

Z p r á v a

**z porad vedoucích zařízení školního stravování ve dnech 14.- 18. 3. 2011
(Jihlava, Třebíč, Pelhřimov, Žďár nad Sázavou a Havlíčkův Brod)**

Přítomni: dle prezenční listiny

Program: Informativní průřez rozpočtem přímých výdajů na školské služby

Nové tabulky výživových hodnot

Změny předpisů

Dotazy a odpovědi

Informativní průřez rozpočtem přímých výdajů

- Základní postup při financování krajského a obecního školství na rok 2011 vychází ze zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 433/2010 Sb., o státním rozpočtu České republiky na rok 2011.
- Tento základní postup je založen důsledně na kombinaci výkonového a programového financování, tzn. je plně v souladu s hlavními požadavky na efektivní alokaci veřejných financí.
- Při hledání strategie rozpisu rozpočtu RgŠ na rok 2011 sehrála významnou roli skutečnost, že pro rok 2011 byl Ministerstvem financí ČR stanoven pro RgŠ nový závazný průřezový ukazatel „Výdaje na krytí mzdových nákladů pedagogických pracovníků regionálního školství vč. příslušenství“. Ve svém důsledku to znamená, že tímto způsobem musí být stanoven tento závazný průřezový ukazatel jak z úrovně Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy na jednotlivé kraje, tak i z úrovně krajských úřadů na jednotlivé školy a školská zařízení. Z tohoto důvodu musely být republikové normativy (dále jen „RN“) pro rok 2011 konstruovány zcela nově. V předchozích letech (od roku 2005) byly RN upravovány vždy indexováním k RN předchozího roku. Do indexů se pak promítaly vždy všechny rozpočtové vlivy meziročního nárůstu (či poklesu) výdajů vyčleněných pro regionální školství včetně věcných záměrů posílení výdajů příslušné věkové kategorie.
- Nová konstrukce výše RN (republikových normativů) spočívá v tom, že jejich základem jsou skutečné výdaje mzdových prostředků a počtu zaměstnanců v jednotlivých druzích škol a typech školských zařízení za 1. – 3. čtvrtletí roku 2010 v členění na pedagogické a nepedagogické pracovníky. Podle jednotlivých druhů škol a typů školských zařízení pak byly tyto mzdové prostředky vč. počtu zaměstnanců alikvotními podíly rozděleny do příslušných věkových kategorií a stejným poměrem dopočteny na celoroční rozpočtové zdroje roku 2010. Tím je zabezpečeno, že RN mzdových prostředků v členění na pedagogické a nepedagogické pracovníky odpovídají dosažené skutečnosti 2010 v jednotlivých druzích škol a typech školských zařízení. V roce 2010 byly sice RN také ve své konstrukci členěny v oblasti mzdových prostředků na pedagogické a nepedagogické pracovníky, ale toto členění nebylo závazné a v důsledku rozdílného postupu jak krajských úřadů, tak hlavně v důsledku rozhodování jednotlivých ředitelů škol a školských zařízení byla realita v odměňování těchto dvou kategorií zaměstnanců škol zcela odlišná (došlo k přesunu mzdových prostředků z kategorie pedagogů do kategorie mzdových prostředků nepedagogů).
- Rozpočet běžných výdajů RgŠ na rok 2011 je nižší o cca 0,7 mld. Kč oproti schválenému rozpočtu roku 2010, tj. o cca 0,84 %. Avšak v průběhu roku 2010 bylo na základě usnesení vlády č. 54/2010, č. 552/2010 a č. 597/2010 realizováno vázání rozpočtových zdrojů, a to v celkové výši cca 1,3 mld. Kč. Tzn., že proti upravenému rozpočtu regionálního školství pro rok 2010 (tj. po odečtení vázání) je schválený rozpočet na rok 2011 celkem zvýšen o 0,6 mld. Kč, tj. o 0,77 %.
- Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT) vyhláší pro rok 2011 podle ustanovení § 171 odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších

předpisů, rozvojový program na podporu řešení specifických problémů regionálního školství (RgŠ) v jednotlivých krajích s přihlédnutím k rozdílné hustotě osídlení a s tím spojené rozdílné hustotě sítě škol a školských zařízení na území jednotlivých krajů.

Vlivy, které se promítly do schváleného rozpočtu roku 2011 oproti schválenému rozpočtu roku 2010:

- snížení ostatních běžných výdajů o 10 % (cca 0,2 mld. Kč),
- snížení přídělů do FKSP (snížení objemu prostředků na platy z 2 % na 1 %, což představuje cca 0,5 mld. Kč),
- snížení mzdových prostředků pro nepedagogické pracovníky o 10 % (cca o 1,7 mld. Kč),
- navýšení mzdových prostředků u pedagogických pracovníků o cca 2,1 mld. Kč - realizováno vyhlášením rozvojového programu č.j. 29 127/2010-26 „Posílení platové úrovně pedagogických pracovníků s vysokoškolským vzděláním, kteří splňují odbornou kvalifikaci podle zákona č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů ze dne 30. listopadu 2010,
- zavedení nového průřezového ukazatele, který ve svém důsledku nařizuje stanovení zvláště republikových normativů pro pedagogy a pro nepedagogy v oblasti mzdových prostředků.

Republikové normativy

Republikové normativy podle § 161 školského zákona stanovuje ministerstvo jako výši výdajů připadajících na vzdělávání a školské služby pro jedno dítě, žáka nebo studenta příslušné věkové kategorie v oblasti předškolního, základního, středního a vyššího odborného vzdělávání ve školách a školských zařízeních zřizovaných kraji, obcemi a svazky obcí na kalendářní rok. Výši výdajů se zde míní celková výše neinvestičních výdajů poskytovaných ze státního rozpočtu podle § 160 odst. 1 písm. c) a d) školského zákona, členěných na mzdové prostředky + odvody a na ostatní neinvestiční výdaje (dále jen „ONIV“). Součástí republikových normativů je také vyjádření limitu počtu zaměstnanců připadajících na 1000 dětí, žáků nebo studentů v dané věkové kategorii.

Do celkového objemu neinvestičních výdajů se vedle výdajů na vzdělávání v příslušných druzích škol (tj. v MŠ, ZŠ, SŠ, konzervatořích a VOŠ) zahrnují i výdaje na stravování, ubytování a na zdravotní postižení dětí, žáků nebo studentů, výdaje na zájmové vzdělávání, ostatní volnočasové aktivity, výdaje na poradenské služby atd.

byly ještě promítnuty vlivy, to představuje:

- snížit objem ONIV o cca 18 % ve všech věkových kategoriích, s tím, že náhrady ONIV (náhrady vyplácené zaměstnavatelem svým zaměstnancům za dobu nemoci) zůstaly ve stejné výši jako v roce 2010,
- odvody do FKSP stanovit ve výši 1 % ze mzdového normativu (oproti 2 % v roce 2010),
- snížit mzdové prostředky u nepedagogických pracovníků o cca 9,5 % ve všech věkových kategoriích,
- zvýšit objem mezd a odvodů pro pedagogy o 60 mil. Kč ve věkové kategorii 15 – 18 let na realizaci odměn předsedů maturitních komisí a hodnotitelů u státní maturity.

Promítnutím výše uvedených vlivů roku 2011 získáme republikové normativy pro rok 2011.

Výše uvedené změny mohou v reálu přinést četná úskalí při sestavování rozpočtu běžného roku, dochází ke změnám vnitřních platových předpisů, které kopírují nové mzdové předpisy a nový katalog prací, podle nichž představují současné podmínky stravovacích služeb obtížné nastavení jednotlivých činností a skloubení se skutečnou praxí. Přímo v konkrétních zařízeních dochází k výraznému zefektivnění pracovních činností nejenom zvýšením stravovaných na jednoho pracovníka, ale dochází i ke změnám obsahu pracovních smluv, ke změnám konkrétních pracovních náplní jednotlivých pracovníků.

Změna výkonů rozhodných pro stanovení rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání prostřednictvím republikových normativů ve školním roce 2010/11 v kraji Vysočina:

Věkové kategorie:

3 – 5 let: + 623 dětí

6 – 14 let: - 776 žáků

15 – 18 let - 1 184 žáků

19 – 21 let: - 69 studentů

– 18 let v krajských zařízeních pro výkon ústavní výchovy (dětské domovy): 0

Ačkoli se v souvislosti s republikovými normativy používá výraz věková kategorie, nejde o věkové kategorie v pravém slova smyslu, neboť určujícím znakem pro zařazení do jednotlivých kategorií není věk dítěte, žáka či studenta, ale skutečnost, že dítě, žák či student se vzdělává v příslušném stupni vzdělávání. Počet dětí, žáků a studentů pro republikové normativy se navíc může lišit od počtu uváděných např. ve statistických přehledech, neboť pro stanovení republikových normativů dochází u výkonů k určitým specifickým přepočtům

Rozpis objemu prostředků z úrovně krajského úřadu

Při rozpisu rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání vychází krajský úřad z:

- Vyhlášky č. 492/2005 Sb., o krajských normativních v platném znění

- Směrnice MŠMT č.j. 28 768/2005-45, kterou se stanoví závazné zásady, podle kterých provádějí krajské úřady rozpis finančních prostředků státního rozpočtu přidělovaných podle §161 odst. 6 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a podle kterých provádějí obecní úřady obcí s rozšířenou působností návrhy rozpisů rozpočtů finančních prostředků státního rozpočtu podle § 161 odst. 7 písm. a) zákona 561/2004 Sb. v platném znění.

