

Z p r á v a

z porad vedoucích zařízení školního stravování ve spolupráci s OBIII ve dnech:

20. 10. 2014 Jihlava, 21. 10. 2014 Třebíč, 22. 10. 2014 Pelhřimov,

23. 10. 2014 Žďár nad Sázavou a 24. 10. 2014 Havlíčkův Brod

Přítomni: viz prezenční listiny

- Program:
1. Statistické výkaznictví – rezortní výkazy Z17-01.
 2. Výběr školských předpisů rok 2014
 3. Změny v ostatních předpisech souvisejících se společným/školním stravováním (výběr)
 4. Ostatní (připravuje se, zajímavosti)

ad 1) Aktuální informace naleznete na <http://www.msmt.cz/statistika-skolstvi>, rovněž tak metodiku a pokyny k vyplňování jednotlivých výkazů, jednotlivé výkazy (záložka v levé části stránky→ statistika školství→ sběr statistických dat→ regionální školství→ výkonové výkazy). Vlastní zpracování výkazů na serveru: <http://sberdat.uiv.cz/login/>, formuláře výkazů včetně všech pokynů na stránce <http://www.msmt.cz>.

V elektronické podobě výkaz předat nejpozději do 11. 11. 2014 příslušnému správnímu úřadu (jídelny zřizované obcí příslušné pověřené OBIII, jídelny zřizované krajem, soukromé a církevní na krajský úřad), následně zaslat na vědomí zpracovatelskému místu výpis dat potvrzený ředitelem zařízení (u náhradního stravování ředitelem školy).

Metodické poznámky k vyplňování a kontrolám výkazu

1. Ředitelství vyplní a odešle tolik výkazů Z 17-01, kolik odloučených pracovišť zapsaných v rejstříku poskytuje služby školního stravování (tomu musí odpovídat tlačítka v pořizovacím programu na stránce ředitelství).
2. *Kód, určující o jaké zařízení školního stravování se jedná*, musí být vždy v souladu s typem školního zařízení/odloučeného pracoviště uvedeným v pracovním souboru rejstříku. V případě, že typ uvedený v rejstříku neodpovídá skutečnosti, je třeba zajistit neprodleně nápravu prostřednictvím příslušného krajského úřadu (zařízení zřizovaná církvemi a náboženskými společnostmi a zařízení zřizovaná ústředními orgány státní správy prostřednictvím MŠMT). V případě, že došlo ke změně typu zařízení např. z jídelny na výdejnu, je nutné požádat o výmaz stávajícího zařízení a zápis nového, v ostatních případech o změnu typu zařízení.
3. *Vyplnění kódu funkce zařízení u výdejny*: Výdejna dovážející stravu **ze zařízení zapsaného do rejstříku** uvede v záhlaví kód funkce zařízení = 0 bez ohledu na to, zda se jedná o tutéž právnickou osobu nebo jinou právnickou osobu. Výdejna dovážející stravu **ze stravovacího zařízení nezapsaného do rejstříku** uvede v záhlaví kód funkce zařízení = 3.

4. **Vykazovaní strážníci:** Rozumí se děti, žáci a studenti, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zabezpečení nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb. Strážníci se v oddíle I a II rozvedou do řádků podle toho, z jaké školy nebo zařízení jsou a do sloupců 3 - 7 podle toho, jaká jídla odebírají ve vykazujícím zařízení nebo jaká jídla jsou pro ně odvážena do výdejen a současně na ně mají nárok podle § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.
5. **Odd. I. Řádek č. 0104a:** uvedenou se žáci 1. stupně 10ti letí a starší zařazení ve školním roce 2014/15 do věkové skupiny 11-14 let (podle přílohy 2 vyhlášky o školním stravování), řádek č. 0105a uvedenou se žáci 2. stupně 14ti letí a starší zařazení ve školním roce 2014/15 do věkové skupiny 15 a více let (příloha 2 vyhlášky o školním stravování)
6. **Odd. I, řádek č. 0112** uvádějí se jen ty děti, které se nevzdělávají v žádném z typu škol (jedná se většinou o zařízení pro výkon ústavní - ochranné výchovy, např. výchovný ústav)

Ostatní pravidelně stravovaní, řádek 0113: Rozumí se všichni pravidelně stravovaní vč. pracovníků škol, **žáků, kteří studují v jazykových školách v jednoletých denních pomaturitních kurzech**, i ostatní „cizí“ stravovaní stravující se ve vykazujícím zařízení (odloučeném pracovišti). Vykazují se zde i žáci, kteří odebírají stravu nad rámec § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (přesnídávky, svačiny v ZŠ), do tohoto řádku patří i stravovaní neaktivní školští důchodci.

Řádek 0114: Vykazují se všichni **aktivní** pracovníci škol a školských zařízení bez ohledu na to, zda jsou pracovníky vykazujícího právního subjektu či nikoli.

Řádek 0114a: Uvedou se všichni **aktivní** pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci škol a školských zařízení vykazujícího právního subjektu z řádku 0114, (tj. vlastní zaměstnanci).

Vývařovny: Pokud vlastní zaměstnanci vývařovny odebírají stravu přímo ve vývařovně, uvedou se v oddíle I v ř. 0113 až 0115 a jim vydaná jídla v oddíle III, sl. 2 až 3a. Jiné stravované (strážníky v ř. 0101 až 0112 ani ostatní stravované v ř. 0113) vývařovna neuvádí, tzn. údaje v řádcích 0113 až 0115 v oddíle I budou shodné.

