

Z p r á v a

z porad vedoucích zařízení školního stravování v Kraji Vysočina ve dnech/ po okresech:

6. 10. 2015 Třebíč, 7. 10. 2015 Pelhřimov, 8. 10. Žďár nad Sázavou, 9. 10. Havlíčkův Brod a 14. 10. 2015 Jihlava

Přítomni: dle prezenční listiny

Program:

- 1) Statistické výkaznictví, rezortní výkaz Z 17-01
- 2) Hygienický balíček informací
- 3) Časopis Řízení školy – speciální příloha o školním stravování
- 4) Dietní školní stravování
- 5) Výživa a potraviny
- 6) Projekty, soutěže
- 7) Závodní stravování

Ad1) podle § 28 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, ve znění pozdějších předpisů se sdružují informace pro statistické účely ve školství. Formuláře výkazů najdete na adrese: <http://www.msmt.cz>, <http://sberdat.uiv.cz/login/>. Zpracovatelským místem pro školy a školská zařízení zřizované obcí jsou pověřené OBIII, pro školy a školská zařízení zřizovaná krajem, církví a privátním sektorem jsou krajské úřady.

Pokud vykazující zařízení zjistí při zpracování výkazů chyby či nepřesnosti, provede opravu a znovu odešle data i výpis opraveného výkazu zpracovatelskému místu, a to po dohodě s ním. Veškeré opravy lze provádět pouze do konečného termínu pro předání dat správním úřadem. Termín předání dat je pro školu či školské zařízení závazný.

Do elektronického formuláře lze vložit data pouze zahrnutá v pracovních souborech rejstříku připravených pro sběr dat, u školských služeb, kam patří i školní stravování, jsou data připravena na odloučená pracoviště – všechna místa poskytovaných služeb, doplnění údajů, opravy pracovního rejstříku najdete na rejstrik@msmt.cz (RNDr. Jan Jirovský).

Vykazování strážníci: rozumí se děti, žáci, studenti, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, strážníci se rozvedou do řádků a do sloupců podle toho, jaká jídla odebírají ve vykazujícím zařízení nebo jaká jídla jsou pro ně odvážena do výdejen a mají na ně nárok podle § 4 vyhl. č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Ostatně pravidelně stravování: rozumí se všichni ostatní pravidelně stravování včetně pracovníků škol, žáků, kteří studují v jazykových školách v jednoletých denních pomaturitních kurzech, i ostatní cizí stravování, vykazují se i žáci, kteří odbírají stravu nad rámec § 4 vyhl. č. 107/2005 Sb.

Dietní stravování: údaje bez ohledu na druh diety jsou uvedeny v odd. I, v odd. II, a v odd. III, sl. 3b a sl. 5b. Patří sem i zapsaní strážníci, pro které se dietní strava dováží od registrovaného poskytovatele dietní stravy (např. nemocnice, sociální sféra atp.), rovněž počty vydané stravy. Do odd. VII se takto dodaná jídla nezapisují.

Výdejna může sama připravovat doplňková jídla.

Řádek 0405 rozumí se pracovníci při přípravě a výdeji stravy, zahrnují se sem i **nutriční terapeuti**.

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.

0101a: Uvádějí se strážníci, kterým vykazující zařízení poskytuje dietní stravování v souladu s § 2, odst. 4 vyhlášky.

Kontakt při potížích při přihlašování do sběru dat: hesla@msmt.cz.

Uvádějte vždy do jaké aplikace se potřebujete přihlásit a váš identifikátor, jinak vám nemůže MŠMT pomoci.

Dotazy související s internetovou aplikací sběru dat prosím směrujte na e-mail statistika@msmt.cz.

Dotazy spojené s metodikou výkonových výkazů, tj. všech výkazů řady R, S a Z, Vám zodpoví zpracovatelky příslušných výkazů, pro Kraj Vysočina Mgr. Lucie Komrsková, MŠMT.

Vzory formulářů a metodické pokyny k výkonovým výkazům 2015 na stránkách: www.msmt.cz.

Termíny odevzdávání výkonových výkazů v elektronické podobě nejpozději do 11. 11. 2015. Zařízení školního stravování odešle výpis dat potvrzený ředitelem zařízení na zpracovatelské místo (krajské, soukromé, církevní školy na KrÚ Kraj Vysočina, obecní zařízení na příslušnou OBIII).

Ad 2)

a) V letošním roce provedli hygienici četné kontroly dětských rekreací, při kterých zjistili nedostatky zejména ve stravování, zdravotnické dokumentaci či ubytování dětí. Za sledované období bylo krajským hygienickým stanicím nahlášeno 20 epidemických výskytů infekčních onemocnění převážně virového původu. Ve srovnání s předešlými roky došlo opět k nárůstu počtu zotavovacích akcí i počtu na nich rekreovaných dětí.

V letošním roce se v České republice uskutečnilo 2 091 zotavovacích akcí, kterých se zúčastnilo 193 391 dětí, přičemž nejvíce se jich již tradičně rekreovalo v Jihočeském kraji (35 096), následuje **Kraj Vysočina (23 421)**, Středočeský kraj (20 190) a Plzeňský kraj (17 962). Na kontrolovaných zotavovacích akcích byly zjištěny nedostatky zejména v těchto oblastech:

- stravování dětí (95),
- nesplnění ohlašovací povinnosti v požadovaném rozsahu (64)
- ubytování dětí (48)
- zdravotnické dokumentace (59)
- podmínek pro osobní hygienu (38)

- zdravotního zabezpečení akce (33)
- zásobování pitnou vodou (12)

Při kontrole samostatných provozoven stravovacích služeb, které zajišťovaly jídlo účastníků zotavovacích akcí pro děti, bylo u 97 kontrolovaných subjektů nalezeno celkem 26 hygienických závad.

V letošním roce tedy hygienici v souvislosti s dětskou rekreací uložili 88 sankcí v celkové výši 115 800 Kč.

V průběhu celé sezóny nebyl orgánem ochrany veřejného zdraví vydán žádný zákaz konání zotavovací či jiné akce pro děti, letošní sezóna byla krajskými hygienickými stanicemi hodnocena jako klidná, i když oproti roku 2014, kdy bylo nahlášeno 10 epidemických výskytů infekčních onemocnění, se v letošním roce jednalo o 20, což znamená 100% nárůst. Tato skutečnost souvisí s vysokým počtem tropických dnů v letošním létě. Pro srovnání - v roce 2013 bylo nahlášeno 7 epidemických výskytů, v roce 2012 to bylo 19 a v roce 2011 jsme zaznamenali celkem 14 výskytů.

V souvislosti s konáním letní dětské rekreace na území ČR byly Ministerstvu zdravotnictví krajskými hygienickými stanicemi nahlášeny níže uvedené údaje.

Vedle zotavovacích akcí pro děti bylo orgánu ochrany veřejného zdraví (krajským hygienickým stanicím) nahlášeno **396** (418 - 2014, 417 - 2013, 465 - 2012) **jiných podobných akcí pro děti** s celkovým počtem **598** (615 - 2014, 586 - 2013, 670 - 2012) **běhů**, kterých se zúčastnilo **13 073** (13 666 - 2014, 12 794 - 2013, 14 612 - 2012) **dětí**. Nejvíce jiných podobných akcí pro děti bylo evidováno opět v Jihočeském kraji, a to 57 a rekreoval se na nich i nejvyšší počet dětí 1 889. Na tyto akce se však nevztahuje ohlašovací povinnost daná § 8 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů. Z tohoto důvodu je počet akcí i počet účastnících se dětí pouze orientační.

Zotavovací akce pro děti (§ 8 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb.) – organizovaný pobyt 30 a více dětí ve věku do 15 let na dobu delší než 5 dnů, jehož účelem je posílit zdraví dětí, zvýšit jejich tělesnou zdatnost, popřípadě i získat specifické znalosti nebo dovednosti.

Jiná podobná akce pro děti (§ 12 zákona č. 258/2000 Sb.) – organizovaný pobyt dětí v počtu menším nebo po dobu kratší než stanoví § 8 odst. 1, s výjimkou akcí pořádaných pro děti v poměru rodinném a obdobném.

Zákaz konání akcí

Za sezónu letní dětské rekreace nebyl orgánem ochrany veřejného zdraví vydán žádný zákaz konání zotavovací akce nebo jiné podobné akce pro děti. Na základě provedeného státního zdravotního dozoru bylo na 1 neohlášené zotavovací akci nařízeno na 2 dny okamžité uzavření provozovny za nalezené závažné hygienické nedostatky v ubytování dětí, podmínkách pro osobní hygienu, ve stravování, ve zdravotnické dokumentaci a v úklidu celého areálu tábora. Po dobu uzavření tábora, kdy byl provozovatelem proveden generální úklid celého areálu a byly odstraněny hygienické nedostatky, bylo pro děti zajištěno náhradní ubytování a stravování. Po následné kontrole místně příslušnou krajskou hygienickou stanicí, při které již nebyly hygienické nedostatky nalezeny, byl provoz zotavovací akce obnoven.

