

## **Z p r á v a**

**z porad vedoucích zařízení školního stravování pořádaných ve spolupráci s OBIII ve dnech 23. února 2015 pro okres Jihlava, 24. února pro okres Třebíč, 25. února pro okres Pelhřimov, 26. února 2015 pro okres Žďár nad Sázavou a 27. února pro okres Havlíčkův Brod**

Přítomni: dle prezenční listiny.

Program:

- 1) novela vyhlášky o školním stravování – uvedení do praxe,
- 2) zákon o nelékařských zdravotnických povoláních (vybraná ustanovení),
- 3) novela zákona o potravinách – označování potravin (pokrmů), alergenů,
- 4) jídelní lístek – zveřejňování informací o pokrmech,
- 5) ostatní.

Ad 1)

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy stanoví podle § 35 odst. 2, § 121 odst. 1 a § 123 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon), ve znění zákona č. 333/2012 Sb., a v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví podle § 121 odst. 2 školského zákona:

**Vyhlášku č. 17/2015 Sb., kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů**

Čl. I

1. V § 2 se za odstavec 3 vkládají nové odstavce 4 a 5, které včetně poznámek pod čarou č. 8 a 9 znějí:

„(4) Strávníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost<sup>8)</sup> vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu, může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu (dále jen „dietní stravování“), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování.

(5) Výběr potravin, receptur, sestavení jídelního lístku a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního stravování provádí nutriční terapeut<sup>9)</sup>.

---

8) Zákon č. 372/2011 Sb., o zdravotních službách a podmínkách jejich poskytování (zákon o zdravotních službách), ve znění pozdějších předpisů.

9) § 15 zákona č. 96/2004 Sb., o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních).“.

Dosavadní odstavce 4 až 8 se označují jako odstavce 6 až 10.

2. V § 2 se na konci odstavce 8 doplňuje věta „To neplatí pro poskytování dietního stravování.“.

3. V § 3 se na konci odstavce 3 doplňuje věta „V rámci dietního stravování může školní jídelna vydávat i jídla připravená jiným provozovatelem stravovacích služeb, pokud tento provozovatel stravovacích služeb zajistí dodržení podmínek podle § 2 odst. 5.“.

4. V § 3 odst. 5 se na konci textu věty druhé doplňují slova: „jídla v rámci dietního stravování může připravovat i další provozovatel stravovacích služeb, pokud zajistí dodržení podmínek podle § 2 odst. 5.“.

5. V § 5 se za odstavec 2 vkládá nový odstavec 3, který zní:

„(3) Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ podle odstavce 1 stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje.“.

Dosavadní odstavec 3 se označuje jako odstavec 4.

Čl. II **Účinnost.** Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. února 2015.

#### **Stručná charakteristika novely vyhlášky o školním stravování:**

- umožnění školským stravovacím zařízeními poskytovat dietní jídla strávnickům (dětem, žákům, studentům) v rámci hmotného zabezpečení,
- na základě posouzení odborného lékaře, že zdravotní stav vyžaduje stravování dle dietního systému (§ 2, odst. 4 vyhl. č. 107/2004 Sb., strávnickům, jejichž zdravotní stav posoudil registrující poskytovatel zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost). (zákon č. 372/2011 Sb., zákon o zdravotních službách),
- doposud ředitel školy nebo zařízení neměl legislativní oporu speciální stravovací potřeby zajistit, vyhláška upravovala problematiku stravování dětí, žáků, studentů s běžnými potřebami, stanoví podmínky organizace a poskytování školního stravování, výživové normy, rozsah služeb a rozpětí finančních limitů na nákup potravin podle věkových skupin strávníků,
- novela vyhlášky odráží nárůst dětí se zdravotními problémy, které vyžadují stravu podle dietního režimu,

#### **Odůvodnění návrhu vyhlášky:**

- požadavky rodičů, kteří pro nemocné děti požadují diety – převaha bezlepkové stravy (nesnášenlivost lepku)  
diabetes I. typu  
rekonvalescence po hepatitidě.
- Děti s handicapem nemoci jsou údajně poškozovány na svých právech, nemohou čerpat dotaci na školní stravování, jsou pro své onemocnění vyloučeny z kolektivu kvůli nemožnosti stravovat se ve školní jídelně.
- Jídelny s dostatečným materiálním a personálním zabezpečením budou poskytovat dietní stravu a budou motivovat ostatní zařízení, aby se připravovaly na variantu možnosti přípravy diet.

#### **Finanční náklady:**

Navýšení provozních nákladů:

- příprava stravy (vybavení provozovny)
- dovoz stravy
- náklady na registrovaného nutričního terapeuta
- zvýšená potřeba rozsahu pracovních úvazků.

Zvýšený limit na potraviny:

- zvýšení cen stravného pro dítě, žáka, studenta – hradí plně zákonný zástupce samostatný finanční limit na potraviny podle skutečných nákladů na konkrétní dietu.