Stanovení priorit v procesu bilancování rozpočtu škol a školských zařízení

Vzhledem k rozdílům mezi optimálními potřebami a možnostmi jejich splnění danými objemem rozpočtu jsou stanoveny následující priority v zabezpečení jednotlivých činností:

Skupina priorit

v rozpočtovém Druh školy, zařízení

zabezpečení

I. základní školy

střední školy

II. dětské domovy

školská poradenská zařízení

vyšší odborné školy

základní umělecké školy

mateřské školy

III. zařízení pro zájmové vzdělávání (DDM, ŠK, ŠD)

ubytovací zařízení

zařízení školního stravování

ostatní

Možná úsporná opatření k vyrovnání se s rozpočtem mzdových prostředků nepedagogů:

- přehodnocení potřeby pracovních úvazků

- využití stanovení platového tarifu v rámci rozpětí platových tarifů stanovených pro nejnižší až nejvyšší stupeň příslušné platové třídy (§ 6 nařízení vlády 564/2006 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, v platném znění – zvláštní způsob určení platového tarifu)

- zapojení dalších zdrojů financování.

Závěr

Nárok na přidělování finančních prostředků ze státního rozpočtu mají právnické osoby vykonávající činnost škol a školských zařízení, které jsou zapsány v rejstříku škol a školských zařízení a to v rozsahu tohoto zápisu. Finanční prostředky ze státního rozpočtu se

poskytují podle skutečného počtu dětí, žáků nebo studentů ve škole nebo školském zařízení, v jednotlivých oborech a formách vzdělávání, lůžek, stravovaných nebo jiných jednotek stanovených zvláštním právním předpisem, uvedeného ve školních matrikách pro příslušný školní rok, nejvýše však do výše povoleného počtu dětí, žáků nebo studentů ve škole nebo školském zařízení, v jednotlivých oborech a formách vzdělávání, lůžek, stravovaných nebo jiných jednotek stanovených zvláštním právním předpisem, uvedeného ve školském rejstříku. Do skutečného počtu se započítávají i cizinci, kterým se podle školského zákona poskytuje vzdělávání nebo školské služby za stejných podmínek jako státním občanům České republiky. Při rozpisu rozpočtu bude uplatňován princip skládání normativů, tzn. že výsledný rozpis přímých výdajů je pro každou právnickou osobu vykonávající činnost škol a školských zařízení tvořen součtem normativně stanovených objemů jednotlivých normativních skupin. Závazné ukazatele pak budou stanoveny jako celek. Nevýčerpané finanční prostředky na přímé výdaje na vzdělávání v rámci rozpočtového roku budou předmětem finančního vypořádání. Žádosti o úpravu rozpočtu předkládají obecní školy obci III a krajské školy krajskému úřadu. Návrh na úpravu rozpočtu za obecní školy v obvodu své působnosti podává obec III krajskému úřadu v termínech stanovených krajským úřadem.

Personalistika

- Nemocenské náleží až od 22. dne trvání pracovní neschopnosti. Poskytování nemocenského navazuje na poskytování náhrady mzdy, resp. platu či odměny (dále jen „náhrada mzdy“) za dobu pracovní neschopnosti. Od 1. ledna 2011 se prodlužuje období poskytování náhrady mzdy (poskytuje ji zaměstnavatel) z prvních 14 kalendářních dnů na prvních 21 kalendářních dnů trvání pracovní neschopnosti. Nemocenské doposud náleželo od 15. dne, a bude proto náležet od 22. dne trvání pracovní neschopnosti. Zůstává v platnosti, že za první tři pracovní dny dočasné pracovní neschopnosti nenáleží zaměstnanci náhrada mzdy, a i to že náhrada mzdy za dobu pracovní neschopnosti se poskytuje pouze za pracovní dny. Ošetřující lékaři budou vydávat místo ke 14. dni, tak až k 21. dni trvání pracovní neschopnosti tiskopis „Potvrzení o trvání dočasné pracovní neschopnosti nebo karantény“, a to pokud pracovní neschopnost bude trvat déle než 21 kalendářních dnů.
- V souvislosti s prodloužením lhůty vyplácení náhrady mzdy za dobu trvání pracovní neschopnosti zaměstnavatelem je prodlouženo také jeho právo kontrolovat v období prvních 21 dnů trvání pracovní neschopnosti zaměstnance, zda se zdržuje v místě, které uvedl jako místo pobytu v době pracovní neschopnosti. Prodloužení období poskytování náhrady mzdy ze 14 na 21 dnů má platit 3 roky., tj. od 1. ledna 2011 do 31. prosince 2013. Od 1. ledna 2014 by opět měli zaměstnavatelé poskytovat náhradu mzdy v období prvních 14 kalendářních dnů trvání pracovní neschopnosti.
- Maximální vyměřovací základ pro odvod povinného pojistného na sociální zabezpečení a zdravotní pojištění zůstává v roce 2011 ve výši 72 násobku průměrné mzdy.
- Sazba pro výpočet náhrady mzdy za dobu trvání dočasné pracovní neschopnosti se nemění (zůstává ve výši 60 % redukováného průměrného hodinového výdělku). Zákon o nemocenském pojištění (č. 187/2006 Sb.) však zavedl 3 sazby pro výpočet nemocenského (60 %, 66 %, 72 %) podle délky trvání pracovní neschopnosti. Jen pro rok 2010 byla schválena jednotná sazba (60 % redukováného denního vyměřovacího základu). Úsporný zákon z letošního roku zrušil sazby 66 % a 72 %. Sazba 60 % bude nadále platit bez časového omezení.
- Redukční hranice pro výpočet denního vyměřovacího základu se pro stanovení výše náhrady mzdy za dobu dočasné pracovní neschopnosti (hrazeno zaměstnavatelem) se pro rok 2011 zvyšují, a to v návaznosti na zvýšení průměrné mzdy. Stejně tak se zvyšují redukční hranice pro výpočet denního vyměřovacího základu pro stanovení výše dávek nemocenského pojištění (vypláceno Okresní správou sociálního zabezpečení).

Kalkulačku pro výpočet náhrady mzdy v roce 2011 lze nalézt na: http://www.mpsv.cz/files/clanky/9923/kalkulacka_nahrada_mzdy_2011.xls

Kalkulačku pro výpočet výše nemocenské dávky v roce 2011 lze nalézt na: http://www.mpsv.cz/files/clanky/9919/kalkulacka_nemocenske_2011.xls.

V oblasti zdanění mezd a platu se jedná o tuto změnu:

- Sleva na poplatníka (základní – podle § 35 ba odst. 1 písm. a) Zákona o dani z příjmu) se počínaje výpočtem daňové zálohy za leden 2011 snižuje z 2 070 Kč na 1 970 Kč měsíčně, tj. roční výše slevy na poplatníka se snižuje z 24 840 Kč na 23 640 Kč.

Výše ostatních slev se nemění a ve stejné výši jako dosud zůstává i daňové zvýhodnění na děti (tj. ve výši 967 Kč na každé dítě za každý kalendářní měsíc. Původní zamýšlená změna, která měla tuto sazbu snížit nebyla realizována.).

Podklady pro Výroční zprávu o stavu a rozvoji vzdělávací soustavy v kraji Vysočina za školní rok 2009/2010 a za kalendářní rok 2010 (výťah za školní stravování)

V kraji Vysočina bylo v roce 2010 celkem 456 právnických osob, při kterých vykonávalo činnost 517 zařízení školního stravování. Dle UIV zajišťovalo pro školní rok 2010/2011 stravování 368 školních jídelen, 3 jídelny-vývařovny a 145 školních jídelen-výdejen. Stravování náhradním způsobem (tzn. dodávka stravy z restauračního či závodního provozu mimo jídelen zařazených do rejstříku škol a školských zařízení) zabezpečovala 3 zařízení obecní, 1 krajské a 1 soukromé. V zařízeních školního stravování se stravovalo celkem 69 876 dětí, žáků a studentů, 10 637 pracovníků škol a školských zařízení. Stravovací zařízení byla rovněž využita pro komerční účely, a to pro 11 412 cizích strávníků. Ve školních stravovacích zařízeních se stravovalo 16 392 dětí MŠ, 36 119 žáků ZŠ (včetně žáků z přípravného stupně, přípravných tříd a příslušné věkové skupiny žáků víceletých gymnázií), 16 916 žáků středních škol, 434 studentů vyšších odborných škol a 15 svěřenců výchovných ústavů. V celodenním stravování převažují žáci středních škol (v celkovém počtu 2 786), pak následují dětské domovy (237) a internáty základních škol (33). Z celkového počtu žáků a studentů zapsaných do škol bylo ke stravování přihlášeno 83,99%, z toho z mateřských škol 99,23% dětí, ze základních a speciálních škol 87,87% žáků a 67,23% žáků středních škol (bez vyšších odborných škol). Celodenně byla strava poskytnuta celkem 3 143 žákům a studentům. Stravovací služby zabezpečovalo 1 767 fyzických osob, resp. 1 427,1 přepočtených úvazků.

Z 66 středních škol 24 odpovědělo, že připravují obědy na výběr a jedna jídelna poskytuje možnost dietního stravování a zabezpečuje bezlepkovou dietu. Z odpovědí základních škol vyplynulo, že 41 z 265 poskytuje možnost výběru jídla, 2 nabízejí alternativní stravu a 10 vaří podle dietního režimu (6 bezlepkového, 1 diabetického, 2 potravinové alergie). Školní jídelny a náhradní stravování uspokojily územně i počtem jídel poptávku žáků i zaměstnanců škol.

