází ze zásad lakto-ovovegetariánského stravování k zajištění všech nutričních potřeb dítěte.

V rámci vědeckého pokroku se zpřesňují doporučení pro výživu našich obyvatel, rovněž tak školních dětí. Podrobnější systém doporučení vychází z výživových a doporučených dávek jednotlivých výživových faktorů pro různé skupiny obyvatel. Tato doporučení se postupně upravují. V minulém roce navozená aktivita k úpravám vyhlášky ke školnímu stravování byla zatím přerušena, vývoj poznatků si však určité úpravy vyžádá.

Školní stravování v ČR má v současnosti řadu problémů. Ekonomické otázky se promítají do organizačních záležitostí. Laické názory negativně zasahují do potřeby zachování odborné systematičnosti.

Státní zdravotní dozor ve školních jídelnách a ostatních provozovnách stravovacích služeb pro děti, žáky a studenty za rok 2009

MUDr. Katarína Poláková

Pracovníci KHS provedli v roce 2009 celkem 8 827 kontrol ve všech typech školních jídelen, provozoven stravovacích služeb v zařízeních pro děti do 3 let věku, ve školních bufetech a kantýnách, včetně provozoven stravovacích služeb na zotavovacích akcích. Kontroly všech typů školních jídelen tvoří přitom 94 % kontrolovaných stravovacích provozů. Nejčastěji byly zjišťovány tyto závady:
nevyhovující stavebně technický stav provozovny
provozní hygiena
nevyhovující podmínky pro skladování potravin a ve skladování potravin
neplnění povinnosti zavést kontrolní postupy (HACCP)
nedodržování data použitelnosti nebo data minimální trvanlivosti potravin.

Zacházení nejen s rizikovými potravinami po výdeji ze skladu

MVDr. Pavel Otoupal, CSc., SPV, Praha

Základní hygienické požadavky provozu jsou platné pro všechny typy ŠJ a pro všechny jejich části, jde především o tyto zásady:

- jednosměrnost postupu surovin, rozpracovaných součástí výroby, přes tepelné zpracování až po kompletaci a expedici pokrmů. Do vzájemného styku nesmějí přijít potraviny syrové s tepelně zpracovanými nebo se součástmi pokrmu, podávaných za syrova,
- oddělená manipulace s jednotlivými potravinami a surovinami spočívá v dočasném odděleném uskladnění, oddělené hrubé přípravě i v opatrnosti v konečném zpracování. Při práci v kuchyni oddělujeme jednotlivé technologické fáze přípravy pokrmů prostorově, určením pracovních ploch pro zpracování syrových potravin, potravin, které nebudou tepelně zpracovány a potravin, kde již tepelná úprava proběhla. U menších provozů je pro nedostatek prostorů a ploch nutno často použít časové oddělení jednotlivých nesourodých operací, zpravidla s následnou sanitací použité pracovní plochy.

V malých ŠJ s nedostatkem prostoru využíváme proto k zábraně křížení a kontaminace porcovacích, krájecích desek, náčiní, které jsou označeny, k čemu smějí být použity. Potřeba odlišení pracovních ploch, porcovacích desek a nožů však platí pro každou výrobu pokrmů. Kontaminaci potravin i rozpracované výroby se rovněž bráníme i včasným odstraňováním odpadu. Je hrubou chybou např. do čisté části kuchyně vnášet přepravky a tam provádět rozbalování větších balení potravin nebo zde otevírat skleněné obaly. Porušení uvedených zásad se v takových případech označuje jako křížení provozu. Křížovou kontaminaci můžeme definovat také jako přenos bakterií z místa jejich přirozeného výskytu, např. ze syrových potravin (maso, vejce, zelenina) na nekontaminované potraviny sloužící dále již bez další tepelné úpravy k výživě člověka.

Kontaminací v obecném slova smyslu se však rozumí znečištění jakoukoliv závadnou látkou biologického, chemického původu nebo fyzikálního charakteru (cizí částice) v potravině nebo jejím okolí.

- Znění ostatních přednášek bude postupně otisknuto v časopisu Výživa a potraviny, některé statě najdete také na webových stránkách Společnosti pro výživu, Jídelny.CZ, ucelené informace najdete v odborných publikacích, např. od Prof. Ing. Karla Kopce, Dr.Sc. Výživou ke zdraví, atp.

Dne 5. – 6. 10. 2010 proběhla tématická konference SPV s Českou asociací sester – sekce nutriční terapeut k dietnímu stravování. Konference se konala v Pardubicích za účasti předních odborníků zabývajících se problematikou celiakie a bezlepkové diety u dětí a dospělých. Představena diagnostika tohoto onemocnění, laboratorní vyšetření, komplikace při onemocnění, finanční náročnost léčby, kombinace diabetické a bezlepkové diety.

