

Zpráva z porad vedoucích zařízení školního stravování v Kraji Vysočina ve dnech: 10. 10. 2017 pro okres Jihlava, 11. 10. 2017 pro okres Pelhřimov, 13. 10. 2017 pro okres Havlíčkův Brod, 16. 10. 2017 pro okres Třebíč a 17. 10. 2017 pro okres Žďár nad Sázavou ve spolupráci s pracovníky odboru školství pověřených obcí.

Přítomni: dle prezenčních listin

Program:

1. Informace Odboru sociálních věcí KrÚ Kraje Vysočina k programu potravinové pomoci dětem a žákům škol,
2. Aktualizace vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování,
3. Nařízení vlády č. 74/2017 Sb., o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na dodávky ovoce, zeleniny mléka a výrobků z nich do škol,
4. Povinné předškolní vzdělávání,
5. Lesní mateřské školy,
6. Rezortní výkaznictví – metodika k vyplňování výkazu Z17-01,
7. Diety ve školních jídelnách – publikovaný manuál k zavedení dietního stravování do školních jídelen,
8. Pyramida na talíři, <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/publikace>,
9. Zdravá školní jídelna (tahák pro mateřské školy), <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/publikace>
10. Francouzské děti jedí všechno (publikace),
11. Vyhodnocení soutěže O nejlepší školní oběd (okres Jihlava, finalista soutěže ZŠ a MŠ Velký Beranov),
12. Ostatní (nutravigilance/zdravotní bdělost nad potravinami, máslo, mražená zelenina, černý bez), ostatní.

ad 1) Potravinová pomoc dětem

Mgr. Martin Jelínek, Bc. Pavla Poulová (Odbor sociálních věcí KrÚ Kraje Vysočina)

Praktické provedení programem. Zkušenosti minulého období. Novinky. Způsob zaúčtování.

Dotazy a odpovědi na dané téma.

Možnost mít ve školce nebo škole oběd zdarma zlepšuje docházku téměř tři čtvrtin dětí ze sociálně slabých rodin. Počet dětí v mateřských školách, které mají možnost jíst zadarmo o 37% (analýzu provedla Nadace Open society fund a společnost Median).

Pozitivní dopady školního stravování jsou i u základních škol.

V ČR současně dva souběžné státní programy, které dětem obědy dotují.

- 1. Operační program MPSV poskytuje prostředky na úplatu stravného pro děti MŠ, žáky ZŠ a víceletých gymnázií pro rodiny, které přes čtvrt roku pobírají příslušné dávky ÚP.**

Do projektu zapojeno 8 krajů a hl. m. Praha a předpokládá se, že bude podpořeno cca 10 000 dětí od 3 do 15 let. V celé republice se jedná asi o 200 škol.

V příloze zápisu prezentace k projektu.

- 2. Vyhlášení výsledků Dotačního programu pro nestátní neziskové organizace k podpoře**

Výsledky Dotačního programu pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol pro rok 2017.

MŠMT poskytne v programu „Dotační program pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol“ v roce 2017 podporu těmto organizacím:

- 1. SPOLEČNĚ-JEKHETANE, o.p.s.,** U Tiskárny 515/3, 702 00 Ostrava, IČO 68145209, S obědem je škola veselejší: 711 184 Kč (působnost projektu v oblastech Ostravy, Šumperka, Hanušovic)

- 2. DRAB FOUNDATION, nadační fond**, Rohanské nábřeží 678/29, 186 00 Praha 8, IČO 03265561, Obědy dětem: 3 720 000 Kč (celostátní působnost projektu)
- 3. WOMEN FOR WOMEN, o.p.s.**, Vlastislavova 4/152, 140 00 Praha 4, IČO 24231509, Obědy pro děti: 25 568 816 Kč (celostátní působnost projektu)

MŠMT upozorňuje podpořené organizace a ředitele škol, že je nepřipustné dvojí financování školního stravování žáků základních škol zapojených do tohoto dotačního programu Z DALŠÍCH PROJEKTŮ FINANCOVANÝCH ZE STÁTNÍHO ROZPOČTU NEBO EVROPSKÉHO SOCIÁLNÍHO FONDU.