7. **Oddíl III, sl. 3a, 5a:** Ve všech řádcích se **vykazují jídla** vydaná/uvařená v rámci školního stravování a závodního stravování vlastních zaměstnanců, tj. jídla vydaná/uvařená dětem, žákům, studentům vykázaným v ř. 0101 a 0202 a pracovníkům škol a školských zařízení, kterým vykazující právní subjekt přispívá na závodní stravování.
8. V oddíle V se zadává IZO a číslo části školy (odloučeného pracoviště školy) buď přímo do tabulky „Vložit další záznam: Volba hodnot“ – v tom případě se v tabulce „Vložit další záznam: Volba hodnot“ zapíše příslušné IZO a číslo části a pokračuje se vyplněním údajů v tabulce „Vložení hodnot“ nebo prostřednictvím vyhledávače - tlačítka „Najdi IZO“. Po zadání alespoň jednoho vyhledávacího parametru se nabídne k výběru seznam odpovídajících škol. Ve výjimečném případě, kdy strážníci jsou umístěni v zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo pro preventivní péči (dětský domov, dětský domov se školou, výchovný ústav, diagnostický ústav, středisko výchovné péče) a nenavštěvují žádnou školu, lze zapsat IZO tohoto zařízení. Po vyplnění počtu strážníků ze zvolené (zadané) školy v tabulce „Vložení hodnot“ lze

pokračovat tlačítkem „Uložení a kontrola“. Pokud jsou údaje uvedeny správně, zobrazí se v tabulce v horní části obrazovky řádek doplněný o údaje z rejstříku (označení a adresa školy, kód druhu školy a kód jejího zřizovatele). V oddíle V se vyplní tolik řádků, z kolika škol (odloučených pracovišť) jsou strážníci stravující se v daném zařízení.

9. Pokud se na výkaze nevyplňuje oddíl V (jedná se o vývařovnu nebo zařízení školního stravování mimo provoz), je nutné na stránce tohoto oddílu zaškrtnout políčko „Oddíl se nevyplňuje“, které je umístěno mezi záhlavím oddílu a tabulkou „Vložit další záznam: Volba hodnot“. Následně se program automaticky vrátí na stránku výkazu s nabídkou oddílů a příslušný oddíl se označí jako vyplněný a zkontrolovaný, tj. zeleně. Totéž platí, i pokud se na výkaze nevyplňuje oddíl VII (strava se nedovází/neodvází ze/do zařízení zapsaného do rejstříku nebo se jedná o výkaz za zařízení mimo provoz nebo za náhradní stravování).
10. V oddíle VII se zadává IZO a číslo části odloučeného pracoviště, odkud nebo kam se jídlo dováží nebo odváží – v tom případě v tabulce „Vložit další záznam: Volba hodnot“ zapíše příslušné IZO a číslo části, v případě odvozu jídla se zaškrtnou příslušné políčko a pokračuje se vyplněním údajů v tabulce „Vložení hodnot“, nebo lze použít tlačítko „**Najdi IZO**“. Po zadání alespoň jednoho vyhledávacího parametru se nabídne k výběru seznam odpovídajících zařízení. Po vyplnění údajů v tabulce „Vložení hodnot“ lze pokračovat tlačítkem „Uložení a kontrola“. Pokud jsou údaje uvedeny správně, zobrazí se v tabulce v horní části obrazovky. Zároveň se u vloženého řádku zobrazí zelené kolečko a nabídne se tlačítko „Kontrola oddílu“ a tlačítko „Zpět na výkaz“.
11. *Zařízení školního stravování v ekonomickém pronájmu:* Pronajímá-li obec jako zřizovatel zařízení soukromé fyzické či právnické osobě, mělo by toto zařízení být v rejstříku vedeno jako soukromé, nikoli jako obecní. Pokud zařízení nebylo takto v rejstříku ošetřeno, vykáže se jako náhradní stravování se všemi důsledky, neuvádějí se: pracovníci ani cizí strážníci.
12. **Příprava stravy ve výdejně: Výdejna může sama připravovat doplňková jídla. V takovém případě vyplní v oddíle III i sl. 4 až 5a, ř. 0303 až 0306.**
13. **Evidenční počet pracovníků:** *Vyplnění ř. 0405 v oddíle IV:* I pro tento řádek platí vysvětlivka uvedená v Pokynech a vysvětlivkách k ř. 0403: Rozumí se pracovníci při přípravě a výdeji stravy, nikoli např. pracovníci určení k dozoru, uklízečky, apod.
14. Pokud je vykazující jednotka k rozhodnému datu *krátkodobě mimo provoz* (např. z důvodu probíhající opravy apod.) a bude ve školním roce 2014/2015 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní výkaz jako kterékoli jiné aktivní zařízení. Počty vydaných a uvařených jídel v oddíle III budou vyplněny podle skutečnosti, tj. na výkaze za to zařízení, kde byly skutečně uvařeny a vydány. Ostatní údaje (počty strážníků, počty pracovníků apod.) vyplní vykazující zařízení (které je momentálně mimo provoz) – tyto údaje nesmí být vykázány duplicitně.
15. *Oddíl VII musí být vyplněn vždy, když zařízení odváží/dovází jídla do/ze zařízení školního stravování zapsaného do rejstříku. Úhrn údajů musí u vyvažujícího právního subjektu, který jídla odváží do výdejen zapsaných v rejstříku, odpovídat údajům z oddílu II, ř. 0201, u výdejeny by měl odpovídat údajům v oddíle I., ř. 0115.*

Číselníky

Číselník kódu rozlišení zařízení:

- 1 zařízení školního stravování (nepřipadá-li v úvahu kód 2, 3 nebo 9)
- 2 zařízení školního stravování při školském ubytovacím zařízení
- 3 zařízení školního stravování při školském zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo pro preventivně výchovnou péči

9 náhradní stravování

Číselník funkce zařízení:

- 0 výdejna dovážející stravu ze zařízení zapsaného do rejstříku
- 1 školní jídelna (příprava i výdej jídel)
- 2 vývařovna (pouze příprava jídel, výdej probíhá v jiných provozovnách, připouští se výdej jídel vlastním zaměstnancům)
- 3 výdejna dovážející stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku

Údaje, které se v pořizovacím programu doplňují automaticky z pracovního souboru rejstříku, se do výkazu nevyplňují, avšak tisknou se na výpisu výkazu z programu. Pokud údaj v souboru rejstříku nesouhlasí se skutečností, je třeba kontaktovat oddělení metodiky a programování MŠMT. Číselníky jsou uvedeny pro úplnost.

U zařízení školního stravování nepřichází v úvahu kód zřizovatele 3.

Kód zřizovatele 1 uvádějí pouze zařízení školního stravování škol a zařízení zřizovaných MŠMT, které odevzdávají výkaz přímo oddělení sběru dat MŠMT. Většinou jde o internátní jídelny v zařízeních pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy nebo v zařízeních pro preventivně výchovnou péči, výjimečně o zařízení školního stravování speciálních škol. Běžné školy MŠ, ZŠ kód zřizovatele 2 obec, privátní sektor (soukromé školy a školská zařízení) 5, církev, náboženská společnost 6, kraj 7

Číselník typů školských zařízení užívaných při zpracování:

- L11 školní jídelna (zařízení s vývařovnou i výdejnou)
- L12 školní jídelna – vývařovna
- L13 školní jídelna – výdejna
- L19 náhradní stravování (smluvní stravování žáků v jídelnách škol jiných resortů, v menzách vysokých škol, v restauracích, závodních jídelnách ap.)