Mimo jiné řešeny otázky zabezpečení dietního stravování školními jídelnami. Požadavek na přípravu dietních pokrmů ve školách vychází od zákonných zástupců dětí a žáků. V současné době není možné ve školních jídelnách podle resortních předpisů dietní stravu adekvátně zabezpečovat. Dietní výživa je součástí léčby a musí být garantována odborníkem jak z oblasti medicínské tak z oblasti léčebné výživy. Školní stravování zabezpečuje stravovací služby běžné zdravé dětské populace a neplní léčebné poslání specifickou výživou tak jako stravování ve zdravotnických zařízeních. Školní stravování může napomáhat k výchově ke správnému životnímu stylu a zdravému stravování, zabezpečuje stravovací služby v součinnosti se školským zákonem. Odborná společnost nutričních terapeutů nesouhlasí se současným stavem v některých školních jídelnách, které bez odborné garance diety připravují. Do budoucna se bude hledat vhodné řešení, které by za podpory Společnosti pro výživu mohlo přinést pomoc jak školním jídelnám, rodičům nemocných dětí a žáků, tak nutričním terapeutům i občanskému sdružení celiaků.

(Informace dřívějšího data zveřejněny na webových stránkách kraje <http://www.kr-vysocina.cz/dietni-stravovani-deti-a-zaku-v-zarizenich-skolniho-stravovani/d-4024566/p1=9102>)

5) Dotazy:

V obchodě jsem zjistil/a, že prodávají prošlé potraviny, jak je to možné?

Záleží na tom, jakým datem je potravina označena. Rozlišujeme totiž mezi označením data použitelnosti a trvanlivosti na obale potravin. Potraviny označené slovy "spotřebujte do" se po uplynutí této doby nesmí prodávat vůbec. Oproti tomu potraviny označené dobou minimální trvanlivosti se prodávat mohou, pokud jsou jako prošlé označeny a jsou umístěny odděleně od ostatních potravin. Označení slovy „akce“ nebo „sleva“ je nedostačující. Samozřejmě takto prodávané potraviny musí být bezpečné. Za bezpečnost ručí prodejce.

Co mám dělat, když si zakoupím závadnou potravinu?

Potraviny lze stejně jako jiné výrobky reklamovat. Při prodeji potravin je záruční doba osm dní. Tato doba je dána v občanském zákoníku. Je-li na prodávané věci, jejím obalu nebo návodu k ní připojeném v souladu se zákonem o potravinách vyznačena lhůta k použití, skončí záruční doba uplynutím této lhůty.

V případě, že spotřebitel nechce nebo nemůže zjednat nápravu přímo u prodejce, může se obrátit s podnětem ke kontrole územně příslušnému inspektorátu SZPI podle sídla prodejny. S uplatněním reklamace však není možné se na SZPI obracet. SZPI není totiž oprávněna zasáhnout do občanskoprávního vztahu mezi prodávajícím a kupujícím. Rozhodnout v reklamačním sporu může jedině soud. To znamená, že inspekce nemůže pomoci spotřebiteli při navrácení peněz. Spotřebitel se musí obrátit přímo na prodejce, a pokud se s ním nedohodne, může se obrátit na soud.

PODNĚT lze podat písemně, osobně, telefonicky či e-mailem (kontakty lze dohledat např. v organizační struktuře na webu www.szpi.gov.cz nebo lze využít formulář pro zaslání podnětu ke kontrole na webu z rubriky „Napište nám“. Je důležité uvést přesný název výrobku a výrobce nebo dovozce pokud jsou na obale uvedeni. Je vhodné uvést adresu prodejny, ve které jste výrobek zakoupili, datum použitelnosti nebo datum minimální trvanlivosti (kvůli identifikaci šarže) a popsat nedostatky potravin.

Stává se, že spotřebitel donese nevyhovující potravinu inspektorům. Vzorek předložený stěžovatelem plní pouze funkci orientační z hlediska zaměření kontroly. Nelze jej použít jako podklad pro zákonná opatření SZPI, protože nebyl úředně odebrán.

Pokud má spotřebitel zájem o posouzení jakosti a zdravotní nezávadnosti předloženého vzorku, lze takové posouzení provést pouze jako rozbor na vyžádání za finanční úhradu. Spotřebitel může využít jakoukoliv akreditovanou laboratoř pro vyšetřování potravin. SZPI rozborů na vyžádání neprovádí. Seznam akreditovaných laboratoří je možné najít např. na stránkách Českého institutu pro akreditaci - www.cia.cz

Jak zlikvidovat suroviny, které se zkazily z důvodu poškození chladicího zařízení?

Potraviny živočišného původu mohou likvidovat pouze veterinární asanační zařízení, stejně tak **kontaminované potraviny živočišného původu** (zkažené maso, uzeniny, apod.).

(odpověď na dotaz k pitnému režimu v extrémních teplotách)

6) Pitný režim (obecně)

Nedostatek tekutin v těle může mít velmi negativní dopad na lidský organismus, kromě onemocnění ledvin vede k poruchám chování, pozornosti, únavnosti, což zvláště u školních dětí je přínosné sledovat a nutné dohlédnout na průběžné doplňování tekutin v průběhu celého školního dne, aby bylo nežádoucím jevům zabráněno.

Jaké tekutiny pít?

Přiměřeně teplé (asi 20-25°C), nedoporučuje se pít chlazených nápojů v létě a horkých nápojů v zimě.

Základ pitného režimu by měla tvořit neperlivá stolní voda. Bez problému můžeme dítěti podávat také vodu z vodovodu nebo vlastní studny s potvrzenou zdravotní nezávadností. Pro děti je vhodná i pitná voda s ovocným sirupem, dostatečně zředěná, aby nebyla příliš sladká. Denní příjem tekutin mohou vhodně doplnit také ovocné a bylinné čaje, které není nutno vzhledem k jejich chuti příliš sladit, slabé černé čaje ochucené medem nebo ovocným sirupem.