Jedním z nejrozsáhlejších je **program MPSV financovaný z Operačního programu potravinové a materiální pomoci**. Jeho cílovou skupinou jsou děti ve věku 3 až 15 let, které navštěvují mateřskou a základní školu a jejichž zákonní zástupci pobírají dávky pomoci v hmotné nouzi v rozhodném období, což bude ověřovat místně příslušný úřad práce. Oprávněnými žadateli v této výzvě jsou kraje a hl. m. Praha.

Pokud se tedy škola zapojí do dotačního programu MŠMT prostřednictvím výše uvedených podpořených organizací, není možné, aby konkrétní žák byl současně podpořen z dotačního programu MŠMT a zároveň z jiných projektů **financovaných ze státního rozpočtu nebo Evropského sociálního fondu**, tedy např. z uvedeného projektu MPSV.

Pokud by škola byla zapojena i do dalších projektů se stejnou tematikou, které poskytují **finance z neveřejných zdrojů**, musí být striktně oddělena, kteří žáci jsou podporováni z rozpočtu státního nebo evropského na jedné straně, a na druhé straně z rozpočtu neveřejného získaného sbírkou, darem, prostřednictvím sponzora apod.

ad 2) Aktualizace vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování

Od 1. 9. 2017 je účinné nové znění vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování (novela č. 210/2017 Sb. z 26. června 2017, uveřejněna ve Sbírce zákonů, částka 76).
Nové znění vyhlášky přináší změny v oblasti dietního stravování, upravuje též pravidla pro výběr záloh za stravné a umožňuje sledovat ve spotřebním koši jiné stravovací služby pro děti, žáky a studenty provozované školní jídelnou.

Citace z vyhlášky:

§ 2 *Organizace školního stravování*

...

(5) Provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování receptury schválené

a) nutričním terapeutem,

b) lékařem se specializovanou způsobilostí v oboru

1. *praktické lékařství pro děti a dorost,*

2. *dětské lékařství,*

3. *vnitřní lékařství,*

4. *všeobecné praktické lékařství,*

5. *endokrinologie a diabetologie, nebo*

6. *gastroenterologie, nebo*

c) lékařem se zvláštní specializovanou způsobilostí v oboru

1. *hygienu dětí a dorostu,*

2. *hygienu výživy a předmětů běžného užívání,*

3. *dětská endokrinologie a diabetologie, nebo*

4. *dětská gastroenterologie a hepatologie.“*

Citace z vyhlášky:

„§ 5 *Úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování zřízených státem, krajem, obcí*

nebo dobrovolným svazkem obcí

(4) Zařízení školního stravování může stanovit zálohu na úplatu nejvýše na dva měsíce, nedohodne-li se se zákonným zástupcem nezletilého žáka nebo zletilým žákem jinak.“

Citace z vyhlášky:

„§ 3 Zařízení školního stravování a jejich provoz

...

(6) ... Jiné stravovací služby poskytované dětem, žákům a studentům musí odpovídat výživovým normám stanoveným v příloze č. 1 k této vyhlášce, nebo výživovým požadavkům podle vyhlášky o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních.“

Odůvodnění přečteno z podkladů MŠMT ČR:

Vzhledem k poznatkům z praxe se rozšiřuje okruh osob oprávněných schvalovat receptury pokrmů podávaných v rámci dietního stravování o lékaře se specializovanou způsobilostí a lékaře se zvláštní odbornou způsobilostí. Zařízení školního stravování poskytující dietní stravování bude muset používat schválené receptury pokrmů podávaných v rámci dietního režimu. Receptury si bude moci poskytovatel dietního školního stravování vytvořit sám, nebo si může zadat zpracování receptur osobou odborně způsobilou. Bude moci využít zdrojů obsahující vhodné receptury k přípravě pokrmů pro indikované onemocnění garantované osobou odborně způsobilou. Požadavek na dietní stravování se omezuje na povinnost použít při přípravě pokrmů v rámci dietního režimu schválené receptury, tedy složení pokrmů v souladu s § 23 odst. 2, § 24c zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů. Zavedení dietního stravování musí být zohledněno ve vnitřní dokumentaci poskytovatele stravovacích služeb v souladu s nařízením EP a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, a to formou zavedení programu bezpečnosti potravin a postupů založených na zásadách HACCP, případná rizika eliminovat. Stejně tak musí být popsány způsoby přípravy potravin a používané technologické postupy.