**Výběr potravin, receptura, jídelní lístek a způsob přípravy jídel v rámci dietního školního stravování musí být určeny nutričním terapeutem (§ 15 zákona č. 96/2004 Sb., zákona o nelékařských zdravotnických povoláních).**

- Pokud nebudou vytvořeny podmínky pro přípravu diet přímo ve školní jídelně a nebo umožněno zabezpečení diet od jiného způsobilého dodavatele dovozem do zařízení, **je zachována možnost donášky vlastní stravy a zajištění ohřevu (regenerace) ve školní jídelně.**
  - Dohoda (škola, zařízení školního stravování – zákonný zástupce nezletilého strávnicka, nebo zletilého strávnicka).
  - Sdělení Hlavního hygienika ČR (ze 3. 5. 2011, č. j. 34059/2011).
- **Náklady spojené s přípravou dietní stravy** ve školní jídelně nebo nákupem od odborného (způsobilého) dodavatele by měl hrdit zřizovatel školního stravovacího zařízení.  
Předpokládá se zvýšený zájem pracovníků školního stravování o zkvalitnění služeb a zvyšování kvalifikace.
- **Náklady na potraviny:** z praxe je zřejmé, že nákup potravin u některých diet je vyšší než stanovený limit vyhláškou. Vyhláška řeší to, že se bude strávnickovi účtovat za potraviny částka podle finanční náročnosti jeho diety (mimo limity vyhlášky).
- Příprava diet je primárně určena pouze dětem, žákům, studentům v režimu školního stravování (vyhláška o školním stravování je prováděcí vyhláškou ke školskému zákonu, hmotná péče je vztažena pouze k dětem, žákům, studentům). Vyhláška o školním stravování proto neřeší způsob přípravy dietní stravy dospělým strávnickům (zaměstnancům školy, cizím strávnickům). Zpravidla se jedná o předmět doplňkové činnosti v rámci nabízených služeb zařízení školního stravování. Popřípadě řeší zaměstnavatel v souladu s poskytováním závodního stravování.
- **Nejedná se o povinnost.**

#### **Zákonná opatření:**

- **§ 119 školského zákona,**
  - § 30, 35, 121,122,123 školského zákona,
  - § 2, 16 zákona č. 109/2002 Sb., o výkonu ústavní výchovy ve školských zařízeních,
  - § 7, 23 a 24 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, prováděcí vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby,
  - 852/2004 nařízení ES a RE o hygieně potravin
  - zákon č. 372/2011 Sb., o zdravotních službách a podmínkách jejich poskytování, ve znění pozdějších předpisů,
  - § 15 zákona č. 96/2004 Sb., o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče (nutriční terapeut).
- **V dubnu letošního roku proběhne celostátní školení pro pracovníky školního stravování v krajských městech pořádané MŠMT ČR a MZd ČR od Sekce výživy a nutriční péče České asociace sester k problematice dietního školního stravování.**

Legislativní umožnění přípravy dietní stravy ve školských zařízeních je průlomovým a ojedinělým činem, který je řešen komplexně společně v rezortech školství a zdravotnictví. Předpokládá úzkou spolupráci odborných zdravotnických pracovníků s pracovníky školských stravovacích provozů.

- V současné době probíhá „ověřovací“ kurs diet pro pracovníky školního stravování pořádaný střední školou (OZS Jihlava) ve spolupráci s registrovaným nutričním terapeutem Krajské nemocnice v Jihlavě, který má rozšířit znalosti v oblasti dietních jídel a prakticky ověřit přípravu vybraných druhů diet pro děti, žáky, studenty. Pokud se kurs ukáže pro praxi přínosný, je předpoklad jeho rozšíření i pro další skupiny

zájemců. Obdobný, již akreditovaný kurs bude probíhat v březnu t. r. v Brně na Střední zdravotnické škole, Merhautova ulice 15, kontakt: [eliasova@szsmerh.cz](mailto:eliasova@szsmerh.cz), přihlášky do 23. 2. 2015.

- Ministerstvo zdravotnictví pověřilo Sekci výživy a nutriční péče České asociace sester vypracováním tzv. manuálem dietního školního stravování a proškolením pracovníků školního stravování. Školení budou zaměřena na kompenzaci onemocnění dětí. Dietní strava je řízený příjem pokrmů a tekutin za účelem dosažení specifického cíle, to znamená zlepšení kompenzace onemocnění, zmírnění nebo odstranění obtíží a musí současně splňovat i potřebu dostatečného příjmu živin a dalších potřebných látek. Prvním krokem je odborné posouzení praktickým lékařem pro děti a dorost, je stanovena potřeba konkrétní diety. Diety mají historicky vžitá označení číslem nebo písmenem a názvem. Každé dítě je třeba stanovit podmínky pro výrobu jídel, sortiment použitých surovin, technologické postupy, které lze použít, jídelní lístek.
- Školní dietní stravování bude mít konzultanta - registrovaného nutričního terapeuta.

## Ad 2) **Nutriční terapeut versus výživový poradce – pozor nezaměňovat**

Redakce: Ordinance.cz

Vzhledem k tomu, že v dnešní době stoupá zájem o problematiku zdravého stravování, přibývá lidí, kteří se výživou zabývají profesionálně. Jak se ovšem orientovat v odborné kvalifikaci a kompetencích všech těchto odborníků?

### **Výživový poradce (není v souladu s potřebami vyhlášky o školním stravování)**

**Výživový (nutriční) poradce** velmi pravděpodobně získal svou kvalifikaci absolvováním kurzu. Podmínkou k akreditaci takového kurzu je sice určitý počet výukových hodin a záštita odborníka coby lektora, nicméně ve výsledku se mohou jednotlivé kurzy lišit svou úrovní a kvalitou poskytnutých služeb (rozsahem a hloubkou odborných informací). Obvykle se jedná o několika týdenní vzdělávací akci, popřípadě probíhá výuka v rámci několika víkendů.