Obecné informace k výkazu Z17-01

Do počtu zapsaných **stravovaných** v oddíle I se nezahrnují stravování, pro něž jsou připravená jídla odvážena do výdejen zapsaných do rejstříku. Tito stravovaní se vykazují výhradně v oddíle II a VII.

Školní jídelny - vývařovny (dále jen „vývařovna“) nevyplňují ř. 0101 až 0112.

Sl. 2: Uvádějí se zásadně počty zapsaných stravovaných. Za zapsaného stravovaného se považuje ten, kdo je přihlášen ve vykazujícím zařízení k pravidelnému odběru alespoň jednoho hlavního nebo doplňkového jídla. Nepatří sem jednorázová stravování ani účastníci mimořádných akcí. **Celodenní stravování** se vykazuje, pokud **jsou podávány večeře.**

Zapsaní stravovaní se vykazují, i když se v některém dni k odběru jídla nedostavili. Obdobné platí i pro oddíly II, V a VII.

Sl. 3 až 7: Každý zapsaný stravovaný vykázaný ve sl. 2 smí být uveden v příslušném řádku jen jednou podle druhu odebíraného jídla. Stravovaný odebírající pouze oběd, bude uveden ve sl. 3, stravovaný odebírající oběd a alespoň jedno doplňkové jídlo, bude uveden ve sl. 4, do sl. 3 a 5 se již nezahrne.

Sl. 4 a 5: Řádky 0101 až 0112 vyplní pouze zařízení, která poskytují doplňková jídla, na která má příslušný strážník nárok podle § 4 vyhlášky (např. školní jídelny/výdejny MŠ či internátní jídelny). **Pokud jsou doplňková jídla vydávána strážníkům nad rámec**

vyhlášky (např. přesnídávky pro žáky ZŠ), budou tito strážníci vykazáni jako ostatní pravidelně stravovaní odebírající doplňkové jídlo (ř. 0113). Tím není dotčeno jejich vykazání současně jako strážníků odebírajících oběd (ř. 0101 až 0112, sl. 2 a 3). Nejaktuálnější informace budou uvedeny v dodatcích k metodice výkazů, které naleznete na pořizovací internetové stránce každého výkazu pod tlačítkem „Dodatky k metodice“.

Upozornění na problémy při vyplňování výkazu:

1. Strážníci = pouze děti, žáci, studenti, kteří odebírají stravu v souladu s § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Ti, kteří odebírají stravu nad rámec vyhlášky, se považují za ostatní pravidelně stravované.

Stravování = všichni, kdo se pravidelně stravují v ŠJ/výdejně (strážníci + ostatní, včetně pracovníků škol).

2. Odd. I: Vyplňují se pouze ti, kteří jsou v daném zařízení školního stravování zapsáni, tj. přímo se stravují nebo odebírají stravu (NE ti, kterým je jídlo odváženo do výdejny). Vývařovna smí v oddíle I uvést v ř. 0113 až 0114a pouze vlastní zaměstnance, kteří zde přímo odebírají stravu.

3. Odd. II: Vyplňují zařízení školního stravování, která odvážejí stravu do výdejen zapsaných v rejstříku. Údaje o těchto stravovaných se dále objeví pouze v odd. VII - jako pravidelně stravované v odd. I a V je vykazuje výdejna, ve které se tito stravovaní skutečně stravují! Údaje o uvařeném (nikoli vydaném!!!) jídle pro ně budou uvedeny i v odd. III.

4. Odd. III: Vyplní se skutečné počty vydaných a uvařených jídel. Jako vydaná se uvádějí pouze jídla skutečně vydaná v dané školní jídelně/výdejně, jako uvařená jídla se uvedou všechna jídla uvařená v daném zařízení. Pokud zařízení odváží jídlo do výdejny, nesmí se údaj ve sl. 3 rovnat údaji ve sl. 5. Výdejna smí ve sl. 5 vyplnit jen ř. 0303 až 0306. Vývařovna smí ve sl. 2 až 3a uvést stravu vydanou vlastním zaměstnancům uvedeným v oddíle I.

5. Odd. V: Uvádějí se pouze údaje o strážnících uvedených v odd. I, ř. 0101 (0102 až 0112).

6. Odd. VII: Uvádějí se jednak údaje o počtech stravovaných, kterým se jídlo odváží do výdejen zapsaných v rejstříku (počty odpovídají odd. II) anebo také údaje o počtech stravovaných, pro které se jídlo dováží ze zařízení zapsaného v rejstříku (stravovaní uvedení v odd. I).

Mateřské školy s celodenním provozem, kde děti neodebírají odpolední svačiny ze zařízení školního stravování, musí absenci nevykázaných svačtin okomentovat v elektronickém komentáři k výkazu. V loňském roce v OBIII Jihlava byly výkazy vráceny zpět k doplnění.

ad 2) Výtah předpisů v oblasti školství 2014

- Nařízení vlády č. 117/2014 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 201/2010 Sb., o způsobu evidence úrazů, hlášení o zasilání záznamu o úrazu, účinnost 1. leden 2015
- Novela zákona o potravinách, poslední z 18. 6. 2014, číslo 139/2014 Sb., největší změna potravinové legislativy, účinnost od 1. 1. 2015, doplnění kontrolních orgánů o pravomoci kontroly ve veřejném stravování, nově může SZPI (Státní zemědělská a potravinářská inspekce), SVS (státní veterinární správě) zejména u potravin živočišného původu
- Vyhláška č. 67/2014 Sb., kterou se mění vyhláška č. 238/2011 Sb., o stanovení hygienických požadavků na koupaliště, sauny a hygienické limity písku v pískovištích venkovních hracích ploch

- Vyhláška č. 83/2014 Sb., kterou se mění vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví požadavky na pitnou vodu a teplou vodou a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů
- **Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 564/2006 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů**

ad 3) Hodnocení a pestrost pokrmů ve školním stravování

(výťah z konzultačního dne hygienické služby, zdrojový materiál MZdrav. ČR, Mgr. M. Slavíková, HDD KHS Ústecký kraj)

