

Zpráva z porad vedoucích zařízení školního stravování v Kraji Vysočina pořádaných ve spolupráci s OBIII po obvodech:

Jihlava 17. 3. 2014

Třebíč 18. 3. 2014

Pelhřimov 19. 3. 2014

Žďár nad Sázavou 20. 3. 2014

Havlíčkův Brod 21. 3. 2014

Přítomni: viz prezenční listina

Program:

1. Metodika rozpisu rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání na rok 2014

Změny v roce 2014, které ovlivňují rozpis rozpočtu

1. Objem prostředků rozpočtu regionálního školství pro normativní rozpis v roce 2014 oproti rozpočtu roku 2013 v kapitole MŠMT:

- objem mzdových prostředků včetně odvodů je vyšší o cca 1,072 mld. Kč,

- objem ostatních běžných výdajů je vyšší o cca 0,072 mld. Kč,

2. Změna výkonů rozhodných pro stanovení rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání prostřednictvím republikových normativů ve školním roce 2013/14 v Kraji Vysočina:

Věkové kategorie:

3 – 5 let: + 400 dětí

6 – 14 let: + 365 žáků

15 – 18 let - 879 žáků

19 – 21 let: - 36 studentů

3 – 18 let v krajských zařízeních pro výkon ústavní výchovy (dětské domovy): 0 lůžek

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.

Průběh rozpisu rozpočtu přímých výdajů

MŠMT po schválení státního rozpočtu na rok 2014 provedlo rozpis přímých vzdělávacích výdajů na jednotlivé kraje prostřednictvím republikových normativů. **Republikové normativy podle 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.**

Výše republikového normativu obsahuje nejen výdaje na výuku, ale i další aktivity, které je třeba v rámci kraje zajistit – zájmové a další vzdělávání, **stravování**, ubytování, poradenské služby, vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami, studium při zaměstnání atd.

Republikové normativy slouží pouze pro rozpis rozpočtu finančních prostředků státního rozpočtu do rozpočtů jednotlivých krajů.

K rozpisu těchto rozpočtových zdrojů z rozpočtů krajů do rozpočtů jednotlivých právnických osob vykonávajících činnost škol a školských zařízení pak slouží krajské normativy, jejichž stanovení a použití je v přenesené působnosti výkonu státní správy krajských úřadů.

Pro právnické osoby vykonávající činnost škol a školských zařízení zřizovaných obcemi zpracují návrh rozpočtu obecní úřady obcí s rozšířenou působností (dále jen obec III). Na základě výsledků projednávání krajský úřad buď potvrdí normativní rozpis, nebo tento rozpis odpovídajícím způsobem upraví.

Finanční prostředky na úhradu přímých výdajů zasílá krajský úřad přímo na účet právnických osob vykonávajících činnost škol a školských zařízení. I v roce 2014 budou finanční prostředky zasílány ve dvouměsíčních intervalech, tj. 6x během roku 2014

Celkový normativní rozpis pro Kraj Vysočina:

NIV celkem: 3 955 335 tis. Kč

z toho:

mzdové prostředky 2 874 672 tis. Kč

z toho

platy 2 832 002 tis. Kč

OPPP 42 670 tis. Kč

Odvody pojistné: 977 385 tis. Kč

Odvody FKSP: 28 320 tis. Kč

ONIV celkem: 74 958 tis. Kč

Počet zaměstnanců: 10 567,8

II. 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 normativech 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:

- přehodnocení potřeby pracovních úvazků
- zapojení dalších zdrojů financování
- náhrada mzdy za dočasnou pracovní neschopnost – od 1. 1. 2014 opět prvních 14 kalendářních dní
- příp. 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).

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.

Náhradní stravování dětí, žáků, studentů

Z rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání poskytovaných podle § 161 školského zákona nelze hradit stravování dětí, žáků a studentů, které právnické osoby vykonávající činnost škol a školských zařízení zajišťují smluvně u jiné osoby poskytující stravovací služby (tzv. náhradní stravování). Touto formou se školní stravování realizuje pouze ve výjimečných případech, kdy tyto služby není možné zajistit v zařízeních školního stravování.

Krajské normativy přímých neinvestičních výdajů - rok 2014

Tabulky č. 11 až 14 v elektronické podobě na stránkách kraje (školský portál, ekonomika školství, metodika rozpisu rozpočtu, příloha č. 1).

U pracovníků školního stravování vychází nárůst oproti roku 2013 o 0,99%, to je cca 113,- Kč, pro výpočet komponentů krajského normativu v položce průměrného platu (z 12 575,- Kč na 12 688,- Kč).

Způsob výpočtu krajských normativů na rok 2014 na zapsaného strážníka a druhu odebraného jídla (MŠ, ZŠ, SŠ, celodenně stravovaného) zůstává beze změn.

2. Nový ministr chce upravit jídelníčky škol

Jedním z mnoha cílů, které si vytyčil nový ministr školství Marcel Chládek, je vypořádat se s nešvary školního a předškolního stravování.

Školy chce finančně podpořit, aby se zbavily automatů na sladkosti, vrátit vaření do škol, rozjet kampaň za zdravý životní styl a změnit by se mohl i jídelníček.

„Naše děti dnes patří na druhé místo, co se týče tloušťky, na světě. Proti tomu musíme dělat maximum. K tomu patří zdravé stravování,“ řekl ministr.

V první řadě by rád vrátil vaření do škol. Některé školy totiž své kuchyně zavřely a nechávají vyvažovat externě, takže dohled na kvalitu stravy se tím ztěžuje.

„V minulosti tu byla tendence, aby se tyto služby svěřily smluvně jiné společnosti. Podle něj by externí kuchyně měla být řešením až pro školy, které vlastní kuchyň nemají.

Automat jako z nouze ctnost?

Ministrovi také leží v žaludku rozšíření automatů se sladkými nápoji, čokoládovými tyčinkami, chipsy a polotovary, jež rovněž stojí za problémy s obezitou, ale souvisí i s vyšší kazivostí zubů.

Ředitelé často firmám kývnou na pronájem svých prostor pro automaty, aby školám přilepšili. Podle Chládky by tedy možná pomohla finanční pobídka. „Nebudeme to určitě řešit direktivně, ale když budou mít adekvátní nabídku“. Pro ředitele je mnohem lepší, když má funkční kvalitní jídelnu a kvalitní kuchařky, než když tam má naházené automaty a dovoz z vývařovny,“ dodal Chládek.

Dodal, že se bude vážně zabývat i podnětem ke změně jídelníčku či spíše spotřebního koše, jak před časem ministerstvo školství vyzvala iniciativa **Skutečně zdravá škola**. Ta žádá úplný zákaz prodeje potravin ve školských zařízeních, hlavně ale volá po aktualizaci ministerských závazných doporučení spotřebního koše z roku 2005, který určuje výživovou skladbu. I o tom chce Chládek jednat ve spolupráci s ministerstvem zdravotnictví.