Kontrolní činnost

V průběhu celé sezóny bylo krajskými hygienickými stanicemi provedeno 1 179 kontrol zotavovacích akcí, 132 kontrol jiných podobných akcí a 97 kontrol samostatných provozoven stravovacích služeb zajišťujících stravování účastníků akcí. Celkem bylo tedy provedeno **1 408 kontrol** v souvislosti s letní dětskou rekreací.

Zjištěné hygienické nedostatky na zotavovacích akcích: **95** ve stravování dětí, **48** v ubytování dětí, **59** ve zdravotnické dokumentaci, **38** v podmínkách pro osobní hygienu, **64** v nesplnění ohlašovací povinnosti v požadovaném rozsahu (z tohoto počtu bylo 15 zotavovacích akcí neohlášených), **12** v zásobování pitnou vodou (vždy zajištěno náhradní zásobování akce), **33** ve zdravotním zabezpečení akce.

Při kontrole zajištění podmínek pro konání jiné podobné akce pro děti bylo nalezeno **14** závad v podmínkách stanovených pro konání akce, **6** závad v zásobování pitnou vodou a **2** závady ve zdravotnické dokumentaci.

Při kontrole samostatných provozoven stravovacích služeb (stravování poskytováno většinou restauračním typem stravovací služby, tzn. nikoliv táborovou kuchyní), které zajišťovaly stravování účastníků zotavovacích i jiných podobných akcí pro děti bylo nalezeno v rámci výkonu státního zdravotního dozoru u 97 kontrolovaných subjektů **26** hygienických závad.

Uložené sankce

Za zjištěné hygienické nedostatky bylo uloženo celkem **88** sankcí (pokut) v celkové výši **115 800 Kč**.

Epidemie

Za sledované období bylo nahlášeno **20** epidemických výskytů infekčních onemocnění. Jednalo se o gastrointestinální (zažívací) onemocnění pravděpodobně virového původu v převážné většině s lehkým 1-2 denním průběhem.

Hodnocení zdravotní situace

V průběhu sezóny byly hlášeny především lehké katary horních cest dýchacích, bolesti hlavy, příznaky přehřátí organismu projevující se lehkými zažívacími obtížemi, drobné úrazy, poštipání hmyzem (zaznamenán opakovaně vyšší výskyt bodavého hmyzu oproti předešlým sezónám) a odstraňování přisátých klíšťat (v některých lokalitách zaznamenán naopak nižší výskyt klíšťat oproti loňskému roku).

Klimatické jevy

Za sezónu nebyla dle dostupných informací krajským hygienickým stanicím nahlášena žádná evakuace tábora pro děti v důsledku místních klimatických změn, i když média takovou informaci začátkem července přinesla. Tábory probíhající v oblastech s postižením lesních porostů v důsledku silných bouřek v druhém červencovém týdnu proběhly v pořádku. Uvedené akce byly místně příslušnými krajskými hygienickými stanicemi opakovaně kontrolovány.

Napojení informačního systému krajských hygienických stanic na informační systém Hasičského záchranného sboru ČR umožňuje operativní řešení mimořádných situací, a to především v souvislosti s ohrožením oblastí s letní dětskou rekreací nepříznivými klimatickými jevy.

S ohledem na vysoké venkovní teploty docházelo k režimovým opatřením (pobyt ve stínu, omezení pohybových aktivit), důsledně byl kontrolován pitný režim, docházelo k úpravám skladby jídelníčku s cílem nezařazovat epidemiologicky rizikové potraviny.

V souvislosti s letní dětskou rekreací bylo krajskými hygienickými stanicemi řešeno celkem 24 podnětů, z tohoto počtu bylo 8 podnětů oprávněných, 2 podněty byly částečně oprávněné a u 14 podnětů se skutečnosti, na které bylo v podnětech poukazováno, nepodařilo prokázat, tzn. jednalo se o podněty neoprávněné.

Ve srovnání s předešlými roky (porovnání dat provedeno od roku 2007) došlo opět jako v loňském roce k dalšímu nárůstu počtu zotavovacích akcí i počtu na nich rekreovaných dětí. Oproti loňskému roku byl zaznamenán mírný pokles počtu jiných podobných akcí i počtu na nich rekreovaných dětí. S ohledem na skutečnost, že na jiné podobné akce se nevztahuje ohlašovací povinnost je obtížné vývojový trend tohoto typu akcí posuzovat. Na základě hrubého odhadu lze však konstatovat, že pravděpodobně dochází k přesunu akcí z kategorie jiné podobné akce pro děti do kategorie zotavovací akce pro děti.

S ohledem na skutečnost, že v převážné většině pořádají zotavovací akce, ale i ohlášené jiné podobné akce pro děti provozovatelé, kteří mají zkušenosti v této oblasti činnosti a řádně si plní legislativou stanovené povinnosti, nebyly v průběhu sezóny zjištěny, vyjma 1 akce, kdy došlo na dva dny k přechodnému uzavření provozovny, závažné hygienické nedostatky, které by vedly k zákazu konání akcí.

b) Informace, které vás zajímají: Hlavní hygienik: Česká republika není aktuálně v souvislosti s migrací ohrožena nákazami

„V souvislosti s uprchlickou krizí v tuto chvíli občanům na území České republiky nehrozí žádné zdravotní nebezpečí spojené s exotickými infekčními nemocemi,“ uvedl Hlavní hygienik ČR Vladimír Valenta.

Po kontrole hlášení ze všech zdravotnických zařízení v ČR o výskytu infekčních nemocí, která zaznamenává systém Epidat, lze konstatovat, že epidemiologická situace v České republice je momentálně naprosto stabilní.

Dále hygienici denně komunikují s orgány Světové zdravotnické organizace a Evropské komise, aby měli zcela aktuální informace o případných rizicích souvisejících s uprchlickou krizí. Orgány ochrany veřejného zdraví, Státní zdravotní ústav a Ministerstvo zdravotnictví průběžně monitorují vývoj epidemiologické situace v ČR.

Pracovníci hygienické služby také pravidelně zajišťují odběry vzorků odpadních vod na detekci poliovirů, které jsou původci obrny. Ani v tomto ohledu není zaznamenán žádný výskyt nebezpečí.

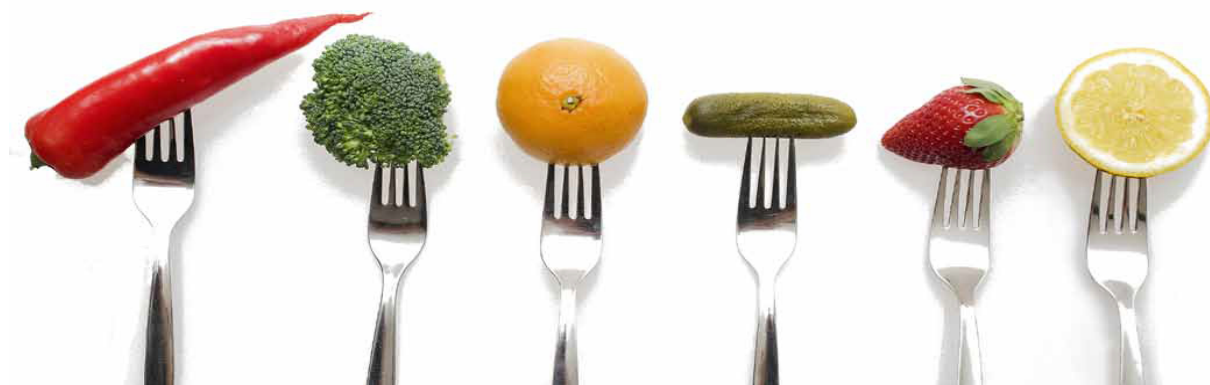
K udržení takto příznivé epidemiologické situace u nás také významně přispívá vysoká proočkovanosť populace proti záškrtu, poliomyelitidě a dalším infekčním nemocem.

c) O letních prázdninách bylo v Plzeňském kraji zaznamenáno 133 případů onemocnění salmonelózou. 119 osob bylo podchyceno v rámci návštěvy lékaře, 14 osob, které lékaře nenavštívily, se přihlásilo na základě výzvy Krajské hygienické stanice Plzeňského kraje, případně na základě onemocnění osob ve svém okolí. V tomto období došlo k hospitalizaci 71 osob.