V souvislosti s tzv. pamlskovou vyhláškou jsou upravena pravidla pro jiné stravovací služby poskytované dětem, žákům a studentům zařízeními školního stravování. Pokud bude zařízení školního stravování poskytovat jiné stravovací služby, než jsou uvedeny v § 4 vyhlášky, pak tyto strav. služby musí splňovat limity stanovené buď výživovými normami uvedenými ve vyhlášce o školním stravování (spotřební koš), nebo výživové požadavky na potraviny stanovené pamlskovou vyhláškou. Je na volbě provozovatele stravovací služby a na konkrétních podmínkách daného zařízení. Pokud se provozovatel rozhodne poskytovat snídaně, přesnídávky a svačiny v souladu s výživovými normami pro školní stravování, pak bude muset splnit i další podmínky stanovené vyhláškou o školním stravování, kromě povinnosti poskytovat strav. služby časově či prostorově odděleně od školního stravování také například dodržovat věkové skupiny strávníků dle příloh vyhlášky, podmínky poskytování doplňkového prodeje vymežit ve školním nebo vnitřním řádu a údaje o plnění výživových norem uchovávat nejméně po dobu jednoho roku.

Příprava jiných stravovacích služeb pro děti, žáky studenty by měla být i nadále v režimu doplňkové činnosti organizace. Kalkulovaná cena jiných stravovacích služeb by měla odrážet skutečné náklady s touto činností spojené. Plná cena výrobku (svačiny) se skládá z nákladů na potraviny, ostatních věcných nákladů, mzdových nákladů.

Z obsahu doplňkové činnosti vychází i případné živnostenské oprávnění. Jestliže organizace (škola) provozuje **stravování jako hostinskou činnost** (se ziskem), musí živnostenské oprávnění mít. Zisk se určuje vnitřním předpisem školy, dle cen v místě obvyklých.

Pokud však škola v doplňkové činnosti **zajišťuje stravování bez zisku** pro vyjmenovaný okruh osob (např. sociální služby, zřizovatel, žáci v době svatého týdne, svačiny pro školáky atp.), živnostenské oprávnění mít nemusí, avšak **okruh osob musí být taxativně vyjmenován ve zřizovací listině**, jinak by bylo možno považovat toto stravování za stravování se ziskem a pro tento druh činnosti by bylo nutné živnostenské oprávnění (§ 2 živnostenského zákona).

ad 3) Nařízení vlády o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na dodávky ovoce, zeleniny, mléka a výrobků z nich do škol a změně některých souvisejících nařízení vlády

č. 74/2017 Sb., účinné od 15. března 2017

Nařízení vlády v předmětu úpravy stanoví podmínky poskytování podpory u dodávek ovoce, zeleniny výrobků z nich:

- **žákům základních škol, včetně přípravných tříd základních škol nebo přípravného stupně základních škol speciálních, (projekt Zelenina a ovoce do škol)**
- dodávky mléka a mléčných výrobků **žákům základních škol a středních škol**, včetně přípravných tříd základních škol nebo přípravného stupně základních škol speciálních (projekt Mléko do škol).
- Časovou a množstevní dotaci jednotlivých produktů, doprovodné vzdělávací opatření, pokyny pro schválené žadatele.