Proč pravidelně pít?

Tekutiny jsou pro lidské tělo nenahraditelné, tvoří prostředí pro metabolické děje, rozpouští se v nich většina živin, zvýšeným pocením při sportu nebo v horkém prostředí přispívají k tepelné rovnováze, dodávají tkáním kyslík a další potřebné látky, působí příznivě při trávicích procesech, odvádí zplodiny metabolismu močí. Na potřebné množství tekutin, které by dítě mělo za den vypít, existuje i orientační tabulka: Příklad: pro 9leté dítě vážící 38 kg bude množství tekutin na den: 60 ml x 38 kg = 2280 ml. Je dobré přihlídnout i k dalším faktorům – zdravotní stav dítěte (více tekutin při nachlazení, horečce či průjemovém onemocnění), fyzické aktivitě, počasí

Věk dítěte	4 - 7 let	7 - 10 let	10 - 13 let	13- 15 let	15 - 19 let
Celkem litrů/den	1,6	1,8	2,15	2,45	2,8
Z nápojů ml/kg/den	75	60	50	40	40

Příklad a doporučení:

Pokud vysoké venkovní teploty omezit tělesnou zátěž a nepobývat na přímém slunci v poledních a odpoledních hodinách, nechávat děti na přímém slunci, zejména ve stojících automobilech a volných nekrytých prostranstvích.

Při delším pobytu na přímém slunci používat ochranné prostředky (krémy s vysokým UV filtrem, sluneční brýle, pokrývku hlavy a vhodný oděv).

Pravidelně pít neslazené nealkoholické nápoje bez kofeinu, při vyšším pocení doplnit i minerální vodou.

Zejména v mateřských školách, družinách, zájmových aktivitách dodržovat nejenom v letních měsících v závislosti na klimatických podmínkách hygienické požadavky na prostory a provoz zařízení pro výchovu a vzdělávání (prostorové podmínky, osvětlení, mikroklimatické podmínky, zásobování pitnou vodou, provozní podmínky, úklid a výměna lůžkovin) a vhodně zapracovat do provozních řádů jednotlivých zařízení.

Např.: léto – průměrná výsledná teplota v místnosti 28 °C, maximální výsledná teplota v místnosti 31 °C, při extrémních venkovních teplotách. Relativní vlhkost je celoročně v rozmezí mezi 30-70%, orientační měření teploty vzduchu v prostorách s trvalým pobytem je nutno zabezpečit pomocí nástěnných teploměrů, dodávka tekoucí pitné vody je na 1 dítě v předškolním věku 60 l vody na den, v předškolních zařízeních je denní doba pobytu venku zpravidla 2 hodiny dopoledne, odpoledne se řídí délkou pobytu dítěte v zařízení. Doba pobytu venku lze upravit s ohledem na venkovní teploty. Pobyt venku může být zkrácen nebo zcela vynechán pouze při mimořádně nepříznivých klimatických podmínkách a při vzniku smogové situace.

Stravovací služby je možné poskytovat pouze v provozovně, která splňuje hygienické požadavky. Tyto požadavky jsou obsažené v platné legislativě a týkají se prostorového a provozního uspořádání, zásobování vodou, odpadového hospodářství, větrání, vytápění, osvětlení, mikroklimatických podmínek, vybavení provozovny s ohledem na vykonávanou činnost, dodržování zásad osobní a provozní hygieny, zásad správné výrobní praxe, a musí být prokazatelně zaveden a uplatňován účinný systém kritických bodů.

Při skladbě jídelního lístku použitého v extrémních teplotách, při přípravě pokrmů volit takové technologické postupy, které by svým obsahem použitých potravin a potravinových výrobků a manipulací s nimi neohrozily v konečné fázi zdraví konzumentů.

7) Ostatní informace

V ČR bude s podporou EU následující tři roky probíhat propagace spotřeby medu, o kterou zažádal Český svaz včelařů. Jde o pokračování programu z let 2006 – 2009. Pro včelaře je to již druhý schválený program spolufinancovaný EU. Celkový rozpočet je 25,4 mil. CZK, z toho bude EU spolufinancováno 12,7 mil. CZK.

Druhým programem je Bílé plus. Mléko - velké PLUS pro vás, o jehož podporu zažádala Agrární komora. Jedná se taktéž o tříletý program s celkovým rozpočtem 9,2 mil. CZK, z toho bude EU spolufinancováno 4,6 mil. CZK.

8) Kviz pro všechny

1. Ze všech druhů zeleniny jenom dva druhy rodí několik let. Ostatní druhy zeleniny musí být každý rok znova nasety. Které dvě trvalky to jsou?

Asparágus (chřest) a rebarbora.

2. Ovoce se semínky na vnější straně plodu: **jahoda**.
3. Zelenina, která se prodává vždy čerstvá a nikdy mražená, konzervovaná, vařená: **hlávkový salát**.
4. Meloun vodní je ovoce nebo zelenina? **Jedná se o zeleninu**.