Orgány ochrany veřejného zdraví začaly okamžitě po oznámení prvních případů šetření, na základě kterého byl odhalen původce onemocnění, tedy bakterie salmonela. K nákaze došlo konzumací špaget Carbonara, které vyrobila a po Plzeňském kraji distribuovala firma Zrtas s.r.o. Provozovna byla uzavřena a ze strany hygieniků probíhalo důkladné šetření.

K podobnému případu epidemie došlo v září loňského roku ve Zlínském kraji, kdy po konzumaci kuskusového nákypu s meruňkami onemocnělo salmonelózou 99 dětí a zaměstnanců mateřské a základní školy. Výsledky šetření hygieniků prokázaly nedodržení technologického postupu při přípravě tohoto pokrmu a závady v osobní hygieně. Epidemie salmonelózy evidované v roce 2014 byly způsobeny zejména konzumací nedovařených nebo nevhodně tepelně upravovaných pokrmů a nedostatečným dodržováním základních hygienických návyků a opatření při přípravě a zpracování potravin.

Při šetření v provozovně firmy Zrtas s.r.o. byla na místě přijata opatření k zamezení dalšího šíření nákazy - byla nařízena sanitace, došlo k odebrání vzorků potravin použitých k přípravě inkriminovaného jídla (slanina, sýr, vejce - včetně stěrů z podložek pod vejci) a provoz byl uzavřen do doby, než byly známy výsledky vyšetření odebraných vzorků a výsledky vyšetření personálu.



d) Ministři projednali Národní strategii Zdraví 2020

Vláda na svém zasedání odsouhlasila 13 akčních plánů v rámci implementace Národní strategie Zdraví 2020. Mezi schválené akční plány patří například prevence obezity, správná výživa a stravovací návyky, podpora pohybové aktivity nebo zvládání infekčních onemocnění.

„Tato strategie jasně definuje priority České republiky v oblasti péče o zdraví, které povedou ke zlepšení zdravotního stavu našich občanů. Existence tohoto dokumentu nám také umožňuje čerpat finanční prostředky z evropských fondů, což je pro realizaci akčních plánů zásadní,“ říká ministr zdravotnictví Svatopluk Nemeček.

Národní strategii Zdraví 2020 podpořila vedle vlády ČR i Poslanecká sněmovna Parlamentu České republiky. Jejím účelem je především stabilizace systému prevence nemocí a ochrany a podpory zdraví a nastartování účinných a dlouhodobě udržitelných mechanismů ke zlepšení zdravotního stavu populace.

Stručné shrnutí vybraných akčních plánů

Podpora pohybové aktivity

Naprostá většina dětí v České republice nemá doporučovanou minimální pohybovou aktivitu, tj. 60 minut denně. V dospělém věku potom většina populace vykonává profese, u kterých je energetický výdej během dne minimální. Ve zvýšené míře tak trpíme chronickými neinfekčními onemocněními, kterým se ve většině případů dá předejít. Pasivní životní styl je jedna z hlavních příčin jejich vzniku.

Navrhovaná řešení:

- podpora pohybové aktivity ve vzdělávání
- aktivní mobilita
- podpora sportu pro všechny a aktivního využívání volného času
- podpora pohybové aktivity ve zdravotnictví a sociálních službách
- podpora pohybové aktivity u zaměstnavatelů
- pohybová aktivita, prostředí a infrastruktura

Správná výživa a stravovací návyky

Srdečně cévní a nádorová onemocnění patří mezi hlavní příčiny úmrtí v ČR. Energetická a nutriční nevyváženost stravy způsobuje zvýšení rizika rozvoje nadváhy a obezity a zároveň také riziko výše jmenovaných onemocnění.

Cílem tohoto akčního plánu je snížit výskyt onemocnění, kterým lze předcházet správnou výživou, a prostřednictvím meziresortní spolupráce zabezpečit správnou vyváženou a pestrou stravu všem obyvatelům ČR.

Prevence obezity

V rámci Evropské unie zaujímá ČR ve výskytu obezity nelichotivé postavení. Kromě genetické zátěže jsou hlavními spouštěči rozvoje obezity faktory životního stylu - nedostatečná pohybová aktivita, nesprávná výživa, nedostatečně zvládaný stres, vliv prostředí apod. Včasná komplexní léčba obezity může zvrátit již rozvinuté metabolické komplikace a tak předcházet dalším onemocněním.

Cílem tohoto akčního plánu je prostřednictvím meziresortní spolupráce vytvořit takové podmínky, které všem obyvatelům ČR umožní zdraví ochraňující chování, primárně zaměřené na udržení optimální tělesné hmotnosti. Hlavním záměrem aktivit je motivovat občany ČR k tomu, aby upřednostňovali „zdravé“ návyky, a tím předcházeli rozvoji obezity.

Zvládání infekčních onemocnění

Spektrum infekčních nemocí, které ohrožují naši populaci, se rychle mění. Přibývá zejména infekcí, které přicházejí jako komplikace jiného základního onemocnění, a také roste počet a význam infekcí vyvolaných multirezistentními kmeny bakterií. Významnou kapitolu v této oblasti představuje rovněž prevence a kontrola infekce HIV/AIDS.

Snahou tohoto akčního plánu je přizpůsobit zaměření infekčních pracovišť tak, aby byla zároveň zachována základní síť lůžkových infekčních oddělení. Samostatnou problematiku představuje potřeba vybudování specializovaného centra pro vysoce nebezpečné nákazy (VNN) na Klinice infekčních, parazitárních a tropických nemocí (KIPTN) v Nemocnici Na Bulovce v Praze, které bude sloužit pro izolaci a léčbu nemocných s VNN (nebo s podezřením na tuto diagnózu) v ČR.

Celkové minimální náklady na Národní strategii Zdraví 2020 jsou předběžně odhadovány na 10 miliard Kč s tím, že značná část peněz půjde z prostředků ESIF (Evropské strukturální investiční fondy).

Konkrétní realizace jednotlivých plánů, stejně jako přesné vyčíslení jednotlivých nákladů bude předmětem dalších příprav s partnery, kteří se budou na realizaci podílet, ať už například s jednotlivými resorty, neziskovým a soukromým sektorem, nebo vzdělávacími a výzkumnými institucemi.

e) Státní zdravotní ústav rozjíždí studii kvality školního stravování

„Každý rodič ví, že zdraví našich dětí je tím, co se snažíme co možná nejlépe chránit. Právě strava, kterou denně konzumují děti ve školních jídelnách, by tedy měla patřit jednoznačně do kategorie vyvážených a zdravích prospěšných jídel a zdárný vývoj dětí podporovat. Chceme mít ucelená data o tom, zda tomu tak opravdu je, nebo zda bude potřeba standardy tohoto stravování nastavit lépe,“ uvedl ministr zdravotnictví Svatopluk Němeček.

Na základě výzvy hlavního hygienika tedy zahajuje Státní zdravotní ústav celoroční studii výživové kvality ve školních jídelnách. Studie se dotkne stravování 900 000 žáků základních škol a zkoumat se bude především nutriční složení jídel.

„Hlavním cílem této studie je podat jasné odpovědi na čtyři základní otázky, a to zda obědy ve školních jídelnách základních škol odpovídají žádoucímu přísunu 35 % z denní výživové dávky a jak se na tomto poměru podílejí jednotlivé části oběda. Dalším předmětem zkoumání bude závislost mezi počtem porcí oběda vařených školní jídelnou a nutričním složením obědů a také to, do jaké míry ovlivňuje používání instantních směsí obsah soli v pokrmech,“ upřesňuje hlavní hygienik ČR Vladimír Valenta.

Studie bude probíhat po celý školní rok 2015/2016 ve všech krajích. Školní jídelny základních škol jsou vybírány náhodně. V každé vybrané jídelně budou odebrány vzorky obědů po dobu 2 měsíců. O sběr vzorků se postarají pracovníci příslušných krajských hygienických stanic, jejich analýzu pak provede Státní zdravotní ústav. **„Při**

chemické analýze vzorků budeme využívat nejmodernější metody. Zaměříme se především na přiměřený obsah vápníku, železa, draslíku, hořčíku nebo sodíku. Dále budeme zkoumat například obsah tuku a škodlivých transmastných kyselin,“ říká vedoucí Centra zdraví, výživy a potravin SZÚ Jiří Ruprich.

Na financování projektu se podílí Ministerstvo zdravotnictví, Státní zdravotní ústav a Světová zdravotnická organizace. Přímé náklady na sběr dat se budou pohybovat kolem 500 000 Kč. S kompletními výsledky studie bude veřejnost seznámena po jejím ukončení a celé vyhodnocení a dopady budou k dispozici koncem příštího roku.

f) Poslanecká sněmovna dne 16. 9. 2015 schválila novelu zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví. Novela byla Sněmovnou odsouhlasena již 20. 5. 2015, nicméně 18. června tohoto roku byla Senátem vrácena s pozměňovacími návrhy. Dnes schválené znění ovšem tyto pozměňovací návrhy nezohledňuje.