- Od září 2017 mají žáci základních a středních škol nárok na neochucené mléčné výrobky ZCELA ZDARMA, **a to cca 4 ks / měsíc**, a dotované ochucené mléko **a mléčné výrobky, které budou** cenově zvýhodněny **tak jako dosud**.
- V rámci projektu Ovoce a zelenina do škol v tomto školním roce cca 4 porce za měsíc pro každého vytipovaného žáka, hroznové víno, kaki, pomeranče, blumy, jablka, hrušky, mandarinky, banány, mrkev, papriku, rajčata, 100% ovocné šťávy, apod. Dosud bylo 53% produktů původem z České republiky. (Zdroj Laktea, o.p.s.)
- minimální počet dodávek produktu, konkrétně konzumního mléka a jeho variant se sníženým obsahem laktózy ve smyslu § 2 odst. 1 písm. c) nařízení vlády za každý měsíc školního roku 2017/2018 stanoven na 2 dodávky měsíčně. (Zdroj SZIF)
- Mléko do škol
předběžný měsíční limit na produkty na jednoho žáka pro školní rok 2017/2018 stanoven ve výši 20,00 Kč. (Zdroj SZIF)
- Ovoce a zelenina do škol
předběžný měsíční limit na produkty na jednoho žáka pro školní rok 2017/2018 stanoven ve výši 31,00 Kč. (Zdroj SZIF)

ad 4) Novela školského zákona, zákon č. 178/2016 Sb. zavádí s účinností od září 2017 povinné předškolní vzdělávání a zavádí individuální vzdělávání dětí jako možnou alternativu plnění povinného předškolního vzdělávání v mateřské škole.

- Mění se pravidla přednostního přijímání dětí ke vzdělávání v mateřské škole (od září 2017 se bude týkat dětí starších čtyř let, od září 2018 dětí starších tří let, od září 2020 dětí od dvou let) spádového obvodu.
- S účinností od září 2020 se rozšiřuje vzdělávání v mateřské škole na děti ve věku od dvou do tří let (mateřské školy budou muset mít pro dvouleté děti ze spádové oblasti vytvořené dostatečné kapacity).
- Lesní mateřské školy se stávají od září 2016 mateřskými školami podle školského zákona. Na vzdělávání v lesních mateřských školách zapsaných v rejstříku škol bude stát poskytovat finanční prostředky.
- Mění se termín zápisu k povinné školní docházce (PŠD) v základní škole a podání žádosti o odklad PŠD.
- Zavádí se povinné snižování maximálního počtu dětí ve třídě z důvodu přítomnosti dětí se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí dvouletých.
- Povinné předškolní vzdělávání a přednostní přijímání k předškolnímu vzdělávání
- S účinností od **1. ledna 2017** je stanoveno dětem, které dosáhnou pěti let do měsíce září, nastoupit v následujícím školním roce k povinnému předškolnímu vzdělávání.
- Zavádí se **zápis k povinnému předškolnímu vzdělávání**, který bude mateřskou školou vypisován ve stanoveném časovém období (prvních 14 dní v květnu).
- V případě dětí, které neplní povinné předškolní vzdělávání, bude i nadále stanovena možnost zkušebního pobytu v maximální délce tří měsíců.

1. Na koho se povinné předškolní vzdělávání vztahuje?

Povinné předškolní vzdělávání se vztahuje na děti, které dosáhnou do 31. 8. (včetně) pěti let věku.

"Od počátku školního roku, který následuje po dni, kdy dítě dosáhne pátého roku věku, do zahájení povinné školní docházky dítěte, je předškolní vzdělávání povinné, není-li dále stanoveno jinak." (§ 34 zákona 561/2004 Sb.)

Vztahuje se nejen na státní občany ČR, ale i na cizince - důležité je, že se zdržují na území ČR déle než 90 dní.

"Povinné předškolní vzdělávání se vztahuje na státní občany České republiky, kteří pobývají na území České republiky déle než 90 dnů, a na občany jiného členského státu Evropské unie, kteří na území České republiky pobývají déle než 90 dnů. Dále se povinné předškolní vzdělávání vztahuje na jiné cizince, kteří jsou oprávněni pobývat na území České republiky trvale nebo přechodně po dobu delší než 90 dnů, a na účastníky řízení o udělení mezinárodní ochrany11)." (§34a zákona 561/2004 Sb.)

2. Na koho se povinné předškolní vzdělávání nevztahuje?

Na děti mladší pěti let a na děti s hlubokým mentálním postižením.

"Povinné předškolní vzdělávání se nevztahuje na děti s hlubokým mentálním postižením." (§ 34a zákona 561/2004 Sb.)