Meloun (slovo pochází z řečtiny a znamená „velké jablko“) je druh plodové zeleniny patřící do čeledi tykvovitých, přestože je nesprávně označován jako ovoce. Z botanického hlediska je meloun bobule. Na světě se pěstuje mnoho druhů melounů, jež mají různou barvu i tvar.

Melouny se dělí na dvě hlavní skupiny, a to vodní meloun (botanicky lubenice obecná, *Citrullus lanatus*) a cukrový meloun (botanicky meloun cukrový, *Cucumis melo*). Meloun cukrový se řadí do rodu *Cucumis* společně s okurkou setou (*Cucumis sativus*).

Meloun je složen z povrchové části, která chrání měkkou vodnatou dužninu uvnitř plodu. U vodních melounů je velká část vnitřního tělesa tvořená vodou a může dosahovat 90 až 93%. Jedná se poměrně o nízkokalorickou potravinu, která obsahuje od 15 do 30 kcal/100g a vydatné zdroje kyseliny listové, jablečné a citronové. Mimo organických látek obsahují také značné minerální složky jako například železo, či vápník. Nejznámější meloun v Česku je vodní meloun s typicky červenou dužninou, ve které se nachází značné množství semínek. Bezpečkové melouny produkuje španělská firma s označením Bouquet.

5. Olivy jsou zelenina nebo ovoce? **Olivy jsou ovoce**. Jedná se o malou olejnatou peckovici.
6. Víte co jsou dřínky?

Plody zvané **dřínky jsou červené nakyslé peckovice**. Přestože dřín kvete brzy z jara, plodí až pozdě na podzim, plody obsahují velké množství vitamínu C, jsou nápadně protáhlé a ukrývají v sobě pecku, která klíčí až druhým rokem po vysetí. Dřínky vytrvávají na keři dlouho do zimy, a když je přejde první mráz, zesládnu. V kuchyni je používáme čerstvé i sušené a kořeníme jimi jinak fádňi jablekové a hruškové kompoty, ale také omáčky ke zvěřině. Na Balkánském poloostrově se z nich připravuje destilát. Z jejich šťávy, vody a ledu se v Íránu tradičně vyrábí osvěžující nápoj šerbet (sorbet). Sběr nelze mechanizovat, proto je jeho využití v potravinářství malé. Na Slovensku se z dřínků ojediněle připravuje marmeláda.

9) Stanovisko k potravinářským barvivům povinně označovaných doplňujícími informacemi

První informace o tom, že potraviny mohou obsahovat barviva, která ohrožují zejména zdraví dětí, se objevily v roce 2007 krátce po zveřejnění studie McCanna et al. (dále jen „studie“) o vlivu některých barviv a benzoanu sodného na chování dětí. Tato studie uvádí, že konzumace šesti syntetických potravinářských barviv a benzoanu sodného jako konzervační látky v potravinách má za následek zvýšenou hyperaktivitu u tříletých dětí a dělí ve věkové skupině 8-9 let. Studie navazovala na některé předchozí studie, které rovněž poukazovaly na možnou souvislost poruch chování u dětí v souvislosti s některými syntetickými barvivy (zejména studie Bateman et al. 2004). V rámci této studie byly zkoumány účinky syntetických barviv tartrazinu (E102), chinolinové žlutí (E104), žlutí SY (E110), červeně 4R (E124), alurové červeně AC (E129), azorubinu (E122) a benzoanu sodného (E211) na chování dětí. Na základě získaných výsledků autoři vyvodili závěr, že syntetická barviva nebo benzoan sodný (nebo obojí) ve stravě mají za následek zvýšenou hyperaktivitu u tříletých dětí a dětí ve věku 8-9 let. Zkoumaná barviva se velmi často užívají v cukrovinkách, ale také se vyskytují v nealkoholických nápojích, anebo ve zmrzlinách, přičemž tyto druhy jsou konzumovány ve velké míře právě dětmi. Mezi dětmi jsou například velmi populární barvené nealkoholické nápoje, které si děti vybírají právě pro jejich barevnost. Protože tato studie vzbudila zvýšenou pozornost, zejména ze strany spotřebitelské veřejnosti a sdělovacích prostředků, byl požádán Evropský úřad pro bezpečnost potravin (EFSA) o stanovisko k této studii, a případně k doporučení dalšího postupu. Dne 7. března 2008 přijal EFSA k výše uvedené studii stanovisko. Vedle této studie EFSA zkoumal i další studie podobného charakteru, které poukazovaly na možné ovlivnění chování dětí. EFSA ve svých závěrech konstatuje, že zde neexistuje jednoznačný a prokazatelný důkaz o tom, že by dvě zkoumané směsi přídatných látek vykazovaly statisticky významný účinek na chování dětí. Testovány byly účinky směsí a ne jednotlivých látek ve směsích obsažených, takže není možné jednoznačně připsat případný účinek k žádné z individuálních složek směsi. Klinická významnost pozorovaných účinků je rovněž nejasná. Celá studie obsahuje značné nejistoty, jako je nízká úroveň konzistence a relativně slabý účinek, absence informací o klinické významnosti pozorovaných změn v chování. V září 2009 byla zveřejněna vědecká stanoviska EFSA k jednotlivým látkám, kde se opět potvrzuje, že studie poskytuje pouze limitované důkazy o případném dopadu zkoumaných látek na chování dětí a získané výsledky nejsou statisticky průkazné, i když se nepopírá případná zvýšená citlivost jedinců na potravinářské barviva nebo obecně na potravinářské přídatné látky. Povinnost uvádět u kódu nebo názvu barviv výše uvedených informací „může nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí“ byla stanovena v souladu s principem předběžné opatrnosti s tím, že k případnému zákazu používání těchto látek může dojít až po jednoznačném prokázání jejich negativnímu dopadu na zdraví spotřebitele. Ve studiu zdravotní nezávadnosti těchto látek se nadále věnuje zvýšená pozornost a jsou prováděny další studie.

