

ČAS prostřednictvím Sekce VNP partnerem a odborným garantem pro MŠMT a MZ

Bc. T. Starnovská, předsedkyně Sekce výživy a nutriční péče České Asociace Sester

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT) vydalo k 1. 2. 2015 novelu Vyhlášky o školním stravování, která nově uvádí **možnost realizace dietního stravování** (17/2015 Sb.).

Vyhláška o školním stravování byla vydána na základě zmocnění v § 35 odst. 2, § 121 odst. 1 a § 123 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), a v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví podle § 121 odst. 2 školského zákona.

Vyhláška upravuje problematiku stravování dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních stejně jako předcházející vyhlášky. Nově však vyhláška umožňuje školským stravovacím zařízením rozhodnout se, zda jim jejich personální a materiální zabezpečení umožňuje připravovat dietní stravu pro strávníky, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotnických služeb (v oboru praktické lékařství pro děti a dorost) vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu.

To ovšem znamená zajištění odborné části prostřednictvím Ministerstva zdravotnictví (MZ) a v souladu s legislativou garantovanou MZ.

Pro vytvoření odborné metodiky a nastavení potřebných parametrů bylo třeba zajistit profesionály splňující kritéria podle požadavků zdravotnické legislativy, kteří by současně znali specifika školního stravování a v ideálním případě měli i zkušenost ze zavádění systémů dietního stravování v mimonemocniční sféře. Těmito kritériím byla v plném rozsahu schopna vyhovět Sekce výživy a nutriční péče, a tím se stala od 28. 1. 2015 partnerem pro MŠMT a MZ pro realizaci potřebné metodiky.

Jde o vytvoření systému, zpracování metodiky, realizaci s tím spojených krajských školení a odbornou garanci správné metodiky v jednotlivých školních jídelnách, které se rozhodnou dietní stravu připravovat. K tomu samozřejmě je třeba proškolit potřebné množství nutričních terapeutů.

Jednotlivé kroky realizace v kostce:

- 1) vytvoření a projednání navrženého systému řešení = hotovo a schváleno MŠMT i MZ
- 2) vytvoření metodického pokynu - do 15. 3. 2015
- 3) zpracování materiálů pro krajská školení - do 20. 3. 2015
- 4) zajištění lektorů a příprava realizace školení v jednotlivých krajích do 2. 2. 2015
- 5) realizace školení v krajích duben 2015
- 6) výběr a základní školení nutričních terapeutů pro jednotlivé regiony duben – srpen 2015
- 7) podle poptávky škol a školních jídelen "certifikace" metodiky - cca září – listopad 2015.

8) zhodnocení zkušeností a následné "inovační" semináře s regionálními nutričními terapeuty - listopad - prosinec 2015.

Dieta je běžně chápána jako omezení stravy s redukčním výsledkem. To je ale zavádějící a nesprávné, velmi zúžené vnímání pojmu. Dieta (z řeckého *diaita*, *Διαίτα* - strava) je řízený příjem pokrmů a tekutin za účelem dosažení specifického cíle.¹ Tímto specifickým cílem je zlepšení kompenzace onemocnění, zmírnění nebo odstranění obtíží pacienta (například vyloučením některých potravin či jejich součástí). V neposlední řadě musí dieta současně splňovat i potřebu dostatečného příjmu živin a dalších potřebných látek. Což je zejména v dětském věku velmi důležité, protože výživa dětí má sama o sobě svá specifika, daná potřebou živin a dalších látek odpovídajících růstu a vývoji dítěte.

Pro každou dietu je třeba stanovit, jaké má mít podmínky pro výrobu jídel. Jde o tři oblasti - sortiment používaných surovin (ve smyslu omezení i rozšíření některých druhů), změny při zpracování potravin a výrobě pokrmů, tedy technologické postupy, které lze či naopak nelze použít. Třetí variantou je situace, kdy se kombinují obě předcházející dohromady. U mnoha diet je třeba omezit konvence, protože některé jejich složky nejsou pro nemocné přijatelné.

Z těchto důvodů - pro zajištění bezpečné realizace dietního stravování - musí být výběr potravin, receptury, jídelní lístek a způsob přípravy jídel poskytovaných v rámci dietního školního stravování určeny nutričním terapeutem²).

Logicky lze očekávat otázku, jak tohle skloubit se systémem spotřebního koše? To bylo skutečně zásadní, při zvažování jak co nejlépe dietní stravování ve školách realizovat. Odpověď je příznivá! Dietní stravování bude realizováno pod systémem spotřebního koše! Nejčastější dietou nepochybně bude dieta při onemocnění celiakií, tedy diety bezlepková.

Další informace budou součástí plánovaných školicích akcí a průběžně budou zveřejňovány na www.sekce-vnpcas.cz, který je otevřený všem zájemcům o problematiku (nevyžaduje vstupní přihlášení).

¹ <http://cs.wikipedia.org/wiki/Dieta>

² § 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).