Připravuje se změna DPH

Připravuje se sjednocení daně z přidané hodnoty. V současnosti jsou daně dvě, a to 20% a snížená daň 10%. První úvahy byly, že ze sjednocené daně budou vyjmuty základní potraviny, konkrétně mléko, chleba, brambory, zelenina, ryby, dětská mléčná výživa a potraviny pro diabetiky a bezlepkovou dietu. Tyto budou i nadále zdaňovány sníženou sazbou. Změna se plánuje od 1. 1. 2012. Další navrhované změny na příští rok plánují dvě daňová pásma a další rok jednotná DPH na 17,5%. Sjednocená daň tak ovlivní ceny zboží a služeb, v našem případě poskytování stravovacích služeb v rozsahu školního, závodního a společného stravování.

Nové tabulky výživových hodnot

Společnost pro výživu se po řadě konzultací s předními nutričními odborníky rozhodla, že je nutné veřejnosti předložit aktuální referenční hodnoty příjmu energie a živin (výživové doporučené dávky). A protože v ČR v této oblasti komplexní systematický výzkum chybí,

bylo rozhodnuto převzít referenční dávky společností pro výživu nám blízkých zemí Německa, Rakouska, a Švýcarska, označované také jako dávky DACH. Publikace byla připravena k vydání v lednu 2011, z technických důvodů ale bude k dispozici až v průběhu I. čtvrtletí 2011.

Tabulky bude možno objednat přímo přes server Společnosti pro výživu. Předpokládaná cena je cca 800,- Kč.

Jedná se o doporučené výživové dávky pro obyvatelstvo. Pro školní stravování prozatím platí výživové dávky v podmínkách vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, kde v příloze vyhlášky jsou uvedeny výživové normy pro jednotlivé věkové kategorie a skupiny stravovaných v tzv. spotřebním koši potravin.

Současně se připravuje změna školských předpisů, které budou vycházet z těchto nových poznatků a předpokládá se sjednocení nutričních požadavků s okolními zeměmi. Jedná se o náročný úkol stanovený pro odborníky v oblasti výživy.

Dotaz:

Během ledna 2011 mají vyjít tabulky výživových hodnot DACH. Předpokládá se, že by tyto údaje ovlivnily vyhlášku MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování, a to zejména přílohu č. 1 (tzv. spotřební koš)?

Odpověď:

Tento dotaz by měl být spíše směřován na MŠMT, protože podle § 121 odst.2 je MŠMT v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví zmocněno k vydání prováděcího předpisu (vyhlášky) kterým se stanoví podrobnější podmínky organizace školního stravování, provozu zařízení školního stravování a rozsahu poskytovaných služeb, dále výživové normy podle věkových skupin strávníků a rozpětí finančních normativů na nákup potravin.

MŠMT tedy musí zohlednit nové výživové doporučené dávky až budou v platnosti a pokusit se je uplatnit do výživových norem (spotřebního koše). Toto pak bude muset udělat ve spolupráci s Min. zdravotnictví. Společnost pro výživu může MŠMT poskytnout na požádání pomoc odborníků a bude se samozřejmě i snažit o to, aby naše doporučení bylo ve smyslu zjednodušení současného stavu. Např. budeme se snažit o to, aby MŠMT vzalo v úvahu věkové kategorie strávníků tak, aby odpovídaly potřebám a situaci ve školském systému a tak odpadly problémy s dětmi jedné třídy zařazenými do dvou věkových kategorií. Dále bude potřeba zvážit, jak dalece bude muset ŠS přesně tyto VDD dodržovat, jaké rozpětí bude povoleno, protože při tak malých doporučených dávkách bílkovin proti minulosti, bude při našich stravovacích zvyklostech velice obtížné nový spotřební koš uplatnit v praxi.

První krok ale je musí vyjít z MŠMT, Společnost pro výživu může být jen jakýmsi odborným konzultantem.

Ing. L.Věříšová, CSc.

Pro zajímavost přikládám kroky rakouského Národního akčního plánu výživy, ve kterém jsou doporučení zpracovaná s ohledem na dostupné a v Rakousku obvykle konzumované potraviny, uveřejněné na serveru www.bezpecnostpotravin.cz: V Rakousku byl stanoven „Národní akční plán výživy (National Aktionsplan Ernährung -NAP.e), jehož cílem je postupně změnit výživové zvyklosti rakouského obyvatelstva a v důsledku toho předcházet onemocněním souvisejícím s výživou. Specifickým cílem je snižovat růst počtu osob s nadváhou a do r. 2020 růst zastavit. Jedná se o dynamický plán, který bude stále rozvíjen, aby reagoval na aktuální situaci. Byla zřízena „Výživářská pracovní skupina pro veřejné zdraví“ nejvyšší zdravotní rady, která se má zabývat harmonizací výživových doporučení. Prvním krokem je zveřejnění nové rakouské výživové pyramidy (v březnu 2010), která má spotřebitelům pomoci při kvalitativně i kvantitativně správném výběru potravin. Kromě vědeckých výživových tvrzení byly zakomponovány i další faktory

související s tradiční nabídkou potravin v Rakousku a s jejich kuchyňskou úpravou (např. velikosti porcí). Výživová doporučení jsou formulována jako „**7 stupňů pro zdraví**“ (7 Stufen zur Gesundheit):- *denně nejméně 1,5 l vody a nealkoholických nízkenergetických nápojů* (minerální vody, bylinné čaje, silně zředěné ovocné šťávy), připouští se 2 – 4 šálky kávy či černého čaje,- *denně 3 porce zeleniny a/ nebo luštěnin, a dvě porce ovoce*; porcí se míní 200 – 300 g vařené zeleniny, 100 – 200 g syrových surovin, 75 – 100 g salátu, 150 – 200 g vařených luštěnin (70 – 100 g před vařením), 125 – 150 g ovoce, 200 ml ovocné šťávy), porce odpovídá velikosti sevřené pěsti,- *denně 4 porce obilí, chleba, těstovin, rýže nebo brambor* (pět porcí pro fyzicky aktivní osoby a děti), především celozrnné potraviny; porcí se míní 50 – 70 g chleba a pečiva, 50 – 60 g müsli nebo obilných vloček, 200 – 250 g vařených těstovin (65 – 80 g před vařením), 150 – 180 g vařené rýže nebo obilovin (50 – 60 g před vařením), 3 – 4 středně velké brambory (200 – 250 g vařených),- *denně 3 porce netučného mléka a výrobků*; porcí se míní 200 ml mléka, 180 – 250 g jogurtu, 200 g tvarohu nebo sýra cottage, 50 – 60 g sýra; nejlépe konzumovat 2 porce „bílých“ výrobků a 1 porci „žlutých“ (sýrů),- *týdně 1 až 2 porce ryb* (à 150 g, nejlépe tučné ryby jako makrela, losos, tuňák nebo sled), *týdně nejvýše 3 porce nízkotučného masa a/nebo uzenin* (celkem nejvýše 300 – 400 g), *týdně nejvýše 3 vejce*,- *denně 1 až 2 polévkové lžičce rostlinného oleje* (jako olivový, řepkový, ořechový, sojový, lněný, sezamový, slunečnicový, z kukuřičných klíčků, ze semen dýně nebo hroznů), *ořechů nebo semen*, úsporně používat pomazánkové tuky, tuky na pečení (máslu, margariny, sádlo) a mléčné výrobky s vysokým obsahem tuku (šlehačka, smetana),- *velmi omezeně* (nejvýše jednou denně) potraviny bohaté na tuky, cukr, sůl a energeticky bohaté nápoje. Ke kořenění se doporučují čerstvé nebo sušené bylinky, sůl nejvýše 6 g denně, odřící si silně solené opékané potraviny, křupky, solené ořechy, slané hotové omáčky/zálivky.



Výživová pyramida má 7 stupňů (schématicky od nejvýznamnějších - odspodu): - nápoje,- ovoce/zelenina/luštěniny;- výrobky z obilí; mléko/sýry/olej; - ryby/vejce/maso/výrobky z nich;- máslo/smetana a výrobky z nich, - sladkosti/cukrářské výrobky/slané snacky/“fast food“/limonády. Kromě výživy patří ke zdravému životnímu stylu i pravidelný pohyb – nejméně 3,5 h týdně, především je potřebná každodenní chůze pěšky, do schodů nebo pravidelné sportování. V r. 2011 se počítá se zveřejněním výživové pyramidy pro těhotné ženy. Ernährung, 34, 2010, č. 11, s. 453-454.

Ostatní informace:

K A L O K A G A T H I E

Fórum výchovy ke zdraví XIV

pod záštitou **kanceláře Světové zdravotnické organizace v ČR,**
ministra školství, mládeže a tělovýchovy ČR, **Mgr. Josefa Dobeše**

a náměstků ministra zdravotnictví pro ochranu a podporu veřejného zdraví a hlavního hygienika ČR
MUDr. Michaela Víta, Ph.D.