Vztahuje se povinné předškolní vzdělávání na děti, které mají povolený odklad povinné školní docházky?

Ano. Tím, že dítě absolvovalo jeden školní rok povinného předškolního vzdělávání není toto ukončeno! Povinné předškolní vzdělávání trvá až do začátku povinné školní docházky. Děti s povoleným odkladem povinné školní docházky mohou tuto povinnost plnit také v přípravné třídě ZŠ.

"Povinné předškolní vzdělávání trvá případně i ve školním roce, pro který byl dítěti povolen odklad povinné školní docházky a je ukončeno až začátkem plnění povinné školní docházky." (Informace o povinném předškolním vzdělávání určené pro zákonné zástupce, MŠMT)

3. Jaký je rozsah povinného předškolního vzdělávání?

Povinné předškolní vzdělávání je stanoveno na nepřetržitě 4 hodiny v pracovní dny kromě školních prázdnin. MŠ prázdniny nemá, školní rok je od 1. 9. do 31. 8., takže povinné předškolní vzdělávání se v tomto řídí podle ZŠ. Začátek povinného předškolního vzdělávání stanoví ředitel MŠ v rozmezí mezi 7 a 9 hodinou.

"Povinné předškolní vzdělávání se stanovuje v rozsahu nepřetržitých 4 hodin ve dnech, v nichž je dána povinnost předškolního vzdělávání."

"Ředitel mateřské školy stanoví začátek doby podle odstavce 1 v časovém rozmezí od 7 hodin do 9 hodin a uvede jej ve školním řádu." (§1c vyhlášky 14/2005 Sb.)

"Povinné předškolní vzdělávání má formu pravidelné denní docházky v pracovních dnech, a to v rozsahu stanoveném prováděcím právním předpisem. Povinnost předškolního vzdělávání není dána ve dnech, které připadají na období školních prázdnin v souladu s organizací školního roku v základních a středních školách; pro účely tohoto ustanovení se termín jarních prázdnin určuje podle sídla mateřské školy v souladu s vyhláškou o organizaci školního roku. Právo dítěte vzdělávat se v mateřské škole po celou dobu provozu, v němž je vzděláváno, není větou první a druhou dotčeno." (§ 34a zákona 561/2004 Sb.)

Podmínky pro uvolňování dítěte, omlouvání neúčasti a dokládání důvodů stanoví školní řád dané MŠ.

"Podmínky pro uvolňování dětí ze vzdělávání a omlouvání jejich neúčasti ve vzdělávání stanoví školní řád. Ředitel mateřské školy je oprávněn požadovat doložení důvodů nepřítomnosti dítěte; zákonný zástupce je povinen doložit důvody nepřítomnosti dítěte nejpozději do 3 dnů ode dne výzvy." (§ 34a zákona 561/2004 Sb.)

Pro právnické osoby, které vykonávají činnost mateřské školy a školní jídelny

- od 1. 9.2017 nelze ukončit předškolní vzdělávání dítěte podle § 35 školského zákona, pokud je pro dítě předškolní vzdělávání povinné. To platí i v případě, kdy zákonný zástupce dítěte, pro které je předškolní vzdělávání povinné, opakovaně neuhradí úplatu za školní stravování ve stanoveném termínu a nedohodne s ředitelem jiný termín úhrady.
- Na rozdíl od splatnosti úplaty za předškolní vzdělávání v mateřských školách zřizovaných státem, krajem, obcí nebo svazkem obcí (úplata za příslušný kalendářní měsíc je splatná do patnáctého dne stávajícího měsíce, pokud ředitel mateřské školy nedohodne se zákonným zástupcem dítěte jinou splatnost úplaty.) není splatnost úplaty za školní stravování limitována v tom smyslu, zda splatnost úplaty musí být stanovena do určitého dne předcházejícího, stávajícího měsíce nebo následujícího měsíce.

Zálohy na stravné jsou (maximálně dva měsíce, pokud se nedohodne zařízení se zákonným zástupcem jinak) na místě. Ve vnitřním řádu náležitě ošetřit způsob úplaty za školní stravování.