Podle iniciativy by měly školy upřednostňovat sezónní a regionální potraviny, nabízet doplňování lahví neslazenými nápoji, k obědu vždy podávat zeleninový salát nebo ovoce místo dezertů či třeba omezit sladká jídla.

Pomůže osvěta?

Iniciativa například dává za vzor MŠ Semínko v Praze, kde jsou polotovary tabu, používají se jen denně čerstvé suroviny pocházející v drtivé většině z biofarem a veškeré sladkosti jsou zde nahrazeny ovocem.

Aktivisté doporučují rodičům, aby svým dětem raději připravovali svačiny a nedávali jim peníze. Jednak se tím zdůrazňuje sociální nerovnost, jednak si děti vybírají nezdravou stravu. Navíc pokud mezi snídaní a obědem konzumují děti sladkosti, nemají pak před obědem hlad a vracejí ho, i když je z kvalitní jídelny.

Podle Chládky má změna jídelníčku jeho plnou podporu. „Jsem pro to všemi deseti, dokonce to chci ještě posunout o téma vzdělávání ve zdravém životním stylu,“ avizuje Chládek.

Podle něj by do osvětové kampaně měly být zapojeny nejen děti, ale i rodiče. Většinou se totiž o zdravou stravu nezajímají, kapesné na svačiny je pro ně snazším řešením a proklínané automaty si také na některých školách vydupali sami.

(portál Novinky. cz 7. 2. 2014)

V příloze zprávy z porad je uveden otevřený dopis PhDr. Jindřicha Fryče, I. náměstka ministra školství, mládeže a tělovýchovy k tzv. problematice spotřebního koše a reakce odborníků na toto téma.

3. Letos uplyne 50 let od zavedení systému školních jídelen v tehdejší Československu. V roce 1963 vydalo ministerstvo školství první vyhlášku, která stanovila výživové normy pro školní stravování.

Propracovaným systémem školního stravování může být Česká republika pro mnohé země, které službu školního stravování rodičům a školou povinným dětem nenabízí buď vůbec, případně nabízí pouze v některých regionech, vzorem. Inspirací může být také pro některé země, ve kterých sice systém školního stravování funguje, v nabídce je ale pouze polívka nebo svačina v takzvaných lunch boxech. Například v Itálii či Holandsku se žáci stravují většinou doma, systém školních jídelen nahrazují bufety. V Rakousku a Německu má vlastní jídelny pouze kolem 20 % škol, ve většině vyspělých zemí jako jsou Velká Británie, Norsko, USA, Španělsko, Portugalsko a státy Beneluxu celostátní systém školního stravování chybí.

Velice podobný systém školních jídelen jako má Česká republika, má například Francie. Tamní ministerstvo vzdělávání vydává metodiku složení jídel, cenové relace a posílá peníze na mzdy. Provoz financují místní úřady. Školní stravování tam nabízí kolem 80 % škol.

Téměř nejpropracovanější systém stravování mají ve finských a švédských školách, kde mají žáci stravu zdarma. Školního stravování se účastní na 90 % žáků základních škol.

V České republice se v letošním roce ve školních jídelnách stravuje přes jeden a půl milionu žáků a studentů. Rodiče financují pouze potraviny, peníze na mzdy posílá MŠMT, provoz školních jídelen hradí jejich zřizovatel.

Školní stravování v číslech: V roce 1953 bylo v ČR registrováno necelých 3500 školních jídelen, v roce 2013 je jich 8125. V roce 1953 se ve školních jídelnách stravovalo kolem 300 tisíc strávníků, v roce 2013 je jich 1 milion 650 tisíc.

(tiskové oddělení MŠMT ČR)

V rámci těchto pomyslných oslav by bylo vhodné nějakým vtipným a výstižným způsobem zareagovat i v současných školních jídelnách. Například vzpomenout krátkým textem z kronik školy na nástěnce v jídelně, připravit pokrm z minulých let a dětem vhodně okomentovat, informovat o činnosti jídelny v místním tisku, připravit prohlídku školní kuchyně, uspořádat besedu s dětmi o zdravé výživě, připravit ochutnávku netradičních pokrmů pro děti a rodiče, uspořádat karneval v kuchařských uniformách dříve a nyní, uspořádat burzu receptů pokrmů, připravit mléčný bar ve školní jídelně o hlavní přestávce, připravit týdenní jídelní lístek společně s dětmi atp., jednoznačně „dát o sobě vědět“. Akce vyfotografovat a poslat kolegyním, které budou materiály zpracovávat v celorepublikové úrovni - iana.bradova@kr-plzensky.cz, alenas@praha3.cz

V tomto duchu se ponese i letošní Konference školního stravování SPV, která tradičně probíhá v tří denním maratonu přednášek, tentokrát v Praze v měsíci květnu. Za Kraj Vysočina bude zpracován výtah dobových informací o školním stravování z kronik škol, ze zemských archivů a ostatních dostupných materiálů s doprovodným textem o současné činnosti školního stravování na Vysočině. Touto cestou děkuji za zaslané materiály.

4. Novela vyhlášky o školním stravování (informace z porady pracovníků krajských úřadů, MŠMT ČR, ČŠI v Praze dne 20. 2. 2014)

MŠMT ČR **předpokládá**, že od 1. 9. 2014 vejde v platnost novela vyhlášky o školním stravování, návrh předpisu je projednáván s legislativním odborem ministerstva.

Novela vyhlášky by měla obsahovat několik zásadních změn:

- zrušení možnosti zabezpečovat školní stravování jinou osobou poskytující stravovací služby, tak jak je uvedeno v § 2 písm. b) vyhlášky, např. stravování žáků na praxi nebo při praktickém výcviku mimo školu by vycházelo pouze ze školského zákona (§ 122 odst. 4, § 23 a 24 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, v platném znění),
- možnost přípravy dietní stravy ve školní jídelně, možnost dovozu diet od oprávněného poskytovatele,
- členění strážníků nikoliv podle věku pro potřeby stanovení výše finančního limitu na potraviny, ale podle stupně vzdělávání (MŠ, 1. stupeň ZŠ1.- 5. ročník, 2. stupeň ZŠ6.- 9. ročník). Z výše uvedeného návrhu není patrný způsob zajištění a zařazení do stupňů vzdělávání strážníků se speciálními zdravotními potřebami, jejichž docházka v základním vzdělávání může trvat 10 let, zařazení do stupňů vzdělávání dětí v ústavní a internátní výchově.

Bližší informace budou postupně zveřejňovány. Důvodová zpráva k návrhu vyhlášky není prozatím k dispozici.