22. července 2010, MUDr. Michael Vít, Ph.Dr, hlavní hygienik a náměstek ministra

Pokud byla při výrobě potraviny použita, nebo potravina obsahuje potravinářská barviva uvedena výše, je nutné buď u kódu nebo názvu barviva uvést informaci „může nepříznivě ovlivňovat činnost a pozornost dětí“. Povinnost tohoto označení nastala dnem 20. července 2010 s tím, že potraviny vyrobené a označené před tímto datem mohou být prodávány do dne jejich minimální trvanlivosti nebo data spotřeby.

10) Podávání méně obvyklých potravin

Dotaz: Je možné zařadit do sestavy jídelního lístku podání Brynzy a Žinčici pro děti mateřské školy?

(odpovídá Bc. A. Strosserová, nutriční specialista)

Osobně si myslím, že nic nebrání tomu, aby se tyto výrobky na jídelníček zařadily. Do školního stravování můžeme zařadit vše, co je povolené k distribuci do obchodní sítě a určeno pro lidskou výživu. Samozřejmě musíme brát ohled na věkovou kategorii, pro kterou vaříme, takže pro mateřské školy je třeba více opatrnosti.

Co se týká přímo těchto sýrů, jsou chuťově výraznější, tak bych byla opatrná v mateřské školce, ale občasné zařazení proto, aby děti poznaly méně obvyklé potraviny, je možné. Je pro děti prospěšné, když se seznámí s novými potravinami.

Doplňuji informaci tím, že o nových neobvyklých potravinách zařazených do spotřeby ve školní jídelně by měli být vhodnou formou informováni zákonní zástupci dětí a žáků (např. informace na vyvěšeném jídelním lístku, info letáčky rodičům atp.).

11) Co je to Olestra

Jedná se o tuk, který má sníženou energetickou hodnotu. Je to náhražka tuků vyráběná z nasycených a nenasycených mastných kyselin s délkou řetězce C12 a více, která se získává z běžných rostlinných olejů. Používá se zejména v USA pro náhradu 100% tuku u snack výrobků jako jsou bramborové chipsy a kreky. Při použití musí být na výrobku označeno, že může mít gastrointestinální účinky. Lidé trpící některými nemocemi trávicího ústrojí (celiakici, Cronova choroba, záněty střev atp.) by se měli potravinám s tímto tukem vyhnout.

Dalšími náhražkami na bázi sacharidů je celulóza, vláknina, dextriny, maltodextriny, potravinářské škroby. Nejznámější je Avicel.

(S těmito novými produkty se můžete setkat při nákupu dovozových potravinových výrobků.)

12) Amarant (laskavec)

Semena a listy obsahují velmi kvalitní bílkoviny, obsahují lysin, albumin a sirmé aminokyseliny a vlákninu, která se využívá při léčbě zácpy a je vhodnou surovinou jako prevence proti zákeřným střevním onemocněním. Semena neobsahují lepek, takže se využívají k výrobě mouky pro bezlepkovou dietu.

Manioková (kasava) mouka obchodní značky King Lion je rovněž vhodná pro bezlepkové pečivo. Používá se v průmyslové výrobě. Není prozatím běžně dostupná v naší obchodní síti.

13) Nakládání s pochutinami - Hořčice:

Základem všech druhů hořčice je hořčičné semeno, sůl a ocet. U nás je nejoblíbenější hořčice plnotučná, vyráběná z jemnější a méně palčivé hořčice bílé. Je jemně mletá a bez hrubých částic, přibarvená má jasně žlutohnědou a nepřibarvená šedožlutou barvu. Druhým nejoblíbenějším typem je hořčice kremžská. Palčivou chuť jí dodávají semena hořčice černé a nasládlou chuť přidaný cukr. Musí ho být nejméně 16 % (plnotučné mají pouze 5 %). Jemné a sladké hořčice se upravují pro delší trvanlivost přídatkem konzervačních látek, ostré druhy není nutné chemicky konzervovat, neboť semena hořčice černé mají silný antimikrobiální účinek. Plnotučné hořčice se také většinou přibarvují syntetickými barvivy, jejich přirozená barva je totiž světle okrová až mírně našedlá. Na trhu jsou dostupné i hořčice nebarvené bez přídatku konzervačních látek. Hořčici lze uchovávat až rok, aniž ztratí na kvalitě. Jakmile ji však otevřeme, je

nejlepší ji rychle spotřebovat, jinak se chuť začne měnit. Je nutno dbát na důkladné uzavírání víka, které zabraňuje případnému vysychání, okorávání povrchu hořčice a ztrátě její chuti a vůně. Hořčici nesvědčí teploty nad 20 °C ani přímé sluneční záření, rychle ztrácí silice, a tím i typickou vůni, žlukne a rozkládá se. Častými vadami zjištěnými při kontrole (SZPI) hořčic bývá netypická barva, zatuchlá chuť, řidší konzistence, překyselení, znečištění nežádoucí příměsí nebo nedokonalé rozmělnění. Občas výrobce překročí limit pro konzervační látky nebo nedeklaruje jejich přítomnost na obale.