15. – 17. dubna 2011, zahájení ve 14:00 hod. v **Benešově u Prahy,** Vzdělávací středisko IMS, Ke
Stadionu 1918

akreditace MŠMT ČR: 9004/2009-25-163

Nabídka pro školy:

Akreditované vzdělávací programy

Státní zdravotní ústav nabízí nejen pro pedagogy působící v mateřských, základních a středních školách ČR akreditované vzdělávací programy:

1. Jak si vytvořit školní vzdělávací program (kurikulum) podpory zdraví v MŠ
2. Jak si vytvořit školní vzdělávací program školy podporující zdraví
3. Učíme se navzájem
4. Poradce - Lektor programu Škola podporující zdraví
5. Autoevaluace v mateřských školách využívajících Kurikulum podpory zdraví v MŠ
6. Jak se stát Školou podporující zdraví
7. Prevence úrazů a násilí na základních školách
8. Prevence poruch příjmu potravy
9. Jak se (ne)stát závislákem
10. Vzdělávání v oblasti prevence HIV/AIDS

Akreditace byla udělena Ministerstvem školství dne 5.11.2010 pod č.j. 25 787/2010-25-633

Kontakt : Odbor podpory zdraví a hygieny mladistvých SZÚ

MUDr. Kernová tel. 267 08 24 93, mail kernova@szu.cz

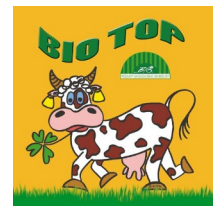
Na neuspokojivém zdravotním stavu se významně podílela a dosud podílí nevhodná skladba výživy (nadměrný energetický přívod, převaha živočišných tuků, jednoduchých cukrů, soli, stále ještě nedostatečná konzumace vlákniny, zeleniny a ovoce), i když v posledních letech došlo ke změnám ve spotřebě potravin, které je možno pokládat za pozitivní. Současný stav výživy populace v ČR není, přes některá zlepšení, uspokojivý. Zatímco doporučené dávky potravin jsou v ČR prakticky dodrženy u cereálií, spotřeba zeleniny je pouze asi na 60 % doporučení, spotřeba ovoce asi na 65 % doporučení a mléka asi na 60 % doporučení. Spotřeba masa je asi o 20 % vyšší než je doporučení. Vhodné potraviny dokáží snížit riziko mnoha chorob. (Zdraví 21, cíl 11.)

ICBP: Vzdělávací programy pro děti na CD



- [Hledej s myškou zdravé potraviny](#) (hra pro děti)
- [BIO TOP. Produkty ekologického zemědělství](#) (hudební program pro 1. stupeň ZŠ na téma biopotraviny a ekozemědělství)
- [Pět klíčů k bezpečným potravinám](#) (hudební program pro MŠ zaměřený na výchovu ke správným hygienickým návykům)

Přehled informačních letáků ICBP a publikací pro spotřebitele



ICBP	<ul style="list-style-type: none">- Informační centrum bezpečnosti potravin (I)- Informační centrum bezpečnosti potravin (II)*- Informační centrum bezpečnosti potravin (III)*
Školní mléko	<ul style="list-style-type: none">- Proč pít školní mléko ? (I)- Proč pít školní mléko? (II)- Školní mléko (pexeso)*
Zdraví	<ul style="list-style-type: none">- Každodenní cesta ke zdraví*- Pět klíčů k bezpečnému stravování*- Pět klíčů k bezpečnému stravování* (modifikace původního letáku určená dětem)- Základní pravidlo osobní hygieny – mytí rukou*- Listerióza*- Co jsou biopotraviny? Kdo je ekolog. zemědělec?*
Spotřebitel	<ul style="list-style-type: none">- Bezpečnost potravin*- Průvodce označování potravin*

<ul style="list-style-type: none"> - Rady pro nakupování potravin* - Potravinářská aditiva* - GMO – Otázky a odpovědi* - Křížová kontaminace potravin* - Správné uchovávání potravin a pokrmů v chladničce* - Kvalita ryb v českých a moravských tocích* - Skopové a jehněčí maso* - Jak číst etikety?* - Zdravé potraviny (pexeso)* - Víš co jíš?* - Surové mléko - chutně a bezpečně - Víš, co jíš? (pexeso)*

Pozn.: Publikace označené *) jsou k dispozici v tištěné podobě a to zdarma. Jejich zaslání v omezeném počtu výtisků si lze objednat u pana Deutsche na adrese olaf.deutsch@mze.cz, tel. 607 886 278; **) distribuuje SVS ČR

Přednášky a výukové programy

Informační centrum bezpečnosti potravin za finanční podpory Ministerstva zemědělství nabízí bezplatně zajímavé hudebně-vzdělávací programy pro děti předškolního věku, zábavné výukové programy pro žáky prvního stupně základních škol a dále odborné přednášky pro dospělé spotřebitele. Výukové programy vycházejí z doporučení Světové zdravotnické organizace (WHO) „5 klíčů k bezpečnému stravování“ a tématicky zahrnují problematiku zdravé výživy, základních hygienických a stravovacích návyků a rovněž i informace o alimentárních onemocněních: ptačí chřipce, žlutence, BSE, úplavici, salmonelóze, botulizmu a parazitů v potravinách.

Na realizaci programů pro děti se podílejí Sdružení Tereza a hudební skupina Vanda a Standa. Přednášky pro dospělé jsou zajišťovány ve spolupráci s odborníky z 3. Lékařské fakulty Univerzity Karlovy.

Více informací o akcích pro děti a dospělé lze získat prostřednictvím ICBP, kontaktní osoba: Olaf Deutsch (tel.: 607 886 278, 227 010 249, mail: deutsch@uzpi.cz) nebo na internetových stránkách realizátorů: Vanda a Standa (předškolní děti) a Sdružení Tereza (školní děti), u kterých si lze programy rovněž objednat - www.vandaastanda.cz, www.terezanet.cz.

Víte, že

v těle 70kg dospělého člověka se nachází asi 1 kg vápníku.

V ČR se v roce 2009 spotřebovalo celkem 249,7 kg mléka na osobu a rok. Školní mléko z toho tvoří 1,5% spotřeby mléka. Konzumní mléko 59,7 kg. Ostatní tvoří máslo 5 kg, sýry 13,4 kg, tvaroh 3,3 kg, zakysané a ostatní mléčné výrobky. Tavené sýry představují spotřebu 6,5 kg na osobu a rok. Patříme mezi velmi s konzumací tavených sýrů.

Název Cereálie pochází z mytologie a je odvozen od her, které oslavovaly bohyni Ceres, patronku dobré úrody.

Víte, co je Tritikale?

Druh tritikale – žitovec (*Triticosecale* Wittm) je uměle vytvořený mezidruhový kříženec pšenice sete a žita setého, kde původní mateřskou rostlinou je pšenice a otcovskou žito. Rodové označení *Triticosecale* je složeninou latinského označení pšenice (*Triticum*) a žita (*Secale*). Odrůdy mají geneticky fixovaný vysoký výnosový potenciál, jsou tolerantnější k horším pěstitelským podmínkám než pšenice a vykazují dobrý zdravotní stav. U nás se pěstují ozimé odrůdy, existují ale i jarní formy. Zrno tritikale má nápadně velkou obilku, u některých odrůd se svažtělým povrchem. Potravinářské využití tritikale je především pro výrobu mouky na chléb, jehož receptura se ale musí upravovat vzhledem k tomu, že tritikale nemá stejný obsah lepku jako pšenice. Stále nedocenenou vlastností tritikale je vysoká krmná hodnota jeho zrna, která je daná vyšším obsahem bílkovin a příznivou skladbou

aminokyselin, především vyšším obsahem lyzinu. Jak vyplývá z tuzemských i zahraničních údajů, ve srovnání s pšenicí má až dvojnásobný podíl rozpustných bílkovinných frakcí.

Kwashiorkor (kvašijorkor)

náleží mezi obecné malnutrice (nesprávná, špatná výživa) a je způsoben nedostatečným příjmem bílkovin a relativním nebo absolutním nadbytkem sacharidů u dětí, které nepřijímají potraviny živočišného původu. Stav se projevuje otoky, kožními změnami, průjmy, chudokrevností, snížením imunity, psychomotorickými změnami až mentálním zaostáváním.

(upraveno podle: Černá, M. in. Bencko, V. a kol.: Hygiena, UK Praha 2002).

Abdominální obezita – ukládání tuků v břiše a na hrudi, součást metabolického syndromu, který spočívá ve zvýšené hladině krevního tlaku, tuků v krvi, zvýšené glykémii a vyššímu obvodu pasu (ženy vyšší jak 88 cm, muži vyšší jak 102 cm).

Informace zdravotního ústavu:

- V MŠ se ve ŠJ stravuje 83 % pětiletých,
- v ZŠ se ve ŠJ stravuje 71 % třináctiletých,
- v SŠ se ve ŠJ stravuje 64 % sedmnáctiletých,
- školní jídelna představuje 35 % energetického příjmu za den.