Dne 25. 3. 2014 e-mailová korespondence s RNDr. Jitkou. Krmíčkovou, metodičkou školního stravování MŠMT ČR – novela vyhlášky je ve vnitřním připomínkovém řízení. Neobsahuje změnu věkových kategorií v příloze 2 podle stupně vzdělání. Navíc do novely zpracován nově **návrh ČŠI, MZd** k finančním limitům na potraviny (u nezletilých žáků dle § 4 odst. 6 písm b) a u zletilých žáků a studentů dle § 4 odst. 7 může být navýšen o 30%). Pokud by to bylo možné, odpovídající by bylo zvýšení finančního limitu u strážníků druhého stupně základního vzdělávání a u středního vzdělávání minimálně o cca 4,- Kč na každé doplňkové jídlo, tj. na snídani, přesnídávku a odpolední svačinu.

5. Změny v předpisech – potravinové právo

„Jez zdravě. Buď v pohodě.“: Komise navrhuje propojit a posílit stávající režimy dodávek mléka a ovoce do škol (30. 1. 2014)

zdroj: http://ec.europa.eu/ceskarepublika/press/press_releases/14_94_cs.htm

Evropská komise ve čtvrtek 30. ledna 2014 zveřejnila návrh na **propojení dvou v současné době oddělených programů pro školy: projektu „Ovoce do škol“ a režimu dodávek mléka a mléčných výrobků do škol. Spotřeba těchto potravin u dětí opět poklesla.**

Návrh chce proto efektivněji řešit otázku nekvalitní výživy, posílit vzdělávací prvky těchto programů a přispět k boji proti obezitě. Sloganem celé kampaně je „Jez zdravě. Buď v pohodě.“. Tento posílený režim dodávek potravin ze zemědělských podniků do škol bude klást větší důraz na vzdělávací opatření.

Nový program bude fungovat pod společným právním a finančním rámcem, takže bude po administrativní stránce fungovat lépe a jednodušeji než stávající dva režimy.

Nový režim bude po schválení disponovat na každý školní rok rozpočtem ve výši 230 milionů eur (150 milionů eur na ovoce a zeleninu a 80 milionů eur na mléko). V rozpočtu na rok 2014 je na projekt vyhrazeno 197 milionů eur (122 + 75 milionů eur). Návrh, který bude nyní předložen Evropskému parlamentu a Radě, vychází ze zjištění hodnotící zprávy a veřejné konzultace, která proběhla v roce 2013 v rámci procesu posuzování dopadu.

(Ladislav Seidl, oddělení vnějších vztahů Kraj Vysočina)

a) Nařízení 40/2014/EU, kterým se schvaluje zdravotní tvrzení při označování potravin o snížení rizika onemocnění a o vývoji a zdraví dětí a kterým se mění nařízení 432//2012/EU

PŘÍLOHA :

V příloze nařízení (EU) č. 432/2012 se v abecedním pořadí vkládá tato položka:

"Vláknina z cukrové řepy | Vláknina z cukrové řepy přispívá ke zvýšení objemu stolice Tvrzení smí být použito pouze u potravin s vysokým obsahem této vlákniny podle vymezení v tvrzení S VYSOKÝM OBSAHEM VLÁKNINY na seznamu v příloze nařízení (ES) č. 1924/2006. || 2011; 9(12):2468" .

1. Příloha II nařízení (EU) č. 1169/2011 stanoví seznam látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost. Na seznamu v bodě 1 přílohy II jsou uvedeny mj. **"kamut" a "špalda"**. "Kamut" je však registrovaná obchodní značka určitého druhu pšenice, známého jako "pšenice khorasan", a špalda je také druhem pšenice. "Pšenice khorasan" a "špalda" **by proto měly být v bodě 1 této přílohy uvedeny jako druhy pšenice.**

2. (2) Příloha III nařízení (EU) č. 1169/2011 stanoví seznam potravin, jejichž označení musí obsahovat jeden nebo více dalších údajů. Bod 5.1 této přílohy stanoví, že označení potravin nebo složek potravin s přidanými fytoosteroly, estery fytoosterolů, fytoosterolů nebo estery fytoosterolů **musí mimo jiné obsahovat údaj, že potravina je určena výhradně pro osoby, které si přejí snížit hladinu cholesterolu v krvi.**

3. (3) Uvedený údaj, v kombinaci se zdravotními tvrzeními schválenými pro tyto potraviny nebo složky potravin, by případně mohl vést spotřebitele, kteří si nemusí regulovat hladinu cholesterolu v krvi, k tomu, aby výrobek používali, a měl by proto být změněn. Změna by měla odrážet znění údaje, které je v současné době stanoveno v nařízení Komise (ES) č. 608/2004 [2]. Uvedené nařízení bude s účinkem ode dne 13. prosince 2014 zrušeno a nahrazeno nařízením (EU) č. 1169/2011.

Fytosterol- Fytosteroly, jak už sám název napovídá, jsou steroly pocházející z rostlin. Nacházejí se v rostlinných buňkách, kde kromě dalších biologických funkcí hrají roli jako strukturní složky buněčných membrán. Fytosteroly se strukturálně podobají cholesterolu, od kterého se liší postranním uspořádáním řetězce. Jejich význam pro naše zdraví souvisí s jejich preventivního působení především proti kardiovaskulárním onemocněním. Pokud jsou

konzumovány v dostatečném množství, mohou příznivě ovlivnit hladinu celkového a LDL - cholesterolu v plasmě.

fytoosterol- V přírodě se steroly vyskytují v malém množství v mnoha druzích ovoce, zeleniny, ořechů, dále v semenech, luštěninách, rostlinných olejích a dalších částech rostlin, kde tvoří důležitou součást membrán rostlinných buněk. Stanoly se ve stopových množstvích nalézají v obdobných zdrojích jako steroly, v širším měřítku se však vyrábějí hydrogenací rostlinných sterolů. Osoby, které konzumují typickou západní stravu, přijímají denně 20-25 mg stanolů a 150-400 mg sterolů. Při tomto malém množství mají klinicky bezvýznamný vliv na absorpci cholesterolu.

b) Nařízení 78/2014/EU ze dne 22. 11. 2013, o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, pokud jde o obiloviny vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost +Nařízení (EU) č. 1169/2011 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

V bodě 1 přílohy II nařízení (EU) č. 1169/2011 se úvodní slova nahrazují tímto:

"1. Obiloviny obsahující lepek, konkrétně: pšenice (například špalda a khorasan), žito, ječmen, oves nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich, kromě:"

Článek 2

Ve druhém sloupci pododdílu 5.1 přílohy III nařízení (EU) č. 1169/2011 se bod 3 nahrazuje tímto:

"3) údaj, že výrobek není určen pro osoby, které si nemusí regulovat hladinu cholesterolu v krvi;"

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v Úředním věstníku Evropské unie.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

Účinnost: 22. listopadu 2013.