„Velice oceňuji, že poslanci vyslyšeli naše argumenty a opětovně schválili novelu zákona v původním znění. Znamená to především, že v oblasti povinného očkování zůstane zachován systém zajišťující vysoký stupeň proočkovanosti našich dětí a tím i dobrou kolektivní imunitu. Je to rozhodnutí velice zásadní a pozitivní pro ochranu obyvatel před infekčními nemocemi,“ zhodnotil výsledek hlasování ministr zdravotnictví Svatopluk Němeček.

“Jako hlavní hygienik považuji přijetí novely v této podobě za zásadní, neboť přispěje ke stabilizaci celého systému ochrany a podpory veřejného zdraví,“ reagoval hlavní hygienik Vladimír Valenta.

Bližší informace k obsahu normy naleznete http://www.mzcr.cz/dokumenty/poslanci-schvalili-navrh-novely-zakona-o-ochrane-verejneho-zdravi_10265_3237_1.html.

Plné znění novely zákona o ochraně veřejného zdraví je k dispozici zde:

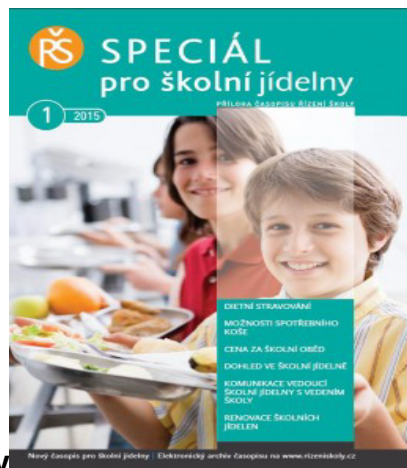
<http://www.psp.cz/sqw/tisky.sqw?O=7&T=270>

[261/2015 Sb.](#)

Účinnost od: 1. ledna 2016

Provádí zákon: 258/2000 Sb. Zákon o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

Zdroj informací: Ministerstvo zdravotnictví ČR, tel.: 224 972 166, www.mzcr.cz



Ad 3) Časopis Řízení školy

Speciál pro školní jídelny

Vydavatel [Wolters Kluwer](#)
Typ publikace Řízení školy
Počet stran 20
Periodicita 6x ročně
Typ Časopis
ISSN 2336-6818

Školní stravování slaví 70 let své existence a současně prochází významnými změnami. Dostává se do centra pozornosti veřejnosti i médií a často čelí kritice, která není oprávněná. Vedoucí školních jídelen se dnes více než kdy jindy ve své práci neobjedou bez manažerských kompetencí, řeší pestrou paletu problémů od sestavování jídelních lístků přes administrativu, pracovněprávní otázky, musí sledovat měnící se legislativu, nové trendy v moderním vaření, komunikují se zaměstnanci, vedením školy, rodiči i dětmi a často ještě zvládají doplňkovou činnost. A to není zdaleka všechno. Proto rozšiřujeme řadu našich odborných periodik o **SPECIÁL PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY**, který pomůže mít přehled o tom, co se nesmí opomenout, i o tom, co se může vylepšit. Obsah je připravován ve spolupráci s odborníky na oblast školního stravování z MŠMT, ČŠI, Ministerstva zdravotnictví, dále odborníky na výživu, školského a pracovního práva, managementu. Najdou se zde také informace o vzdělávacích akcích, konferencích, soutěžích, příklady dobré praxe ze školních jídelen a recepty vhodné pro školní jídelny.

SPECIÁL PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY bude vycházet pravidelně 6x ročně (každý lichý měsíc v roce) od **září 2015** v rozsahu 20 stran.

Speciál lze zakoupit samostatně nebo společně s časopisem Řízení školy (vychází 12x ročně, 40 stran).

Součástí ročního předplatného je **elektronická verze Speciálu** s možností snadného vyhledávání na www.rizeniskoly.cz.

749,- Kč na rok

Ad 4) Dietní stravování podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění

Od září letošního roku je spuštěn ostrý provoz zabezpečení dietního školního stravování na školách (vyhl. č. 107/2005 Sb., v platném znění).

Jedná se zatím o dobrovolnou podporu provozovatele stravovací služby. Provozovatel stravovacích služeb může poskytovat školní stravování v dietním režimu, a to v případě za podmínek stanovených ve vnitřním řádu. V případě jiné osoby v souladu s ujednáním o zajištěné školního stravování. Výběr potravin, receptur, sestavení jídelního lístku a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního stravování nastavuje nutriční terapeut (registrovaný v centrálním registru zdravotnických povolání nelékařských oborů).

Činnost nutričního terapeuta a zavedení systému diet souvisí s provozem zařízení školního stravování.

Zvýšené potřeby na zabezpečení dietního školního stravování pracovníky školních jídelen jsou předmětem čerpání mzdových prostředků.

„Právní subjekty mohou samostatně a svobodně přemýšlet jaké postupy zvolí, s kým budou spolupracovat, u koho se budou školit a za jakou cenu budou nakupovat služby, neboť za svou činnost nesou právní zodpovědnost“, bylo uvedeno v dopisu z Úřadu vlády České republiky na dotaz profesní skupiny ASPOS.

Podobně se na přípravu dietních pokrmů v rámci školního stravování připravovaly i orgány ochrany veřejného zdraví, které v rámci své plánované kontrolní činnosti vykonávají státní zdravotní dozor ve školních jídelnách, a to především se zaměřením na kontrolu dodržování správné hygienické praxe a postupů založených na zásadách HACCP, což jsou však povinnosti, které plynou provozovatelům stravovacích služeb z potravinového práva, a to bez ohledu na skutečnost, zda přípravu dietních pokrmů zajišťují či nikoliv.

Nově budou podchyceny počty strážníků, kterým je dietní strava připravována školní jídelnou anebo se dietní strava dováží od registrovaného poskytovatele dietní stravy, ve výkazu Z17-01 za školní rok 2015/2016.

Předpokládá se, že jídelny, které poskytovaly dietní stravu před účinností novely vyhlášky o školním stravování a mají vytvořeny podmínky jak provozní, tak personální, budou školní dietní stravu připravovat i nadále a postupně se bude síť poskytovatelů školní dietní stravy rozšiřovat. To představuje úzkou spolupráci s registrovanými nutričními terapeuty, zřizovatelem, rodiči, společně s pracovníky školního stravování. V praxi se objevují různé požadavky na úpravu školní stravy a přípravu diet (např. alergie na jednotlivé druhy potravin, kombinace a více druhů diet), je proto nezbytná konzultace s nutričním terapeutem, zda je provoz školní jídelny schopný těmto požadavkům vyhovět.

Ad 5) Vitamíny rozpustné v tucích

A, D, E, K

a) Vitamín A

Mezi základní přírodní zdroje vitamínu A patří:

rybí tuk, vajíčka, játra, mrkev, mléko a mléčné výrobky, margarín, žluté ovoce, žlutá a listová zelenina

K čemu vitamín A potřebujeme?

posiluje zrak, podporuje léčení některých poruch vidění
ulehčuje průběh některých onemocnění
pomáhá léčit akné, kožní záněty a záněty dásní
pomáhá proti stařeckým skvrnám
podporuje růst kostí, pevnost vlasů a nehtů
působí preventivně proti infekcím postihující dýchací ústrojí
zvyšuje aktivitu imunitního systému
zajišťuje správnou funkci sliznic

- zahrnuje retinol, retinal a kys. retinovou. Vytváří se v organismu z β -karotenu a některých jiných karotenoidů. K resorpci je nutná sekrece žluče. Karoten se transportuje do jater, kde se metabolizuje na vitamín A a ukládá do zásob. K mobilizaci vitamínu A je nutný zinek.
- Vitamín A je potřebný pro stabilizaci membrán, dozrávání a diferenciaci epitelů, integritu kůže a sliznic, keratinizaci, podporu imunitních reakcí, tvorbu hlenu, metabolismus kostí a zubů, vývoj placenty. Beta karoten má antioxidační účinek.

Doporučená denní dávka

- děti do 3 let 0,4 mg
- děti 4-6 let 0,5 mg
- děti 7 - 10 let 0,7 mg
- nad 10 let 1 mg
- těhotné ženy 1,2 mg
- kojící ženy 1,6 mg.

Jde o doporučené denní dávky, které lze bez rizika překračovat dvojnásobně až trojnásobně. Vysoké dávky vitamínu A jsou pro organismus toxické. V případě gravidity mohou být velmi nebezpečné, protože mohou poškodit vývoj končetin plodu. V těhotenství je lépe se vždy o užívání jakýchkoliv vitamínů, léků i přírodních produktů poradit s lékařem.