Vzhledem k tomu, že poradenství ve výživě je živnost volná, nemusí absolvent kurzu, který si plánuje na dveře napsat „Výživový poradce“, dále splňovat v podstatě nic. Živnostenský list může obdržet po splnění obecných podmínek každý, kdo o něj požádá, a vydává se na činnost Poradenská činnost v oblasti společenských věd a rozvoje osobnosti. V jeho kompetenci však je poskytovat poradenství pouze **v oblasti výživy zdravých osob**.

Pokud jste tedy zdraví, jen chcete trochu zhubnout, budovat svalovou hmotu, nebo pomoci sestavit jídelníček, po kterém se nebudete cítit přejedení a unavení, může být výživový poradce vaším průvodcem a pomocníkem. Pomůže vám upravit jídelníček z pohledu obsahu výživových složek, vybrat vhodné potraviny a poradí jak je šetrně upravovat, aby si zachovaly svou hodnotu. Může s vámi konzultovat váš životní styl a poradit, jak vařit chutně a zdravě časově nenáročná jídla.

### **Nutriční terapeut**

Nutriční terapeut je jednou ze dvou profesí, které se rekrutovaly z dřívější dietní sestry. Společně s nutričním asistentem jsou nutričními odborníky, kteří zajišťují **nutriční péči a poradenství nemocným**. Obor nutriční terapeut lze studovat na vysokých školách v

tříletých bakalářských a magisterských programech nebo je nabízen vyššími odbornými školami zdravotnickými, kdy je studium rovněž tříleté a absolvent se stává diplomovaným specialistou (DiS.). Nutriční asistent je absolventem čtyřletého studia na střední zdravotnické škole. Má nižší kompetence, což například v oblasti výživového poradenství znamená, že je kompetentní zajišťovat edukační proces u nemocných bez komplikací.

Nutriční terapeut je jedinou profesí, která je v České republice kompetentní zajistit komplexní nutriční poradenství u lidí, jejichž zdravotní stav **vyžaduje dodržování diety, kombinace diet, popřípadě je nutné dietu individualizovat nebo podat jinou formu výživy, například sipping (popíjení)**. V praxi se mimo jiné účastní nutričních konzilií, to znamená, že u pacientů, jejichž výživa by mohla být problematická a hrozí jim nedostatek některých živin nebo podvýživa, si ošetřující lékař vyžádá odborný názor nutričního terapeuta. Na nutriční terapeuty působící v nemocnici nebo v nutriční poradně se lze zpravidla obrátit i v případě, že zdravá osoba má dotaz ohledně běžného stravování.

Obor nutriční terapeut. Absolventi jsou připraveni pro výkon zdravotnického nelékařského povolání se stanovenou působností. Získané vzdělání opravňuje absolventy k činnostem ve třech oblastech: **v managementu stravovacích služeb**, kde je zodpovědný za poskytování nutričně vhodné, kvalitní stravy pro zdravé i nemocné jednotlivce a skupiny v institucích nebo komunitních zařízeních, **při plánování, edukaci, dohledu a hodnocení týkajícího se klinicky doporučeného stravovacího plánu** přispívajícího k obnově funkčního nutričního zdraví klienta nebo pacienta **a v oblasti podpory zdraví a formulování politiky, která vede k podpoře výběru potravin u jednotlivců i skupin** s cílem udržet nebo podporovat jejich nutriční zdraví a minimalizovat rizika onemocnění související s výživou.

## **§ 15 zákona č. 96/2004 Sb.**

Odborná způsobilost k výkonu povolání nutričního terapeuta

(1) Odborná způsobilost k výkonu povolání nutričního terapeuta se získává absolvováním

a) akreditovaného zdravotnického bakalářského studijního oboru pro přípravu nutričních terapeutů,

b) tříletého studia v oboru diplomovaná dietní sestra na vyšších zdravotnických školách, pokud bylo studium prvního ročníku zahájeno nejpozději ve školním roce 2004/2005,

c) nejméně tříletého studia v oboru diplomovaný nutriční terapeut na vyšších zdravotnických školách, nebo

d) střední zdravotnické školy v oboru dietní sestra, pokud bylo studium prvního ročníku zahájeno nejpozději ve školním roce 2004/2005.

(2) Nutriční terapeut, který získal odbornou způsobilost podle odstavce 1 písm. d), může vykonávat své povolání bez odborného dohledu až po 3 letech výkonu povolání nutričního terapeuta. Do té doby musí vykonávat své povolání pouze pod odborným dohledem.

(3) Za výkon povolání nutričního terapeuta se považuje činnost v rámci preventivní péče na úseku klinická výživa a specifické ošetrovatelské péče zaměřené na uspokojování nutričních potřeb. Dále se nutriční terapeut ve spolupráci s lékařem podílí na léčebné a diagnostické péči v oboru klinická výživa.

## **Informace k dietnímu stravování ve školních jídelnách Novela vyhlášky o školním stravování**

*Bc. T. Starnovská, Sekce výživy a nutriční péče ČAS*

K 1. 2. 2015 vešla v platnost Vyhláška č. 17/2015 Sb., o školním stravování, která umožňuje školním jídelnám realizaci dietního stravování a zároveň pro tuto realizaci stanovuje podmínky. Cílem je otevřít možnost školního stravování také nezanedbatelné části žáků a studentů s chronickými onemocněními. Vyhlášku o školním stravování vydalo Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy (MŠMT) v Dohodě s Ministerstvem zdravotnictví (MZ).

MŠMT a MZ v rámci vytvoření jednotné metodické podpory požádalo o spolupráci Sekci výživy a nutriční péče České Asociace Sester (ČAS), která splňuje kritéria zdravotnické legislativy, znalosti specifiky školního stravování a zároveň zkušeností se zaváděním systémů dietního stravování v mimo nemocniční sféře.