- hlavním odborným nedostatkem současných doporučených výživových dávek a tím pádem i spotřebního koše ve školních jídelnách je obsah bílkovin
- současné doporučené dávky rozlišují živočišné a rostlinné bílkoviny (v jiných světových doporučeních se již nepoužívá)
- hodnocena je bílkovina potravy s doporučeným poměrem živočišných a rostlinných bílkovin v poměru 1:1
- hodnocení pestrosti sestav jídelního lístku se jeví jako praktické a funkční
- pestrost stravy se dá naplnit, je jednoduchá a návodná, současně ponechává možnost volby pokrmů a umožňuje nabízet nové druhy pokrmů
- **polévky** – převažovat by měly zeleninové, každý týden podávat luštěninovou polévku, jako zavářku používat jáhly, pohanku, kuskus, obilné vločky, krupky, luštěniny apod.
- **kombinace jednotlivých složek pokrmu** – před sladké a luštěninové pokrmy nezařazovat masovou polévku (k buchtíčkám s krémem není nejvhodnější gulášová polévka nebo k luštěninám masový krém, dnes již neplatí, že děti mají nedostatek bílkovin a není proto nutné volit masovou polévku, pokud není maso součástí hlavního pokrmu)
- **masové polévky** nekombinujeme s luštěninovými pokrmy z důvodu zbytečné zátěže bílkovinami a ani se sladkými pokrmy z důvodu horší stravitelnosti oběda
- **luštěninové polévky** nebo masové je vhodné kombinovat s pokrmy s nižším obsahem masa (rizoto, bezmasé pokrmy)
- **obiloviny** – polysacharidy – energie uvolněná pozvolna – vytrvalost, trpělivost, vyrovnaná psychika, nejlepší forma podání – zavářky do polévek, obilné kaše, přílohy k hlavním pokrmům (7x měsíc, houskový knedlík 2x měsíčně, možnost využití celozrnné mouky)
- **hlavní pokrmy** – dbát na pravidelné střídání a frekvenci podávání různých druhů mas (např. 3x drůbež, 2x ryby, 3-4x vepřové maso, 2-3x hovězí maso, není na závadu i záměnu za jiné druhy mas – králíčí, zvěřina, jehněčí, kůzlečí atp.)
- nepřidávat uzeninu do pokrmů pro „vylepšení“, např. fazolová, hrachová, čočková, cizrnová polévka s „uzeninou“
- 4x za měsíc by mělo být zařazeno bezmasé zeleninové jídlo (včetně luštěnin) Bezmasý pokrm zajistí přiměřenou a požadovanou dávku vlákniny, minerálních látek a vitamínů.

- **luštěniny** jsou zařazovány v nutričně nevhodných kombinacích, neboť jsou podávány převážně s masem, uzeninou nebo vejcem, pro získání plnohodnotné bílkoviny z rostlinných zdrojů je nezbytné kombinovat luštěniny s obilovinami (chléb, rýže, těstoviny, kuskus, krupky, bulgur, jáhly), např. jsou vhodné kombinace – luštěninová polévka a rizoto, nebo rizoto s luštěninami – s fazolemi nebo cizrnou, fazolový guláš s chlebem, čočku je vhodné kombinovat s chlebem a dušenou zeleninou nebo zeleninovým salátem, luštěniny zařazovat v menších porcích a častěji, nepřidávat do pokrmů nahodile, jen aby se zvýšilo plnění spotřebního koše, luštěniny mohou být použity k zahuštění polévek (rozmixovaná červená čočka, bílé fazole atp.), je možno používat tofu – do rizota, do polévek, do pomazánek
- **zelenina** – denně je třeba nabízet dětem zeleninu, a to jak syrovou, tak tepelně upravenou, v tepelně upravené zelenině jsou některé pevné vazby narušeny vlastní úpravou, a proto je teplá zelenina lépe stravitelná, dlouhým varem je však znehodnocena řada důležitých látek, proto je nejvhodnější krátkodobě tepelně upravená zelenina – připravená v páře, blanšírovaná
- preference zeleniny čerstvé před sterilovanou, využívat sezónní zeleninu
- kysaná nesterilovaná zelenina – zelí je velmi vhodné, zejména pro obsah vit.C
- četnost zeleniny 8x za měsíc čerstvá, tepelně upravená 4x
- **ovoce** – preference čerstvého ovoce před kompotovaným, sušeným. Ovoce vhodné volit k ročnímu období, využívat sezónní ovoce.

Přesnídávky a svačiny v mateřských školách

- každý týden zařazovat luštěninovou pomazánku
- minimálně 2x v měsíci rybí pomazánka
- každý týden nebo minimálně 2x v měsíci obilná kaše (z vloček, jáhel, kukuřičné krupice, rýže)
- přesnídávky a svačiny připravené tzv. „naslano“ doplnit zeleninou, přesnídávky a svačiny „nasladko“ doplnit ovocem
- obměna pečiva, chleba, celozrnné druhy
- je-li podáván mléčný výrobek (jogurt, tvaroh, mléčná kaše), nepodávat mléčný nápoj

Z těchto skutečností vyplývá následující doporučení: každý týden zařadit bezmasý nesladký pokrm 1. týden: 1x bezmasý nesladký oběd a 4x maso,

2. týden: 1x bezmasý sladký, 1x bezmasý slaný a 3x maso.

Je naplněn spotřební koš a současně je zohledněna potřeba ozdravení jídelního lístku.

Nápoje

Voda by měla být podávána automaticky, buď čistá bez ochucení, nebo s citrónem, mátou, meduňkou atp. v každém stravovacím zařízení.

Pokud je nabízen sladký nápoj, pak i nesladký (ZŠ, SŠ), pokud je nabízen mléčný nápoj, pak i nemléčný nápoj (ZŠ, SŠ).

V mateřské škole jsou nápoje součástí každého jídla. Měla by být možnost i napití pitné vody. V mateřské škole omezit černý čaj (tein), preferovat čaje ovocné.

Zařazovat nápoje z obilovin (Caro, Melta, Vitakáva atp.).