(program ASPI, sekce předpisů EU)

OZNAČOVÁNÍ POTRAVIN

Prováděcí nařízení 126/2014/EU o zápisu názvu do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Paprika Žitava / Žitavská paprika (CHOP))

Nařízení 155/2014/EU o neschválení určitých zdravotních tvrzení při označování potravin jiných než tvrzení odkazujících na snížení rizika onemocnění a na vývoj a zdraví dětí

Nařízení 175/2014/EU o neschválení určitých zdravotních tvrzení při označování potravin, jež se netýkají snížení rizika onemocnění ani vývoje a zdraví dětí

(Ústřední věstník EU 26.02.2014)

6. Zpětná dohledatelnost potravin

Řeší předpis (EU) č. 178/2002 Evropského parlamentu a Rady EP- nařízení pro určení obecných principů potravinového zákona, pro zřízení Evropského úřadu pro bezpečnost potravin a pro určení metodiky bezpečnosti potravin

Odstavec 18 – zpětná dohledatelnost

Citace: "zpětná dohledatelnost potravin a krmiv, ze zvířat sloužících k získávání potravin a všech jiných látek, které jsou k tomu určené nebo od kterých se dá očekávat, že budou zpracovány v potravině nebo krmivu, je třeba zajistit na všech místech produkce, zpracování a odbytu, musí být možno zjistit každou osobu, od které provoz získal potravinu, potraviny a krmiva, která jsou v unii uváděna do oběhu, je třeba označit v souladu se souvisejícími specifickými nařízeními tak, aby byla zjednodušena zpětná dohledatelnost."

Pro příklad: nespotřebované množství načatého balení potravin se uloží zpět do skladovacích, chladicích či jiných prostor, popřípadě se uloží v náhradním obalu – musí být označeno, kdy byla potravinu otevřena, doba použitelnosti nebo spotřeby, dohledatelné všechny potřebné údaje z původní etikety.

Uložené potraviny ve skladu potravin v náhradních obalech. Nebalené potraviny (ovoce, zelenina, čerstvé maso, atp.), základní informace uvedeny též na dodacím listu.

(Informace na základě dotazu k úchově potravin.)

6a) Slovní význam - přepracování (rework) v potravinovém právu

Při skladování materiálu k přepracování (dále rework) musí být zabráněno jeho kontaminaci a zároveň tento materiál nesmí představovat nebezpečí kontaminace pro v okolí skladovaný materiál (např. z důvodu obsažených alergenů). Rework musí být jasně označen pro umožnění zachování sledovatelnosti. Pro umožnění sledovatelnosti musí být uchovány záznamy o identifikaci šarží reworku. Stejně tak musí být vedeny záznamy o příčině vzniku reworku. Použití reworku, tedy jeho přepracování do produktu, musí být provedeno za definovaných podmínek (např. povolené množství přidávaného reworku, doba použitelnosti reworku) a musí být zaznamenáno.

Při vyjímání přepracovávaného produktu z obalu musí být eliminováno nebezpečí kontaminace (velmi častou příčinou kontaminace cizími předměty je právě rework - např. kovové klipsy v masném průmyslu, části sáčků a folií apod. Z toho důvodu některé normy vyžadují použití zbarvených obalů a folií chránících potraviny).

7. Režimová a výživová doporučení pro děti se zvýšeným rizikem alergií

Stále častěji se ve stravovacích službách pro děti objevuje požadavek na zajištění stravy, která by vyhovovala podmínkám alergií.

Co je to alergie – nepřiměřená a přecitlivělá reakce organismu na podnět z okolí.

Co je to atopie – je vrozená, dědičně podmíněná dispozice jedince k tomu, aby se rozvinulo alergické onemocnění.

Co je to prevence – u prokázaných alergiků jsou základem terapie režimová opatření, která omezují kontakt se základním alergenem: dráždivé koření, vejce, nedostatek tekutin, čokoláda, oříšky, mák, houby, uzeniny, uzené maso, některé druhy ovoce – např. jahody, cizokrajné ovoce, pokrmy se syntetickými barvami a konzervačními činidly (limonády, cukrovinky, hořčice, konzervované ovoce, zelenina, pokrmy).

Při podávání ovoce volit nejméně agresivní druhy tuzemského ovoce – jablka, hrušky.

Nejen strava obsahuje alergeny, ale i prostředí, ve kterém se alergický jedinec pohybuje. Prach, peří, domácí zvířata, kouř, pyly trav, květin a dřevin, nemocné osoby nepřispívají k pohodě dítěte. Dostatečné větrání ve třídě a školní jídelně rovněž usnadní bezproblémový pobyt dítěte ve škole. Významné je také klidné prostředí bez psychické zátěže a stresů.

(Státní zdravotní ústav – Projekt podpory zdraví č. 156, výtah.)

Je zajímavé, že dietní opatření, která se připravují do novely vyhlášky o školním stravování, nebudou vztahena k potravinovým alergiím. Bude se údajně jednat o standardizovaný dietní systém.

Kam spadá celiakie?

Potravinová intolerance – potravinová nesnášenlivost je způsobena jiným mechanismem než potravinové alergie a nejsou doprovázeny alergickou reakcí. K nejčastěji se vyskytujícím intolerancím patří celiakie (nesnášenlivost na lepek) a laktózová intolerance (nesnášenlivost mléčného cukru).

U jednotlivce vnímavého na lepek má přítomnost lepku ve stravě za následek chronický zánět sliznice tenkého střeva a vymizení slizničních klků. Porušeno je

trávení složených cukrů /mléčného, řepného/, nedostatečné vstřebávání bílkovin a tuků, některých vitamínů a železa. Nejúčinnější léčbou je dodržování speciálního celoživotního stravovacího režimu, a to vynechání lepku. Neléčená celiakie nese s sebou závažná zdravotní rizika. Bezlepková dieta je plnohodnotná strava, u dětí zaručuje normální duševní a tělesný vývoj, pokud je doplňována bílkovinami z jiných zdrojů.

8. Zásady správné redukce hmotnosti u dětí – informace ze semináře SPV Praha, Pediatrické společnosti v Poděbradech

Děti by neměly držet striktně redukční dietu tak jako tomu bývá u dospělých. A to ani v případě, že mají vyšší tělesnou hmotnost, jelikož jsou stále ve vývinu a jejich tělo potřebuje dostatek všech základních živin a dalších látek. Tyto potřebné složky totiž dětem dodávají dostatek energie pro jejich správný růst a vývoj.