Informace z bezpečnosti potravin

Reakce na dotazy k:

Nežádoucí reakce na potravinářská aditiva

Používání potravinářských aditiv při výrobě potravin je velmi přísně regulováno legislativními předpisy. Ty přesně vymezují potraviny, při jejichž výrobě se nesmí používat určité typy aditiv, popř. lze používat pouze omezený počet přídatných látek. Prostřednictvím těchto předpisů se zajišťuje, že nedojde při běžné konzumaci potravin k překročení hodnot ADI pro jednotlivá aditiva. Některá aditiva nemají stanovenou hodnotu ADI a smějí se používat jen v nejnižším množství, které je nezbytné k dosažení požadovaného technologického účinku, tzv. quantum satis (QS). Obecně platí, že potraviny uváděné na trh podle platných předpisů jsou bezpečné, tj. zdravotně nezávadné. Přesto se může stát, že některá potravinářská aditiva mohou u zvláště citlivých jedinců vyvolat některé nepříznivé reakce. V naprosté většině případů nejsou tyto reakce takového charakteru, aby ohrožovaly život. Nežádoucí reakce na aditiva jsou většinou neimunologické povahy, a proto se jedná o intoleranci (tj. nesnášenlivost) příslušné sloučeniny, ne o skutečnou alergii. Někdy se tyto reakce na aditiva označují jako pseudoalergie. Mezi aditiva dávaná do souvislosti s nežádoucími reakcemi, které se podobají alergii, patří především: – siřičitany (konzervant): mohou způsobovat zrudnutí, otok hrdla, svědění úst a pokožky a v některých případech i astma; – benzoany a parabeny (konzervant): vyvolávají symptomy u osob s chronickou kopřivkou (u 10–20 % těchto osob se projevuje intolerance k benzoanu, popř. parabenu); zřídka dochází k astmatu; parabeny, které se často používají v kosmetických a farmaceutických přípravcích na kůži, mohou způsobovat kontaktní dermatitidu; benzoany a kyselina sorbová mohou způsobovat lokální reakce při kontaktu s pokožkou, zvláště u dětí, které si potravinou ušpinily obličej; – tartrazin a jiná azobarviva: mohou vyvolávat kopřivku; ověřuje se, zda tyto látky nemají vliv na astma a hyperaktivitu (poruchy chování) u dětí; – glutamát sodný (MSG, zvýrazňovač chuti): v r. 1968 byl popsán tzv. „syndrom čínské restaurace“ (napětí v oblasti hrudníku, nauzea, pocit horka ve tváři a hrdle, bolesti hlavy a pocení); nezávadnost MSG se trvale prověřuje, zvláště se sleduje vliv na astmatiky; – aspartam (náhradní sladidlo): výskyt kopřivky u některých osob neprokázaly další studie; – BHA a BHT (antioxidanty): výskyt kopřivky u některých osob; – dusičnan sodný (konzervant): uvádí se, že dávka 20 mg může způsobovat bolesti hlavy, vyrážku a problémy trávení. Skutečnou alergickou reakci, do které se zapojuje imunitní systém člověka, vyvolávají látky bílkovinné povahy, a to rostlinného i živočišného původu. Existuje osm hlavních skupin potravin (4 živočišné, 4 rostlinné), které se hlavní měrou podílejí na alergické reakci. Jsou to: – živočišného původu: mléko, vejce, ryby, korýši (garnát, humr, krab aj.), – rostlinného původu: podzemnice (burské oříšky), sója, ořechy, cereálie obsahující lepek (pšenice).

Pokud se potravinářské aditivum vyrábí z přírodního zdroje, který spadá do některé z těchto skupin potravin, existuje určitá pravděpodobnost, že nepatrná bílkovinná příměs v aditivu může vyvolat nežádoucí alergickou odezvu. To může být případ různých gum z čeledi *Luguminosae*, modifikovaných pšeničných škrobů aj. Proto aditiva vyvíjená pro tzv. potraviny nového typu, např. aditiva vyrobená z geneticky modifikovaných surovin, se důkladně prověřují z hlediska možných alergických reakcí.
(použit článek uveřejněný na webu bezpečnost potravin.cz)

Kontrola používání aditiv ve výrobcích

Kontrola aditiv ve výrobcích na trhu

V rámci EU byl zaveden systém rychlého varování pro potraviny a krmiva (Rapid Alert System for Food and Feed, RASFF), který slouží pro ohlašování rizikových potravin a krmiv za účelem zamezení jejich uvádění do oběhu nebo za účelem jejich stažení ze společného evropského trhu. Systém RASFF je zřízen ve formě sítě, která zahrnuje Evropskou komisi, členské státy Evropské unie a Evropský úřad pro bezpečnost potravin. Hlášení do tohoto systému za Českou republiku zajišťuje Státní zemědělská a potravinářská inspekce. Evropská komise, DG Sanco na svých internetových stránkách zprostředkovává od května 2003 výsledky týdenních hlášení (notifikací) podaných v rámci tohoto systému. Hlášení související s použitím potravinářských aditiv se týkají: * použití nepovolených aditiv (např. barviv Sudan I–IV do koření a kořeníčích přípravků); * nepovolené použití schválených aditiv do výrobků (především barviv a konzervačních prostředků);

* použití schváleného aditiva ve vyšší koncentraci, než povoluje legislativa EU (především konzervační prostředky).

Ve výročních zprávách Evropské komise o fungování systému RASFF se uvádí, v kolika případech byla potravinářská aditiva předmětem podaných hlášení za příslušný kalendářní rok. Evropská komise se rovněž zabývá kontrolou spotřeby potravinářských aditiv. Na základě tzv. "spotřebního koše" se vyhodnocuje, zda příjem určitého aditiva nepřekračuje povolené limity (hodnoty ADI). Pokud se zjistí, že ano, Evropská komise iniciuje změnu legislativy tak, aby se limit denního příjmu nepřekračoval. Spotřebu aditiv v ČR sleduje Státní zdravotní ústav (SZÚ). Pozornost se zaměřuje především na sladidla, konzervační prostředky a barviva. Zjistilo se, že určité obavy může představovat příjem oxidu siřičitého, zvláště u dětí. Kontrola na základě nových vědeckých poznatků. Posuzování zdravotní nezávadnosti potravinářských aditiv je nepřetržitý proces. Jestliže se na základě nových vědeckých poznatků dojde k názoru, že určité aditivum schválené pro používání může představovat zdravotní riziko, iniciuje Evropská komise nové prověřování jeho bezpečnosti, které zajišťuje Evropský úřad pro bezpečnost potravin. V roce 2007 se Evropská komise rozhodla, že nově prověří zdravotní nezávadnost asi 300 existujících potravinářských aditiv.
(použit článek uveřejněný na webu bezpečnost potravin.cz)

Informace z přednáškového cyklu „Den s mlékem na MENDELU“ v rámci Ingrových dnů dne 2.3. 2011 Brno

Pod hlavičkou projektu ESF Operačního programu pro konkurenceschopnost a Investice do rozvoje vzdělávání proběhla jedna z akcí pořádaných pro zájemce v oblasti mlékárenství, která sledovala stav tohoto oboru u nás, dále se věnovala otázce zda je skutečně biomléko lepší, mýtům a pověrám o mléku, co Čech, to odborník na výživu, jak charakterizovat dobrý sýr, laktózovou toleranci versus laktózovou intoleranci, nejen kravským mlékem živ je člověk a životu ve sklenici mléka. Za přítomnosti předních českých odborníků z řad vysokoškolských pedagogů, vedoucích vědeckých pracovišť a odborníků přímo z terénu byly představeny zájemcům současné podmínky a způsob výroby mléka u nás a ve světě, statistické srovnání produkce jednotlivých mléčných výrobků, biodynamické zemědělství ve vztahu k produkci mléka, hygiena výroby mléka a mléčných výrobků, nežádoucí patogeny v mléce, úroveň veterinární péče a hygieny, činnost dozorových orgánů na evropské a světové úrovni. Podány informace o evropském projektu školní mléko, vývoj cen mléka a mléčných produktů do budoucna.

Výtah z přednášky T. Dornera na Výroční konferenci Rakouské společnosti pro výživu 2010 – ÖGE Jahrestagung 2010

U osob s vysokým krevním tlakem je omezení příjmu soli bezpochyby důležitým nefarmakologickým opatřením. Smysluplnost všeobecného snižování příjmu soli je však kontroverzně diskutována. WHO (Světová zdravotnická organizace) doporučuje kvůli ochraně před kardiovaskulárními chorobami příjem nejvýše 5 g/den, obvyklá spotřeba se pohybuje mezi 8 – 12 g za den.

Vliv vysoké spotřeby soli: Dlouhodobá pozorování ukazují, že primární hypertonie se vyskytuje v zemích, v nichž se sůl do potravin přidává, zatímco v zemích s nízkou spotřebou soli není toto zvýšení krevního tlaku ve stáří pozorováno. Kromě chorob souvisejících s vysokým krevním tlakem, může mít vysoká spotřeba soli vliv i na: - zvýšení četnosti srdečně-cévních onemocnění a výskytu příhod jako je srdeční infarkt či mozková mrtvice, - vznik jednostranné ventrikulární hypertrofie a srdeční nedostatečnosti, - zvýšení rizika selhání ledvin, - zvýšení vylučování vápníku močí, a tím zvýšení rizika osteoporózy, - negativní vliv na endoteliální (výstelka cév a srdce) funkce.

Vliv omezené spotřeby soli: Při významném snížení příjmu soli (1 g/den) reaguje 10 – 15 % osob mírným zvýšením krevního tlaku, což však se projevilo jen při krátkodobých pokusech. Nízký obsah sodíku (hyponatriemie), který je pozorován u starých osob není způsoben nedostatečným přísunem soli.

Citlivost na sůl: Změny krevního tlaku v reakci na konzumaci soli jsou silně individuální. Osoby s metabolickým syndromem jsou citlivější.

Vzhledem k tomu, že je potvrzeno, že většina přijímané soli pochází ze zpracovaných potravin, nikoli z prisolování pokrmů připravených v domácnosti, je pro snižování příjmu soli potřeba provádět příslušná opatření především v potravinářském průmyslu.

Odpovědi na dotazy

Dotaz: Je možné nařídit zaměstnanci dovolenou z důvodu nemoci dětí a žáků ve škole a to před odpracováním poloviny pracovní doby a na druhou polovinu pracovního dne udělit dovolenou?

