

Zpráva z porad vedoucích zařízení školního stravování v Kraji Vysočina ve dnech: 11. 10. 2016 pro okres Jihlava, 12. 10. 2016 pro okres Pelhřimov, 13. 10. 2016 pro okres Žďár nad Sázavou, 14. 10. 2016 pro okres Havlíčkův Brod a 18. 10. 2016 pro okres Třebíč

ve spolupráci s pracovníky odboru školství pověřených obcí Žďár nad Sázavou, Havlíčkův Brod a Třebíč,

KHS Jihlava,

Odborem sociálních věcí Krajského úřadu Kraje Vysočina

Přítomni: dle prezenčních listin

Program:

1. Nakládání s chemickými látkami, bezpečnostní listy
2. Informace o výživových hodnotách – není povinnost školních jídelen, informace o množství pokrmu – povinný údaj (§9a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách...)
3. Vyhláška č. 69/2016 Sb. (maso)
4. Vyhláška č. 282/2016 Sb. (pamlsková vyhláška)
5. Novela zákona o potravinách (z. č. 180/2016 Sb., který mění z. č. 110/1997 Sb.)
6. Změna hlavního hygienika, Krajský inspektorát ČŠI
7. Studie nutričního složení obědů, SZÚ v roce 2015/16
8. Změna ve vedení nutričních terapeutů
9. Virová hepatitida typu A
10. Plnohodnotné bezmasé jídlo
11. Výsledky soutěže O nejlepší školní oběd
12. Informace k novele školského zákona, prováděcí vyhlášky (dvouleté děti, společné vzdělávání)
13. Rezortní výkaznictví
14. Registr smluv
15. Elektronická evidence tržeb
16. Připravované změny v předpisech
17. Projekty (zemědělství, zdravotnictví, školství)
18. Ostatní

Ad1)

Nakládání s chemickými látkami a směsmi v jídelnách

Novela zákona o ochraně veřejného zdraví přinesla změny v tom, jak mají stravovací provozy nakládat s chemickými látkami a směsmi. Do sledované skupiny chemických látek patří čisticí a dezinfekční prostředky a další přípravky, které se ve stravovacích provozech používají.

V minulém období doznala legislativa zásadní změnu, která se řídí přímo použitelným nařízením EU. Slovo „přípravek“ je nahrazeno slovem „směs“. Nově se zavádí třídy nebezpečnosti (fyzikálně-chemické a pro životní prostředí) a kategorie nebezpečnosti (pro zdraví). Změnily se symboly nebezpečnosti (piktogramy) a rozšířilo se jejich množství. Klasifikace má jiná kritéria. Na tuto změnu reagují naše vnitrostátní předpisy a to novelou zákona o ochraně veřejného zdraví, kde jsou uvedeny všechny základní povinnosti pro nakládání s chemickými látkami a směsmi pro uživatele.

Přehled předpisů:

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1272/2008 o klasifikaci, označování a balení látek a směsí (**CLP**) – řeší: **klasifikace, balení, označování**
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1907/2006 o registraci, hodnocení, povolování a omezování chemických látek, o zřízení evropské agentury pro chemické látky (**REACH**) – řeší: **bezpečnostní list (BL), povinnosti**
- Zákon č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích v platném znění – řeší: **povinnosti, sankce a pokuty**

- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v platném znění – řeší: **nakládání a „Písemná pravidla o bezpečnosti, ochraně zdraví a ochraně životního prostředí při práci s chemickými látkami a směsmi“**

Povinnosti pro provozy při nakládání s chemickými látkami a směsmi obecně:

- seznámit se s vlastnostmi chemické látky a směsi uvedené v bezpečnostním listu;
- znát způsob ředění používaných chemických látek a směsi;
- používat doporučené OOPP;
- znát bezpečné skladování;
- nepřelévat chemické látky a směsi do nápojových obalů nebo jiných obalů od potravin a na potraviny;
- zabránit vzájemnému působení při používání a skladování, např. SAVO (obsahuje chlornan sodný a hydroxid sodný) a FIXINELA (obsahuje kyselinou fosforečnou), spolu uvolňují nebezpečný plyn (chlor);
- znát postupy při havárii;
- znát postupy při první pomoci;
- pro vybrané látky a směsi vypracovat „Písemná pravidla o bezpečnosti, ochraně zdraví a ochraně životního prostředí při práci s chemickými látkami a směsmi“ a projednat je na místně příslušné hygienické stanici.

Bezpečnostní list

Pro všechny chemické látky a směsi, se kterými nakládáme, musíme mít v listinné nebo v elektronické podobě aktuální bezpečnostní list – vyžádejte si jej u výrobce (dodavatele). Většina dodavatelů umísťuje bezpečnostní listy na své webové stránky.

Aktuální bezpečnostní list pro čisté látky - (čisté látky dělíme na jednosložkové, ty nazýváme prvky a vícesložkové, ty nazýváme sloučeniny) např. hydroxid sodný musí být vždy zpracován podle nařízení od 1. 12. 2012, tj. piktogram musí být červenobílý postavený na roh, jsou v něm uvedeny varovné věty.

Pro směsi (tak nazýváme záměrně smíchané látky) např. SAVO platí, že mohou být stále používány bezpečnostní listy s oranžovými piktogramy a upozornění zpracované pro směsi uvedené na trh před 1. 6. 2015. Značení obalů musí být vždy v souladu s bezpečnostním listem.

Chemické látky a směsi je dovoleno používat pouze pro určená použití. Bezpečnostní list nemusí být vyvěšen v místě používání, postačí, je-li v např. počítači, nebo dostupný na pracovišti a zaměstnanec je s jeho umístěním seznámen (o seznámení nemusí být písemný záznam).

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví ve znění novely č. 267/2015 Sb.

Úprava §44a zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví změnila podmínky pro zpracování „Písemných pravidel o bezpečnosti, ochraně zdraví a ochraně životního prostředí při práci s chemickými látkami a směsmi“. Není uveden žádný termín přepracování stávajících pravidel, předpokládá se, že hygienické stanice budou požadovat přepracování k 1. 6. 2017 (datum konce platnosti „starého značení“).

Pravidla musí být volně dostupná zaměstnancům na pracovišti jako dosud (vyvěšená na pracovišti v místě nakládání – používání prostředku, **poté, co je projednáte na místně příslušné hygienické stanici**. Projednání není správní akt, tj. nejedná se o souhlas (není rozhodnutím, nepodléhá správním lhůtám).

Ze zákona vypadla jak povinnost proškolení zaměstnance o „Pravidlech“, tak povinnost je školení při přístupu k nakládání (nakládání = dle odst. 1 §44a zák. č. 258/2000 Sb. – např. používání, manipulace, ředění, skladování) s nebezpečnými látkami a směsmi, která pod „Pravidla“ spadají. Tato povinnost byla přenesena do oblasti BOZP. Každý nový

zaměstnanec by měl být při nástupu v BOZP proškolen a proveden písemný záznam. Každý pracovník by měl být vybaven vhodnými ochrannými prostředky. Pro provoz je vhodné v rámci schválených pravidel vypracovat přehledný dokument o používaných chemických látkách a směsí ve vašem provozu.

Ad 2)

Informace o výživových hodnotách pokrmů

Výživové údaje o pokrmech podávaných ve školním stravování není a nebude povinné uvádět do jídelníčku

Na dotaz týkající se označování výživových údajů u pokrmů připravovaných a podávaných ve stravovacích provozech Ministerstvo zemědělství ČR sdělilo následující:

Jsou-li potraviny nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování nebalené nebo jsou-li baleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej se vztahuje ustanovení čl. 44 nařízení (EU) č. 1169/2011. Je uvedeno, že spotřebiteli musí být povinně poskytnuta informace o obsažených alergenech. Poskytnutí dalších povinných údajů uvedených v čl. 9 a 10 tohoto nařízení není povinné, pokud vnitrostátní předpisy nestanoví jinak. V rámci českých vnitrostátních předpisů jsou podmínky pro uvádění pokrmů na trh při provozu stravovacích služeb upraveny § 9a zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, který dále stanovuje uvádět povinně název potraviny. Z výše uvedeného tedy **vyplývá, že v tomto případě není povinné informace o výživových údajích uvádět.**

(výťah z textu, Ing. Hana Bernreiterová, Oddělení potravinového řetězce, Ministerstvo zemědělství ČR)

Informace o množství pokrmu

Povinnost provozovatele stravovací služby poskytnout spotřebiteli informaci o množství pokrmu dle § 9a odst. 1 písm. c) zákona č. 110/1997 Sb. se vztahuje na všechny provozovatele společného stravování.

Rezorty Ministerstva zdravotnictví a Ministerstva školství neuplatnily v rámci připomínkových řízení připomínky, na jejichž základě by se výše uvedená povinnost nevztahovala na zařízení školního stravování.