Sekce výživy a nutriční péče ČAS v rámci této spolupráce připraví v návaznosti na odst. 5 § 2 výše zmíněné vyhlášky Metodický postup, který rozpracuje předmětnou problematiku a vytvoří postupy zajišťující garanci nutričního terapeuta. **Metodický postup bude následně uveřejněn na webu MŠMT (do konce března 2015). Všechny školy a školní jídelny budou seznámeny s metodikou i systémem realizace této části vyhlášky prostřednictvím školení v jednotlivých krajích (určeno pro všechny školy a školní jídelny, bez ohledu na to, zda dietní stravu zajišťují či nikoliv), které bude realizováno od dubna 2015. Přihlášení na tato školení bude možné cca od poloviny února na stránkách [www.edugateopen.cz](http://www.edugateopen.cz) v sekci školní stravování, kde budou dostupné všechny potřebné informace o školeních - místa, termíny, obsah apod. Jednotlivé školy, případně školní jídelny budou také ve stejné době aktivně osloveny informačním emailem.**

Při těchto školeních získají všichni účastníci konkrétní informace, jak k metodice, tak k systému zajištění garance nutričním terapeutem.

Stejně jako metodický postup bude na webu MŠMT postupně zveřejněn seznam nutričních terapeutů (s kontakty), kteří budou školám k dispozici jako odborní garanti. Tento seznam bude průběžně aktualizován podle potřeby v terénu, na základě poptávky ze strany škol.

**Důležité: Školní jídelny, které již dietní stravu zajišťují, v tom samozřejmě mohou pokračovat, s povinností doplnit potřebné podklady do začátku školního roku 2015/2016.**

**Informace** ke školnímu dietnímu stravování také od náměstka ministra školství, mládeže a tělovýchovy ze dne 4. 2. 2015, č. j. MŠMT-43643/2014-4 a náměstka ústředního školního inspektora ze dne 4. 2. 2015, č. j. ČŠIG-391/15-G2 jsou zveřejněny na webových stránkách Kraje Vysočina, Školský portál, sekce Informace pokyny pro, školní stravování.

Zpravodaj školního stravování, součást časopisu Výživa a potraviny.

Krajský úřad Kraje Vysočina naváže spolupráci s vedoucími nutričními terapeutkami krajských nemocnic v našem kraji a ostatními vytipovanými registrovanými NT sídelně pro náš kraj. Seznam příslušných pracovišť a registrovaných nutričních terapeutek ochotných spolupracovat se školním dietním stravováním bude elektronicky zaslán na požádání školám a školským zařízením v měsíci březnu a dubnu 2015.

**Registr nelékařských zdravotnických profesí Brno [www.nconzo.cz](http://www.nconzo.cz).**

Ad 3)

**Novela zákona o potravinách** reaguje na nařízení EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům. Toto nařízení nově upravuje rozsah a způsob uvádění informací o potravinách na jejich obalech. Jako největší změnu lze vnímat do budoucna povinné uvádění výživových údajů na obalech potravin. Český zákon o potravinách stanovuje pravidla pro uvádění informací o nebalených potravinách a potravinách zabalených bez přítomnosti spotřebitele pro účely bezprostředního prodeje. V závislosti na přijetí příslušných prováděcích vyhlášek pak bude nutné u nebalených potravin uvádět např. informaci o výrobcí či o množství hlavní složky. Povinnost změnit označení na obalech potravin vyplývající z nařízení EU přináší provozovatelům potravinářských podniků značné náklady. Ty budou dále zvýšeny o povinnost přizpůsobit označování nebalených potravin na základě novely zákona. Součástí změn je i navýšení sankcí v případě nedodržení požadavků na označování. Evropské nařízení nabylo účinnosti 13. prosince 2014 a český **zákon o potravinách pak od 1. ledna 2015.**

**Součástí novely je i nová povinnost uložená prodejcům potravin s tržbami přes 5 mld. Kč ročně, zpřístupnit při vstupu do prodejny a oznámit Ministerstvu zemědělství seznam pěti zemí obsahující procentuální vyjádření podílu všech potravin, které z těchto zemí odebírají a které v České republice uvádí na trh.** Ze zákona vyplývá, že klíčem má být odebrání potraviny z dané země, tedy odkud řetězec potravinu nakoupil, nikoli její původ, tedy kde byla potravina vyrobena. Obchodním řetězcům tak přibude administrativní zátěž a spotřebitel se dozví pouze souhrnné údaje o nákupu potravin za celý sortiment a nikoliv informaci o původu jednotlivých potravin.

Novela zákona přinesla praktické záležitosti. Je zavedena minimální velikost písma na etiketách, upravily se kompetence a role dozorových orgánů ministerstev, což by mělo potlačit dosavadní praxe v některých restauracích, kam se dostává i zvěřina od pytláků (dokladace původu zvěřiny, pochybení při manipulaci se zvěřinou, stahování, škrubání volně ulovené zvěře je možné provádět po povolení KVS).

Přenos veškeré zodpovědnosti za potravinářskou legislativu na **Ministerstvo zemědělství ČR**, rozšíření působnosti **Státní veterinární správy a Státní zemědělské a potravinářské inspekce** na restaurační zařízení. Restaurace a jídelny nově prověřují vedle hygieniků také Státní zemědělská a potravinářská inspekce a Státní veterinární správa. Jde zejména o restaurace, cukrárny, čajovny, rychlé občerstvení, stravovací služby poskytované v rámci maloobchodu a čerpacích stanic, vinárny, diskotéky, pivnice, výčepy, bary, herny atp. Instituce budou muset své kontrolní plány sladovat tak, aby zbytečně nezatěžovaly provozovny.