Pro zdravé děti jsou preferovány nápoje přislažované cukrem před nápoji s umělými sladidly. Volíme nápoje bez nadbytku barviv, aromat, nezařazujeme výrazně barevné nápoje nebo

nápoje kolového typu. Ovocné šťávy a džusy můžeme ředit pitnou vodou nebo minerální vodou. Střídáme pravidelně druhy minerálních vod, čajů a ovocných čajů.

3a) Doporučená pestrost podávané stravy ve školních jídelnách byla předmětem celoplošného školení hygienické služby v našem kraji v měsíci září tohoto roku.

Materiál je zveřejněn na webových stránkách Krajské hygienické stanice Jihlava <http://www.khsjih.cz/skolni-stravovani.php>, je také součástí elektronické přílohy tohoto zápisu.

Na školících akcích probíhala diskuse na téma **celodenního stravování**, jelikož veškerá problematika doporučené pestrosti byla vztažena k činnosti stravovací služby v mateřské škole (přesnídávky, svačiny, oběd) a v základní škole, kde je poskytován pouze oběd, je prozatím řešeno samostatně z materiálů krajského úřadu.

Výživové dávky zpracované do spotřebního koše pro celodenní stravování a jejich rozvrstvení na jednotlivá denní jídla uvedeny jako příloha zápisu z porady, **koeficient přepočtu doplňkových jídel pro výpočet spotřebního koše v mateřské škole a sloučených provozech (MŠ, ZŠ)** vychází z metodického pokynu MŠMT ČR č. j. 37 298/97-42, jednotlivá denní jídla v MŠ a doporučenou spotřebu potravin přepočítat podle

následujícího vztahu a dále platí:

Celodenní stravování (oběd, přesnídávka, svačina) 1 x počet

Přesnídávka + oběd 0,833 x počet

Pouze oběd 0,583 x počet

Přesnídávka 0,250 x počet

Svačina 0,167 x počet

Celkem přepočteno na celodenní stravování Součet

Přepočítaný součet porcí použít pro potřebu výpočtu spotřebního koše.

3b) Kolegyně Bc. A. Packová z Magistrátu města Brna konzultovala s paní Doc. Ing. Janou Dostálovou, Csc. z VŠCHT Praha přepočtové koeficienty na jednotlivé potraviny. Od metodického pokynu MŠMT se liší v několika bodech, níže předkládám tento materiál.

Potravina	Zařazení do SK	Koeficient
hrášek – sterilovaný (bez nálevu), mražený	zelenina	1,4
hrách	luštěnina	1,0
cizrnová mouka, sojová mouka	luštěnina	1,0
sojové boby	luštěnina	1,0
jáhly, pohanka, kuskus	obilniny - nehodnotí se v SK	-
tresčí játra	ryby	1,0
citrony	ovoce	0,6
citrónka	nehodnotí se v SK	-
nápojové koncentráty (džusy)	ovoce - podle % na obalu	
nápojové koncentráty obsahující čistě ovocnou dřeň (Pozn. redakce: např. výrobky Tropic, spol. s r.o.)	ovoce	1,0
instantní nápoje	nehodnotí se	-
müsli tyčinky	nehodnotí se - podíl sušeného ovoce je nepatrný	-

rozinky	ovoce	4
povidla, stejně jako džemy	cukry	0,6
sterilovaná červená řepa (bez nálevu)	zelenina	1,4
uzeniny - tady upozorňuji - používat co nejméně a pouze vhodné druhy (např. klobásy nelze považovat za vhodnou potravinu ve ŠJ !!)	maso	1,0
lečo - používat pokud možno čerstvou zeleninu nebo mraženou zeleninu, případně sterilovanou (u sterilované podotýkám, že používáme pouze zeleninu nikoliv hotový výrobek už i s uzeninou!!)	zelenina čerstvá sterilovaná, mražená	1,0 1,4
ořechy a kokos	ovoce	1,0
granko	nehodnotí se	-
kečup	zelenina	2,0
pomazánkové máslo	tuky	0,3
meloun (není to jen samá voda, obsahuje rovněž živiny, i když v menším %)	zelenina	0,7
hrozny (není to jen samá voda, obsahují rovněž živiny, i když v menším %)	ovoce	0,9

Pokud výrobce nápojového koncentrátu garantuje, že se jedná o čistě ovocnou dřeň bez jakýchkoliv přísad, lze koncentrát započítat plně, případně podle deklarace na obalu.

Zpracovala: Bc. Anna Packová, odborný referent pro školní stravování, Magistrát města Brna
Tento materiál zveřejněn na portálu Jidelny.cz.

Pokud nebude materiál zveřejněn oficiální cestou k metodice výpočtu spotřebního koše od MŠMT ČR jako tvůrce předpisu, berte toto sdělení jako informativní, pouze doporučující.

3c) Na základě požadavků ze zařízení internátního typu a nepřetržitých provozů přikládám k celodennímu stravování následující:

Žádný právní rámec pro sestavování jídelního lístku i pro celodenní stravování není, jedná se vždy o doporučení, která vychází ze současných poznatků o výživě, ze skutečných potřeb dané stravované kategorie strávníků. Rozložení stravy během dne je výsledkem zkušeností, podložených teoreticky a prakticky, odchylky jsou možné podle individuality dítěte.

Následující doporučení:

- celodenní stravování představuje podání zpravidla 5 denních jídel,
- celková denní energetická spotřeba má být pokryt: snídaně 20%, přesnídávka 15%, oběd 35%, svačina 10% a večeře 20%,
- oběd má být podáván nejdéle 3 hodiny po přesnídávce nebo nejpozději 4 hodiny po snídani, večeři je vhodné podávat nejpozději do 19. hodiny, druhá večeře nejpozději mezi 21. - 22. hodinou (pro děti nad 15 let), obsahuje lehce stravitelné jídlo s převahou ovoce,
- normální pitný režim má obsahovat 2 - 2,5 l tekutiny, při zvýšeném výdeji (sportovním, v nemoci, ztráta pocením, v letních měsících), může být příjem tekutin až zdvojnásoben, záleží na fyziologických potřebách dítěte, nesmí chybět pitná voda,