Povinnost uvádět povinný údaj o množství pokrmu bude vymahatelná nejdříve od 1. 1. 2017, avšak pouze za předpokladu, že bude k tomuto datu vydán prováděcí předpis (vyhláška), který bude stanovovat způsob, jakým způsobem má být tento povinný údaj uváděn. Dle informací dostupných SZPI je v současné době připravován návrh tohoto prováděcího předpisu.

Pro bližší informace je možno kontaktovat Ministerstvo zemědělství - Sekci potravinářských výrob - Úřad pro potraviny (<http://eagri.cz/public/web/mze/kontakty/organizace/100027050.html>).

České právní předpisy jsou dostupné ve Sbírce zákonů nebo na portálu veřejné správy www.portal.gov.cz.

Znění evropských předpisů na adrese: <http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=cs>

Dotaz byl konzultován se specializovaným pracovníkem SZPI.

Mgr. Jarmila Csanková

oddělení komunikace se spotřebiteli

tel.: 542 426 625, fax: 543 540 202

e-mail: info@szpi.gov.cz

<http://www.szpi.gov.cz>

Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Ústřední inspektorát

Květná 15, 603 00 Brno

Pokrm jsou na základě definice v nařízení (ES) č. 178/2002 o obecném potravinovém právu "potravinami" a ostatně i dle existujícího vymezení v zákoně o ochraně veřejného zdraví je pokrm definovaný jako potravina. Novelou zákona o potravinách byla již k 1. 1. 2015 odstraněna dosavadní nejednotnost, kdy pokrmy byly z působnosti zákona vyjmuty. Pokrm je potravina a není žádný důvod, aby byl vyjmut z obecných požadavků pro ostatní potraviny stanovených zákonem č. 110/1997 Sb., v platném znění. Školská zařízení tak musejí obecné požadavky na potraviny (pokrm) splňovat na základě platného znění zákona a v návaznosti na evropské potravinové právo. Pokud však prováděcí vyhláška k zákonu o potravinách pro příslušnou kategorii potravin není vydána, není povinnost podle § 3 odst. 1 zákona o potravinách, právně vymahatelná.

(výtah z důvodové zprávy k zákonu o potravinách, bod 29 k § 9a)

Ad 3)

Vyhláška MZ ČR č. 69/2016 Sb. o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich, účinná od 1. srpna 2016

Tato vyhláška upravuje v návaznosti na předpisy Evropské unie způsob označování potravin, členění podle druhu, skupiny, složení potraviny, druhu potravin a požadavky na jakost, technologii, požadavky vztahující se k názvu a přípustné hmotnostní a objemové odchylky balení, teplotní režimy, požadavky na přepravu.

Stravovací zařízení (odběratel a spotřebitel) by mělo znát základní pojmy, které se týkají dotčených potravin touto vyhláškou a uváděných na trh, jejich členění, označování. Mělo by znát požadavky na jakost potravin. V přílohách vyhlášky je přehledně uvedeno např. členění masa na druhy a skupiny, označení živočišného druhu, jsou uvedeny základní technologické celky, druhy masných výrobků, seznam obchodních značení ryb a rybích výrobků, požadavky na jakost majonéz, a to vše s uvedením odvolávek na evropské předpisy pod čarou.

Ad 4)

Vyhláška č. 282/2016 Sb. (pamlsková vyhláška) o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních

Ve Sbírce zákonů byla zveřejněna tzv. „pamlsková vyhláška“, která reguluje sortiment výrobků prodávaných v automatech a bufetech ve školách. Platí nejen pro prodej, ale také pro reklamu a nabízení těchto výrobků. Důvodem předložení vyhlášky je potřeba snížení nezdravého prostředí ve školách a školských zařízeních.

Vyhláška legislativně stanovuje principy, které byly dosud obsaženy pouze v doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR z roku 2014, a upřesňuje příslušný paragraf školského zákona (§ 32 zákona č. 561/2004 Sb.).

Vyhláška se nevztahuje na školní stravování: neplatí tedy pro výrobky či potraviny, které školní jídelna použije pro přípravu stravy, jak obědů, tak pro přípravu ostatních denních jídel (snídaní, přesnídávek, svačin, večeří a druhých večeří) v zařízeních školního stravování v rámci školního stravování.

V textové části vyhláška stanovuje obecná pravidla pro prodávané a nabízené výrobky. Ve školách se nesmí prodávat výrobky, které obsahují sladidla a kofein (vyjma čajů), trans mastné kyseliny pocházející z částečně ztužených tuků, energetické a povzbuzující nápoje, potraviny pro sportovce apod. Lze nabízet nezpracované ovoce a nezpracovanou zeleninu nebo mléčné výrobky.

V příloze vyhlášky jsou stanoveny konkrétní požadavky, které prodávané výrobky musí splňovat. Například nejvyšší přípustnou hodnotu v g na 100 g nebo 100 ml u soli (NaCl), tuku a cukru u kategorie potravin: oleje a tuky, zpracované ovoce a zelenina, suché skořápkové plody a olejnatá semena, nesmažené a negrilované masné výrobky nebo výroby z vajec, výrobky z ryb, mléčné výrobky, mlýnské a obilné, pekařské výrobky.

Obložené pekařské výrobky (například housky, bagety, tortily, wrapy) musí být bez obsahu majonézy, dresinků, hořčice a kečupu, nealkoholické nápoje musí mít max. 4 g cukru /100 g výrobku, mléčné výrobky max. 11 g cukru/100 g, sýry max. 30 g tuku /100 g. Je rovněž stanoven obsah soli u chleba a pečiva. Pro prodej ostatních potravin je stanoven podíl přidaného cukru, tuku a soli. U vytipovaných kategorií potravin jsou uvedeny pod čarou odvolávky potravinového práva včetně evropských předpisů.

Vyhláška však současně v §3 definuje výjimky, kdy tyto výrobky lze ve škole nabízet a prodávat (např. vyšší odborné školy, střední školy, zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, praktické vyučování, zletilé osoby, činnosti mimo dobu uskutečňování vzdělávání nebo poskytování školských služeb). Jsou zohledněny i případy, kdy škola pronajímá třeba tělocvičnu či jiné prostory k pořádání různých společenských akcí, které nejsou pořádány v souvislosti se vzděláváním.

Úprava se týká žáků do splnění povinné školní docházky.

Svačiny pro žáky základních škol připravované nad rámec školního stravování (není dotováno jako školní oběd) jsou v režimu daném „pamlskovou vyhláškou“.

Účinnost vyhlášky - nová pravidla platí od 20. září 2016. Potravin ve skladech je nutné doprodat do 31. prosince 2016. V případě programu „Mléko do škol“ (Nařízení vlády č. 205/2004 Sb., Nařízení Komise (ES) č. 657/2008) lze ve školách a školských zařízeních nabízet k prodeji, prodávat nebo na ně umísťovat reklamu do 31. července 2017.

Ad 5)

Novela zákona o potravinách přinesla srozumitelnější pravidla pro označování potravin i varovné obrázky na krabičkách cigaret

Novela zákona o potravinách, kterou v souladu s evropským právem připravilo Ministerstvo zemědělství: výrobci budou povinni umístit na krabičky cigaret obrázky varující před následky kouření, jsou nastavena **jednotná pravidla pro dobrovolné označování potravin českého původu**, včetně označování potravin logem „Česká potravina“, které usnadní zákazníkům orientaci při nákupu.

Cílem novely zákona o potravinách a tabákových výrobcích je vyšší ochrana spotřebitele, tedy srozumitelnější a na první pohled zřejmé označení potravin. Jsou vyjasněny podmínky, za jakých smějí výrobci používat označení „Česká potravina“ a podobné další nápisy nebo obrázky. **Nápis „Česká potravina“, českou vlajku, mapu České republiky a loga a texty odkazující na český původ výrobku budou moci výrobci dobrovolně použít, jen když splní konkrétní podmínky. U jednosložkových potravin (mléko, maso nebo zelenina) budou muset být suroviny ze 100 % z České republiky. U vícesložkových (salám) budou složky nejméně ze 75 % českého původu.**

K aktivitě se připojily i některé řetězce, na jejichž pultech už zákazníci najdou produkty s jasně vyjádřeným původem.

Novela také zavádí možnost darování potravin prostřednictvím charitativních a humanitárních organizací. Prodejny s plochou nad 400 metrů čtverečních mají povinnost darovat potraviny, které nesplňují některé legislativní požadavky (například potraviny špatně označené nebo deformované). Darované potraviny musí být bezpečné a zdravotně nezávadné.

Zákon č. 180/2016 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony



Zdroj: Ministerstvo zemědělství

Ad 6)

Funkce Hlavního hygienika ČR, Ministerstvo zdravotnictví ČR:

Sekce ochrany a podpory veřejného zdraví	NH	Mgr. Eva Gottvaldová hlavní hygienik ČR
Odbor strategie a řízení ochrany a podpory veřejného zdraví	SOZ	MUDr. Stanislav Wasserbauer ředitel odboru
Odbor ochrany veřejného zdraví	OVZ	MUDr. Zdeněk Šmerhovský, Ph.D. příkaz k zastupování ředitele odboru
Oddělení správní	OSH	JUDr. Zdena Krýsová vedoucí oddělení

Ředitelkou Krajského inspektorátu České školní inspekce pro Kraj Vysočina jmenována PaedDr. Jaroslava Rybová.