Odpověď: Dobu čerpání dovolené určuje zaměstnavatel podle rozvrhu čerpání dovolené vydaného s předchozím souhlasem odborové organizace tak, aby si zaměstnanec mohl dovolenou vyčerpat zpravidla vcelku a do konce kalendářního roku, ve kterém právo na dovolenou vzniklo. Zaměstnavatel nemůže přijít v daný den nebo dokonce v polovině směny s tím, že vám určuje dovolenou na tento den. (zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce § 217)

Otázka: Do dnešního dne, po změně tabulek od 1. ledna t. r., nám v kuchyni nebyl předložen platový výměr k podpisu a nebo chce zaměstnavatel zpětné datum. Je to v souladu s předpisy?

Odpověď: Dojde-li ke změně skutečností uvedených v platovém výměru, je zaměstnavatel povinen skutečnost zaměstnanci písemně oznámit včetně uvedení důvodů, a to nejpozději v den, kdy změna nabývá účinnosti. (zákon č. 262/2006 Sb., ZP, § 136)

Dotaz: Je možné, aby se o děti v mateřské škole staraly uklízečky. Jedná se o umývání dětí, pomoc při krájení pokrmů na talíři a nebo opětovné nalití čaje do hrnečků?

Odpověď: Pokud jde o pomoc při umývání dětí nebo při oblékání, je možné, aby učitelce vypomáhal i jiný ředitelem školy určený pověřený zaměstnanec než pedagogický pracovník. Obdobná situace je i u ostatních činností, které souvisí s výchovou nebo sebeobsluhou dětí. Rovněž platí, že vypomáhat může i jiný zaměstnanec určený ředitelem školy, který je řádně poučen. Obecně lze vyjít z vyhlášky č. 263/2007 Sb., kterou se stanoví pracovní řád pro zaměstnance škol a školských zařízení zřízených MŠMT, krajem, obcí nebo dobrovolným

svazkem obcí, z § 6 (dohled nad žáky může vykonávat vedle pedagogického pracovníka i jiný zletilý zaměstnanec školy...).

Dotaz: Je škola povinná zajistit dozor nad žáky v průběhu volné hodiny určené na oběd žáků, je za ně v této době odpovědná?

Odpověď: Ředitel školy nebo školského zařízení v souladu s platnou vyhláškou určuje provádění dohledu nad žáky a vychází přitom z konkrétních podmínek a přihlíží zejména k vykonávané činnosti, věku žáků a jejich rozumové vyspělosti, dopravním a jiným rizikům. Určené limity, ze kterých můžete vycházet při posuzování situace školy, jsou uvedeny v odstavci třetím § 6 vyhlášky č. 263/2007 Sb.

Otázka: Je možno uzavřít školní jídelnu a nebo celou mateřskou školu např. o jarních nebo velikonočních prázdninách, když je ve školce 5 dětí a provoz je tak prodělečný?

Odpověď: Provoz mateřské školy lze ze závažných důvodů a po projednání se zřizovatelem omezit nebo přerušit i v jiném období než v červenci a srpnu (vyhl. č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání). Za závažné důvody se považují organizační či technické příčiny. Pokud je mateřská škola v provozu je povinnost hmotně zabezpečit děti v době pobytu ve škole, to znamená, že bude zajištěno školního stravování.

Otázka: Má zřizovatel za povinnost provádět ve škole, kterou zřizuje, pravidelný účetní audit? Nebo musí škola o tuto kontrolu zřizovatele sama požádat?

Běžnou účetní kontrolu u svých škol vykonávají zřizovatelé podle standardních postupů (kontrola hospodaření, účetní závěrka, výroční zpráva). U soukromých škol zřizovatel žádá o účetní audit, kterému se v souvislosti na dotace ze státu zavazuje. Finanční kontrolu vykonává také ČŠI, a to u veřejných škol a škol soukromých zpravidla za tři roky, kde je zřizovatelem MŠMT, každoročně.

Otázka: Jakým způsobem zabezpečit stravování dětem v mateřské škole, jejíž provoz je až 12 hodin denně.

Odpověď: Vyhláška č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání v § 1 stanoví podrobnosti a podmínky provozu. Mateřská škola s celodenním provozem poskytuje dětem vzdělávání déle než 6,5 hodiny denně, nejdéle však 12 hodin denně. Délce pobytu dítěte v mateřské škole musí být přizpůsobeno i hmotné zabezpečení, to znamená poskytnuto školní stravování v rozsahu daném vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, kde v § 4 vyhlášky o školním stravování je uveden rozsah služeb školního stravování. (Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem.). Případný zájem zákonných zástupců o zajištění snídaně v mateřské škole nebo další svačiny nad rámec školního stravování v zařízení neinternátního typu by mohl být realizován pouze v rámci doplňkové činnosti za plné úhrady nákladů spojených s výrobou těchto dalších denních jídel.

Otázka: chtěla jsem se zeptat na způsob správného rozmrazování. Např. když dám zmražená kuřecí stehna bez rozmrazení zvolna péci, nebo zmražené maso na polévku bez rozmrazení vařit, je to špatně? Je třeba rozmrazit je předem?

Ztrácí se tím chuť, vitamíny nebo se množí bakterie?

Odpověď: Maso drůbeže představuje dosud jednu z hlavních příčin hlášených onemocnění alimentárního původu.

Z rozsáhlého šetření provedeného v uplynulých letech na drůbežích jatkách vyplynulo, že povrch poražené drůbeže po osprchování a vychlazení byl kontaminován u 26 % odebraných vzorků.

Většina poražené drůbeže se zmrazuje jako dělená nebo vcelku, a proto je nutno mít na paměti, že i po zmrazení původci alimentárních onemocnění zůstávají přítomni jak na povrchu, tak i v tělní dutině celé drůbeže. Této skutečnosti odpovídají i opatření, která je nutno učinit při manipulaci se zmrazenými potravinami (Nařízení ES č.852/2004 o hygieně potravin).

Nelze proto souhlasit s navrhovaným postupem, který spočívá v nekontrolovaném rozmrazování kuřecích stehen přímo v konvektomatu nebo v pečici troubě bez předchozího rozmrazení – rozhodující je zde použití vyšší teploty určené pro vlastní tepelnou úpravu pokrmu.

Při vynechání důležitého technologického kroku - rozmrazení - není možné posoudit surovinu, nelze provést její dočištění, oplach a okapání, při kterém se významně sníží množství přítomných mikroorganismů.

Zmražená kuřecí stehna lze asi jen obtížně osolit a případně okořenit.

Pro vkládání nerozmraženého masa do vody k přípravě polévky je situace poněkud jiná, ale platí zejména to, že nerozmražené maso lze obtížně sensoricky posoudit, zda je jeho jakost v pořádku. Obavy, že by rozmrazování způsobilo ztrátu chuti, nebo významný úbytek vitamínů nebo minerálních látek nejsou na místě, rozhodující je zachování zásad správné praxe a bezpečnosti pokrmů.

Jak správně rozmrazovat potraviny je uvedeno v příručce **Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách - část I**, str. 23 - elektronická verze z které cituji:

„Pokud potravina před kuchyňskou úpravou vyžaduje rozmrazení, nestanoví-li výrobce jinak, provádí se v přípravě, popřípadě v pracovním úseku za použití speciálního technického zařízení nebo chladicího zařízení s teplotou nejvýše +4 °C. Technickým zařízením mohou být např. konvektomaty, mikrovlnné trouby apod., vybavené programem pro rozmrazování potravin za předpokladu, že bude zajištěno důkladné rozmrazení a bezprostředně bude následovat tepelná úprava. Rozmrazování lze připustit pod tekoucí pitnou vodou při teplotě nepřevyšující +21 °C po dobu nepřesahující 4 hodiny. Jiným způsobem rozmrazovat potraviny je možné pouze na základě řádně vypracovaného a ověřeného postupu na principu HACCP. Rozmrazování při kuchyňské teplotě je nepřípustné. Rozmražené potraviny se nesmí znovu zmrazovat.“

Otázkami nutnosti opatrné manipulace s drůbežím masem a správné praxe při hrubé přípravě potravin, tedy i rozmrazování jsme se také již zabývali ve Zpravodaji pro školní stravování č.6/2007, str. 89 a v č. 3/2009, str. 41.Na dotaz odpovídal MVDr. Pavel Otoupal

Otázka: Je možno připravovat ve školní jídelně pokrmy, které se vztahují k různým svátkům (postní dny) nebo podle místních zvyků ?

Odpověď: Školní stravování se řídí výživovými normami stanovenými v příloze č. 1 vyhl. č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění. Tyto výživové normy, které vychází z průměrné měsíční spotřeby vybraných druhů potravin na strážníka a den v gramech, věkové skupiny strážníků a druhu poskytovaných jídel respektují výživové potřeby dětské populace. Sestavy jídelních lístků musí splňovat průměrnou spotřebu potravin tak, aby bylo zajištěno dosažení těchto výživových norem. Z celkové denní výživové dávky se počítá v průměru 18% na snídani, 15% na přesnídávku, 35% na oběd, na odpolední svačinu 10% a 22% na večeři. Jakým způsobem tyto výživové normy stravovací zařízení naplní je plně v jeho kompetenci. Musí být respektovány zásady zdravé výživy a zajištěna pestrost

podávané stravy. Různé trvalé odlišnosti od tohoto běžného stravovacího režimu lze uplatnit v případě, že s tím souhlasí všichni zákonní zástupci nezletilých strážníků nebo zletilí strážníci, a nebo kde lze uplatnit podávání jídel na výběr a i tak jsou splněny všechny nutriční požadavky dané vyhláškou. Pokud se jedná o přípravu pokrmů regionálního charakteru, které vyhovují podmínkám školního stravování (např. složením a opracováním surovin), lze jimi dosavadní receptář pokrmů rozšířit a podávanou stravu zpestřit.