- zvlášť posuzujeme pestrost u oběda a zvlášť u večeře (denní hlavní jídla), denní skladba by měla mít pokrmy vyrovnané, vzájemně doplňující chybějící živiny, buď u oběda anebo u večeře (např. pokud ve skladbě oběda chybí zelenina, bude doplněna ve večeři, pokud chybí mléko nebo mléčný výrobek, bude doplněno v dalším denním hlavním jídle),
- snídaně by měla být sytící, měla by obsahovat chleba, pečivo, kaše, vejce, žervé, sýrové pomazánky atp., nápoj nejméně 200 ml, vhodný je čaj, mléčné nápoje,
- podobné množství tekutin by měla obsahovat i přesnídávka, celkově důležitý je rovnoměrný příjem tekutin, přesnídávka by měla obsahovat syrové ovoce nebo zeleninu, obiloviny (chléb, pečivo, kaše), popřípadě luštěniny, ml. výrobky,
- nevhodné je pití velkého množství tekutin ve večerních hodinách a těsně před spaním,
- večeře má zahrnovat pokrmy snadněji stravitelné, spíše zeleninové, neměly by být podávány smažené pokrmy,
- sestava večeře musí vhodně doplňovat oběd, v nepřetržitých provozech (dětské domovy) může být 2x v týdnu studená večeře, většinou v půlce týdne a v neděli, v domovech mládeže většinou v půlce týdne a v pátek (balíček na cestu), studená večeře může obsahovat vařené vejce, maso nastudeno, pomazánky, zeleninové saláty, sýry, ovoce, zeleninu, pekárenské výrobky atp.,
- polévka nebývá součástí večeře, pokud ano, může stát jako samostatný pokrm, jedná se většinou o polévky vydatné, zahuštěné, přesnídávkového typu, s přílohou s chlebem nebo pečivem, můžeme podat i moučník, salát, ovoce,
- druhá večeře obsahuje mléčný výrobek, nebo mléčný nápoj, ovoce,
- pestrost a četnost pokrmů při večeři stejná jako u obědů, snížena o dny studených večeří (cca 8x) a bez polévek,
- masité obědy se zeleninou a brambory doplňujeme bezmasými večeřemi (slanými i sladkými tvarohovými, sýrovými nebo vaječnými pokrmy),
- masité obědy s knedlíky, těstovinami, rýží, nebo luštěninové pokrmy doplňujeme večer zeleninovými pokrmy nebo bramborovými pokrmy s mlékem,
- bezmasé obědy doplňujeme masitými večeřemi se zeleninou,
- polomasité pokrmy s obilovinami nebo bramborami na oběd doplňujeme zeleninou, luštěninami na večer, tzv. odlehčený den,
- střídání druhů a mas platí stejně jako u oběda, omezovat vepřové maso, využívat světlé druhy mas – drůbež, králík, ryby,
- při skladbě zohlednit věk dítěte, jiné požadavky jsou na předškolní a mladší školní věk, jiné u pubescentů, pracujících mládeže, studujících,
- pokud podáváno jídlo na výběr, zamezit výběru jednostranné výživy, pokrmy kombinovat tak, aby bylo možno použít vhodně pro všechny skupiny stravovaných nebo možnost blokace méně vhodných kombinací pro mladší školní věk (platí i u obědů),
- dbát na dodržení pravidelného stravovacího režimu, v celodenní péči dbát na dodržení odběru snídaní, přesnídávek a nápojů, možnost odběru přesnídávek ze stravovacího zařízení s sebou do školy (ovoce, zelenina, pečivo, chléb),
- odpolední svačiny jsou lehké, obsahují zejména pečivo, nápoj, mléčný zakysaný výrobek a nápoj, nebo pouze ovoce, ovocný nebo zeleninový salát, nápoj,

- upřednostňuje se vlastní výroba moučníků a dezertů před kupovanými pekárenskými výrobky a smetanovými výrobky, různá ovocná pyré, moučníky s tvarohem a podílem ovoce atp.

Podklady použity z publikací Výživa a stravování školních dětí, Zdravá výživa dětí a mládeže v teorii a praxi MUDr. Z. Luhanová, CSc., nakl. Avicenum, Výživa a stravování žáků základních a středních škol od MUDr. Hnátky a kolektivu, nakl. SPN, Vaříme dětem od MUDr. Petra Horana.

Přílohy:

<http://www.khsjih.cz/>

<http://www.kr-vysocina.cz/skolni-stravovani/ds-300611/p1=9102>

- elektronické stanovisko MŠMT č. j. 31467/2014-1 – distance od aktivit „Skutečně zdravá škola“ – vstupní audit, posouzení kvality podávaných jídel koordinátory této aktivity
- elektronické doporučení MZdrav. ČR k regulaci nabídky sortimentu potravin v souladu se zásadami zdravé výživy, vydaného pro prodej ve školách a školských zařízeních prostřednictvím školních automatů a bufetů
- elektronické sdělení MZem. ČR k označení nebalených potravin – značení alergenů
- elektronické výživové normy na jednotlivá denní jídla v zařízení internátního typu

4) Ostatní:

Kontrola označování lepku v potravinách

Cílem kontroly bylo prověřit, zda provozovatelé uzpůsobili označení potravin požadavkům nařízení (ES) č. 41/2009, které harmonizuje požadavky na označování potravin z hlediska obsahu lepku.

Skupina potravin: Alergeny

<http://www.potravinynapranryi.cz/InspProduct.aspx?scontrol=41&lang=cs&design=default&archive=actual&listtype=tiles&page=1>

[http://eaqri.cz/public/web/svs/legislativa/vyhledavani-v-resortni-legislative/index\\$41111.html?custField_number=&custField_year=&query=&custField_atype=legis.full&custField_atype=legis.old&custField_theme=food&sort=on&tab=](http://eaqri.cz/public/web/svs/legislativa/vyhledavani-v-resortni-legislative/index$41111.html?custField_number=&custField_year=&query=&custField_atype=legis.full&custField_atype=legis.old&custField_theme=food&sort=on&tab=)

4a) Klíšťová encefalitida – převarit mléko, nebo očkovat?

13. 10. 2014

Tisková zpráva – Tímto onemocněním se lze nakazit i „nepřímou cestou“. Několik takových případů zaznamenali krajští hygienici v Libereckém kraji u konzumentů tepelně neošetřeného mléka. Protože se jedná o produkt živočišné výroby, rozhodla se SVS zahájit mimořádnou kontrolní akci s cílem zjistit míru rizika nákazy při konzumaci nepřevařeného mléka a z něj připravovaných mléčných výrobků. Výsledek? Reálné riziko nelze podcenit...