Ad 7)

Studie nutričního složení obědů, SZÚ v roce 2015/16

Studie obsahu nutrientů v pokrmech ze školního stravování, plnění Pokynu hlavního hygienika ČR, odběr vzorku školní rok 2015/2016, KHS.

Předběžné závěry studie na základě laboratorních měření, prof. MVDr. J. Ruprich a kol., 23. 8. 2016, zveřejněno na webových stránkách SZÚ 8. 9. 2016, Centrum zdraví, výživy a potravin.

Studie zaměřena na obědy 1. stupně ZŠ (žáci 7 – 10 roků), odběr zajištěn specializovanými pracovníky KHS, sledováno v roce 2015/16, vzorky odebrány náhodně podle přesné, statisticky zdůvodněné metodiky, chemickou analýzu provedl SZÚ.

Výtah:

Celková energie obědů byla poměrně nízká ve srovnání s doporučením. Doporučené průměrné celkové energie pro nízkou pohybovou aktivitu dětí dosáhla asi 1/3 jídel. Téměř polovina jídel vydávala obědy, které nedosáhly na hranici doporučení pro dívky ve věku 7 roků s minimální pohybovou aktivitou. Porce odpovídaly spíše 30% denní dávky, nikoliv 35% denní dávky. Celková energetická hodnota oběda vykazuje vztah s velikostí porce polévky a hlavního chodu. Poměr hodnot bílkoviny, tuky, sacharidy se příliš neliší od doporučení EFSA/WHO, viditelný je ale nižší podíl tuků. Všechny odebrané obědy obsahovaly vyšší než tolerované množství sodíku. Omezení je vhodné. Obědy obsahovaly dostatečné množství jódu (po omezení množství jódované soli pro přípravu obědů by přívod jódu odpovídal optimu). Všechny odebrané školní obědy obsahovaly málo draslíku. Dobrým zdrojem jsou brambory, zelenina, ovoce, ryby (např. avokádo, banán, brambory, špenát, fazolky, citrusové plody). Přes 90% obědů obsahovalo malé množství vápníku. Bohatým zdrojem vápníku jsou mléčné výrobky, ryby s chrupavčitými kostmi, zelenina, mák.

Porovnání jednotlivých potravin versus vápník / 100 g potravin

Sardinky bez oleje	437 mg
Chléb	27-66 mg
Nať petržele	193 mg

Mák	1460 mg
Brambory	8 mg
Celer kořen	5 mg
Celer nat' čerstvá	25 mg
Čočka	117 mg
Fíky čerstvé	709 mg
Filé	714 mg
Parmezan	1205 mg
Chia semínka	1200 mg
Slunečnicové semínka	135 mg
Mandle	252 mg
Ovesné vločky	57 mg
Mořské řasy průměr	1400 mg

Zdroj tabulky: <https://www.celostnimedicina.cz/jak-prirozene-navysit-vapnik-stravou.htm#ixzz4Jjpq7PYd>

Obědy obsahovaly dostatečné množství fosforu, ale v nadbytku vůči vápníku. Nebyl pozorován žádný případ překročení horní meze přívodu. Obědy ve většině jídelen obsahovaly dostatek železa. Nedostatek železa v některých obědech může být spojen s malou porcí. Pokud by byla porce oběda větší, byl by vyšší i energie a přívod železa by se dostal do optima.

Podle doporučení MZ ČR (2005) by přívod kuchyňské soli neměl přesáhnout 5 g/osobu/den.

Oběd nemá přesáhnout 35% = 1,8 g soli = 700 mg sodíku.

Závěr: Ve srovnání s výživovým chováním populace v ČR je stále školní stravování (školní obědy) blízké ideálu nutričních doporučení pro danou věkovou kategorii. Vydané obědy jsou energeticky poměrně nízké. Snaha vyhovět požadavku individuálních strážníků a omezit plýtvání jídlem může vést k omezení velikosti vydávaných porcí. Možná snaha o zdravé stravování vede občas k přílišnému snížení obsahu tuku v pokrmech. Tuk je nezastupitelný nosič řady biologicky významných látek, včetně vitamínů a jeho obsah v obědech by proto měl odpovídat alespoň minimu doporučení z hlediska podílu energie a zastoupení mastných kyselin. Sodíku/soli (i jódu ze soli) je v pokrmech mnoho, vápníku a draslíku je v obědech málo.

Studie zastoupení živin ve školních obědech vyvolala diskuzi

Vydáno: 19.9.2016

Autor: SZÚ

SZÚ dokončuje studii zastoupení živin ve školních obědech.



I kvalitní a chutné školní obědy z bezpečných regionálních potravin mohou být příčinou zdravotně problematického stravování

Studie zastoupení živin ve školních obědech, kterou dokončuje SZÚ, vyvolala širokou diskusi. Někdy věcnou, jindy i zavádějící. Zdá se, že největší reakce vyvolalo konstatování, že to "se školním stravováním v ČR zase není tak špatné, jak se někdy tvrdí". SZÚ zveřejní další výsledky rozborů, které se budou týkat složení tuků ve školních obědech. Při té příležitosti neuškodí zopakovat si v následující krátké eseji, co studie cílevědomě řeší a co ne. Nesupluje náplň práce jiných odborných skupin napříč resorty. A nemají to opravdu lehké, pokud jde o 7 miliard Kč, které se údajně ročně protočí ve školním stravování.

Studie je založena na objektivních měřeních

Snad se patří zopakovat, že studie má řádný medicínský charakter (je založená na důkazech) a ne, při vši úctě, charakter "lidového léčitelství". Proto pracuje s objektivní laboratorní analýzou obědů, nikoli se subjektivním posouzením např. kvality a chuti pokrmů, která se v komentářích médií opakovala jako kritika.

Napřed zdravotní diagnóza, pak terapie

K čemu by se dala studie SZÚ připodobnit, aby nebylo sporu o jejím charakteru a výsledcích? Dala by se asi přirovnat k vyšetření biologických vzorků člověka (v tomto případě školního stravování) dříve, než se vyřkne diagnóza a navrhne se způsob terapie. Pokud chodíte na preventivní zdravotní prohlídky, je Vám odebrán vzorek krve a moče a provede se laboratorní vyšetření. Lékař pak s Vámi výsledky projde, srovná je s doporučenými hodnotami a navrhne optimální řešení. Což samozřejmě neznamená, že vše stojí jen na výsledcích laboratoře.

Měřené ukazatele nejsou výmysl úředníků

Stejný přístup používá studie SZÚ. Oběd je vzorek, který se analyzuje v laboratoři, a následně se naměřené hodnoty pro živiny porovnávají s doporučením. Existující doporučení (=referenční hodnoty příjmu živin) mají mezinárodní charakter. Není to výmysl úředníků. Pokud zjištěné hodnoty nejsou v "normálu", je to špatné z hlediska dlouhodobého vlivu na zdraví. V našem případě na zdraví dětí ve školních jídelnách.

O zdravotním dopadu rozhoduje kombinace vhodných obědů

Je jasné, že i superkvalitní a superchutné obědy v rámci školního stravování mohou být v delším časovém období zdravotně problematické.

Nechť si každý sáhne do svědomí a představí si souvislosti. Jak by se Vám líbilo, když byste přišli do ordinace a lékař by nepracoval s Vašimi laboratorními hodnotami, ale posuzoval Vás podle toho, jak se mu líbíte nebo odkud jste. To je dost hrozná představa. Tak proč ji používat v oblasti školního stravování pro zdravotní hodnocení.

Právo na pravdivé výživové údaje

Jestli lze vůbec z hlediska zdravotníků něco doporučit, pak je to zavedení pravidelného či dokonce až plošného, objektivního posuzování zdravotních ukazatelů školního stravování. Tento přístup vlastně již v roce 2015 přijala vláda ČR, v rámci tzv. Akčních plánů "Strategie Zdraví 2020". Nyní jde o uvedení do praxe.

Spotřební koše ve vyhlášce studie logicky řešit nemůže

Nezaměňujme vše s vyhláškou MŠMT, která definuje tzv. spotřební koše (výživové normy) a popisuje spíše technicko-ekonomickou realizaci školního stravování v praxi. Jakákoli její změna by se měla opírat i o objektivní data, nikoli pouze o názory různých zájmových skupin. Tady leží zdroj většiny veřejných půtek. Spotřební koše jsou poměrně liberálně navrženy (50 % benevolence v množství 10 skupin potravin na strážníka a měsíc, s některými výjimkami). Zjednodušeně, popisují, co jídelna nakoupí do své lednice na jeden měsíc. Pokud ale nabízí např. 3 různé obědy každý den, je otázka, co má každý individuální strážník na talíři v průměru za měsíc a zda to ve výsledku odpovídá zmíněnému zdravotnímu doporučení.