Z hlediska spotřebitele nejnápadnější a z hlediska obchodníků nerozsáhlejší změny však zaznamená **označování potravin:**

- **Zvětšení minimální velikosti písma**  
Minimální velikost písma je nově stanovena na 1,2 mm.
- **Zákaz umisťovat nápisy na podklad znemožňující čitelnost sdělení**
- **Země původu u čerstvého, chlazeného a mraženého masa**

Kromě hovězího, kde toto pravidlo již platí, se to bude nově týkat také drůbežího, skopového, kozího a vepřového masa.

- **Zvýraznění alergenů**

V zájmu ochrany zdraví spotřebitelů budou nově nejvýznamnější alergeny na obalech výrobků zvýrazněny.

- **Povinné uvádění výživových hodnot**

Výživové údaje musí být uváděny v hodnotách na 100g/ml. Výživové údaje mohou být dále uváděny na porci nebo jednotku spotřeby.

- **Povinnost uvádět alergeny také u nebalených potravin**

Pro alergiky je toto ustanovení velmi důležité. Vždyť například u nebaleného pečiva se dnes spotřebitelé alergičtí na lepek v běžných prodejnách obtížně dostávají ke zboží, které je zcela "čisté" (neobsahuje pšeničnou mouku).

#### Ad 4) Jídelní lístek

Vedoucí zařízení školního stravování při zveřejňování jídelního lístku a poskytování informací strávnickům by měl/la dodržovat základní pravidla:

- Jídelní lístek zveřejňovat na přístupném místě ve škole, ve školní jídelně **v tištěné podobě**, pokud možno **i dálkovým přístupem**,
- s uvedením **druhu denního jídla, názvu jednotlivých pokrmů a nápojů**, doplňků,
- **se stručnou charakteristikou pokrmu**,
- s uvedením alergenních složek pokrmu, popřípadě druh lepku (pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, kamut), skořápkové plody (mandle, lískové ořechy, ořech, kešu, pekany, para, pistácie, makadamský ořech),
- na jaké **časové období** je jídelníček sestaven,
- **jména odpovědných osob** (vedoucí zařízení školního stravování, kuchař/ka).

#### Ad) Ostatní

##### 1) Kuchyňská sůl při přípravě pokrmů

##### Kolik soli za den by měl člověk přijmout?

Ve 2,5 g kuchyňské soli je 1 g sodíku. Jeho denní příjem by neměl u zdravého člověka překročit 2,4 g, což je 6 g soli denně. Náš příjem kuchyňské soli se ovšem běžně pohybuje okolo 16 g, což je téměř trojnásobek oproti doporučenému množství!! Velmi rizikový je příjem sodíku u lidí s nadváhou a u lidí s vysokým krevním tlakem. **Doporučená spotřeba anorganického sodíku v jejich případě se pohybuje okolo 1g za den tak jako u dětí.**

4 až 12 měsíců	méně než 0,5 g
1 až 3 roky	0,5 až 1 g
4 až 7 let	1 g
8 až 10 let	1,15 g
11 až 14 let	1,25 g

Dětská obezita je jedním z následků nadměrné konzumace soli.

Energeticky vydatné potraviny, např. rychlé občerstvení, brambůrky, oříšky, tavené sýry, uzeniny apod. zvyšují pocit žízně. Dítě se ale nenapije vody, ale raději sladkého nápoje, zažene sice žízeň, ale přijme zbytečně navíc cukr. Pozor!



Světová zdravotnická organizace (WHO) doporučuje konzumovat méně než cca 5 g soli.

V Česku se podle statistik sní 6 kilo soli na osobu (včetně dětí) za rok. Na den tak připadá 16,5 g (6 600 mg sodíku)!

## 2) Alergie na bílkovinu kravského mléka a intolerance laktózy jsou dvě odlišná onemocnění, která se často zaměňují. Příznaky bývají podobné, onemocnění však mají odlišnou příčinu.

Zatímco v prvním případě (alergie) se jedná o nepřiměřenou reakci imunitního systému, v druhém případě (intolerance laktózy) hovoříme o neschopnosti organismu strávit mléčný cukr – laktózu. Následující článek vám rozdíl mezi oběma onemocněními přiblíží.

### Alergie na bílkovinu kravského mléka

**Alergie na bílkovinu kravského mléka (ABKM)** se řadí mezi nejrozšířenější potravinové alergie. Nejčastěji se objevuje u kojenců – v 95 % případů se objeví v prvním roce života dítěte, naprostá většina dokonce během prvních čtyř měsíců. Postiženo je asi 2 -5 % kojenců. U devíti z deseti pacientů tato alergie vymizí do tří let.

Příznaky alergie na bílkovinu kravského mléka jsou různé – jedná se zejména o **trávicí potíže** (průjmy, koliky, zvracení), **kožní projevy** (atopický ekzém, kopřivka) a **respirační obtíže** (alergická rýma, astma), v některých případech můžeme pozorovat i neprospívání a chudokrevnost.

Při alergii na bílkovinu kravského mléka se přistupuje ke striktní dietě. Vysadí se mléko i mléčné výrobky, je nutné se vyvarovat všech zdrojů kravských bílkovin. U kojených dětí je obvykle možné s kojením pokračovat, v některých případech se kojícím matkám doporučuje dodržovat speciální dietu. U nekojených dětí je nutné používat speciálně upravená **mléka s plně naštěpenou (hydrolyzovanou) bílkovinou**.