Vitamín D (jinak také **antirachitický vitamín**)

Po letošním slunném létu nebude s tímto vitamínem problém.

je souhrnný název pro **kalciferoly**. Jsou výchozí látkou pro syntézu hormonu, který významně ovlivňuje metabolismus vápníku a fosforu v těle. Chemicky se rozlišuje vitamín D2 (ergokalciferol) a vitamín D3 (cholecalciferol). Nedostatek vitamínu D se projeví změknutím kostí v důsledku ztrát a nedostatečné vstřebávání vápníku a fosfátu. U dětí se toto projeví jako křivice, u dospělých pak jako osteomalacie. **Také se projevuje zvýšenou kazivostí zubů.**

Přímý vliv na nedostatek vitamínu D má hlavně jídelníček, pobyt na slunci a pohyb. Nedostatek vitamínu D se projevuje hlavně řídnutím kostí jak u dětí, tak v dospělosti,

Nedostatek vitamínu může vést v dospělosti až k osteoporóze. Úloha vitamínu D pro náš organismus je však komplexnější. **Pozitivně ovlivňuje celkovou imunitu, chrání srdce, snižuje riziko nádorových onemocnění.**

V Za normálních okolností se vitamín D tvoří v kůži působením slunečního záření z provitamínu, derivátu cholesterolu. Ultrafialové záření štěpí jádro sloučeniny za vzniku **vitamínu D₃**. Tuto schopnost výroby vitamínu v kůži si osvojili suchozemští obratlovci přibližně před 300 milióny let, kdy se přesunuli z oceánu, který byl bohatý na vápník.

Syntéza působením slunečního záření by měla stačit na pokrytí až 80 % denní potřeby, v závislosti na zeměpisné šířce a ročním období. V potravinách se cholekalciferol nachází v rybím tuku, vnitřnostech, žloutku a mléku a mléčných výrobcích.

Doporučená denní dávka

	věk (roky) cholekalciferol [µg]	
Kojenci	0,0-0,5	7,5
	0,5-1,0	10
	1-3	10
Děti	4-6	10
	7-10	10
	11-14	10
	15-18	10
Muži	19-24	10
	25-50	5
	51+	5
	11-14	10
Ženy	15-18	10
	19-24	10
	25-50	5
	51+	5
Těhotné ženy		10
Kojící ženy		10

b) Mohu levanduli používat i při vaření? K jakým pokrmům se hodí?

Až půl metru vysoká levandule lékařská nepatří jen do šatní skříně, ale má mnohem pestřejší spektrum využití. Má především uklidňující účinek – hodí se při projevech úzkosti, deprese či bolestech hlavy. Kromě kvítků můžete v kuchyni využít i sušené lístky. Kvůli silnému aroma a nahořklosti sušeným kořením šetřete, aby levandule nepřebila ostatní chutě. Přidat ji můžete k pečenému masu, houbovým jídlům a do polévek. Stranou nezůstávají ani sladké pokrmy. Přidávat se mohou sušené, ale i čerstvé květy do pečiva, pudinků a dezertů. Připravujete-li rádi marmelády a kompoty, přimíchejte na konci vaření do sladké směsi fialovou úrodu.

Toto jsou informace povšechné, **ve školním stravování se jedná o ojedinělý jev, použít možno na ozdobu. Ne všem tato aromatická rostlina vyhovuje, běžně pro potřeby školního stravování není nutné zařazovat. V receptářích školního stravování se používání levandule přímo neobjevuje.**

Proč bychom měli konzumovat fenykl?

Plody fenyklu jsou ceněny pro schopnosti tlumit nadýmání a křeče. Díky éterickým olejům pomáhá při zahlenění dýchacích cest. V kuchyni se uplatní zeleninovou formu, skvěle využitelnou do salátů. Vhodným doplňujícím ochucovadlem je česnek, muškátový ořech a citronová šťáva. Dušený fenykl se hodí k rybám, pečený je chutný se sýrem. Semena fenyklu obecného svou roli hrají také při konzervaci zeleniny a výrobě likérů, kde propůjčují sladkou anýzovou chuť. Používá se k ochucení pečiva, omáček a polévek.

Jak vlastně vznikl knedlík?

Zatímco slovo knedlík má původ prokazatelně ve středověku, v podobě, jak jej známe dnes, knedlík zas tak dlouho v naší kuchyni nefiguruje. Ve starověku a středověku se pod názvem knedlík skrývaly smažené kuličky nebo šišky z masa a máčené housky, případně prosa nebo fazolí. Mouka se začala v receptu využívat až v 17. století. Na počátku vzniku knedlíku v dnešní podobě byla **buchta připravovaná z mouky, kvasnic, vajec a soli**. Podávala se politá máslem, případně se v másle máčela. První vařené knedlíky spatřily světlo světa, jak už to tak bývá, díky náhodě. Na svědomí je údajně má vojenský kuchař, kterému během bojů třicetileté války rozbořili pec. Měl zadělané těsto na chleba a napadlo ho jediné možné řešení – těsto uvařit. V té době knedlíky nebyvaly přílohou, ale hlavním jídlem. Jejich název je odvozený z německého výrazu „Knödel“.

Co je jogurt s živou kulturou a jak se liší od ostatních?

Zakysané mléčné výrobky jako je jogurt nebo kefir patří do tzv. fermentovaných potravin. Při výrobě těchto produktů se využívá procesu mléčného kvašení. Kvašení vzniká po přidání různých druhů "prospěšných" bakterií do potraviny. Známé přidávané bakterie u jogurtů jsou (*Lactobacillus bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Streptococcus salivarius* apod.) U kefirů to jsou *Lactococcus lactis*, *Candida kefir* apod. Proto se říká živá kultura - dané obsahuje živé druhy bakterií.

Co je to foodpairing?

Jedná se o **nový gastronomický trend**. Foodpairing, chcete-li párování chutí, nebo kombinace potravin a odpovědi na to, co s čím kombinovat, jak a proč najdeme v analytické chemii, přesněji v tzv. „molekulární kuchyni“ (označované také jako **technoemociální kuchyně**), kde se spojují potraviny, které se chuťově doplňují, i když to na první pohled tak nevypadá. Napadlo by vás někdy ochutnat **rybu podávanou s čokoládou**? Nebo jahody s plísňovým sýrem? Zřejmě ne, ale i přesto jde o pochoutku.

c) V posledních letech přicházejí z různých stran požadavky, aby se ve školním stravování méně solilo i sladilo. Objevují různé iniciativy, které se snaží ozdravit stravování dětí ve školních jídelnách a poukazují na nevhodnost současných výživových norem, často poukazují na vysokou spotřebu cukru a soli. Některým novým trendům je nutno vyhovět.

Snižovat spotřebu soli

Spotřeba soli není zahrnuta ve spotřebním koši, jídelně nic nebrání v tom, aby spotřebu soli sledovala a snažila se ji snižovat.

V České republice je spotřeba soli vysoká. Podle průzkumu Státního zdravotního ústavu činí u nás celodenní příjem 13 g na osobu a den, přitom doporučené množství pro dospělou **osobu podle WHO je 5 g. Český občan tedy denně sní 2,5 krát více soli, než by měl.**

Pro děti je doporučení ještě nižší: ve věku 3-6 let by to mělo činit 1-2 g, ve věku 6-10 let, 2-3 g, 11-15 let 3-4 g. Při porovnávání těchto údajů se skutečnou spotřebou si však musíme uvědomit, že jde o doporučení celodenního příjmu, zatímco školní jídelna zabezpečuje jen jeho malou část.

Obecně platí, že **oběd ve školní jídelně by měl pokrýt 35 % celodenního příjmu živin.** U stravy dítěte, které je celý den **v MŠ, je to 60 %.** Tímto koeficientem bychom pak měli zkrátit i výše uvedená doporučení spotřeby soli. Jestliže to provedeme, dostaneme se na neskutečně nízkou spotřebu soli, které jídelna nemůže sama a jednoduše dosáhnout.

K tomu je potřeba postupného a soustředěného úsilí, výchovy, a zejména výrobců potravin, dodavatelů, kteří by měli snižovat obsah soli ve svých produktech. Podle některých odhadů je množství soli, které přijmeme přirozenou cestou v potravinách (např. v chlebu a pečivu), takové, že pokrývá doporučenou denní normu. Vysoký obsah soli mají uzeniny, také některé druhy pečiva jsou hustě sypané solí. Těmto potravinám by se měly jídelny vyhýbat.

1. Zjistěte si, kolik soli jste v jídelně spotřebovali v loňském roce a kolik to bude činit v roce letošním. V případě, že se vám výrazněji změnil počet strážníků, čísla podle toho korigujte.