Kečupy:

Základní surovinou pro výrobu kečupů je rajský protlak, který vzniká zahuštěním vylisované rajské šťávy. K ochucení se přidává sůl, cukr a ocet, případně olej, někdy také cibule, česnek, koření nebo výtažky z bylin. K základním surovinám se přidávají škroby (kvůli konzistenci a dotvoření chuti), někdy i konzervační látky (zejména u výrobků v plastových obalech, které nemohou být plněny při vyšších teplotách, nebo u větších balení, která se obvykle nespotebují najednou). Dostupné jsou i tepelně ošetřené kečupy bez chemické konzervace. Bývají však méně stabilní, po otevření podléhají rychleji zkáze. Kečup by měl mít červenou až hnědočervenou barvu. Jiná barva signalizuje buď méně kvalitní suroviny, například protlak z nevyzrálých rajčat, nebo nevhodnou technologii, třeba připálení protlaku při zahušťování. U pikantních kečupů musí být na obale uvedeno, že se jedná o výrobek pálivý nebo silně pálivý.

Kečupy musí mít nejméně 7 % rajčatového podílu (musí obsahovat nejméně 25 % tzv. sušiny, z toho nejméně 7 % musí tvořit sušina vnesená rajčatovou surovinou). Kečupy označené Prima, Extra nebo Speciál musí mít rajčatového podílu nejméně 10 % (z 30 % sušiny). Při kontrolách (SZPI) je někdy zjištěn nižší podíl rajčatové suroviny (místo požadovaných 7 % pouze 4-5, někdy dokonce méně než 3 %). Zdroj: [SZPI](#)

14) Britové rozluštili genetický kód pšenice

V novinách se objevila zpráva, že britští vědci rozluštili genetický kód pšenice, která je jedním ze základů potravy pro třetinu lidstva. Genom pšenice je pětkrát rozměrnější než lidský. Pěstování pšenice ve světě ohrožují podnební změny, přičemž potřeby se vzhledem k růstu počtu obyvatel země stále zvyšují. Výzkum by měl vést k vývoji odolnějších a výnosnějších druhů této obiloviny.
(ČTK 28/8/2010)

15) Nový portál určený pro školy a školní jídelny seznamující s praktickým využitím zeleniny ve stravě dětí. Najdete na něm ukázkou receptů, poradnu správné výživy <http://www.skolaplnozdravi.cz/zelenina-jidelna.php>.

Ekonomika

1. Porovnání krajských normativů ONIV stanovených jednotlivými krajskými úřady v roce 2010

Materiál č.j. 13 462/2010-26 obsahuje porovnání průměrné výše normativů ostatních neinvestičních výdajů (ONIV) ze státního rozpočtu připadajících na jednotku výkonu za rok 2010.

Normativy jsou stanoveny jednotlivými krajskými úřady na základě vyhlášky č. 492/2005 Sb., o krajských normativech, ve znění pozdějších předpisů, pro jednotky

výkonu realizované v jednotlivých družích škol a družích a typech školských zařízení, zřizovaných kraji, obcemi nebo svazky obcí na území kraje.

Z prostředků ONIV jsou ze státního rozpočtu poskytovány finanční prostředky na výdaje vymezené v § 160 odst. 1 písm. c) a d) a odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a to např. na výdaje na učební pomůcky, školní potřeby a učebnice, pokud jsou podle školského zákona poskytovány bezplatně, výdaje na další vzdělávání pedagogických pracovníků či tzv. ostatní náklady vyplývající z pracovněprávních vztahů.

Všechny dílčí dokumenty jsou k dispozici ke stažení: www.msmt.cz.

Příští rok skončí platnost papírové padesátikoruny

Padesátikorunovou bankovkou již nebude možné od 1. dubna 2011 platit. O ukončení platnosti bankovky rozhodla bankovní rada České národní banky (ČNB). V peněžním oběhu bankovku plně nahradí nyní používaná padesátikorunová mince.

Neplatné bankovky s portrétem Anežky České na lící straně bude možné od 1. dubna 2011 do 31. března 2012 vyměňovat v pobočkové síti komerčních bank a ČNB. Od 1. dubna 2012 až do 31. března 2017 bude tyto bankovky měnit pouze ČNB. ČNB nahrazuje padesátikorunové bankovky oběžnými mincemi postupně již od roku 2006.

Hlavní motivací bankovní rady při rozhodování o ukončení platnosti padesátikorunových bankovek byly nižší náklady na zajištění plynulého peněžního oběhu. Mince mají v porovnání s bankovkami několikanásobně vyšší životnost, a snižují tak přímé výdaje centrální banky spojené s emisí peněz.

V oběhu jsou nyní padesátikorunové bankovky vzor 1994 a 1997. V ČNB je v současnosti možné vyměňovat starší vzory padesátikorunové bankovky - vzor 1993, který přestal platit v roce 2007. Jeho výměna bude možná do 31. března 2017 pouze na pobočkách České národní banky.