Více o ABKM si můžete přečíst v samostatném článku **Alergie na bílkovinu kravského mléka**.

### Laktózová intolerance

S alergií na bílkovinu kravského mléka bývá často zaměňována **laktózová intolerance**

Jedinci, kteří jsou postiženi laktózovou intolerancí, mají nedostatek enzymu laktázy. Z tohoto důvodu nejsou schopni zpracovat a vstřebat mléčný cukr – laktózu. Činností střevních bakterií nestrávená laktóza kvasí a dochází k **nadměrné produkci plynů**. Důsledkem jsou **bolesti břicha, nadýmání a průjmy**. Na rozdíl od alergie na bílkovinu kravského mléka se intolerance laktózy projevuje pouze trávicími potížemi - ke kožním ani respiračním projevům nedochází.

Striktní bezmléčná dieta většinou při intoleranci laktózy není nutná. Postižený obvykle bez větších obtíží snese malé množství mléka nebo mléčných výrobků. Pro jogurty a sýry je typické, že obsahují menší množství laktózy v důsledku činnosti bakterií mléčného kvašení.

Specifickou situací je laktózová intolerance přechodná, získaná. K té dochází nejčastěji při narušení střevní mikroflóry po podávání antibiotik nebo po prodělaném střevním infekčním onemocnění. Obvykle trvá 1-3 týdny, dokud se střeva nezahojí.

Diagnostika a léčba těchto onemocnění vždy patří do rukou lékaře.

Zdroj: PETRŮ, *Dětská alergologie*. 1. vyd. Praha: Mladá fronta, 2012, 531 s. Aeskulap. ISBN 978-802-0425-843.

## Co jsou to sacharidy?

### 1 gram sacharidů = 10 kJ

Je to nejdůležitější živina, která se stará o naši energii. Obecně lze říct, že sacharidy by měly tvořit minimálně 50% z celodenního příjmu živin.

Je to jediná živina, která nám dá pocitově vědět, jestli jí máme v těle dostatek. Nejen diabetici vědí, co je to hypoglykemie. I lidé se správnou funkcí slinivky břišní hypoglykemií poznají. A jak? Začnou mít pocit hladu a nervozity.

Všechno tedy musí mít svůj řád a pro diabetiky je sledování sacharidů ve výživě nejdůležitější.

Pro snadnější orientaci v množství sacharidů v různých potravinách diabetikům slouží systém přepočtu na výměnné (chlebové) jednotky.

### Celkový počet výměnných jednotek (množství sacharidů) stanovuje lékař!

**Výměnná jednotka** (zkratka **VJ**) je umělý pojem užívaný v diabetologii, který byl zaveden proto, aby usnadnil lidem s **diabetem** „přemýšlení o jídle“. Základní idea výměnné jednotky tkví v tom, že 1 VJ = 10 g **sacharidů**, což obsahuje asi půl krajíce **chleba** (také se jí někdy říká **chlebová jednotka**). Tento půlkrajíc lze tudíž nahradit (*vyměnit*) za jakoukoliv jinou potravinou o stejném obsahu sacharidů, což bude mít logicky za následek obdobné reakce **glykémie** na tyto různé potraviny. Lidé s diabetem tak mohou rychle a snadno odhadnout počet VJ „na talíři“.

Potraviny lze počítat jak v gramech sacharidů, tak ve výměnných jednotkách. Průměrné hlavní jídlo má asi 4-5 VJ, což odpovídá 40-60 gramům sacharidů. Je zřejmé, že čísla ve VJ jsou menší a jednodušší k dalším výpočtům než gramy sacharidů, a tudíž lze množství VJ lze rychleji přepočítat na jednotky inzulínu, které je třeba před jídlem aplikovat.

**Obvykle v praxi však neplatí, že by dvě potraviny o stejném počtu VJ vyvolávaly stejnou glykemickou odpověď, proto diabetik musí o jídle přemýšlet i v širších souvislostech a zahrnout do odhadu reakce glykémie po jídle i **glykemický index** a **inzulínový index** daných potravin.**

(Zdroj: internetová poradna pro diabetiky)

### 3) Informace KHS Jihlava - Pokrývka hlavy

Příloha II Nařízení EP a Rady (ES) č.852/2004, kapitola VIII, bod 1.

Každá osoba pracující v oblasti, **kde se manipuluje s potravinami**, musí dodržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit **vhodný, čistý a podle potřeby ochranný oděv**.

□ Příloha II Nařízení EP a Rady (ES) č.852/2004, kapitola IX, bod 3.

Na všech stupních výroby, zpracování **a distribuce** musí být **potravin y chráněny proti jakékoli kontaminaci**, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné pro lidskou spotřebu, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat.

□ § 24 odst. 1 písm. j) zákona 258/2000 Sb., v platném znění

Osoba provozující stravovací službu je povinna zajistit, aby fyzické osoby činné při výrobě, přípravě, balení, rozvozu, přepravě a skladování pokrmů **a při jejich uvádění do oběhu** používaly **po celou dobu výkonu práce čisté osobní ochranné pracovní prostředky**.

□ § 50 písm. b) vyhlášky č 137/2004 Sb., v platném znění

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady osobní hygieny:

**nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajících charakteru činnosti, zejména** pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky.

□ § 50 písm. b) vyhlášky č 137/2004 Sb., v platném znění

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady osobní hygieny:

vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (**například** kouření, úpravy vlasů a nehtů).