Kvalita a chuť nabízených obědů je zejména v rukou jídelen

Vedle objektivních měření, na které se studie SZÚ zaměřila, se samozřejmě další odborníci starají o to, aby potraviny do škol byly pokud možno kvalitní, aby třeba pocházely hlavně z regionálních zdrojů a obědy byly pro děti chutné.

Neřeší se to, co řeší léta jiní odborníci

Studie proto logicky nemá za cíl doporučovat např. regionální potraviny nebo potraviny z dovozu, nemá za cíl hodnotit receptury a chutnost pokrmů, ani ekonomickou náročnost. Tomu se věnují jiné státní i nestátní projekty a propagační programy za velké peníze.

Podpora všech, kterým záleží na stravování dětí ve školách

Studie SZÚ vychází z předpokladu, že bez objektivního popisu zdravotních parametrů průměrných školních obědů pro strážníka nelze transparentně a racionálně řídit zdokonalování systému školního stravování v ČR. Měla by podpořit snahu tisíců zaměstnanců ve školních jídelnách, ale i v jiných institucích, o co nejvhodnější stravování dětí.

Co přináší studie rodičům a dětem

Závěrem můžeme zopakovat trefný dotaz, který vznesli novináři: "co studie SZÚ přináší rodičům a dětem?"

Odpověď je prostá - je to informace o tom, na co se z hlediska zdravotního dopadu na děti můžeme u školních obědů v současnosti spolehnout a na co ne. Pro bližší představu - studie skutečně nedoporučuje např. pití mléka k obědu (*ačkoli, proč ne, když se to hodí k pokrmu*), ale říká, že v obědech je méně vápníku, než rodiče očekávají. To je důležitá informace, pokud se zajímají o zdraví svých dětí. Rodiče mohou ovlivnit výběr obědů z více variant, pokud je jídelna nabízí, a hlavně stravování mimo školu (alespoň do jisté míry).

Výsledky jsou využitelné všemi zájmovými skupinami

Věříme, že s informacemi studie SZÚ budou pracovat nejen rodiče (díky za rozšíření výsledků studie v médiích), ale zejména odborníci tak, aby systém stravování dětí co nejvíce odpovídal vědeckým poznatkům, skutečnému životnímu stylu i běžným ekonomickým možnostem většiny populace.

CZVP SZÚ, 17. 9. 2016 Zdroj: Státní zdravotní ústav

Ad 8)

Změna ve vedení nutričních terapeutů

Sekce nutričních terapeutů, č. 36

Sekce nutričních terapeutů České asociace sester je odbornou společností, která sdružuje nutriční terapeuty (NT) a nutriční asistenty (NA) pracující v resortu zdravotnictví, sociální péče, školství a v poradenských službách. Činnost také zabezpečují i studenti oboru NT/NA a dietní sestry - seniorky. Členství je otevřené i nutričním terapeutům, kteří se aktuálně věnují jiné profesi nebo si hledají nové uplatnění, ale chtějí mít aktuální informace z oboru.

Dotazy, náměty a připomínky se mohou psát na e-mailový kontakt:

nutricni.terapeuti.cas@gmail.com.

Květa Krajíčková - předsedkyně sekce

Ad 9)

Virová hepatitida typu A

Koncem léta se objevila virová hepatitida typu A na Jižní Moravě. Opatření hygieniků směřovala i do škol a školských zařízení. Prostřednictvím elektronické pošty byly předány informace KHS Jihlava (prevence, opatření, hygienické zásady) formou dopisu na všechny škola a školská zařízení v kraji z oddělení epidemiologie.

značka: KHSV/19087/2016/JI/EPID/25. srpna 2016, výtah z dopisu:

Zásadní prevencí přenosu infekční žloutenky je důsledné dodržování hygieny rukou, tj.:

- mytí rukou teplou vodou a mýdlem
 - po každém použití WC
 - před každou konzumací jídla
 - po návratu z venkovního prostředí, po použití veřejné dopravy, nákupních vozíků apod.

- zcela nevhodné je pití z jedné láhve (tj. zejména otírání hrdla láhve rukou), společné ukusování svačtin, sdílení cigaret
- pro případ, kdy si nelze ruce řádně umýt, být vybaven balením dezinfekčního gelu na ruce nebo jednorázovými dezinfekčními ubrousky

Zdroj: KHS Jihlava

Zdroj: MZ ČR:

V reakci na zvýšený výskyt virové hepatitidy A na Jižní Moravě provedla Krajská hygienická stanice protiepidemická opatření u více než tisícovky osob a řady kolektivů. Na ochranu před virem rovněž Ministerstvo zdravotnictví uhradilo očkování pro 849 lidí. „**Epidemie století se nekoná, situaci máme pod kontrolou,**“ uklidnila veřejnost Hlavní hygienička ČR Eva Gottvaldová.

Ad 10)

Plnohodnotné bezmasé jídlo

Pokrm, které připravuje školní jídelna, by měly být pestré a nutričně vyvážené. Hlavní jídlo by mělo obsahovat všechny tři základní nutrienty: bílkoviny, tuky, sacharidy, bílkoviny plnohodnotné doplněné o zeleninu, ovoce.

Bohatým zdrojem bílkovin je maso, ryby, vejce, mléčné výrobky, ale také luštěniny. Tuky obsahují rostlinné oleje, máslo, tuky jsou skryté i v dalších potravinách jako je maso, mléčné výrobky či ořechy, semena. Bohatým zdrojem **sacharidů** jsou například brambory, obiloviny a výrobky z nich a také třeba ovoce. Naopak na bílkoviny chudé jsou ovoce a zelenina.

Na rozdíl od tuků a sacharidů si lidské tělo neumí skladovat bílkoviny do zásoby a v našem těle existuje pouze určitá pohotovostní zásoba aminokyselin pro potřebu buněk. Proto je tak významné v určitém množství, které se liší vzhledem k věku, aktivitě apod., pravidelně dodávat bílkoviny stravou. V dětském věku jsou kvalitní bílkoviny mimo jiné nezbytné pro správný růst a vývoj dětského organismu.

Plnohodnotné a neplnohodnotné bílkoviny

Kvalita bílkoviny je dána zastoupením tzv. esenciálních aminokyselin (lidský organismus si je neumí vytvořit sám a musí je přijímat ve stravě), dále závisí na vzájemném poměru esenciálních aminokyselin a také na stravitelnosti bílkovin.

Plnohodnotné bílkoviny obecně nalezneme v mléce a mléčných výrobcích, ve vejci, v mase a rybách. Bílkoviny neplnohodnotné jsou bílkoviny rostlinného původu, například bílkoviny v luštěninách, bílkoviny v obilovinách, zelenině, ovoci, olejninách.

Z výživového hlediska je významné, že hodnotu rostlinných bílkovin v pokrmu lze navýšit vzájemnou kombinací potravinových zdrojů rostlinných bílkovin, třeba kombinací luštěnin s obilovinami nebo luštěnin s bramborami či kombinací rostlinných bílkovin s bílkovinami živočišnými.

V doporučení SZÚ pro sestavování jídelníčku je kladen velký důraz na to, aby ve školním stravování byly pravidelně zařazovány bezmasé pokrmy.

Bezmasé pokrmy

Dle aktuálních doporučení MZ ČR je ideální, pokud je bezmasý slaný pokrm na jídelníčku zařazen 4x do měsíce a bezmasý sladký pokrm maximálně 2x do měsíce. Bezmasý pokrm by měl být nutričně hodnotný a vyvážený. V praxi to znamená, že by bezmasý pokrm obilninový, zeleninový, obilno - zeleninový byl doplněn mlékem, mléčným výrobkem, vejcem jako zdrojem kvalitní bílkoviny. V jídelnách nově rozšířeno podávání „šmakouna“, výrobku z vaječné bílkoviny.

U pokrmů obsahujících pouze rostlinné bílkoviny se vyšší využitelnosti dosáhne, pokud se rostlinné zdroje bílkovin vhodně kombinují s luštěninami či luštěniny s bramborami. U sladkých pokrmů se využije mléko nebo mléčný výrobek a ovoce, kterým můžeme díky sladké chuti nahradit část přidaných jednoduchých cukrů, a navíc se jídlo doplní vlákninou.

Jako zdroje tuků využívat především kvalitní rostlinné oleje, na doplnění máslo, smetanu ke šlehání.