V červnu letošního roku šetřili epidemiologové v Libereckém kraji případ onemocnění klíšťovou encefalitidou, kdy si nemocná osoba nebyla vědoma přísátí klíštěte. V rámci epidemiologického šetření se zjistilo, že tato osoba konzumovala tepelně neošetřené kozí mléko. Následné šetření odhalilo další dvě onemocnění s epidemiologickou souvislostí mezi 18 konzumenty mléka ze stejného zdroje.

Státní veterinární správa zajistila během léta cílené vyšetřování mléka v regionech se zvýšeným výskytem klíšťové encefalidity u lidí. Vyšetřování mléka od krav, ovcí a koz bylo doplněno vyšetřováním krve ovcí a koz, které mělo na základě protilátek v krvi ukázat, zda se zvířata s virem klíšťové encefalidity již setkala, i když se samotný virus v mléku nemusí zjistit.

V rámci samotného vyšetřování bylo odebráno 238 vzorků mléka z 215 hospodářství. Pouze v jednom případě byla prokázána přítomnost viru a to v kozím mléce v Libereckém kraji. Z celkového počtu 613 vzorků krve z 59 hospodářství byly protilátky zjištěny u 45 zvířat na 14 hospodářstvích v rámci celé republiky, což představuje 23% vyšetřených hospodářství. Z toho plyne, že téměř čtvrtina vyšetřovaných chovů se pohybuje, či pohybovala, v oblasti přírodního ohniska klíšťové encefalidity.

Konzumace tepelně ošetřeného mléka a výrobků z něj spolehlivě zabrání alimentárnímu přenosu nákazy. Ačkoliv v podmínkách České republiky představuje tento přenos nákazy pouze cca 1% případů, nelze riziko podceňovat. Prevenci onemocnění klíšťovou encefalitidou je pak očkování neživou vakcínou.

Klíšťová encefalitida je onemocnění způsobné virem klíšťové encefalidity, k přenosu dochází sáním krve infikovaným klíštětem nebo pitím tepelně neošetřeného mléka infikovaných zvířat. Onemocnění probíhá pod různým klinickým obrazem: od bezpříznakové infekce, přes lehkou formu až po život ohrožující onemocnění, při kterém dochází k selhání důležitých center v prodloužené míše. Klíšťová encefalitida je typickou nákazou s přírodní ohniskovostí, kdy v určité lokalitě existuje původce-virus, přenašeč-klíště a rezervoárové zvíře.

V České republice registrujeme k 3. 10. 2014 celkem 289 případů klíšťové encefalidity (2,75/100 000 obyvatel). Nejvíce nemocných jak absolutně, tak relativně eviduje Jihočeský kraj (40 případů; 4,19/100 000 obyvatel).

Mgr. Petr Pejchal, tisk. oddělení SVS

4b) Salmonelóza je spojována především s konzumací nesprávně tepelně upraveného drůbežího masa a vajec, v poslední době jsou popisovány i epidemické výskyty způsobené produkty rostlinného původu.

Salmonela stále patří k jednom z nejčastějších původců gastrointestinálních infekcí v Evropě i jinde ve světě. Tradičně je spojována s konzumací živočišných produktů, jakými jsou maso a vejce. Studie z poslední doby ovšem ukazují, že i rostlinné produkty se mohou stát vehikulem nákazy a dokonce jsou tato vehikula schopna způsobit i hromadná onemocnění. Z rostlinných produktů jsou nejvíce rizikovými komoditami naklíčená semena, výhonky rostlin, syrová zelenina a byliny.

Většina epidemií způsobených rostlinnými produkty v Evropě byla způsobena importovanými komoditami z méně rozvinutých zemí s nižším hygienickým standardem. Z těchto důvodů bylo aplikováno prováděcí nařízení Komise (EU) č. 294/2012, kterým se mění příloha I nařízení Komise (ES) č. 669/2009, a kterým se provádí nařízení Evropského parlamentu a

Rady (ES) č. 882/2004. Tato legislativa se týká úřední kontroly dovozu některých krmiv a potravin jiného než živočišného původu. Zvýšená kontrola se týká zejména čerstvých bylin (listů koriandru, bazalky a máty), které se do zemí EU dováží zejména z Thajska.

Ke kontaminaci rostlinných produktů může dojít na několika úrovních. Často bývají kontaminována samotná semena rostlin, dále bývá na vině kontaminovaná voda použitá k zavlažování během růstu, kontaminované hnojivo organického původu, trus volně žijících zvířat a v neposlední řadě nedodržování hygienických zásad během sklizně a při posklizňových úpravách produktů. Problémem je, že se nejedná pouze o prostou kontaminaci povrchu, ale salmonely jsou schopny se přes kořeny, stonek a listy dostat do plodu, kde mohou nastat podmínky vhodné pro jejich množení.

Salmonely v rostlinných produktech se nachází i v Evropě. Rostlinné produkty, které jsou často označeny jako vehikulum (nositel) infekce, jsou naklíčená semena a výhonky rostlin. Jsou popsány jednotlivé epidemie salmonelózy spojené s konzumací rostlinných produktů (např. naklíčených semen vojtěšky, fazolových výhonků, výhonků fazolek mungo, výhonků vojtěšky, čerstvého salátu, čerstvé bazalky, rukoly, ledového salátu, anýzového čaje, mleté papriky použité k ochucení bramborových chipsů).

Salmonely v rostlinných produktech i v USA. Mezi rostlinné produkty zodpovědné za epidemie salmonelóz v USA patří také především naklíčená semena a výhonky, dále cukrový meloun (cantaloupe), piniové oříšky, arašídová pomazánka, semena vojtěšky.