Upravení tělesné hmotnosti se má v ideálním případě docílit tím, že bude dětský jídelníček sestavený ze zdravých [potravin](#), které odpovídají zásadám zdravé výživy. Kromě vhodně sestavené stravy vede k úpravě hmotnosti také dostatečná pravidelná aktivita, která dětem v dnešní době velmi často chybí. Sportovní aktivitou se nemyslí jen fotbal, gymnastika apod. ale počítají se i pravidelné delší procházky, chůze do schodů namísto použití výtahu.

Základem úpravy hmotnosti u dětí je zejména pravidelnost ve stravování. Pokud má dítě problémy s nadbytečnými kilogramy, je důležité, aby jedlo pravidelně alespoň 5x – 6x denně a v pravidelných intervalech. Z jídelníčku by se měli omezit zejména sladkosti, slazené limonády, pokrmy z fast foodů, uzeniny, různé chipsy a podobné pochutiny. Naopak by mělo být opakovaně do dětského jídelníčku zařazovat dostatek čerstvé zeleniny a ovoce, kvalitní pečivo – pro starší děti celozrnné, polotučné mléčné výrobky, rostlinné oleje a libové maso včetně ryb, které by měly být v jídelníčku dětí zařazeny alespoň 2x týdně. Důležitý je také dostatek tekutin, především neslazených.

Nejčastější chyby při hubnutí:

- Jíst maximálně 3x za den.

Naopak při zdravém hubnutí by se mělo jíst pravidelně, ideálně 5krát až 6krát denně tzn. snídaně, dopolední svačina, oběd, odpolední svačina, večeře, případně II. večeře.

- Nesnídat.

Základem každodenního jídelníčku by měla být právě snídaně. Měla by tvořit až 20% celkového denního příjmu. A aby bylo „hubnutí“ efektivní, je třeba jíst pravidelně a začít řádně snídání.

- Vybírat potraviny s označením „light“.

Naopak je vhodnější vybírat např. z mléčných výrobků ty polotučné. Ve výrobcích „light“ je sice snížený obsah tuku, ale často bývá nahrazen cukrem, což jen navyšuje energetickou hodnotu, která je při hubnutí nežádoucí.

- Jíst naposledy v 17 hodin.

Poslední jídlo dne by se mělo podávat také zhruba 3 hodiny před spaním. To znamená, že pokud jde dítě spát ve 20,00 hodin je večeře o 17té v pořádku.

- Nedostatečný pitný režim

Je potřeba nepodceňovat pravidelný pitný režim. I ten je při hubnutí velice důležitý. Mezi ideální zdroje tekutin patří stolní voda.

8a) Podpora zdravého růstu a prevence obezity u dětí a dospívajících

Nárůst dětské obezity v posledních desetiletí u nás trvá. U sedmiletých dětí se růst obezity mírně zastavil (6,95% u chlapců, 6,85% u děvčat), v dospívání naopak pokračuje 15,9% u chlapců, 11,5% u dívek.

Vyvážený, na živiny bohatý a energeticky úměrný jídelníček má zásadní význam pro zdárný vývoj dětí.

Správným příkladem může být doporučovaný příjem mléka a mléčných výrobků v dětském věku:

Batole 1-3 roky	4-5 porcí/den	1 porce =125 ml mléka
Předškolní věk	3-4 porce/den	nebo 125 ml jogurtu nebo
Školní věk	2-3 porce/den	nebo 20g sýra

Například jogurt lze zavádět do dětského jídelníčku od 6 měsíce (bílý jogurt) věku. Jogurt je významný zdroj kvalitní živočišné bílkoviny a vápníku. (vstřebává se 25-45% ve srovnání z rostlinných zdrojů 5-10%). Dostatečný příjem vápníků v dětství chrání organismus před osteoporózou ve stáří. Vápník se ukládá do 23 let života člověka. Mléčné výrobky obsahují i další minerální látky – fosfor, hořčík, zinek, jód, jsou zdrojem vitamínů skupiny B, A.

Přechod dětí a dospívající mládeže od stravy raného dětství ke konzumaci agresivně reklamovaných sladkých a slaných pokrmů a potravin s vyšším obsahem energie a s menší nutriční hodnotou nevytváří pouze riziko pro zdravý vývoj organismu, ale zvyšuje vytvoření návyků konzumovat nevyváženou a nezdravou stravu, kterých se v dospělosti budou obtížně zbavovat a budou tak chybně vést i svoje děti

Tipy jak naučit děti lépe jíst

Nechte děti přijít jídlu na chuť – dospělému stačí 6 kontaktů s novým jídlom, dítě jich potřebuje 11. Děti do jídla nenutíte. Dospělí mají jít při skladbě denních pokrmů příkladem. Dejte dětem a dospívajícím vybrat, zvláště ovoce, zeleninu, zeleninové přílohy a příkrmy. Učíte je tak rozhodovat a uplatňovat svoji vůli. Uvědomí si, že na jeho názoru záleží. Vybere si to, co mu více chutná a láká. Zapojte fantazii. Zeleninu, ovoce, luštěninu přidávejte do oblíbených jídel a k oblíbeným jídlům. Upřednostňujte kvalitní rostlinné oleje, nedosolujte již hotové pokrmy, dodržujte pitný režim, počet denních jídel podle věku 5-6x denně. Podávejte kvalitní zdroje bílkovin (drůbeží, rybí maso, luštěniny, ostatní druhy světlých mas, červená masa včetně zvěřiny a vnitřností).

(Konference Dětská výživa a obezita 6. 12. 2013 Poděbrady –SPV a Pediatrická společnost)

8b) Snižování obsahu soli – seminář Kraj Vysočina 13. 3. 2014 SZÚ Praha MUDr. Marie Nejedlá

8c) Kurzy pro pracovníky ve školním stravování v roce 2014 pořádané Společností pro výživu pro nově nastoupené pracovníky a pracovníky s vystudovanou jinou profesí, v Benešově u Prahy, v termínu od 18. 8. 2014 – 21. 8. 2014, zpoplatněno.

8d) Soutěž o nejlepší školní oběd – letos v Brně, bližší informace na portálu www.spolvyziva.cz, v časopisu Výživa a potraviny č. 2/2014. Volné téma.

Stručná pravidla soutěže

Smyslem soutěže je ukázat, že školní stravování je zásadní a účinnou silou v boji proti dětské obezitě a svým každodenním působením motivuje děti ke zdravému způsobu stravování. Každá školní jídelna má širokou zásobu receptů zdravých pokrmů a umí je upravit tak, aby byly u dětí oblíbené. Tuto dovednost je třeba ukázat široké veřejnosti právě prostřednictvím naší soutěže.

Téma soutěže:

Moderně a originálně – pestrá strava pro děti ve školní jídelně.

Úkolem je příprava moderního kompletního poledního menu o třech chodech se zaměřením na zdravé stravování.