2. Mějte na paměti, že spotřeba soli vykázaná na skladové kartě se významně liší od množství, které spotřebují strážníci. Mnoho soli spotřebujete na přípravu rýže, bramborů, těstovin apod. a vylejete ji s vodou do odpadů. Podle kvalifikovaných odhadů to činí 40-50%. Chcete-li spotřebu soli zjistit přesněji, snižte množství vydané ze skladu o sůl, která jde do odpadu.

3. Chcete-li porovnat denní příjem soli strážníky ve vaší jídelně, zjistěte celoroční počty porcí v jednotlivých věkových kategoriích, vynásobte je doporučenými hodnotami (nezapomeňte zkrátit koeficientem 0,35 v ZŠ, v MŠ to pro celý den bude 0,6) a spotřebu v jednotlivých kategoriích sečtěte. Výslednou částku porovnejte s množstvím z bodu 2.

4. V následujících letech zkuste spotřebu soli nepatrně snížit. Dnešní strážník nevyžaduje vysloveně slanou chuť, ale výraznou chuť. K tomu používejte vhodné neдрáždivé koření nebo bylinky. Požadavek méně solit může tak jídelna naplnit. Prvním krokem je začít spotřebu soli sledovat a porovnávat ji se spotřebou s minulými léty.

Méně sladit

Na rozdíl od soli je norma pro spotřebu volných cukrů obsažena ve spotřebním koši. Nemá spodní hranici tolerance, jídelna ji tedy může vykazovat ve výši 0 %-100 % normy.

Denní norma pro věk 3-6 let pro sestavu přesnídávka-oběd-svačina je 20 g, ve věku 7-10 let je to 13 g na oběd, ve věku 11-18 let 16 g na oběd. Oproti výše uvedeným doporučením, která se týkají soli, neplatí tyto hodnoty pro celý den (24 hodin), jsou vztaženy jen na příjem cukrů ve školním stravování (podle denního jídla) a není třeba je dále krátit. V celodenním stravování 3 6 r. 40 g, 7-10 r. 55 g, 11-14 r. 65 g a 15-18 r. 50 g v hodnotách „jak nakoupeno“.

Lze snížit spotřebu cukrů v rámci spotřebního koše ve školním stravování? Omezujte slazení a přislazování. Významně se cukry používají ve sladkých jídlech, odtud pramení doporučení, aby tato jídla byla na jídelníčku max. 1x za 14 dnů. Sladké chuti lze částečně dosáhnout i použitím ovoce. Děti však cukr přijímají také v nápojích připravovaných ze sirupů, příp. v džemech, a podobných potravinách. Proto tyto potraviny zařazují do skupiny cukry s koeficientem 0,6.

Jako nápoj je vhodné nabízet čistou nebo ochucenou vodu s bylinkami, plátkem citronu apod. Spotřeba cukrů se pak výrazně sníží.

Jsou jídelny, které mají spotřebu cukrů nižší. Rozbory jejich jídelníčků však ukazují, že spotřebu volného cukru (cukr, sirupy, džemy) nahrazují spotřebou cukru skrytého (sladké pečivo, koncentráty a směsi pro přípravu nápojů, hotové slazené nápoje). A to rozhodně není v pořádku.

Sleduje se spotřeba volného cukru, ne skrytého cukru, proto je třeba uvážlivě sledovat podávání potravin a hotových sladkých výrobků.

(pro bod c) zdroj: portál Jidelny.cz)

Ad 6) Ovoce a zelenina do škol v ČR

a) Cílem je přispět k trvalému zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny, vytvořit správné stravovací návyky ve výživě dětí a tím zároveň bojovat proti dětské obezitě. Cílovou skupinou projektu jsou žáci prvního stupně základních škol, včetně dětí z přípravných tříd základních škol, kterým je zdarma dodáváno čerstvé ovoce a zelenina nebo ovocné a zeleninové šťávy nebo ovocné protlaky. Ve školním roce 2014/2015 bylo do projektu zapojeno 3 741 škol a 509 030 dětí. Od školního roku 2014/2015 je projekt rozšířen o doprovodná opatření.

Oddělení školních programů a intervenčních opatření

Ve Smečkách 33, 110 00 Praha 1 tel.: +420 222 871 620 fax: +420 222 871 765 e-mail: info@szif.cz; www.szif.cz

Nárok na dotované ovoce a zeleninu mají zcela ZDARMA všichni žáci prvního stupně základních škol.

Minimální počet dodávek produktů za měsíc školního roku 2015/2016 stanoven na 2 dodávky měsíčně.

Při nedodržení stanoveného minimálního počtu dodávek produktů za měsíc dojde ke krácení roční částky podpory připadající na žadatele.

b) **Mléko do škol**, dodavatelé, kteří zejména zajišťují program v našem kraji:

Schválené subjekty a zastupující subjekt pro dodávání podporovaných mléčných výrobků do škol ve školním roce 2015/2016	Kontaktní osoba	Telefon	E-mail
Schválený subjekt (zastupující subjekt) Mlékárna Hlinsko, a.s. Kouty 53 539 01 Hlinsko v Čechách	Petr Chvála	+ 420 469 363 278	p.chvala@tatramleko.cz
Bohušovická mlékárna, a. s. Brňany 125 411 56 Bohušovice nad Ohří	Ing. Milan Valušek	+ 420 416 781 307	mvalusek@bohusovickamlekarna.cz
MADETA a.s. Krajní 680 252 42 Jesenice u Prahy	Iva Beňová	+ 420 775 870 254	iva.benova@madeta.cz
POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s. Dr. Kryšpína 510 290 16 Poděbrady	Ing. Romana Janatová	+ 420 325 600 757	janatova@polabske.cz
COME vending s.r.o. Rolnická 1551/146 747 05 Opava	Renata Prekopová	+ 420 553 731 920	prekopova@come.cz
ADANTE s. r. o. Mánesova 11/3b 370 01 České Budějovice	Petr Gohr	+ 420 732 422 734	petr.gohr@gmail.com
BOVYS, s.r.o. Dědová 40 539 01 Hlinsko	Jiří Nikl	+ 420 602 419 545	nikl@bovys.cz
(LAKTEA, o.p.s.) Hvožd'anská 2053/3 148 00 Praha 4 - Chodov - zastupuje Bohušovickou mlékárnu, a.s. a mlékárnu MADETA a.s.	Simona Tvrdíková	+ 420 266 712 533 + 420 266 712 812	simona.tvrdikova@laktea.cz

ŽÁCI MATEŘSKÝCH, ZÁKLADNÍCH A STŘEDNÍCH ŠKOL mají nárok na 1 dotovaný výrobek každý vyučovací den.

ŠKOLNÍ MLÉKO LEGISLATIVA:

Nařízení Rady EU č. 1370/2013

Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU
č.1308/2013

Nařízení Komise ES č. 966/2009

Nařízení Komise ES č. 657/2008

Nařízení vlády ČR č. 205/2004 SB. v platném znění
(zdroj: SZIF Praha)

c) **Projekt UMBESA**

Realizace trvalé udržitelnosti ve stravovacích zařízeních se zvláštním zohledněním regionálních, sezónních, biologických potravin a čerstvě připravovaných jídel – Trvale udržitelný jídelníček.

Cílem projektu bylo prosazovat od roku 2012 ve veřejných stravovacích provozech větší využití regionálních, sezónních, ekologických a čerstvých potravin a snižování porcí masa, ekonomická efektivnost. Porovnání výsledků na české a rakouské straně. Největší rozdíly se ukázaly v podílu biopotravin a čerstvých surovin. (V Rakousku průměrně 19% z celkové spotřeby, v České republice 0%, naopak u nás je větší spotřeba čerstvých surovin 78% mproti Rakousku 65%.

Jedním z výstupů je i „**Kuchařka našich kuchařek**“. V elektronické podobě je i na našich webových stránkách (školský portál), aby se recepty mohly šířit do ostatních stravovacích provozů. Na pověřených obcích je kuchařka v tištěné podobě k nahlédnutí. Více informací o ukončeném úspěšném projektu naleznete na www.umbesa.cz, www.ozs-ji.cz, <https://www.zf.jcu.cz/news/projekt-umbesa-budi-medialni-zajem.atp>.

d) **Soutěž O nejlepší školní oběd 2015**

V úterý 25. srpna 2015 proběhlo v Praze finále soutěže O nejlepší školní oběd 2015. V zadání letošního ročníku bylo připravit moderní kompletní obědové menu o třech chodech, které odpovídá požadavkům na zdravou výživu. Hlavní pokrm musel obsahovat králičí maso, v dezertu pak muselo být mléko nebo mléčný výrobek.