2. Závodní stravování

Dotaz:

Je možné v příspěvkových organizacích prodávat zbytková jídla a který předpis to upravuje?

Odpověď:

Podle § 25 vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb. se požaduje, aby pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nebyly dále skladovány, opakovaně ohřívány ani dodatečně zchlazovány nebo zamrazovány. Rovněž dokument Codex Alimentarius pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CAC/RCP 39-1993 v bodě 7.10.3 doporučuje, aby veškeré nespoteřované potraviny byly zlikvidovány, znovu se neohřívaly ani se nevracely do chladicích či mrazicích úložných prostor. Nařízení EP a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, které je závažné pro všechny členské státy EU, na něj odkazuje.

Výtah vyhl. č. 137/2004 Sb.

§25

Podmínky uvádění pokrmů do oběhu

„Pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se dostaly ke spotřebiteli co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 stupňů C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.“

Po ekonomické stránce: nelze prodávat již jednou prodané. Nejedná se o doplňkovou činnost, nelze vytvářet zisk, nejde o tom účtovat, protože oproti výnosu nejsou náklady, jedná se o rozpor se zákonem o účetnictví a účetních standardech.

Dotaz:

Lze poskytnout zvýhodněné stravování v případě, že přítomnost učitele na pracovišti byla 3 vyučující hodiny ?

Odpověď:

Zvýhodněné stravování lze zaměstnanci podle vyhlášky č. 84/2005 Sb., poskytnout, pokud jeho přítomnost v práci v kalendářním dni trvá aspoň 3 hodiny. Jedná se jak o přímou, tak nepřímou/související vyučující povinnost v daném kalendářním dni.

Dotaz:

Stravování zabezpečujeme pomocí jiného právního subjektu. Někteří učitelé mají nastaven nerovnoměrně rozvrh hodin tak, že některé dny v týdnu neučí, a pokud není potřeba suplovat, jsou doma. Mají v ten den kdy neučí nárok na dotovaný oběd s příspěvkem FKSP od zaměstnavatele?

Odpověď:

Organizace poskytuje v závodním stravování zaměstnanci za sníženou úhradu jedno hlavní jídlo v kalendářním dni, pokud zaměstnanec vykonává práci pro organizaci alespoň tři hodiny v daném kalendářním dni v místě výkonu práce sjednaném v pracovní smlouvě. Pokud zaměstnanec v daném kalendářním dni nevykonává práci na pracovišti, nelze mu zvýhodněné stravování poskytnout.

Dotaz:

Může se hradit z FKSP celé stravné, tj.náklad na potraviny?

Odpověď:

Příspěvek z fondu FKSP na závodní stravování není omezen. Z fondu lze uhradit i celou částku, kterou jinak hradí zaměstnanec.

Dotaz:

V případě nemoci má zaměstnanec školy nárok na odebírání stravy ze školní jídelny?

V době nemoci nelze poskytovat zaměstnanci závodní stravování za sníženou úhradu. (Neodpracuje alespoň tři hodiny v daném kalendářním dni v místě výkonu práce sjednaném v pracovní smlouvě.)

Dotaz:

Naše škola nemá vlastní školní jídelnu. Mohu použít příspěvek z FKSP a poskytnout závodní stravování důchodcům, kteří před odchodem do důchodu pracovali u naší organizace?

Závodní stravování za zvýhodněnou cenu, to je za cenu hodnoty spotřebovaných surovin sníženou o příspěvek z FKSP, lze poskytovat bývalým zaměstnancům-

důchodcům podle § 3 odst. 6) vyhlášky č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování, pouze ve vlastních zařízeních závodního stravování. Pokud organizace zajišťuje závodní stravování prostřednictvím jiného subjektu, nelze bývalým zaměstnancům-důchodcům na závodní stravování přispívat a to ani z FKSP.

Dotaz:

Můžeme žáky středních škol a studenty, kteří u nás vykonávají praktickou přípravu nebo praktické vyučování zařadit jako vlastní zaměstnance pro potřebu závodního stravování?

Vycházím z předpokladu, že jste příspěvková organizace územně samosprávného celku a závodní stravování v ní se řídí § 33b zákona č. 250/200 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, v platném znění, vyhláškou č. 84/2005 Sb., v platném znění, o nákladech na závodní stravování, a stravování těchto uvedených žáků není zajištěno podle zvláštních předpisů (školní stravování), pak jim může být hlavní jídlo poskytnuto za úhradu ve výši pořizovací ceny surovin. Organizace, která zajišťuje sama závodní stravování ve vlastním zařízení závodního stravování hradí náklady na provoz (věcné, osobní a další režijní náklady) v plné výši, a to z nákladů na svou hlavní činnost.

(viz § 3, odst. 3 výše uvedené vyhlášky)

Jedná o výjimečné případy v neškolských příspěvkových organizacích, přednostně je stravování žáků středních škol a studentů zabezpečeno formou školního stravování.

2010-10-18

Mgr. Miroslav Pech, v. r.
vedoucí odboru

Zapsala:

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz



Krajský úřad kraje Vysočina

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, **bank. spoj.** Volksbank CZ, a.s., **č.ú.:**

4050005000/6800

web: www.kr-vysocina.cz **facebook:** [facebook](#)

Krátké vystoupení firem potravinářského sortimentu pro školní stravování, předání propagačních materiálů gastro techniky.