Zajímavé odpovědi KHS Jihlava na dotazy provozovatelů stravovacích služeb:

<http://www.khsjih.cz/otazky-odpovedi/?kategorie=1>

V příloze zápisu uvedeny zveřejněné materiály na webových stránkách KHS Jihlava od MZD ČR a MZe ČR k poskytování informací spotřebitelům o alergenech v pokrmech .

(zdroj: webové stránky KHS Jihlava)

### 4) Novela školského zákona

13. února 2015 - Poslanecká sněmovna Parlamentu ČR schválila novelu školského zákona, která například zpřístupňuje přípravné třídy základních škol všem dětem, řeší pracovní poměr ředitelů veřejných škol nebo zakazuje prodej nezdravého sortimentu ve školních automatech a bufetech.

**Připravovaná novela školského zákona bude upravovat:**

- vzdělávání osob se speciálními vzdělávacími potřebami
- přijímání do přípravných tříd základní školy pro všechny děti
- jednotná zadání závěrečných zkoušek
- správní řízení ve školách
- pracovní poměr ředitelů veřejných škol
- zavedení státních zkoušek z grafických disciplín

- úkoly obcí při zajišťování podmínek plnění povinné školní docházky
- zákaz prodávat ve školách a školských zařízeních potraviny a nápoje

#### **Připravovaná novela dále zahrne následující dílčí okruhy:**

- Nově se zavede rovnocennost vysvědčení ze základní školy v zahraniční v kombinaci s osvědčením o vzdělávání v tzv. České škole bez hranic s českým „ročníkovým“ vysvědčením ze základní školy.
- Zavede se možnost nahradit výsledek třetí zkoušky profilové části maturitní zkoušky výsledkem mezinárodně uznávané jazykové zkoušky.
- Termíny vydání rozhodnutí v přijímacím řízení ve středních školách, kde se koná talentová zkouška, a v konzervatořích se sjednotí na 15. února.
- Stanoví se přímá uznatelnost zahraničních dokladů o vzdělání srovnatelných na základě EQF a podobných nástrojů.
- Odstraní se nesystémové ztotožnění středisek výchovné péče se školskými poradenskými zařízeními.

Dále bylo informováno o:

- 5) Přípravě doplňků (přesnídávek, svačin) pro žáky základní školy
- 6) Úhradě stravného – dary, nadace
- 7) Návrhu úpravy výkazu Z17 – 01 – dietní školní stravování
- 8) Konferenci školního stravování Pardubice 26. – 28. 5. 2015, web SPV Praha**
- 9) 70. let školních jídelen.

#### **10) Otázky a odpovědi k novele vyhlášky o školním stravování č. 17/2015 Sb., které zazněly na jednotlivých setkáních:**

##### ***Musí školní jídelna připravovat dietu?***

Podle § 2 odst. 4 novelizované vyhlášky o školním stravování č. 107/2005 Sb., ve znění vyhlášky č. 17/2015 Sb., se nejedná o povinnost, ale o možnost (...může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu (dále jen „dietní stravování“), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování.

##### ***Dietu budou hradit zákonní zástupci/zletilí strávníci v plné výši včetně režijních nákladů?***

Nikoliv, úplata za školní stravování ve veřejné škole je určena výší finančního normativu. Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje (§ 5 odst. dotčené vyhlášky).

##### ***Musí školní jídelna vařit dietu i zaměstnancům školy?***

Školním stravováním se rozumí stravovací služby pro děti, žáky studenty a další osoby, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zaopatření, nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb. Není vztaženo k závodnímu stravování.

##### ***Musí být přizván nutriční terapeut i při donášení vlastního dietního jídla z domova?***

Domnívám se, že donáška vlastní stravy není školním stravováním, konzultace nutričního terapeuta v tomto případě není nutná. Pro tento druh stravování platí sdělení Hlavního hygienika ČR ze dne 3. 5. 2011, č. j. 34059/2011.

##### ***Jsem vystudovaná dietní sestra s celoživotní praxí ve školní jídelně, proč nemohu zastávat funkci nutričního terapeuta ve škole?***

Je třeba vycházet ze zákona č. 96/2004 Sb., o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče a o změně některých souvisejících zákonů

(zákon o nelékařských zdravotnických povoláních), např. § 15. Základem je splnění požadavků registrace nelékařských zdravotnických povolání (www.nconzo.cz).

#### ***Kdo nese odpovědnost za přípravu dietní stravy ve školní jídelně?***

Domnívám se, že odpovědnost za přípravu dietní stravy nese právnická osoba, která tuto činnost v souladu s novelizovanou vyhláškou o školním stravování zabezpečuje a vykonává (§ 2 odst. 1 písm. a), b), odst. 4) dotčené vyhlášky).

#### ***Je nutný nutriční terapeut ve výdejně pokrmů?***

Výdejna v rámci školního stravování vydává jídla, která připravuje jiný provozovatel stravovacích služeb. Jídla v rámci dietního stravování může připravovat i další provozovatel stravovacích služeb, který zajistí dodržení podmínek podle § 2 odst. 5 dotčené vyhlášky. Činnost nutričního terapeuta tudíž náleží k provozovateli stravovací služby, který dietní stravu připravuje.

#### ***Kdo hradí náklady na nutričního terapeuta?***

Právnická osoba vykonávající činnost školy nebo školského zařízení, která se rozhodla dietní stravu připravovat. Buď službou, nebo na DPP. Bc. T. Starnovská na společném jednání s MŠMT, ČŠI, krajskými metodičkami se k dané problematice vyjádřila v tom smyslu, že MZd ČR a ČAS vydá podrobnější informace v připravovaném manuálu pro dietní školní stravování.