Navzdory tomu, že mnozí toto zadání považovali za obtížné, přihlásilo se celkem 89 jídelen. V úvodním korespondenčním kole hodnotila odborná komise zaslané receptury, součástí přihlášky byly i fotografie jídel a jídelníčky, dokazující, že přihlášená jídla se v jídelnách skutečně vaří. Komise posuzovala vhodnost menu pro danou věkovou kategorii, sladění menu po stránce výběru potravin, chutě, vůně a vzhledu, jeho celkovou vyváženost a dodržení finančního limitu 34 Kč.

Ve finále letos zvítězila školní jídelna **Základní školy Mánesova Otrokovice**. Její menu tvořil dýňovo-mrkvový krém s čočkou, burger z králíka a houbová pohanka s rýží, k tomu salát z červené řepy a jako dezert ovoce v jogurtu.

Druhé místo obsadily kuchařky ze Základní a mateřské školy Velký Beranov s pečeným králíkem v marinádě s paprikou a šťouchanými bramborami, vše bylo doplněno jarní zeleninovou polévkou a tvarohovým dezertem s pudinkem a ovocem. (Pro okres Jihlava představena na poradě prezentace vedoucí školní jídelny paní Jarmilou Kalivodovou, DiS.)

Jako třetí skončil tým jídelny **Střední průmyslové školy dopravní v Plzni**. Základem jejich menu bylo králičí stehno v zázvorovém jogurtu, zdobené

pomerančem, podávané s rýžovými nudlemi. Polévka byla z listového špenátu se smetanou, vše doplněno dezertem z pohanky s pudinkem se smetanovo-skořicovým přelivem.

Do finálového klání, které proběhlo v Makro Akademii v Praze, postoupily následující školní jídelny: Albrechtova střední škola, Český Těšín, **Centrální školní jídelna Třebíč**, Gymnázium Uherské Hradiště, Mateřská škola Jaroměř, Střední průmyslová škola dopravní, Plzeň, Základní škola a mateřská škola Volgogradská, Ostrava – Zábřeh, ZŠ a MŠ Velké Svatoňovice, Základní škola Mánesova Otrokovice, Základní škola Svitavy, Felberova 2, Svitavy a **ZŠ a MŠ Velký Beranov u Jihlavy**.

S ohledem na podmínky soutěže převažovaly ve finále mezi hlavními pokrmy různé úpravy králičího hřbetu, ale i králičí roláda, stehno a jiné méně obvyklé varianty králičího masa. Většina menu byla doplněna zeleninovou polévkou, zelenina nechyběla ani jako obloha, některé jídelny svá menu doplnily zeleninovým salátem. S požadavkem na mléčný dezert jídelny neměly problém a představily širokou paletu převážně tvarohových a pudinkových pokrmů.

e) **Ostatní**

Informace o provedeném pilotním ověřování ČŠI k využívání finančního normativu na potraviny ve školních jídelnách.

- nevhodné využívání finančního normativu na potraviny
- předražené suroviny a potraviny
- evidence nepotravinářských výrobků ve výdejce potravin
- předražené činnosti zadávané službou
- preference vytipovaných dodavatelů potravin

Souhrnná výsledná zpráva o provedeném zjištění ve školních jídelnách bude součástí Výroční zprávy ČŠI zveřejněné údajně v listopadu t.r.

Informace o schváleném „Programu Zdraví 21 pro Kraj Vysočina“

Rada Kraje Vysočina schválila Usnesením č.1757/28/2015/RK na svém 28. zasedání v tomto roce aktualizovaný Program Zdraví 21 pro Kraj Vysočina. Dílčí cíl 4.2 Aktivity životního stylu a programy podporující zdraví ve školách se také dotknou školního stravování. V bodě 4.2.4. by mělo dojít ke zlepšování úrovně stravování ve školách, osvětě pro pracovníky školních jídelen.

f) **Potravinové aktuality**

Brambory mají letos 230. výročí, kdy na francouzský dvůr byly přivezeny brambory jako okrasné květiny a byliny. Hlízami se nejprve krmil dobytek. V Čechách se brambory objevily u františkánských mnichů v Jindřichově Hradci. Odtud jako „zemská jablka“ putovaly jako pochoutka na stůl bohatých občanů. Nezastupitelnou úlohu ve výživě mají brambory doposud a to jako významný zdroj vitamínu C a nerostných látek v podzimních a zimních měsících, mají dietetické účinky pro svou lehkou stravitelnost a nepřeberné množství úprav. Nejvhodnější příprava je vaření v páře, nejméně vhodná smažení.

Kulinářské pivovarské kvasnice, jsou určeny pro každodenní vaření, pro závěrečné úpravy pokrmů (nesmí přejít teplotou nad 70°C), stačí posypat před servírováním do polévek, omáček, na těstoviny, do salátů, do pomazánek. Vhodné pro děti od jednoho roku (revidováno Českou pediatrickou společností, vhodné pro diabetiky, ale obsahují lepek.

Doporučené dávkování pro mateřské a základní školy (zpravidla pro děti od tří let)

1 porce = 2 g kvasnic

25 porcí = 50 g kvasnic

50 porcí = 100 g kvasnic

75 porcí = 150 g kvasnic

(zdroj: www.pangamin.cz)

Kategorizace konvence (polotovarů) – vysvětlení pojmů pro školní stravování

Při přípravě pokrmů je mezi surovinou a hotovým pokrmem celá řada stupňů zpracování.

Stupeň 0: zemědělský produkt, nepracovaná surovina, ten lze konzumovat přímo – zelenina, ovoce, jindy se upravuje (obilí, mléko atp.)

Stupeň 1: produkt ke kuchyňské úpravě – krájení, loupání, strouhání (mouka, opané tříděné brambory, dělené maso)

Stupeň 2: produkt k tepelné úpravě, nelze bez další úpravy použít (sušené těstoviny, zmrazená zelenina, rajčatový protlak, loupané brambory, obalované rybí prsty)

Stupeň 3: produkt tepelně upravený, připravený ke kombinaci s další složkou, jedná se nejčastěji o instantní výrobky, přidáním další složky vytvoříme pokrm (instantní kaše, kuskus, sušená bramb. kaše, sušené mléko)

Stupeň 4: hotový pokrm připravený k ohřevu, např. zmrazené hotové pečivo, konzervy hotových pokrmů, zmrazené před smažené hranolky

Stupeň 5: potravina nebo pokrm připravený ke konzumaci, jedná se o potraviny určené k okamžité konzumaci za tepla nebo zastudena, jedná se o pečivo, uzeniny, obložené bagety, chlebičky, teplé pokrmy s donáškou, fastfood restaurační stravování a v podnicích společného stravování.

Z hlediska zdraví strávníků nemůžeme být nakloněni nadměrnému používání produktů s vysokým stupněm zpracování, to se týká především před smažených polotovarů, instantních kaší, instantních nápojů, cukrovinek atp. Měřítkem jejich výběru musí být kvalita, nikoliv pouze cena. Je nutný jejich pečlivý výběr a zvažování frekvence použití.

Losos

Tato ryba patří mezi nejzdravější potraviny, je-li řeč o divokém lososovi z volného lovu, který je bohatý na omega-3 mastné kyseliny, které přispívají ke zdraví srdce, mozku, imunitního systému, kloubů, krevního systému, správnému vývoji plodu, mají vliv na paměť. Lososi v sádkách se krmí např. kukuřicí, sójou nebo jinými krmivými, což není potravina typická pro tyto ryby a lososi produkují menší množství omega-3 mastných kyselin (tuků). Oranžovočervenou barvu svaloviny má na svědomí přítomnost barviva astaxantinu a karotenu, které se dostává do těla ryby s krmivem (plankton, drobní koryši) a má 10x vyšší antioxidační aktivitu než beta-karoten.

Losos je ve společném stravování připravován ojediněle vzhledem ke své finanční náročnosti. Ale i přesto je vhodné lososa zařazovat pravidelně do sestav jídelního lístku. Maso je třeba upravovat šetrnou technologií, dodržovat doporučené teploty při přípravě pokrmu, aby výsledný efekt byl vláčný, šťavnatý, křehký.

„Domácí fastfood“

klasické „fastfood. jídlo“

Párek v rohlíku

x

modifikované chutné jídlo

bageta se šmakounem a zeleninou

Smažený sýr s hranolky s tatarokou	x	smažený sýr v konvektomatu se zeleninou a jogurtovým dipem
Těstoviny se sýrem a kečupem	x	těstoviny se zeleninou a nízkotučným sýrem
Grilované kuře	x	gratinovaná kuřecí prsíčka
Zeleninový salát s majolkou	x	zeleninový salát se sýrem cottagem, jiným přírodním sýrem
Zmrzlina smetanová	x	zmrzlina tvarohová, ovocný sorbet

Kysané zelí – bohatý zdroj výživy

Kysané zelí je bohaté hlavně na beta-karoten (provitamín A) a vitamín C. Dále obsahuje významné množství vitamínů B, E a K. Kysané zelí obsahuje mnoho minerálních látek. Ve velkém množství se v něm nachází draslík, který je pro lidský organismus velmi důležitý. Nachází se v něm rovněž vápník, fosfor, železo, zinek a magnézium, dále stopové prvky, z nichž nejdůležitější je síra. Zanedbatelný není ani fakt, že kysané zelí je bohaté také na protinádorové a antibioticky působící fytochemikálie (bioaktivní látky nacházející se v rostlinách), životodárné enzymy, na aminokyseliny obsahující síru a hořčičný olej.