Předané recepty pokrmů z regionálních potravin budou zpracovány do elektronické kuchařky

Ovoce	Energie ve 100g (kJ)	Energie ve 100g (kcal)	Sacharidy (g)	Bílkoviny (g)	Tuky (g)	Vit. A (IU)	Vit. B1 (mg)	Vit. B2 (mg)	Vit. B3 (mg)	Vit. B5 (mg)	Vit. B6 (mg)	Kys. list. (µg)	Vit. C (mg)
Ananas	204	49	10,9	0,4	0,4	23	0,09	0,04	0,4	0,14	0,087	11	15
Avokádo	671	161	5,3	2	15,3	612	0,11	0,12	1,9	0,97	0,28	62	8
Banán	384	92	20,4	1	0,5	81	0,05	0,1	0,5	0,26	0,587	19	9
Broskev	179	43	9,9	0,7	0,1	535	0,02	0,04	1	0,17	0,018	3	7
Citrón	121	29	8,9	1,1	0,3	29	0,04	0,02	0,1	0,19	0,08	11	53
Červené ovoce*	217	52	8,7	0,8	0,4	132	0,04	0,06	0,6	0,19	0,05	6	20
Grapefruit	133	32	7,5	0,6	0,1	124	0,04	0,02	0,3	0,28	0,042	10	34
Hroznové víno	296	71	16,1	0,7	0,6	73	0,09	0,06	0,3	0,02	0,11	7	11
Hrušky	246	59	12,6	0,4	0,4	20	0,02	0,04	0,1	0,07	0,018	7	4
Jablka	246	59	12,2	0,2	0,4	53	0,01	0,01	0,1	0,06	0,048	3	6
Jahody	125	30	5,1	0,6	0,4	27	0,02	0,07	0,2	0,34	0,059	18	57
Kiwi	279	67	14,2	1	0,6	-	0,02	0,01	0,2	-	-	-	118
Meloun	146	35	7,6	0,5	0,1	40	0,08	0,02	0,6	0,21	0,059	53	25
Meloun (vodní)	133	32	6,9	0,6	0,4	366	0,08	0,02	0,2	0,21	0,144	2	10
Meruňky	200	48	9	1,4	0,4	2612	0,03	0,04	0,6	0,24	0,054	9	6
Mango	271	65	15,4	0,5	0,3	3894	0,06	0,06	0,6	0,16	0,134	-	28
Pomeranče	196	47	9,8	0,9	0,1	205	0,09	0,04	0,3	0,25	0,06	30	53
Švestky	229	55	11	0,8	0,6	232	0,04	0,1	0,5	0,18	0,081	2	10
Třešně	300	72	21,8	1,2	1	214	0,05	0,06	0,4	0,13	0,036	4	7
* průměrné hodnoty pro borůvky, maliny a ostružiny													

Příloha č. 1

Ovoce	Energie ve 100g (kJ)	Energie ve 100g (kcal)	Sacharidy (g)	Bílkoviny (g)	Tuky (g)	Vláknina (g)	Vápník (mg)	Fosfor (mg)	Železo (mg)	Draslík (mg)	Hořčík (mg)	Zinek (mg)
Ananas	204	49	10,9	0,4	0,4	1,5	7	7	0,4	113	14	0,08
Avokádo	671	161	5,3	2	15,3	2,1	11	41	1	599	39	0,42
Banán	384	92	20,4	1	0,5	3	6	20	0,3	396	29	0,16
Broskev	179	43	9,9	0,7	0,1	1,2	5	12	0,1	197	7	0,14
Citrón	121	29	8,9	1,1	0,3	0,4	26	16	0,6	138	9	0,06
Červené ovoce*	217	52	8,7	0,8	0,4	4,1	20	14	0,4	146	14	0,28
Grapefruit	133	32	7,5	0,6	0,1	0,6	12	8	0,1	139	8	0,07
Hroznové víno	296	71	16,1	0,7	0,6	1,7	11	13	0,3	185	6	0,05
Hrušky	246	59	12,6	0,4	0,4	2,5	11	11	0,3	125	6	0,12
Jablka	246	59	12,2	0,2	0,4	3,1	7	7	0,2	115	5	0,04
Jahody	125	30	5,1	0,6	0,4	1,9	14	19	0,4	166	10	0,13
Kiwi	279	67	14,2	1	0,6	2,8	29	34	0,4	370	19	0,17
Meloun	146	35	7,6	0,5	0,1	1,6	6	10	0,1	271	11	0,18
Meloun (vodní)	133	32	6,9	0,6	0,4	0,3	8	9	0,2	116	11	0,07
Meruňky	200	48	9	1,4	0,4	2,1	14	19	0,5	296	8	0,26
Mango	271	65	15,4	0,5	0,3	1,6	10	11	0,1	156	9	0,04
Pomeranče	196	47	9,8	0,9	0,1	2	40	14	0,1	181	10	0,07
Švestky	229	55	11	0,8	0,6	2	4	10	0,1	172	7	0,1
Třešně	300	72	21,8	1,2	1	1,5	15	19	0,4	224	11	0,06
* průměrné hodnoty pro borůvky, maliny a ostružiny												