Otázka: Mohou děti samy řešit nadváhu?

Odpověď: Děti neřeší nadváhu s odborníky, ale zkoušejí většinou různé nesmyslné diety samy. Redukční diety poškozují dětský organismus ve vývoji. V posledních letech se objevuje čím dál větší skupina dětí, které trpí nadváhou a není zájem zaběhnuté zvyklosti měnit. Obézní děti jsou vystaveny v kolektivu neúměrnému společenskému tlaku, setkávají se se šikanou od spolužáků a rozvíjejí se u nich úzkostné stavy. Hladovkou nebo vyloučením některých základních živin se ničeho nedosáhne. Odborník může poradit dítěti a jeho rodičům se správným stravováním a citlivě stanovit individuální program s odpovídajícími pohybovými aktivitami.

Nejúčinnější pomocí je změna životního stylu celé rodiny. Cílem by měla být změna hodnotového systému. Na začátku by měla být změna nenásilná, vnímaná jako přirozený pohyb jako je rychlá chůze, tanec, jízda na kole, chůze pěšky do schodů, plavání, bruslení, společné sportovní hry. Vhodné výukové programy, soutěže, besedy, informace ze školy jsou prvním krokem k pomoci.

Na pomoc může i nová soutěž „SAPERERE – vědět, jak žít!“ MŠMT ČR vyhlásilo ve Věstníku pod. č.j. 13595/2010-51 1 ročník celostátní soutěže pro žáky 2. stupně základních škol a žáky všech typů středních škol se znalostí v oblasti zdravého životního stylu včetně zdravé výživy. www.saperesoutez.cz.

Otázka: Bude strava ve školní jídelně dražší?

Odpověď. Na začátku nového roku bývá vždy příležitost upravit ceny služeb, školního stravování nevyjímaje. Materiálové a režijní náklady zaznamenaly v poslední době řadu změn. Nermalou měrou se do změny promítla změna a způsob výpočtu sazby DPH. Ceny energií byly doposud jednou z nejdražších položek, ale roste i cena vodného a stočného, významnou položkou v cenových kalkulacích budou i ceny potravin. Podle srovnání maloobchodních cen za uplynulé tři roky zpátky podle ČSÚ spotřebitelské ceny vzrostly o 0,2% měsíčně a o 2% meziročně. Zvýšení cen je způsobeno růstem cen brambor, zeleniny, ovoce, mouky a pekárenských výrobků. Rovněž i cena másla a mléka a mléčných výrobků vzrostla meziročně o 9%. Naopak klesla cena cukru, masa a vajec.

Po realizaci vládních úsporných opatření v oblasti platů lze očekávat, že mzdové náklady jídelen poklesnou, což se objeví v cenové kalkulaci v dalším časovém období.

Je třeba vzít v úvahu, že zvýšení cen potravin a následné promítnutí do finančního normativu může být pouze do horní hranice stanové vyhláškou č. 107/2005 Sb., v platném znění, ale především v návaznosti na plnění hodnot spotřebního koše.

Jednoduchý propočet: provařeno za měsíc/tři měsíce : počet vydaných obědů za měsíc/tři měsíce = rozdíl (částka, o kterou je třeba zvýšit příspěvek na stravu = finanční normativ na potraviny). Pokud se jedná o doplňky (přesnídávky a svačiny v mateřské škole) porovnat potravinové náklady doplňkové stravy z výdejků potravin za měsíc s celkovým finančním normativem na doplňková jídla za příslušné období a vzniklý rozdíl je částka, o kterou je možné upravit příspěvek na stravném a finanční normativ na potraviny.

1/ Je vhodné používat k úpravě pokrmů ve školním stravování římský hrnec ? - Podle návodu na (jeho) údržbu se nemýje žádnými saponáty ani žádnými jinými prostředky, pouze se vyplachuje horkou vodou. Je hygienické takové kuchyňské vybavení používat ?

2/ Je možné používat hygienické vlhké papírové utěrky na otření pracovních ploch v kuchyni?

O d p o v ě d i :

ad 1/ „Římský hrnec“ - použití ve školním stravování.

Tzv. „římský hrnec“ je nádoba z vypalované keramiky neopatřená vrchní glazurou, která by oddělovala samotnou keramickou vrstvu od prostředí určeného pro tepelnou úpravu potravin. Již z této definice vyplývá, že proti použití této nádoby k tepelné úpravě potravin, případně i k uchovávání potravin, nelze prakticky nic namítat, pokud je tato nádoba používána v souladu s doporučeními uvedenými v návodu k použití této nádoby.

Z materiálové povahy samotné nádoby lze usuzovat, že římský hrnec lze s výhodou používat jen k některým druhům úpravy a uchovávání potravin. Dobře může posloužit například k pečení a k prodloužené úchově teplých pokrmů, případně i k dlouhodobé úchově některých studených pokrmů.

Samostatným problémem je mytí takových nádob jako je římský hrnec. Použití saponátových nebo i jiných detergentů pro mytí těchto nádob je naprosto nevhodné. Toto speciální nádobí je možné účinně a dobře umývat horkou vodou (doporučuji více než 70° C), a to opakovaně, tj. po hrubém omytí použít k novému mytí co nejteplejší vodu, která dokonale rozpustí všechny tuky a nahradí tak použití detergentů. Je logické, že samotná keramická nádoba by měla být před mytím rozehřátá, aby používanou vodu příliš neochlazovala. - Otázkou je praktické využití takových nádob v provozech školních kuchyní.

ad 2/ Použití hygienických vlhkých papírových utěrek na otření pracovních ploch v kuchyni ?

„Vlhkých papírových utěrek“ je více druhů. Jsou utěrky trvale vlhké určené např. pro čištění skleněných ploch při cestách v automobilech, jsou také papírové utěrky určené k použití v předem připravených desinfekčních roztocích. Také složení těchto desinfekčních roztoků se liší. Toto je třeba vyjasnit. V každém případě je třeba si uvědomit, že použití VLHKÝCH, tedy např. desinfekčním nebo jiným prostředkem napuštěných papírových utěrek, je možné jen tehdy, kdy po tomto ošetření bude následovat otření nebo lépe omytí ošetřené pracovní plochy suchou utěrkou (papírovou nebo bavlněnou) tak, aby na pracovní ploše určené pro styk s potravinami nezůstaly žádné zbytky desinfekčních nebo jiných chemických prostředků. Použití papírových utěrek je rozhodně lepší než používání utěrek bavlněných, často znečištěných opakovaným používáním bez vyprání, nejednou také napadených plísněmi. 21. 2. 2011 MUDr. Jan Ševčík

Dotaz:

Je možno nakupovat žvýkačky (projekt Zdravé zuby) z finančního normativu na potraviny?

Odpověď:

Finanční normativ na potraviny ve školním stravování slouží k nákupu potravin, které by měly zabezpečit výživové požadavky dané věkové kategorie (výživové normy, tzv. spotřební koš). Žvýkačka je pochutina a není potřebnou komoditou pro výpočet spotřebního koše. Myslím si, že nákup žvýkaček z prostředků na školní stravování není vhodný.

Dotaz:

Dítě nastoupilo do mateřské školy a je stále nemocné, nemá na to vliv i stravování?

Odpověď:

Dokud byl potomek s vámi doma, nemohl se s viry tak často potkávat a předškolní zařízení je ideální pro množení virů. Malé děti nemají ještě pevně vypěstované hygienické návyky (nemýjí si ruce, dokud jim to není připomněno, neumí pořádně smrkat) a nemají pořádně vytvořenou imunitu, která vydrží během šesti let života a utváří i kontakt s chorobami.

Velmi záleží na přísunu vyváženého jídla s vitamíny, stopovými prvky. Strava by měla obsahovat bílkoviny, protože díky nim se vytvářejí protilátky v těle. Prebiotika a probiotika v mléčných výrobcích napomáhají tomu, že se v těle drží tak zvané přátelské bakterie, které rovněž ničí nežádoucí mikroorganismy. Každý den by dítě mělo sníst dvě porce ovoce a tři porce zeleniny, libové maso, ryby, celozrnné pečivo, chléb, luštěniny, rostlinné oleje. Školní stravování ke splnění těchto bodů velmi přispívá. Tři denní dávky jídla pro dítě zajišťuje školní jídelna, která při splnění podmínek spotřebního koše potravin plní výživové požadavky

dané věkové kategorie. Strava však nezmůže úplně všechno. Imunitu posiluje i psychická pohoda dítěte. Proto dítě vyvarujte rychlému vstávání, jídlu za pochodu, řešení nepříjemných situací za přítomnosti dítěte, pokud není dítě zdravé, neposílejte ho do školky. Posílení imunity prospívá i pravidelný pohyb venku na čerstvém vzduchu, ale také i dostatečný přísun tekutin.

Otázka: V televizních zprávách proběhla negativní informace o rybím masu z vietnamské ryby pangasius. Můžeme toto maso bez obav podávat dětem?

Odpověď: V den dotazu nebylo na důvěryhodných serverech k dispozici více materiálů, než ty, které uvádím níže:

Klamavé označení filetů z pangase



Článek: 109173 ; Vydáno: dnes ; Autor: Ing. Dana Nehasilová

Produkcí pangase ve Vietnamu provází řada problémů spojených se znečišťováním životního prostředí, ochranou chovaných ryb a klamavým značením finálních výrobků.