Proč je kysané zelí přínosnější pro zdraví než čerstvé?

- Kysané zelí má díky aktivitě bakterií kyseliny mléčné vyšší obsah vitamínu C, než zelí čerstvé. Kysané zelí už při množství 200 g pokryje potřebu denní dávky vitamínu C. Dále obsahuje kyselinu listovou – vitamín B9 – který zlepšuje využití vitamínu C v organismu.
- Kysané zelí je bohaté na vitamín K. Sto gramů kysaného zelí obsahuje dvounásobek doporučené denní dávky vitamínu K. Napomáhá hojení ran a zlepšuje srážlivost krve.
- Během kvašení vytváří kysané zelí velké množství kolinu (součást vitamínů komplexu B), který hraje důležitou roli v metabolismu tuků, dále pak snižuje hladinu tuků v krvi.

Kysané zelí a jeho nejcennější složka kyselina mléčná spolu s vitamínem B pomáhá při regeneraci poškozené střevní sliznice. Kysané zelí a šťáva z něho velmi příznivě působí na střevní mikroflóru. Kysané zelí obsahuje probiotické bakterie kyseliny mléčné, která brání rozmnožení patogenních a fermentačních bakterií. Konzumace kysaného zelí stimuluje pohyb střev – peristaltiku, vylučování toxických látek z těla, podporuje metabolismus a díky diuretickým účinkům umožňuje rychlé odstranění odpadních látek z těla. Kysané zelí obsahuje velké množství vlákniny s vysokým podílem celulózy, která zlepšuje průchodnost střev, podporuje pravidelné vyprazdňování a zabraňuje vzniku zácpy. Kysané zelí má obzvlášť vynikající efekt při chronické zácpě a v případě příznaků divertikulózy. Konzumace jednoho decilitru čerstvé zelné šťávy 3-4x denně uklidňuje iritované nebo zanícené tlusté střevo. Efektivní je i při bakteriálním kvašení a při narušení rovnováhy zažívacího traktu. Kyselina mléčná přímo podporuje trávení v žaludku tak, že kompenzuje nedostatek tvorby kyseliny solné. Nepasterizované kysané zelí je bohatým zdrojem enzymů s podobnými účinky, jako jsou enzymy pankreatu. Kysané zelí a jeho denní konzumace může být účinnou pomocí v těch případech, kdy fungování pankreatu je nedostatečné. Kysané zelí a jeho konzumace může pomoci

nemocným na cukrovku při snižování výkyvů hladiny cukru v krvi. Kysané zelí obsahuje bakterie kyseliny mléčné a má velmi pozitivní vliv na fungování žlučníku, čímž nepřímo snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Kysané zelí může napomáhat také v prevenci depresivních stavů, obsahuje totiž vitamíny B9 a B12 potřebné pro správné fungování nervového systému.

Je důležité, abychom tuto vynikající zeleninu pravidelně konzumovali hlavně v zimě. Sterilováním, vařením, dušením, anebo pečením se cenné látky znehodnocují, proto se kysané zelí doporučuje konzumovat v syrovém stavu, např. jako součást salátů.

Protože kysané zelí obsahuje velké množství vitamínu K, při zvýšené srážlivosti krve se kvůli zvýšenému riziku trombózy nedoporučuje jeho konzumace ve formě kúry.

Ad 7) Závodní stravování

Upozorňuji na nedostatky v souvislosti s poskytováním zaměstnaneckého stravování. Obecné informace:

- stravování zaměstnanců upravuje § 236 zákoníku práce, z tohoto ustanovení vyplývá povinnost zaměstnavatele umožnit zaměstnancům stravování, nikoliv povinnost stravování zaměstnancům zajistit nebo financovat (není-li v kolektivní smlouvě dohodnuto nebo ve vnitřním předpisu stanoveno, že zaměstnavatel stravování poskytuje).
- Pro příspěvkové organizace ÚSC platí úprava stravování v § 33b zákona č. 250/2000 Sb., která § 236 ZP modifikuje a to pouze na zabezpečení stravování zaměstnancům pouze po dobu jejich pracovní činnosti – tj. alespoň 3 hod. v kalendářním dni v místě výkonu práce.
- **Nelze poskytnout zaměstnancům v pracovní neschopnosti a dovolené.**
- **Pokud je zabezpečováno závodní stravování prostřednictvím jiné právnické nebo fyzické osoby, zaměstnancům na dohody závodní stravování nepřísluší, nelze poskytovat stravování ani důchodcům vlastním, nelze stravu dále prodávat jiným osobám fyzickým ani právnickým.**
- **Pokud je závodní stravování zabezpečováno ve vlastním zařízení a toto stravování zajišťuje jiný subjekt, který má toto zařízení v nájmu,** za náklady organizace se považuje stejné procento z dohodnuté ceny jídla jako u zabezpečení stravování v zařízení jiné osoby (§5 vyhl. č. 84/2005 Sb., v platném znění). Při ostatních úhradách se postupuje jako v případě zabezpečení stravování ve vlastním zařízení (§ 3 odst. 4 až 8 vyhl. č. 84/2005 Sb.).
- **Čerpání a výše příspěvku FKSP,** v souladu s vyhl. č. 114/2002 Sb., v platném znění, je věcí zaměstnavatele. Jedná se o fakultativní příspěvek na pořizovací cenu potravin, na tuto úhradu může, ale nemusí zaměstnavatel přispívat, nemá vliv na poskytnutí závodního stravování.
- **Zaměstnavatel není povinen vyhovět požadavkům zaměstnance,** které mají individuální charakter. Zaměstnanci nechtějí chodit do určené jídelny, požadují příspěvek ve formě stravenky. Zaměstnavatel posoudí situaci, kdy zaměstnanec benefit reálně využít nemůže, například práce na jiném pracovišti zaměstnavatele, kde jídelna zřízena není. Při dodržení pravidla o rovném zacházení je zaměstnavatel povinen poskytnout obdobné plnění alternativním způsobem.

Přílohy:

Elektronická Kuchařka našich kuchařek (projekt UMBESA)
Prezentace Školní stravování na poradě ředitelů středních škol

Projekt Obědy pro děti je jedním z projektů obecně prospěšné společnosti WOMEN FOR WOMEN, o.p.s., která pomáhá ženám (popř. mužům) s dětmi, které se ocitly v tíživé životní situaci, nedokáží ji vlastními silami řešit, ale aktivně přistupují k řešení svých problémů. Detailnější informace o společnosti a jejich dalších projektech naleznete na www.women-for-women.cz. Projekt byl zahájen paní Ivanou Tykač, ředitelkou WOMEN FOR WOMEN, o.p.s.,

Cílem projektu Obědy pro děti je pomoci dětem, které se ocitly v takové životní situaci, kdy si jejich rodiče nemohou dovolit zaplatit jim obědy ve školních jídelnách. Dětem, jejichž situace je dlouhodobá, které nemají vidinu zlepšení situace, a pro které mohou být obědy ve školní jídelně mnohdy jediným, pravidelným teplým jídlem, ač se rodiče tuto situaci snaží řešit.

Partnerem jsou v tomto projektu základní školy, popř. školní jídelny, které jsou samostatné příspěvkové organizace. Zásadně neposkytujeme finanční příspěvek přímo rodinám dětí.

Pomoc je poskytována přímo prostřednictvím základních škol na základě darovací smlouvy tak, aby se obědy dostaly opravdu k dětem, nezkomplikovalo to ještě více situaci jejich rodičů a pomoc nemohla být zneužita. Je tedy nutná úzká a aktivní spolupráce se základními školami. Ředitelé škol, za spolupráce pedagogů, vytipovávají potřebné děti dle své dlouholeté pedagogické praxe. S každou základní školou je řešena žádost individuálně. Děti mají uhrazeny obědy až do konce školního roku. Projekt je celorepublikový a může se do něj přihlásit jakákoli základní škola z České republiky.

Pro okres Třebíč: likvidace bioodpadu www.menodpadu.cz , tomas.svoboda@meneodpadu.czi

Zapsala:
2015-10-15

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](#)

Slouží jako metodický materiál pro školní jídelny v Kraji Vysočina