Starší vydání receptur obsahovala širokou nabídku bezmasých pokrmů, které je v současnosti možno modifikovat do dnešní potřeby s tím, že se vhodně upraví skladba surovin, některé suroviny budou nahrazeny a díky moderní strojní technologii v kuchyni může být rozšířen sortiment podávaných pokrmů bez smažení, například zeleninové pokrmy, vaječné pokrmy a ostatní bezmasé pokrmy, zejména pokrmy z brambor, těstovin, výrobků z obilnin (makaróny po pražsku, šklubánky, bramborové placky, chlupaté knedlíky se zelím, houbový kuba, pečené kroupové řízky, plněné bramborové knedlíky, špenátem, sýrem, houbami, zelím, zapečené flíčky se zelím, špenátem, houbami, bramborová roláda vařená, brynzové halušky, střapačky se zelím, zelníky, plněné žampiony, zelný nebo kapustový nákyp, brambory po maďarsku, lišky na kyselo, bramborové krokety pečené se sýrem, lečo s vejci, květák po orientálsku, lilek, tykev, cuketa po orientálsku, zeleninové řízky, fazolové lusky, hrášek, kedlubny, smíšená zelenina kořenová atp.). Bezmasá jídla tradiční české kuchyně jsou i různé druhy omáček s bramborovou přílohou, doplněné vejcem, vaječnou sedlinou (koprová, houbová, křenová, okurková, pažitková, cibulová, rajčatová, pórková omáčka se smetanou či bez) anebo přírodní zeleninové omáčky z rajčat, dýně, papriky, mrkve, lilku, cukety s bylinkami v různých kombinacích a obměnách, které mohou chuťově doplnit obilninové, luštěninové, bramborové pokrmy.

Moderní varianty jídel:

Zeleninová rizota a jejich obměny z pohanky, kuskusu, bulguru, krup, pokrmy obsahující obilovinu nebo pseudoobilovinu a zeleninu, pokrmy bohaté především na sacharidy. Kvalitu takového pokrmu navýšíme přidáním tvrdého sýra, případně v krémovější verzi přidáním smetany. Můžeme také kombinovat s luštěninou, příkladem může být luštěninové rizoto obsahující vedle zeleniny i obilovinu a luštěninu, třeba rýži s hrachem, rýži s cizrnou a velmi chutnou kombinací rýži s čočkou. Další možností je využít vhodnou kombinaci s polévkou, kdy zeleninové rizoto můžeme doplnit krémovou polévkou s obsahem mléka nebo luštěninovou polévkou třeba z červené čočky, tyto pokrmy lze i zapékat s přidáním vajec jako nákypy, z různých lámanek a krupic vytvořit trhance, placky.

Nutričně hodnotné jsou především ovesné vločky, které je možno přidávat do pokrmů jako pojítko, zahušťovadlo polévek, samostatně do ovesných karbanátků, placek, slaných i sladkých kaší, přísad do jogurtů a jako samostatně i do těst moučnicků.

Pečené zeleninové karbanátky, placičky, nákypy (brokolicový, květákový, kapustový, mix zeleniny) obsahující například zeleninu, ovesné vločky, krupici, lámanku obilovin a vejce a přílohou je bramborová kaše s obsahem mléka, hodnotu pokrmu můžeme ještě vylepšit, pokud do receptury na karbanátek přidáme strouhaný sýr.

Zapečené brambory s různými druhy zeleniny – pokud zapékáme s vejcem a sypeme sýrem, jedná se o pokrm plnohodnotný. Rovněž přílohové a nastavované gratinované bramborové kaše se zeleninou, sýrem a obilovinou.

Zapečené luštěninové pokrmy se zeleninou, vejcem, popřípadě sýrem. Pečené luštěninové karbanátky nebo nákypy se doplňují bramborovou přílohou.

Obědový zeleninový salát určitě **nepodáváme čistě zeleninový, ale ideálně doplníme vařeným vejcem nebo sýrem, můžeme přidat jogurtový dresink jako zdroj bílkovin**, sacharidy doplníme pečivem, nejlépe celozrnným a zdrojem kvalitních tuků je pár kapek panenského rostlinného oleje, případně přísad ořechů, chia semínek. Místo pečiva můžeme pro změnu využít těstoviny a připravit těstovino-zeleninový salát opět s potravinou s obsahem plnohodnotných bílkovin. Dalším vhodným příkladem salátu na oběd je kombinace zeleniny s luštěninou a těstovinou nebo salát ze zeleniny s luštěninou a pečivem. Saláty jsou vhodné zejména v období teplých dnů, kdy osvěží a zasytí.

Naopak pouze vařená brokolice nebo květák posypaný strouhankou s bramborami není plnohodnotné jídlo. Nutno doplnit vhodně vejcem, sýrem, mlékem, sýrovým dresinkem.

Nutričně hodnotný sladký pokrm je třeba obyčejná obilninová kaše z mléka s obsahem ovoce a ořechů a dále jahelník s ovocem, s tvarohem, který tradičně obsahuje vejce, mléko a můžeme ho vylepšit i zakysanou smetanou nebo šlehačkou jako ozdobu.

Jablkové a ovocné žemlovky, zapékané palačinky s tvarohem, ovocem, trhance, ovocné knedlíky, taštičky, nudlové nákypy, rýžové nákypy, těsta z brambor, kukuřičné, pohankové, celozrnné, rýžové mouky mohou mít i dietetické výhody.

Ad 11) **Soutěž o nejlepší školní oběd**

Druhé místo pro „Vysočinu“!

Ve finále soutěže **O nejlepší školní oběd 2016** již podruhé stála na stupních vítězů **Školní jídelna Základní školy a Mateřské školy z Velkého Beranova**. V letošním roce obhájila krásné druhé místo v silné konkurenci dalších deseti finalistů.

Porotu zaujalo jejich menu s **brokolicovou polévkou, paprikovým luskem plněným kuskusem, bramborovými gnocchi s restovanou zeleninou a rajčatovou omáčkou a bulgurem s ovocem jako dezertem**.

V hodnotící komisi zasedli odborníci na výživu a školní stravování, lékař a hygienik, zástupce Asociace kuchařů a cukrářů, odborníci na výživu ze Společnosti pro výživu, dětská strážníci, zástupci MŠMT ČR, MZ ČR, ČŠI, zástupci generálního partnera a zástupci médií.

Posláním celorepublikové soutěže školních jídelen, která v letošním roce vstoupila do svého již VII. ročníku, je seznámit veřejnost s tím, jak veliký kus cesty urazilo školní stravování za uplynulé čtvrtstoletí. Snaží se víceméně úspěšně vyvrátit mýty o stravování dětí a žáků ve školách a poukázat na to, že pracovníci školních jídelen umí připravovat pokrmy moderní, korespondující se současnými požadavky na správný způsob stravování a v souladu se zdravým životním stylem. Proto v letošním roce bylo vyhlášeno téma soutěže **„Kompletní bezmasé denní menu reprezentující moderní a nutričně hodnotné pokrmy“**.

Ad 12) **Novela školského zákona a prováděcích předpisů**

Viz příloha zápisu – přehled legislativních změn od září 2016 a později (materiál MŠMT ČR)

- a) **Příspěvek na školní obědy z dotačního programu MŠMT ČR- 13. září 2016 – I** v novém školním roce 2016/2017 pokračuje dotační program k podpoře školního stravování pro žáky základních škol, jejichž rodina se ocitla dlouhodobě v nepříznivé finanční situaci.

Účelem tohoto dotačního programu je podpořit školní stravování žáků ZŠ z rodin v dlouhodobě v nepříznivé finanční situaci, a celkově tak zlepšit podmínky jejich pobytu ve škole. *„Příspěvek na školní obědy dává dětem možnost účastnit se mimoškolních aktivit, které vyžadují finanční spoluúčasť. Žáci tak nejsou mimo kolektiv,“* říká ministryně školství.

Žákům z rodin v dlouhodobě v nepříznivé finanční situaci může ředitel školy ve smyslu §123 školského zákona prominout úplatu za školní stravování a tato ztráta pro právnickou osobu bude kompenzována právě poskytnutou dotací.

b)

Odbor sociálních věcí, Krajský úřad Kraje Vysočina informuje: „Potravinová pomoc dětem v Kraji Vysočina“

Mgr. Martin Jelínek a Bc. Pavla Poullová představili projekt „Potravinové pomoci v Kraji Vysočina“. Kraj Vysočina zpracoval a podal úspěšnou žádost, na jejímž základě získal dotaci

z Operačního programu potravinové a materiální pomoci ve výši přes 4,4 milionu korun. Finanční prostředky budou vynaloženy na potravinovou pomoc dětem ve vážné sociální nouzi, s cílem zabezpečit školní stravování dětem mateřských škol a žáků základních škol, případně žáků nižších stupňů víceletých gymnázií, ze sociálně slabých rodin ve věku 3 – 15 let, jejichž rodiče se nacházejí v hmotné nouzi. Obdržená dotace je již rozdělena mezi padesát škol a školských zařízení, které se do projektu přihlásily. K 1. 9.2016 je podpořeno 331 dětí. Finanční objem dotace umožňuje podpořit až 765 dětí, a proto Kraj Vysočina uvažuje současně o zapojení dalších partnerů do tohoto projektu tak, aby mohly být tyto prostředky efektivně čerpány. Po schválení příslušnými orgány budou školská zařízení oslovena, zda se chtějí do tohoto projektu ještě zapojit.