#### ***Jakým způsobem bude ohodnocena práce kuchařů při přípravě dietní stravy?***

Příprava dietní stravy je samostatné zhotovování technologicky náročných teplých jídel nebo studené kuchyně. Činnost bude zařazena podle katalogu prací - dělnických a obslužných profesí stravovacích a ubytovacích zařízení (společné výrobní a řemeslné práce).

### **11) Pravidla soutěže o Nejlepší školní oběd 2015**

#### 1.3.2015 Aktuality

Smyslem soutěže je ukázat, že školní stravování je zásadním a účinným prostředkem v boji proti dětské obezitě a svým každodenním působením motivuje děti ke zdravému způsobu stravování. Každá školní jídelna má dnes již 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.

#### **Přihlaste se do 30. 4. 2015**

#### **1. Téma soutěže: Králičí maso a mléčný dezert v menu školní jídelny**

Úkolem je příprava moderního kompletního poledního menu o třech chodech se zaměřením na zdravé stravování. Surovinou hlavního pokrmu musí být králičí maso, v dezertu pak mléko, mléčné výrobky, sýry atd.

#### **Forma a účast v soutěži:**

Soutěž je korespondenční. Zúčastnit se může každá školní jídelna, zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení a provozovaná podle Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

#### **2. Podmínky účasti v soutěži:**

a) Menu musí být nanormováno na 10 porcí pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let (pokud se soutěže zúčastní mateřské nebo střední školy, přepočtou pokrmy pro soutěžní věkovou kategorii).

- b) Pokrmy se musí běžně vyskytovat na jídelním lístku.
- c) Menu se bude skládat z polévky, hlavního jídla a dezertu, a případně salátu dle vhodnosti menu.
- d) Součástí receptů bude technologický postup.
- e) Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit limit 34,- Kč dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (musí se pohybovat ve stanoveném rozmezí).
- f) Přihlašovací formulář je k možné vyplnit (na webových stránkách Společnosti pro výživu).**
- g) Výše částky za celé menu musí být uvedena v přihlašovacím formuláři.
- h) Součástí přihlašovacího formuláře budou přiložené fotografie soutěžního menu připraveného ve ŠJ. Vyfocené musí být celé menu na ukázkou. Při fotografování je důležité vybrat bílý podklad, aby byly fotografované pokrmy zřetelné. Fotografie musí být v dobrém rozlišení, alespoň 2 MB.
- i) K přihlašovacímu formuláři bude přiložený autentický jídelní lístek (naskenovaný, musí být vždy čitelný) z týdne, kdy se v ŠJ pokrmy podávaly. Na tomto jídelním lístku mohou být pokrmy zastoupeny jednotlivě nebo i jako celé menu, pokud se tak v jídelně podává.
- j) Nanormované receptury včetně fotografií, jídelního lístku a adresy školní jídelny se vyplní v přihlašovacím formuláři.
- k) Součástí přihlašovacího formuláře musí být adresa školní jídelny, kontaktní osoba a spojení na ni, a souhlas s dalším vyžitím přihlášených receptur.

### **3. Termíny:**

- a) Soutěž byla vyhlášena 1. března 2015
- b) Uzávěrka korespondenčního kola je **30. 4. 2015.**
- c) Do 17. června budou komisi korespondenční soutěže vybráni finalisté.
- d) Výsledky budou vyvěšeny na webových stránkách [www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz). Finalisté budou kontaktováni emailem.
- e) Celorepublikové finále se bude konat 25. srpna 2015 v Praze.

### **4. Hodnotící komise:**

- a) Korespondenční soutěže bude v tomto složení:
- odborníci na výživu a školní stravování
  - lékař a hygienik
  - zástupce Asociace kuchařů a cukrářů

b) V Praze ve finále bude komise rozšířena o:

- předsedu komise
- odborníky na výživu ze Společnosti pro výživu
- dětské strážníky
- zástupci MŠMT, MZdr, ČŠI aj.)
- zástupce generálního partnera
- zástupce médií

#### **5. Hodnotící kritéria:**

- Dodržení podmínek soutěže.
- Dodržení technologického postupu přípravy a jeho vhodnost pro danou věkovou kategorii ve školním stravování.
- Sladění menu po stránce výběru potravin, chutě, vůně a vzhledu. (u korespondenční soutěže dle kvalitních autentických fotografií).
- Dodržení finančního normativu.
- Celková vyváženost menu.

Přihlášené školní jídelny budou hodnoceny anonymně.

#### **6. Finále:**

Na základě výsledků korespondenční soutěže bude do finále vybráno 10 týmů z celé republiky.

Celorepublikového finále se zúčastní soutěžní týmy ve složení vedoucí ŠJ a dvě pracovnice provozu (v případě menších kolektivů stačí vedoucí a 1 pracovnice provozu).

Soutěžní týmy připraví přihlášené menu, komise pokrmy ohodnotí a vybere 3 nejlepší menu, která budou odměněna finanční částkou:

- 1. místo 15 000 Kč
- 2. místo 10 000 Kč
- 3. místo 5 000 Kč

Ceny vítězům věnuje generální partner soutěže Makro.

Zpracovala:  
Olga Johanidesová,  
oddělení organizace školství  
OŠMS KrÚ Kraje Vysočina

Slouží pro potřebu školních stravovacích zařízení v Kraji Vysočina.