8e) ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ 20. - 22. 5. 2014 s možností přihlásit se pouze na vybrané části konference, včetně samostatného semináře pro pedagogy

Pořadatel: SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU ve spolupráci s Nadací Výživa pro zdraví
organizačně zajišťuje: výživaservis s.r.o.

Termín akce: 20. - 22. května 2014

Místo konání a ubytování: Hotel DUO, Teplická 492/19, 19000 Praha 9 - Prosek (v blízkosti stanice metra C - Strážkov)

9. Dotazy:

1. Jsou energetické nápoje vhodné pro děti?

Energetické nápoje jsou většinou limonády s vysokým obsahem cukru, obohacené o povzbuzující a jiné fyziologicky působící složky (**kofein**, **chinin**, **taurin**, L-karnitin, lecitin, schizandra, glukuronolakton, vitaminy, minerální látky aj.). Protože je zdůrazněn účinek související s energií, musí být na obalu uvedeno nutriční značení, tzn. jednak **obsah energie** (ten se ovšem udává u všech ochucených nápojů), jednak **obsah živin** (bílkoviny, cukry, tuky). Použité složky se uvádějí v rámci údaje „složení“. Příklad některých látek musí být schválen MZ ČR, některé lze přidávat jako ochucující složku podle vyhlášky 447/2004 Sb. o aromatech. Problematická jsou však některá tvrzení zdůrazňující vliv na výkonnost apod. Názory na škodlivost přidaných látek, pokud by byly konzumovány soustavně nebo ve velkém množství, nejsou ve vědeckých kruzích jednoznačné. Proto zde platí více než jinde, že se konzumace takových nápojů nemá přehánět. **Pokud nápoj obsahuje kofein v množství vyšším než 150 mg/kg (obvyklé kolové nápoje mají obsah nižší), musí to být uvedeno. Navíc se uvádí varování, že nápoje nesmějí být konzumovány současně s alkoholem a nejsou vhodné pro děti, těhotné ženy a osoby s přecitlivělostí na kofein (obdobně to platí i pro chinin).**

Průzkum také ukázal, že velké množství energetických nápojů bývá konzumováno při sportovních akcích, v průměru více než 1 litr za 24 hodin. V některých případech dokonce více než 3 litry, ale ne v kombinaci s alkoholem. Pití energetických nápojů v kombinaci s namáhavou fyzickou aktivitou představuje také zdravotní rizika. Jedná se zejména o nežádoucí účinky na kardiovaskulární systém, částečně v důsledku dehydratace spojené s příjmem velkého množství kofeinu v energetických nápojích.

(Informace použity z portálu Bezpečnost potravin)

2. Jakým způsobem se naplňují normy přirozených úbytků zásob v praxi?

Norma přirozených úbytků – jedná se o normu, která nepřímo vyplývá z legislativy (ČÚS č. 707 bod 3.6 písm. a), kterou si stanoví účetní jednotka vnitřní směrnici. Stanoví ji u zásob, u nichž běžně dochází ke změnám v důsledku jejich přirozených vlastností (hniloba, sesychání během skladování apod.). Stanoví se procentem z celkového množství surovin .

Účtování:

1. zásoby do výše norem přirozených úbytků, se účtují do spotřeby zásob
2. Zásoby nad stanovenou normu přirozených úbytků se účtují jako přebytek zásob
3. Zásoby pod stanovenou normu přirozených úbytků se účtují jako manko zásob.

Při sestavování normy přirozených úbytků zásob je třeba se opírat o evidenci zásob, sortimentní skladbu surovin. Důležité je znát: počáteční stav zásob jednotlivých druhů surovin, cenu surovin, konečné zásoby a výnosy v daném účetním období.

Konkrétní výše norem není nijak legislativně ošetřena a na výši % podílu je třeba vyjít praxe, lze obecně dovozovat, že pokud řádně zdůvodněný a doložený výpočet normy přirozených úbytků nepřevyšuje 1% z ročního obratu, nenastávají vážné problémy. Je žádoucí stanovit za každou sortimentní skupinu samostatné procentuální vyjádření a pak zprůměrovat hodnotu za celé zařízení.

Příklad: 300 000,- Kč hodnota surovin (celkový obrat)

Sortimentní skupina	obrat sortimentní skupina	výpočet	podíl na obratu
Ovoce, zelenina	27 500,- Kč	24 500/300 000,- Kč	0,097
Maso, uzeniny	32 500	32 500/300 000	0,108
Mléčné výrobky	43 000	43 000/300 000	0,143
Celkem (průměrná hodnota)			0,116%

Normu je možné použít jen v případě, bylo-li při inventarizaci zjištěno na zásobách úbytku. Nelze uplatnit jako paušální výdaj.

Norma přirozených úbytků se stanoví pro dané účetní období vždy předem, vstupuje v platnost vždy 1. 1. toho období, na jehož konci může být použita podle výsledku inventarizace.

Hodnoty norem nezaviněných ztrát pro jednotlivé sortimentní skupiny pro příklad z některých obchodních firem (čísla jako demonstrativní):

Pečivo 0,25% z obratu, mléko, ml. výrobky, vejce, 0,26%, maso uzeniny 0,66%, lahůdky, polotovary 0,43%, cukrářské výrobky 0,35%, suchý sortiment a ostatní potraviny včetně konzervovaných výrobků 0,3%, nápoje 0,1%, veřejné stravování studená kuchyně 0,2%, veřejné stravování teplá kuchyně 0,6%.

(Internetová knihovna)

3. Jak jsou hodnoceny stravovací provozy v oblasti hygieny?

Výsledky cíleného zdravotního dozoru v minulých letech – obecná část:

Na základě výsledků cíleného SZD lze zhodnotit úroveň zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů a v zařízeních poskytujících stravovací služby jako vyhovující, což potvrzuje i zjištění, že všechny odebrané vzorky vyhovely požadavkům platných právních předpisů. Podnicích jsou i nadále zjišťovány nedostatky týkající se postupů založených na zásadách HACCP, zejména v provádění ověřování funkčnosti systému, vedení záznamů a aktualizaci systému, i dalších oblastí např. dodržování teplotního řetězce, zajištění sledovatelnosti,

skladování potravin či provozní hygieny. Tyto i další oblasti zajištění bezpečnosti potravin budou i nadále kontrolovány v rámci pravidelně prováděného státního zdravotního dozoru. (portál MZd ČR- výroční zpráva)

4. Ředitelské volno

Přepis dotazu e-mailové korespondence s MŠMT ČR:

Dobrý den, vážený pane doktore,

obracím se s dotazem, který se týká poskytnutí školního stravování (dotovaného) v době ředitelského volna (§ 24 odst. 2 zákona 561/2004 Sb., v platném znění).