Hamburg (ots) – Pangas, jedna z nejoblíbenějších konzumních ryb v německých supermarketech, je za účelem zvýšení vaznosti vody a tím zvýšení prodejní hmotnosti až o 20 % často obohacována fosfáty, kyselinou citrónovou nebo nitráty, jak prokázaly výsledky šetření spotřebitelské centrály v Hamburgu na zakázku severoněmecké televizní stanice NDR. Jen za loňský rok Němci zkonzumovali 40 000 tun filetů z pangase, 90 procent z tohoto množství bylo vyprodukováno v jižním cípu Vietnamské socialistické republiky v deltě Mekongu. V hlavním městě provincie Long Xuyen leží centrum zpracovatelského průmyslu této sladkovodní ryby. Každoročně se zde zpracuje více než 1,1 mil. tun pangasů.

V reportáži "ARD exclusiv – Die Pangasius-Lüge", kterou televizní stanice Das Erste vysílala ve středu 9. března filmaři doložili, že často na obalech těchto ryb chybí údaje o přítomnosti takových přídatných látek.

Pangas pochází převážně z vietnamských akvakultur. Způsob jeho chovu je odpovědný za katastrofální znečištění místního životního prostředí. Mnohá balení této levné ryby nesou klamavý údaj: „Z rychle tekoucí vody Mekongu“. Zmražené ryby byly podrobeny analýzám v potravinářské laboratoři. Ze 14 balení filetů pangase, které podle údajů na obalech neměly obsahovat žádné přídatné látky schopné vázat vodu, byly tři ošetřeny kyselinou citrónovou. Kromě toho výsledky prokázaly u pěti balení filetů přítomnost listerií. Tyto nebezpečné bakterie se sice ve filetech vyskytovaly v koncentraci nižší je přípustná hraniční hodnota, podle rešerše tvůrců filmu Michaela Höfta a Christiana Jentszche však ukazují na problémy, které provázejí produkci pangasů. Dostat se za kulisu velkého průmyslu se autorům podařilo jedině na vydatné pomoci místních lidí.

Reportéři zdokumentovali, že jsou ryby po statisících chovány v malých nádržích. Kromě toho rybí trus z akvakultur značně kontaminuje řeku Mekong. Každý rok se do řeky dostane minimálně jeden milion tun rybiho trusu, což má devastující vliv na životní podmínky ostatních druhů sladkovodních ryb. Reportéři také odhalili, co ve skutečnosti znamená reklamní označení uvedené na řadě balení pangase „čerstvě uloveno“: Ryby slisované v dřevěných bečkách jsou dopravovány do vzdálených zpracovatelských závodů; často jsou proto usmrceny až po strastiplných 24 hodinách. Autoři také vyvrátili legendu, že chov tohoto druhu ryby je vhodný k zastavení nadměrné rybí obsádky v mořích. Opak je pravdou. Tým reportérů a vědců byl svědkem, jak byly různé druhy ryb z jihočínského moře zpracovávány na krmivo pro pangase.

Vážný tlak na udržení ekosystému Mekongu vyvíjí i masivní dávky antibiotik. Přítomnost reziduí antibiotik v pangasech však není možné prokázat laboratorními analýzami, důvod je však jednoduchý: bezprostředně před výlovem ryb jsou antibiotika vysazena. Díky jejich rychlému rozkladu s nimi spotřebitel nepřejde do styku.

NDR: Verbrauchertäuschung bei Pangasius
[2011-03-15], www.animal-health-online.de

Pangasius není hrozbou

15.03.2011

Zdá se, že je na obzoru další kauza - na základě požadu německé televize se objevují dotazy, jak je to s pangasem na našich pultech. Není nejmenší důvod k obavám, ty potraviny, které byly uvolněny do tržní sítě, musely splnit podmínky zdravotní nezávadnosti. Přesvědčují se o tom orgány našeho státního veterinárního dozoru i kontrolní orgány v pohraničních veterinárních stanicích na vnějších hranicích EU.

Ano, čas od času se objeví informace, že ta či ona potravina znamená riziko, jednou je to jogurt, jindy kuřecí maso, a jindy například zmiňovaný pangas. Všude existují rizika, od toho tu ale je státní veterinární dozor, aby prověřoval, zda nemůže dojít k ohrožení zdraví lidí nebo zvířat. Pokud jde o pangase, sladkovodní rybu, která se do EU, tudíž i do ČR, dostává z Vietnamu, může pocházet pouze ze závodů schválených pro export do EU. Tomuto tématu se ostatně Státní veterinární správa ČR před časem věnovala a na našich stránkách lze o tom nalézt důkaz. Jde například o zprávu již z 19. 11. 2009. Potraviny a suroviny živočišného původu (v tomto případě) musejí splnit podmínky dané předpisy EU, a to se týká i dodržení limitů pro všechny možné kontaminanty, včetně obsahu reziduí léčiv.

Dovážené potraviny ze třetích zemí musejí být provázeny veterinárním osvědčením, které se na vstupních místech do EU kontroluje a provádějí se i fyzické kontroly.

My jsme se před časem na vyšetření pangasů soustředili při speciální mimořádné kontrolní akci, a to na obsah steroidů s androgenním účinkem a steroidů s estrogenním účinkem, na obsah chlorovaných pesticidů a PCB a chemických prvků, a překročení povolených limitů jsme nezjistili.

Samozřejmě i nadále vzorky odebíráme. A do tržní sítě se nic závadného nedostává. Pokud bychom zjistili jakýkoli problém, bez prodlení podnikneme příslušné kroky.

Josef Duben, tisk. mluvčí SVS ČR

Nabídky regionálních výrobců potravin:
výrobky ze škrobové moučky, brambor,
mléčné a jogurtové nápoje, ovocné nápoje,
bylinné, ovocné a černé čaje, jablečné tyčinky,
pracovní oděvy a obuv, jejich údržba.
Gastrotechnika - vybavení a zařízení kuchyní a jídelen, drobný kuchyňský inventář.

Legislativní změny

Vyhláška č. 436/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 108/2005 Sb., **o školských výchovných a ubytovacích zařízeních a školských účelových zařízeních**

- zjednodušení agendy úplaty v domově mládeže, možnost ubytování žáků základních škol v domově mládeže, zrušení přípravného stupně základní školy speciální jako školského účelového zařízení
- účinnost 1. 9. 2011, dílem 1. 1. 2011 (možnost ubytování žáků základních škol v domově mládeže)
- [částka 151 Sbírky zákonů ČR](#)

Nařízení vlády č. 381/2010 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 564/2006 Sb., **o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě**, ve znění pozdějších předpisů, a kterým se zrušuje nařízení vlády č. 447/2000 Sb.,

- jednodušší pravidla výjimečného zařazení do platové třídy
- pásmové odměňování, nikoliv ale pro pedagogické pracovníky
- možnost smluvního platu od 13. platové třídy výše
- nové dvě tabulky stupnic platových tarifů pro pedagogické pracovníky, kteří získali odbornou kvalifikaci, a pro pedagogické pracovníky, kteří nezískali odbornou kvalifikaci nebo ji získali, ale nemají vysokoškolské vzdělání
- zrušení nařízení vlády č. 477/2000 Sb., o způsobu usměrňování výše prostředků vynakládaných na platy atd.
- účinnost dnem 1. 1. 2011
- [částka 138 Sbírky zákonů ČR](#)

Vyhláška č. 365/2010 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva financí č. 114/2002 Sb., **o fondu kulturních a sociálních potřeb**

- snížení základního přídělu tvorby fondu ze dvou na 1 %
- upřesnění příspěvků na dovolené, rekreaci a vzdělávací kurzy (§§ 8 a 9)
- účinnost dnem 1. 1. 2011
- [částka 133 Sbírky zákonů ČR](#)

Zákon č. 347/2010 Sb., kterým se mění některé zákony v souvislosti s úspornými opatřeními v působnosti Ministerstva práce a sociálních věcí

- zákon mj. zavádí povinnou písemnou formu dohody o provedení práce, prodloužení doby poskytování náhrady platu zaměstnanci dočasně práce neschopnému na dobu prvních 21 dnů v období od 1. 1. 2011 do 31. 12. 2013, úpravu zmocňovacího ustanovení pro

souběžně připravované nařízení vlády o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě a zrušení sociálního příplatku (s jeho vazbou na stanovování úplaty podle vyhlášek č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání, č. 74/2005 Sb., o zájmovém vzdělávání, a 108/2005 Sb., o školských výchovných, ubytovacích a účelových zařízeních) a jeho dočasné ponechání jen v mimořádných případech podle čl. VIII bodu 2 zákona.

- účinnost dnem 1. 1. 2011
- [částka 127 Sbírký zákonů ČR](#)

Vyhláška č. 274/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou

- úprava některých podrobností souvisejících s organizací maturitní zkoušky
- účinnost dnem 22. 9. 2010
- [částka 102 Sbírký zákonů ČR](#)

Nařízení vlády č. 222/2010 Sb., o katalogu prací ve veřejných službách a správě

- účinnost dnem 1. 10. 2010
- [částka 76 Sbírký zákonů ČR](#)

Zákon č. 33/2011, účinnost od 1. 3. 2011, kterým se mění zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech

- Slučitelnost národní právní úpravy s právem EU
- Krmiva pro zvířata v zájmovém chovu

Vyhláška č. 21/2011 Sb., o ukončení platnosti bankovek 50 Kč vzor 1994, 1997, 1993, bankovky v hodnotě 100 Kč vzor 1993, 200 Kč vzor 1993, 500 Kč vzor 1993.

Vyhláška č. 11/2011 Sb., o krajských normativních, která mění vyhl.č. 492/2004 Sb.

2011-03-18

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](#)

Slouží jako metodický materiál pro školní jídelny v kraji Vysočina.