(Autorky článku „Salmonela v produktech rostlinného původu – nové nebezpečí?“, Mgr. P. Myšková, doc. MVDr. R. Karpíšková, Ph.D.; ÚEB, Př.F. Masarykova universita, Brno; VÚVL, v.v.i., Brno), převzato z portálu bezpečnost potravin

["Série předpisů EU k zajištění bezpečnosti klíčků z hlediska E. coli produkujících Shiga toxin"](#)
["EFSA zkoumá rizika z jídel neživočišného původu"](#), ["Zpráva EFSA a ECDC o zoonózách za rok 2011"](#)

4c) Přípravuje se:

- **Novela vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování**, která by podle slov pana ministra školství Marcela Chládky měla platit od ledna příštího roku. Na dobré cestě je zajištění dietního stravování dětem a žákům prostřednictvím školních jídelen. Tato činnost bude ze strany jídelen dobrovolná, jelikož ne všechna stravovací zařízení mají materiální, technické a personální možnosti. Nadále bude platit i možnost donášky vlastní dietní stravy do školní jídelny, povolená hlavním hygienikem, která zajistí pouze regeneraci (ohřev) stravy. Nabídka těchto speciálních stravovacích služeb je rozšířena i o možnost dovážky dietní stravy od osoby způsobilé k těmto úkonům podle zdravotnických předpisů, vše záleží na finančních možnostech jednotlivých zřizovatelů, kteří případné zvýšené náklady s dietním stravováním ve školních jídelnách zaplatí. Náklady na dietní potraviny půjdou za strážníkem, tak je to i podle současné vyhlášky při standardním způsobu stravování. Postupně má být řešeno i průběžné vzdělávání pracovníků školního stravování zaměřené na přípravu diet.
- V elektronické příloze zápisu naleznete **stručný popis jednotlivých diet**, u kterých se předpokládá, že budou nejčastěji vyžadovány pro děti a žáky ze škol a školských zařízení. Jednoduché recepty na přípravu běžného bezlepkového pečiva a

jednoduchých pokrmů. Materiál bude sloužit školním jídelnám jako pracovní pomůcka k lepší orientaci v systému diet.

- Uvedení do praxe nařízení evropského společenství o poskytování informací o potravinách spotřebitelům o alergenech v podmínkách školního stravování z pera MZem CR. Na Školském portálu Kraje Vysočina jsou zveřejněny dostupné informace k této problematice (text nařízení, příklad z praxe).

4d) Mýty o zdravém životním stylu

Rybí maso je drahé, je argument zavádějící. Kilogram vepřové kýty je průměrně za 130 Kč, kuřecí řízky až za 180 Kč. Čerstvý pstruh, nebo naporcovaný kapr stojí 150 Kč za kilogram.

Mléko zahleňuje. Žádná odborná studie neprokázala, že mléko zahleňuje ani u dětí trpící astmatem. Po požití mléka vzniká v ústech a hltanu jemný povlak, který může být subjektivně vnímán jako hlen. Tento povlak je tvořen mléčným tukem a vodou a po krátké době je rozkládán na základní živiny.

Margaríny jsou umělé tuky. Není to pravda, vyrábějí se z přírodních surovin, rostlinných olejů a tuků, mechanickým způsobem jako při výrobě másla. Kvalitní margaríny se vyrábí ze slunečnicového a řepkového oleje, obsahují vysoké množství zdraví prospěšných nenasycených mastných kyselin.

Éčka v potravinách škodí. Při konzumaci obvyklého množství potravin nebezpečí nehrozí. Všechna éčka, která se přidávají do potravin, musí být povolena mezinárodní organizací EFSA (European Food Safety Authority), která prověřují jejich bezpečnost. Do potravin se přidávají z mnoha důvodů. Dodávají požadovanou barvu, konzistenci, texturu, dodávají chuť a vůni, chrání před škodlivým účinkem mikroorganismů (brání kažení nebo žluknutí potravin). Pozor si dáme na výrobky, které obsahují velký počet éček. Jestliže je na obalu výrobku uvedeno např. patnáct éček, pak je to důvod k zamyšlení, jestli takové potraviny konzumovat, anebo konzumovat s mírou.

Tmavé pečivo je zdravé. To neplatí, tmavé neznamená celozrnné. Co se týče složení, mělo by obsahovat celozrnnou nebo žitnou mouku. Pokud není přibarvované, tak platí, čím je tmavší, tím zdravější. Obsahuje více vitamínů, minerálních látek a vlákniny než pečivo bílé.

4e) Zapomenuté úpravy zeleniny v teplé a studené kuchyni

Brukev dušená, brukvové zelí, fazolové lusky dušené, fazolové lusky s česnekem, fazolové lusky s rajčatovou šťávou a jogurtem, dušený hrášek, zadělávaný hrášek, kapusta dušená, kapustové karbanátky, kapusta s vejci, kapustový guláš, dušená mrkev s křenem, mrkev s pórkem, pečený lilek, pečená cuketa, pečená dýně, zeleninové řízky s ovesnými vločkami, zapečený květák s rajčaty, zapečený květák s rajčaty a paprikami, květákový nákyp, zeleninový nákyp, zapečený špenát se sýrem, zelné závitky s mletým masem, zapečené brambory se sýrem, brambory s tvarohem, zapečené zelí s bramborovou kaší, kroupy s hrachem, čočkový nákyp, fazole s rajskými jablíčky.

Hlávkový salát s ředkvičkami, salát z čekanky, saláty z kyselého zelí s jablky, s křenem, s červenou řepou, celerový salát, zelné saláty (ze syrového zelí)s přísady ostatní zeleniny nebo ovoce.

4f) Soutěž o nejlepší školní oběd, vyhodnocení z pohledu nutričního na webových stránkách: www.jidelny.cz

4g) Almanach k 50. výročí školního stravování v elektronické podobě na webových stránkách: : <http://edugateopen.cz/index.php/skolni-stravovani/50-vyroci-skolniho-stravovani>

MŠMT vydal ke křtu Almanachu tiskovou zprávu: <http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/msmt-se-podilelo-na-vydani-almanachu-k-50-vyroci-skolniho>

Informace ke končícímu projektu UMBESA.

Přednáška Ing. Jitky Číhalové, ředitelky Krajské pobočky Českého statistického úřadu v Jihlavě. Obsah sdělení - elektronická příloha tohoto zápisu.

Zapsala:

24. 10. 2014

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

Přílohy:

Doporučení pro sestavování jídelních lístků ve školních jídelnách (KHS)

Dietní stravování v zařízeních školního stravování

Výsledky státního zdravotního dozoru za rok 2013 (výtah z celkové zprávy MZd ČR)

Doporučení MZd ČR k sestavě nabídky potravin a nápojů ve školních bufetech a automatech

Stanovisko MŠMT ČR k aktivitám Skutečně zdravé školy