Jestli v těchto volných dnech nastává v zásadě shodná situace jako například ve dnech školních prázdnin a lze tedy dovodit v souladu s § 119 školského zákona možnost poskytnutí školního stravování (zvýhodněného) žákům školy.

Doposud jsme postupovali podle § 122 odst. 2 školského zákona a vážali pobyt žáků ve škole a školských zařízeních podle § 117 odst. 1 písm. b) a c)

(domovy mládeže, internáty a školy v přírodě), nikoliv na pobyt v zájmových útvarech jako je družina, školní klub, a nebo docházku na oběd z domova a tudíž dotovanou stravu neposkytovali, a to v případě ředitelského volna.

Poskytnutí školního stravování je v pravomoci ředitele školy s vědomím zřizovatele?

K Vašemu dotazu lze ve stručnosti uvést následující:

V předmětné otázce je třeba vycházet z vymezení zařízení školního stravování v § 119 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů. „*Pobyt ve škole, ve školském zařízení podle § 117 odst. 1 písm. b) a c) a ve školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy, ochranné výchovy a pro preventivně výchovnou péči*“, kladený citovaným ustanovením jako jedna z podmínek nároku na školní stravování, musí být vykládán v souladu s vymezením školy a školských zařízení školskoprávními předpisy (jedná se o činnosti, nikoli o právní subjekty či místa, srov. § 7 a 8 školského zákona) a vůbec se smyslem školskoprávní úpravy (jedná se zejména o smysl školských zařízení, jímž je – mimo jiné – navazovat na výchovu a vzdělávání ve školách a školských zařízeních a doplňovat je, srov. § 7 odst. 5 školského zákona).

V témže smyslu je podmíněn nárok na školní stravování jako jednu z forem hmotného zabezpečení dětí, žáků a studentů v § 122 odst. 2 školského zákona.

Právě uvedenému odpovídá, že podmínce pobytu ve škole nebo blíže vymezeném školském zařízení je nutno rozumět jako účasti na školské aktivitě, jíž školní stravování doplňuje, ne nutně jako pobytu v určitém místě.

Důvody neúčasti nejsou právními předpisy zohledňovány (výjimku představuje první den neplánované přítomnosti strážníka ve škole nebo ve školském zařízení, viz § 4 odst. 9 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů). To platí i pro tzv. ředitelské volno (přesněji volné dny vyhlášené ředitelem školy podle § 24 odst. 2 školského zákona): pokud účastník vzdělávání z tohoto důvodu (z důvodu řádně vyhlášeného tzv. ředitelského volna) nepobývá (ve výše vyloženém významu) ve škole a nepobývá ani ve školském zařízení, na jehož služby je služba školního stravování výslovně navázána v § 119 a § 122 odst. 2 školského zákona, nemůže odebrat jídlo (jídla) v rámci školního stravování.

JUDr. Václav Pilík, Ph.D.

odbor legislativy a exekutivního servisu

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy

5. Co je Omega3kapr®?

je od 1. prosince 2011 ve volném prodeji, je výsledkem spolupráce fakulty rybářství a ochrany vod Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích, firmy Blatenská ryba a Institutu klinické a experimentální medicíny (IKEM) v Praze. Omega3kapr® má zaručený a garantovaný obsah zdraví prospěšných nenasycených mastných kyselin v mase, které by mělo obsahovat minimálně 1 g omega 3 mastných kyselin na 1 porci (200 g masa), z toho 300 mg kyseliny dokosahexaenové (DHA) a kyseliny eikosapentaenové (EPA).

Toho je dosaženo krmnou směsí s originální recepturou, která je používána při jejich 111 odchovu. Složení směsi založené na bázi rostlinných olejů (na řepkových výliscích a extrudovaném lnu) je chráněné užitným vzorem (č. 21 926).

Na trh se Omega3kapr® dostává ve formě hluboce zmrazených půlek a filetů s proříznutými kůstkami (<http://www.omega3kapr.cz>).

6. Co když někdo přijímá více živin než je referenční hodnota?

Není neobvyklé. Ani několikanásobné překročení referenčního příjmu nemá u většiny živin negativní následky.

U některých živin se však mohou objevit nežádoucí účinky. Často následek potravinových doplňků – ne stravy. Například vitamin A je toxický při dlouhodobém příjmu 10x vyšším než je doporučená dávka a rovněž vitamin D může být toxický.

Nejvyšší denní příjem živiny, který pravděpodobně nenese riziko negativních účinků na zdraví u téměř všech osob v obecné populaci stanoven pouze pro některé živiny.

Referenční hodnoty slouží především k použití pro skupiny obyvatelstva. **Ne všechny referenční hodnoty jsou DDD.** Referenční hodnoty pro značení potravin uvedené v legislativě se nehodí k hodnocení výživy a plánování. Referenční hodnoty se aktualizují podle nových poznatků o výživě. **Informují spotřebitele o výživové hodnotě potravin tak, aby si mohl vybrat výrobek odpovídající jeho potřebám a vzájemné srovnání výrobků téhož typu nebo zhodnocení užitečnosti výrobku z hlediska své představy o vhodné stravě.**

Slouží také jako nástroj vzdělávání veřejnosti.

Nejsou určeny pro použití profesionály pro hodnocení adekvátnosti výživy obyvatel nebo plánování jídelníků společného stravování.

- Vyhl. 225/2008 Sb., kterou se stanoví požadavky na doplňky stravy a na obohacování potravin
 - Doporučené dávky
- Vyhl. 450/2004 Sb. o označování výživové hodnoty potravin, ve znění vyhlášky č. 330/2009 Sb.
 - Doporučené dávky
- Vyhl. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a o způsobu jejich použití
 - Referenční hodnoty pro děti (1-3 roky)

(podklady čerpány z internetové knihovny)

7. Jaký je rozdíl nízkotučného a plnotučného tvarohu? Je možno používat plnotučný tvaroh v mateřské škole?

Srovnání obsahu složek nízkotučného a plnotučného tvarohu v hmotnostních procentech (s výjimkou pH podle dokumentace Westfalia)

Druh	sušina	bílkoviny	laktóza	minerály	tuk	pH	tuk v suš.
Nízkotučný	8,0	12,5–13,5	3,0–4,0	0,5–1,0	~ 0,05	4,5–4,6	max. 10,0
Plnotučný	24,0	10,0–11,5	2,5–3,5	0,4–0,8	9,60	4,5–4,6	40,0

Plnotučný tvaroh lze použít pro výrobu pokrmů v mateřské škole (šlehaný tvaroh, tvarohové náplně, pomazánky atp., pokud receptura obsahuje máslo na zjemnění, může být upravena a máslo sníženo nebo vyloučeno (nahrazeno tukovou složkou plnotučného tvarohu).