„Podání žádosti o dotaci a zajištění finančních prostředků na podporu rodin z Kraje Vysočina vychází z dlouhodobé strategie kraje v oblasti prorodinné politiky. Jedná se tak o další aktivitu, která plně zapadá do schválené koncepce Kraje Vysočina v rodinné politice“, upřesnila na webových stránkách kraje JUDr. Věra Švarcová, vedoucí odboru sociálních věcí Krajského úřadu Kraje Vysočina.

Finanční prostředky na potravinovou pomoc dětem jsou vypláceny z Fondu evropské pomoci nejchudším osobám, který navazuje na předchozí potravinový program (PEAD) a doplňuje stávající nástroje sociální soudržnosti, zejména Evropský sociální fond (ESF). Vyhlášovatelem výzvy bylo Ministerstvo práce a sociálních věcí.

Ad 13) **Rezortní výkaznictví**

- podle § 28 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, vyhlášky č. 364/2005 Sb., o vedení dokumentace škol a školských zařízení, vyhlášky č. 202/2016 Sb., rozsah, forma způsob a termíny předávání údajů z dokumentace škol a školských zařízení
- potřebný doplněk „pokyny a vysvětlivky k vyplnění jednotlivých výkazů“ najdete na webových stránkách MŠMT ČR <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/metodicke-pokyny-pro-rok-2016>
- opravy lze provádět pouze do konečného termínu pro předání dat správnímu úřadu, tj. do ukončení sběru dat výkazu, termín předání je závazný
- bližší podrobnosti a informace k elektronickému zpracování dat <http://sberdat.uiv.cz/login>
- **výkaz vyplňují všechna zařízení školního stravování zapsaná do rejstříku podle stavu k 31. 10. 2016, výkaz odeslat na správní úřad v elektronické podobě nejpozději 11. 11. 2016, následně zaslat na správní úřad výpis dat potvrzený ředitelem zařízení**
- odloučené pracoviště nesmí prostorově souviset s jiným odloučeným pracovištěm téhož typu, vykazuje-li zařízení školního stravování více odloučených pracovišť na samostatných výkazech, nesmí být žádný sumářem výkazů za tato pracoviště
- pokud je vykazující jednotka k rozhodnému datu krátkodobě **mimo provoz** (opravy a rekonstrukce) a bude ve školním roce 2016/2017 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní výkaz jako kterékoli jiné aktivní zařízení. Počty vydaných a uvařených jídel budou vyplněny podle skutečnosti, tj. na výkaze zařízení, kde byly skutečně uvařeny a vydány. Ostatní údaje – počty strážníků, počty pracovníků vyplní vykazující zařízení, které je momentálně mimo provoz.
- **změna v odd. IV** – evidenční počet zaměstnanců, zahrnují se všichni, kdo uvedenou činnost vykonávají, bez ohledu na druh jejich pracovního právního vztahu k vykazujícímu zařízení a na zdroje financování (pracovní poměr, dohoda, hlavní a doplňková činnost). Do **řádku 0401** a se uvádějí všichni obchodně provozní zaměstnanci podílející se na přípravě a výdeji stravy. Kromě **kuchařů** se jedná o **pracovníky obchodního provozu, cukráře-moučníkáře, pekaře, prodavače v bufetu, řezníka, uzenář a samozřejmě provozář =vedoucí školní jídelny, do řádku 0404**

THP – pokladník, rozpočtář, účetní, mzdový účetní, hospodář (pokud jídelna tyto činnosti zabezpečuje), jiné činnosti **řádek 0405** – školník, řidič, uklízeč, technický pracovník, strojník, topič, skladník, vrátný, bezpečnostní pracovník, dohled, nad žáky, nutriční terapeut (pokud jídelna tyto činnosti zabezpečuje) **a jen tu část pracovního úvazku, která odpovídá činnostem vykonané v zřízení školního stravování, nikoli ve škole.**

- **Strávník** – dítě, žák, student a další osoby, jímž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zaopatření nebo v rámci preventivně výchovné péče podle § 1 odst. 1 vyhlášky o školním stravování, **stravovaný** – dospělí vlastní, cizí, apod.
- **Za stravovaného se považuje ten, kdo je k rozhodnému datu přihlášen k pravidelnému odběru jídla hlavního nebo doplňkového jídla.**
- **Dietní strava – uvádějí se strávníci, kterým vykazující zařízení poskytuje dietní stravování v souladu s § 2, odst. 4 vyhlášky o školním stravování.**
- **Celodenní stravování se vykazuje, pokud jsou podávány večeře.**

Ad) 14

Registr smluv

Dne 1. 7. 2016 vstoupil v účinnost **zákon č. 340/2015 Sb.**, o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), vyjma §§ 6 a 7, které nabývají účinnosti dnem 1. 7. 2017.

V praxi znamená uzavírat smlouvy s dostatečným předstihem, před předpokládaným plněním. Registrující orgán je ministerstvo vnitra. Zákon stanoví celkem 12 výjimek z povinnosti uveřejňovat smlouvy prostřednictvím registru, pro příspěvkové organizace jsou použitelné jen některé z nich, např.: smlouvy, jejíž alespoň jednou smluvní stranou je obec, která nevykonává rozšířenou působnost, příspěvková organizace touto obcí zřízená nebo právnická osoba, v níž má taková obec sama nebo s jinými takovými obcemi většinovou účast, smlouvu, jejíž výše hodnoty jejího předmětu je 50 000 Kč bez DPH, nebo nižší, smlouvu, jejíž alespoň jednou smluvní stranou je akciová společnost, jejíž cenné papíry byly přijaty k obchodování na regulovaném trhu nebo evropském regulovaném trhu, v níž má stát nebo územní samosprávný celek sám nebo s jinými územními samosprávnými celky většinovou majetkovou většinovou majetkovou účast, a to i prostřednictvím jiné právnické osoby, technickou předlohu, návod, výkres, projektovou dokumentaci, model, způsob výpočtu jednotkových cen, vzor a výpočet, smlouvu vzniklou v rámci právního jednání s fyzickou osobou, která jedná mimo rámec své podnikatelské činnosti.

Příspěvkové organizace (školství) zřizované Krajem Vysočina mohou využít metodického doporučení k aplikaci zákona (portál PO).

Zdroj: Krajský úřad Kraje Vysočina

Ad) 15

Elektronická evidence tržeb

Dle ustanovení § 12 odst. 1 písm. c) zákona č. 112/2016 Sb., o evidenci tržeb, jsou **z povinnosti evidence tržeb vyňaty tržby příspěvkové organizace jako celku**, a to bez ohledu na to, z jakého titulu jim tržby plynou – není podstatné, zda subjekty, kterým poskytují stravování s nimi jsou nebo nejsou v právním vztahu – v tomto případě je výjimka širší než § 12 odst. 3 písm. c) a d), které by vyňaté tržby omezovalo pouze na takové tržby, které souvisejí s pracovněprávním nebo obdobným vztahem (stravování zaměstnanců) nebo s poskytováním stravování a ubytování žákům a studentům školou nebo školským zařízením. **Evidenční povinnosti proto nebudou u příspěvkových organizací podléhat ani tržby ze stravování kmenových zaměstnanců jiných organizací, ani tržby ze stravování cizích strávníků.**

(výňatek z dopisu MF -14503/2016/10-4/1013 IK z 29. 4. 2016)

Upozornění na nová Pravidla Rady Kraje Vysočina pro zadávání veřejných zakázek ze dne 27. 9. 2016

Č. 04/2016 ruší Pravidla č. 02/2016 z 28. 06. 2016

(metodická pomoc PO kraje, portál příspěvkových organizací)

Ad) 16, 17

Připravované změny v předpisech, Projekty (MŠMT ČR, MZem ČR, MZd ČR)

- Nařízení vlády č. 273/2016 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 564/2006, o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů se vztahuje také na zaměstnance škol nebo školských zařízení a upravuje platový tarif stanovený podle stupnice uvedený v příloze č. 3 od 1. 9. 2016. V této souvislosti MŠMT připravilo rozvojový program Čj. MSMT – 26120/2016-1. Cílem je zvýšení platů i ostatních zaměstnanců právnických osob až do výše 4%.
- **Částka 107, rozeslaná dne 31. srpna 2016 tabulky mzdových tarifů**

273. [Nařízení vlády](#), kterým se mění nařízení vlády č. 564/2006 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů

- **Částka 124, rozeslaná dne 29. září 2016 tabulky mzdových tarifů**

316. [Nařízení vlády](#), kterým se mění nařízení vlády č. 564/2006 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů

- Do programu Ovoce a zelenina do škol je zapojeno více českých farmářů a pěstitelů ovoce. Školy budou moci jednat přímo s pěstiteli. V programu mohou děti dostávat na prvním stupni základních škol zdarma ovoce, zeleninu a výrobky z nich. Dojde tak k odběru tradičních plodů z tuzemska. Na žáka roční limit 318,- Kč. V příloze zápisu seznam schválených dodavatelů.
- Na webových stránkách MŠMT ČR je ke stažení informace k předškolnímu vzdělávání dětí ve věku od 2 do 3 let v mateřské škole z 1. září 2016 Č. j.: MSMT-26747/2016. Mimo jiné jsou zmíněny zákonné podmínky, podmínky vzdělávání, věcné podmínky (materiální), hygienické podmínky, personální, životospráva, organizace vzdělávání, stravování bezpečnostní podmínky a způsob financování, např. stravování:

„Při přijetí dítěte do mateřské školy stanoví ředitel mateřské školy po dohodě se zákonným zástupcem dítěte způsob a rozsah stravování dítěte, a to tak, aby se dítě, je-li v době podávání jídla přítomno v mateřské škole, stravovalo vždy. To znamená, že má nárok na stravování formou přesnídávky, oběda a svačiny, a to v souvislosti s délkou dohodnutého pobytu v mateřské škole. Školní stravování se řídí stanovenými výživovými normami a rozpětím finančních limitů na nákup potravin (vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování). Děti mladší 3 let jsou zařazovány do skupiny strážníků (3-6 let) uvedené v Příloze č. 1, vyhlášky o školním stravování. Množství stravy poskytnuté pro tyto děti je vhodné přizpůsobit podle jejich individuální potřeby.“

Ad) 18

Ostatní

b) Anthocyanin je velmi účinný antioxidant. V jahodách ho lze nalézt v množství cca 40 mg na 100 g ovoce. Mnohem vyšší obsah mají kupříkladu borůvky (až 10 krát více). A co dle anthocyanin dokáže? Měl by působit pozitivně na zdraví kardiovaskulárního systému, proti zánětům nebo jako antikarcinogen. Působí na klouby podporou tvorby kolagenu, na zrak, a antioxidantními účinky také na zrychlení regenerace, což z něj dělá dobrý nástroj na zlepšování sportovních výkonů. Dá se tedy říci, že do určité míry zpomaluje stárnutí. Anthocyanin obsahují borůvky, černý bez, černá jeřabina, červeně, fialově zbarvené ostatní ovoce a zelenina. V Česku běžně rostoucí keř, obsypaný černými bobulkami působí spíše okrasně, než užitkově.

Aronie je keř, který dorůstá až do výšky dvou metrů a má černé bobulovité plody, které jsou seskupeny v hroznech podobně jako plody bezu černého. Někteří, zejména ti dříve narození, ji znají také pod názvem **jeřabina černá**. **Obsahuje i bílkoviny a vlákninu**.

Plody aronie jsou bohaté na mnohé výživné látky. Obsahují:

- **bílkoviny** – 1,4 g/100g. – 5,3 g/100g.,
- minerální látky: draslík, hořčík, vápník, zinek, jód, železo, sodík, či mangan,
- **vitamíny**: A, C, E, K,
- **foláty** – sloučeniny kyseliny listové.

Plody aronie dozrávají v druhé polovině srpna. Dají se posbírat a konzumovat čerstvé, mají však poměrně trpkou až nakyslou chuť a proto je vhodné kombinovat je s jinými, sladšími plody, například hruškami či jahodami. Kromě toho si z černé jeřabiny můžete připravit čaj, zavařovat ji a použít jako barvivo při zavařování jiných druhů ovoce, například jablek, hrušek. Tato kombinace je velmi oblíbená. Dají se z ní také vyrobit chutné džemy, likéry a může se i usušit.

Plody aronie pomáhají při:

- **poruchách štítné žlázy,**
- snižování vysokého krevního tlaku,
- **snižování nitroočního tlaku,**
- **zlepšuje pružnost cév,**
- vhodná při křečových žilách,
- zlepšuje vylučování žluči,
- pomáhá při revmatismu,
- **detoxikuje organismus,**
- podporuje funkce jater a ledvin.

c) **Sous-vide (čti suvid)** znamená v překladu vaření ve vakuu a často je označováno jako pomalé vaření neboli “slow” vaření. Tato metoda se používá a poprvé byla popsána v roce 1799. Rozvoje dosáhla v sedmdesátých letech dvacátého století ve Francii a rychle se rozšířila především v USA.

Sous-vide je způsob přípravy pokrmů při nízkých a přesně udržovaných teplotách po předepsanou dobu. Potraviny se vkládají do umělohmotného obalu, zavakuují se a vaří se ve speciální vodní lázni. Takto zavakuované potraviny např. maso, ryby, zelenina, ovoce se připravují různě dlouhou dobu. Většinou se jedná o dlouhodobé vaření až 72 hodin při teplotách 55-70°C. Pro zajištění dokonalé pasterizace jsou doporučeny teploty vyšší než 65°C, avšak ideální teplota by neměla přesáhnout 70°C. Z hlediska prevence alimentárního onemocnění by měly být takto uchovávané potraviny před konzumací ohřáty na teplotu v jádře 70°C po dobu nejméně dvou minut.

Během vaření ve vakuu a při nízkých teplotách dochází k minimální ztrátě hmotnosti připravovaných potravin nebo pokrmů (5%). Na druhou stranu je tato technologie velmi náročná na hygienu výroby a jakost použitých surovin. Při nedodržení hygienických požadavků hrozí růst patogenních mikroorganismů, zejména anaerobních bakterií, např. clostridium botulinum. Pořizovací náklady pro sous-vide technologii jsou vysoké a ve školním stravování se prozatím moc neuplatňují.

(www.siusvide.cz, Trends in Food Science&Technology)

Česká technologie **HoldMaker+** je zařízení pro udržování a nízkoteplotní úpravy pokrmů. Je novým zástupcem přístrojů v profesionálních kuchyních. Najde uplatnění pro dokonalý výsledek úpravy přes noc při pečení, konfitování, zrání pokrmů. Přístroj autorů Tomáše Voborského a Františka Hobla klade důraz na kvalitu a životnost v kombinaci s rozumnou cenou za techničtější a bezdotykové vaření. (pomalé vaření svíčkové pečeně 24%, vepřové pleci po selsku 18%, konfitované kachny 20%, sous-vide grilovaných kuřecí prsou 11%, zbojnického skřivana 21%, krůtích prsou pečených 21% ztráta s použitím HoldMaker+, klasická úprava 39-44%)

(www.holdmaker.cz)

d) Dotaz: Kolik je možných odpoledních vyučování na střední škole za týden. A jak dlouhá tedy tyto odpolední vyučování mohou být. Chtěla bych zdůraznit, že škola se skládá z nadpoloviční většiny z dojíždějících studentů z jiných měst, tedy jestli nemají mít nějaké úlevy vůči opakovaným odpoledním vyučováním.

Odpověď: Vyhláška 13/2005 Sb. říká, že ředitel školy stanoví začátek a konec vyučování s tím, že nejvyšší počet vyučovacích hodin povinných předmětů v jednom dni s polední přestávkou je 8 hodin, ve výjimečných případech 9 hodin. Bez polední přestávky pak 7 hodin. Délka polední přestávky je nejméně 30 minut. Na konkrétní dotaz tedy nelze říci než to, že dobrý ředitel by na fakt, že má nadpoloviční většinu dojíždějících, mohl a měl reagovat při sestavování rozvrhu hodin. Jinak začátek výuky je zpravidla v 8 hodin, ale může začít i dříve (v 7 hodin). Končit dle vyhlášky může dokonce až ve 20 hodin.

Po kolika vyučovacích hodinách se žák musí dostat na oběd? Je možné, aby to bylo až po skončení odpoledního vyučování, nebo po 7 a více hodinách?

Žádný právní předpis výslovně nestanoví, po kolika hodinách výuky má žák nebo student právo na oběd. Některé předpisy však určují, kolik a jakých přestávek musí školní vyučování mít a je pak na žáku/studentovi, zda některou přestávku na oběd využije, žák má právo na školské služby podle § 21, § 29 a § 122 zákona č. 561/2004 Sb. Bližší rozpracování podle vyhlášky 48/2005 Sb. o základním vzdělávání a některých náležitostech plnění povinné školní docházky a o vyhlášky 13/2005 Sb. o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři.

Přestávky na základní škole

- Podle těchto vyhlášek začíná školní výuka obvykle v 8 hodin, nejdříve v 7 hodin, na základní škole musí být ukončena nejpozději v 17 hodin, na střední škole nejpozději ve 20 hodin. Na ZŠ mohou mít žáci v dopoledním vyučování nejvýše 6 vyučovacích hodin a v odpoledním vyučování také nejvýše 6 vyučovacích hodin. Přestávka mezi dopoledním a odpoledním vyučováním musí trvat **nejméně 50 minut, ve zvláštních případech může být zkrácena na 30 minut**. Na ZŠ tedy po 6 dopoledních vyučovacích hodinách musí následovat 50 minutová přestávka, kterou žák může využít na oběd.

Na střední škole je to jinak

- Nejvyšší počet vyučovacích hodin povinných předmětů v jednom dni **s polední přestávkou je 8 hodin, ve výjimečných případech 9 hodin, bez polední přestávky 7 hodin. Polední přestávka musí činit nejméně 30 minut**. Dopolední vyučování na střední škole tedy může mít až 7 hodin, ovšem jak vyplývá ze znění vyhlášky 13/2005 Sb., do této kvóty se počítají pouze povinné předměty. Můžete se tedy stát, že student musí absolvovat souvislý 8hodinový blok předmětů, který obsahuje i předměty volitelné, a teprve pak se dostane na oběd, nebo že v přestávce po 6hodinovém dopoledním vyučování, která je 30 minut, oběd nestihne a dostane se na něho až po odpoledním vyučování.

- Jinak je to v odborném výcviku, kde vyučovací den může mít pouze 6 vyučovacích hodin: koná-li se výcvik na pracovištích fyzických nebo právnických osob, jsou přestávky stanoveny tak, jak je mají zaměstnanci těchto subjektů. Zvláštní způsobem jsou organizovány přestávky při učební praxi, odborné praxi a umělecká praxi nebo při sportovní přípravě.

Obecně:

Pro právnickou osobu vykonávající činnost školy nebo školského zařízení je povinnost poskytnout hmotné zabezpečení, které zahrnuje školní stravování po dobu pobytu žáků ve škole a ve školském zařízení podle § 117 odst. 1 písm. b) a c) školského zákona a dále v případě potřeby ubytování. Zletilým žákům středních škol a studentům vyšších odborných škol lze poskytnout hmotné zabezpečení.

e) **Informace z celorepublikové konference a setkání pracovníků školního stravování v Pardubicích v květnu 2016 pořádané Společností pro výživu Praha jsou souhrnně uvedeny v časopisu Výživa a potraviny č.5/2016.**

Krátká prezentace a sdělení z přednášek:

MUDr. Petr Tláškal, CSc. (FN Motol Praha, Společnost pro výživu) **Bezprostřední součástí zdravého životního stylu je výživa**
PhDr. Leona Mužíková, Ph.D. (Pedagogická fakulta MU Brno) **Role školní jídelny v programu pohyb a výživa**
Ing. Eva Příbylová (MZ ČR) **Doplňkový prodej ve školských zařízeních**
Ing. Radka Krejčová (Lactea a.s.) **Programy „Školní mléko“, „Ovoce a zelenina do škol“ a zdravý životní styl mládeže**
Bc. Anna Packová (Magistrát města Brno) **Soutěž o Nejlepší školní oběd v roce 2016**
Mgr. Jana Stávková (Masarykova univerzita Brno) **Dietní stravování ve školních jídelnách města Brno.**
MVDr. Ing. Dana Třísková (Ministerstvo zemědělství ČR) **Možná využitelnost regionálních potravin a potravin se značkou Klasa ve školním stravování**
Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (Potravinářská komora) **Úspěšné pokračování programu „Hravě žij zdravě“**
Ing. Jitka Götzová (Ministerstvo zemědělství ČR) **Internetem ke vzdělávání – Víš co jíš ?**
Petronila Gleichová (Společnost pro výživu) **Kurzy Benešov**
Robert Křepinský (Rada vlády BOZP) **Bezpečnost práce ve školní jídelně.**
Petronila Gleichová (ÚMČ Praha 6) **Finanční zabezpečení veřejných služeb**
Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D. (Mendelova univerzita v Brně) **Požadavky na výběr masa pro školní stravování**
doc. Ing. Jan Hrabě, Ph.D. (Vysoká škola obchodní a hotelová v Brně) **Ztráty hmotnosti tepelně opracovaného masa**
Ing. Pavel Smetana, Ph.D. (Jihočeská univerzita v Českých Budějovicích) **Vhodné a méně vhodné technologické postupy při úpravě masa**
MVDr. Josef Kameník, CSc., MBA. (Veterinární a farmaceutická univerzita Brno, Ústav hygieny a technologie masa) **Rozhodnutí pracovní skupiny IARC k vlivu konzumace červeného masa a masných produktů na vznik rakovinného onemocnění, abstrakt**
Mgr. Petr Novák, Mgr. Martina Rejtharová (Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv Brno) **Sledování látek zakázaných při výkrmu potravinových zvířat.**

f) **Vzpomínky na školu Lukáše Pavláška, komika**, fejeton 162/9/2016, výtah: „A rád bych učinil jedno velké, nečekané přiznání. Já miluju jídla ze školní jídelny. Mně tam hrozně chutnalo, a zatímco jiní žáci jídelnou opovrhovali, zdejší jídla pomlouvali a často nechodili na obědy, já ta jídla měl hrozně moc rád – buchtičky se šodó, svíčkovou, čevabčiči, koprovku, hnědou omáčku s rýží. To jsou chutě, které mám dodnes na jazyku, a nikdy jsem nechápal spolužáky, kterým nechutnalo. Samozřejmě, abych zapadl do kolektivu, musel jsem si občas zanádat, zahrát na drsňáka a říct před ostatními, co tam mají za blafy. Ale to bylo jen na oko, abych nebyl za měkčejší, ve skutečnosti jsem si pochutnával a nemohl se jístel nabažít. Jó, školní jídelna to bylo Ambiente mého dětství.“

Poznámka: Ambiente, to je prostředí, které tvoří lidé se stejným pohledem na svět. V podnicích se mění jídlo v zážitek a zaměstnanci věří, že tou nejlepší ingrediencí je jejich práce.

Informace k tématům naleznete: www.etrzby.cz; www.uiv.cz; www.szu.cz; www.nutridatabaze.cz; www.msmt.cz; www.kr-vysocina.cz; (školský portál), www.spolvyziva.cz; www.sbirka.cz; www.jidelny.cz, <http://www.smakoun.eu/skolni-jidelny/> - *recepty pro školní jídelny*

g) Nabídka rozsáhlé publikace „**Chvála české kuchyně**“, vydané nakladatelstvím Perseus, pod patronací ministra zemědělství Mariana Jurečky, Hospodářské komory ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR a Asociace hotelů a restaurací ČR. Tradice, stolování, osobnosti, jídlo, rozsáhlé dílo české gastronomie. Ukázky naleznete na www.chvalaceskekuchyne.cz

ch) **Soutěžní internetový kurz Hravě žij zdravě v oblíbě školáků deset let.**

19. 9. 2016 odstartoval již desátý ročník kurzu Hravě žij zdravě, jehož primárním cílem je preventivní působení na žáky základních škol proti vzniku nadváhy a obezity. Celý vzdělávací proces probíhá online v pěti lekcích a praktickém Deníčku. „Takové výročí si zaslouží řádně oslavit. Dárky ale dostanou učitelé a žáci, a to v podobě

otevření nové lekce," říká Eva Říhová k novinkám v projektu. Přidaná lekce se zaměřuje na sůl a cukr v jídelníčku, na nakupování potravin, jejich skladování a plýtvání s nimi. Kurz je propojený se soutěží pro páté ročníky základních škol o ceny podporující aktivní životní styl. „K dalším významným změnám v kurzu patří prodloužení soutěžní části skoro o měsíc tak, aby vánoční svátky nenarušily dokončení všech lekcí," informuje Říhová.

Podobně jako v předchozích letech budou za svou práci a motivaci pátáků odměněni i učitelé vítězných tříd. Soutěžní část byla zahájena 19. 9. 2016 na www.soutez.hravezijzdrave.cz a potrvá do 22. 1. 2017. Nesoutěžně je kurz přístupný všem generacím se zájmem o zdravý životní styl. Hlavními partnery jsou Potravinářská komora ČR, Česká technologická platforma pro potraviny a společnost Plastkon product s.r.o. Odborným garantem je společnost STOB. Desátý ročník projektu Hravě žij zdravě 2016 byl podpořen z dotačního programu Ministerstva zdravotnictví ČR: Národní program zdraví – Projekty podpory zdraví.

Eva Říhová, projektová manažerka
T: 737 385 943
E: info@hravezijzdrave.cz
W: <http://www.soutez.hravezijzdrave.cz/>

- h) Na internetovém portálu bezpečnosti potravin je zveřejněno shrnutí zdravotního stavu české populace ve výsledcích Studie EHES 2014, vydané SZU 13. 10. 2016
www.bezpecnostpotravin.cz/zdravotni-stav-ceske-populace-vysledky
- i) Kniha receptů na bezmasé pokrmy ze školních jídelen: www.jidelny.cz

Zapsala:

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz

2016-10-18



Krajský úřad Kraje Vysočina

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, bank. spoj. Sberbank.CZ, a.s., č.ú.: 4050005000/6800

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

Připomínky nebo dotazy můžete posílat:

Kontakt na zástupkyni ČMOS profesní sekce nepedagogických pracovníků:

paní Alena Trojáková trojakova@4zszdar.cz členka republikového výboru za Kraj Vysočina

Předsedkyně za celou republiku:

paní Dagmar Čáslavová caslavova.dagmar@seznam.cz

Přílohy: Přehled školských předpisů

Informace o povinných údajích na obalech potravin

Seminář pro školní jídelny – okres HB „Brambory zdravá potravina“ (Výzkumný ústav bramborářský, Havlíčkův Brod, MZem ČR, SZIF)

Chemické směsi - značení