Ve spotřebních normách pro přípravu pokrmů mateřských škol (SPN 1986) není přímo v receptuře uveden tvaroh plnotučný, polotučný, nízkotučný, pouze tvaroh měkký, tvrdý. Z energetické hodnoty jedné porce dané receptury lze dovodit v položce tuky.

8. Vejce

Jakostní třídění vajec

Vejce jsou tříděna do jakostních tříd s označením A a B. Do jakostní třídy B spadají vejce nespĺňující jakostní znaky vajec skupiny A.

Vejce třídy A musí mít tyto jakostní znaky:

- a) skořápka a blána: čisté, nepoškozené, normálního tvaru;
- b) vzduchová bublina: nepohyblivá, výška maximálně 6 mm; u vajec označených „extra“ však nesmí přesahovat 4 mm;
- c) žloutek: při prosvětlení viditelný pouze jako stín, bez zřetelně rozeznatelných obrysů, při otáčení se zlehka pohybuje a vrací se ke středu;
- d) bílek: čirý, průhledný;
- e) zárodek: nepostřehnutelný vývoj;
- f) cizí látky: nepřipustné;
- g) cizí pach: nepřipustný.

Vejce třídy A nesmí být žádným způsobem konzervována nebo chlazená v prostorách nebo zařízeních, kde je teplota uměle udržována pod 5 °C. Vejce mohou být označena doplňujícím údajem „extra“ nebo „extra čerstvá“ na baleních obsahujících vejce třídy A do devátého dne po snášce, na obalu by mělo být vyznačeno datum snášky a lhůta devíti dnů zřetelným a čitelným způsobem.

Hmotnostní třídění vajec

Vejce se třídí na třídírně také podle hmotnosti – vejce jakostní třídy A se třídí do čtyř hmotnostních kategorií – XL, L, M a S:

- a) XL – velmi velká: hmotnost 73 g a více;
- b) L – velká: hmotnost alespoň 63 g a méně než 73 g;
- c) M – střední: hmotnost alespoň 53 g a méně než 63 g;
- d) S – malá: hmotnost méně než 53 g.

Počet hmotnostních skupin se v jiných zemích může lišit – v USA a Kanadě se vejce třídí do 6 hmotnostních skupin (*Jumbo*, *XL*, *L*, *M*, *S*, *Peewee-skrček*). Hmotnostně tříděná vejce mohou obsahovat nejvýše 10 % vajec hmotnostní skupiny, jež předchází hmotnostní skupinu vyznačenou na obalu nebo po ní následuje, avšak nanejvýš 5 % vajec z bezprostředně nižší hmotnostní skupiny.

Značení vajec na skořápce

Vejce jsou po jakostním a hmotnostním třídění značena na skořápce následujícím kódem, ve kterém je uvedeno:

- a) metoda chovu, která se uvede příslušným kódem:
 1. '1' pro vejce nosnic ve volném výběhu,
 2. '2' pro vejce nosnic v halách,
 3. '3' pro vejce nosnic v klecích,
 4. '0' pro vejce nosnic chovaných v souladu s požadavky ekologického zemědělství,
- b) registrační kód státu,
- c) čtyřmístný alfanumerický kód, který vyjadřuje číselnou složku registračního čísla hospodářství.

Země původu (CZ, PL, LO, D atp.)

Balení vajec

Vejce se do obalů a na proložky ukládají vždy ostrým koncem dolů, do jednoho přepravního obalu se vkládají vejce jedné jakosti.

Obaly na vejce musí být čisté, suché, prosté pachů a musí chránit vejce před poškozením a před vlivy zhoršujícími jakost. Proložky a malospotřebitelské obaly (krabičky) z lisovaného papíru jsou určeny pouze pro jedno použití, plastové, kovové apod. obaly se musí před

dalším použitím čistit a desinfikovat. Obaly musí být skladovány jen ve vymezených prostorách k tomu určených, aby nedocházelo k jejich poškození, znečištění a vlhnutí.

Skladování tříděných vajec

Nejdůležitějším faktorem pro skladování vajec je teplota – spodní hranice pro skladování vajec je stanovena na 5 °C, horní hranice je stanovena u jednotlivých zemí národní legislativou – v evropských zemích je stanovena na 18 °C, v Kanadě např. max. 13 °C.

Při nižší teplotě skladování vajec si vejce déle uchovávají jakostní znaky (výšku vzduchové bubliny) a změny ve vejci probíhají pomaleji. Důležitá je i vlhkost při skladování vajec – nesmí docházet k překročení rosného bodu, aby nedocházelo k orosování a následnému plesnivění vajec. Minimální trvanlivost je stanovena na 28 dní od data snášky, přičemž vejce musí být prodána konečnému spotřebiteli nejpozději do 21. dne od data snášky. Vejce křepelky japonské ve skořápce vhodná k lidské spotřebě nebo ke zpracování se uchovávají, skladují a přepravují v suchu, mimo přímý dosah slunce, při nekolísavé teplotě nejvýše plus 18 °C.

(Internetová příručka pro provozovatele potravinářských podniků)

10. Ostatní

V elektronické podobě vyšla publikace MZe ČR Bezpečnost potravin – Příručka pro provozovatele potravinářských podniků k nařízení č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, možno stáhnout na: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/publikace-prirucka-pro-provozovatele-potravinarskych-podniku.aspx>, vydáno v prosinci 2013.

e-mailová adresa na koordinátora projektu Umbesa: Libor Kopecký, SŠOS Jihlava: kopecky.l@ssos-ji.cz.

Zbytky jídel představují největší část odpadů produkovaných jídelnami. Zatímco o tom, jak likvidovat papír, plasty apod., je téměř v každé jídelně jakési povědomí, likvidace zbytků jídel je problémem mnohem větší. Znalosti správných postupů jsou zde malé.

Pro nakládání se zbytky z jídelen a kuchyní jsou klíčové dvě normy - nařízení EU 1774/2002 a český katalog odpadů, uvedený ve vyhlášce č. 381/2001. Nařízení EU č. 1774/2002 stanoví hygienická pravidla týkající se vedlejších živočišných produktů, jež nejsou určeny k lidské spotřebě. Toto nařízení dělí živočišné materiály do tří skupin, přičemž kuchyňský odpad patří do 3. kategorie (čl. 6 odst. 1).

Dne 28. 03. 2014

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. Sberbank.CZ, a.s., č.ú.: 4050005000/6800

web: www.kr-vysocina.cz facebook: [facebook](https://www.facebook.com/kr.vysocina)

Přílohy:

Prezentace použité na poradě vedoucích zařízení školního stravování:

Hodnocení školních jídelen ČŠI

Monitoring hygienické služby v základních školách

Vím, co jím a piju

Otevený dopis ministrovi MŠMT ČR, reakce odborníků na výživu

Odpovědi k nařízení EU 1169/2011