- **Zpráva MŠMT ČR z 12. září 2017 – Způsob omlouvání nepřítomnosti dětí v mateřských školách určují, jako doposud, školní řády.** Záleží na řediteli MŠ, jakou formu omluvy ve školním řádu stanoví. Na tvorbě školního řádu se mohou podílet i rodiče. Rozsah možné absence v povinném předškolním vzdělávání není legislativně stanoven, podstatné je posouzení konkrétní situace ředitelem MŠ.

- Podle školského zákona stanoví podmínky pro uvolňování dětí ze vzdělávání a omlouvání jejich neúčasti školní řád. Ředitel mateřské školy je oprávněn (tzn. může, ale nemusí) požadovat doložení důvodů nepřítomnosti dítěte. Pokud ředitel školy doložení důvodů nepřítomnosti dítěte požaduje, je zákonný zástupce povinen doložit důvody nepřítomnosti dítěte, a to nejpozději do tří dnů ode dne výzvy. Omlouvání dítěte v mateřské škole není stejné jako na základních školách, které poskytují stupeň vzdělání a omlouvání je tam povinné. Mateřská škola neposkytuje stupeň vzdělání a záleží na posouzení konkrétní situace ředitelem školy a na rozhodnutí ředitele školy, zda bude požadovat doložení důvodů nepřítomnosti dítěte.

„Forma a způsob omlouvání se nemění a nadále zůstává v kompetenci ředitelů škol,“ uvedl ministr školství, mládeže a tělovýchovy Stanislav Štech a pokračoval: „Jelikož způsoby omlouvání neurčuje školský zákon, ale školní řády jednotlivých mateřských škol, můžou se ředitelé škol domluvit na způsobu omlouvání dětí také s rodiči a společně můžou najít vhodný způsob tak, aby vyhovoval všem – jak ředitelům, tak rodičům a dětem,“ dodal ministr Štech.

Vedle školním řádem povinně stanovených podmínek uvolňování dětí plnicích povinné předškolní vzdělávání a omlouvání jejich neúčasti, může školní řád dále stanovit také způsoby omlouvání dětí, pravidla pro případné dokládání důvodů nepřítomnosti, a také řešení neomluvené absence dětí. Školní řád může rovněž upravovat časovou lhůtu pro oznámení začátku nenadálé nepřítomnosti. Pokud je dítě řádně omluveno, jedná se o legitimní důvod nepřítomnosti dítěte v mateřské škole.

INFOBLOK:

Všechny informace k povinnému předškolnímu vzdělávání včetně možných způsobů omlouvání nepřítomnosti v rozdělení pro rodiče, zřizovatele a ředitele mateřských škol jsou k dispozici: Pro rodiče: <http://www.msmt.cz/file/40102/>. Pro MŠ: <http://www.msmt.cz/file/40133/>. Pro zřizovatele MŠ: <http://www.msmt.cz/file/40117/>.

Novela školského zákona č. 101/2017 Sb., která nabývá účinnosti od 1. 9. 2017 se dotýká i činnosti zařízení školního stravování.

Uvedená novela zavádí povinné vyloučení žáka ze školského zařízení /i tedy ze školní jídelny) v případě zvláště závažného zaviněného porušení povinností stanovených školským zákonem (§ 31 odst. 2 školského zákona).

Cítace předpisu:

(2) Ředitel školy nebo školského zařízení může v případě závažného zaviněného porušení povinností stanovených tímto zákonem nebo školním nebo vnitřním řádem rozhodnout o podmíněném vyloučení nebo o vyloučení žáka nebo studenta ze školy nebo školského zařízení. V případě zvláště závažného zaviněného porušení povinností stanovených tímto zákonem ředitel vyloučí žáka nebo studenta ze školy nebo školského zařízení. To neplatí pro zařízení pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy a zařízení pro preventivně výchovnou péči podle zákona upravujícího ústavní a ochrannou výchovu a preventivně výchovnou péči. V rozhodnutí o podmíněném vyloučení stanoví ředitel školy nebo školského zařízení zkušební lhůtu, a to nejdéle na dobu jednoho roku. Dopustí-li se žák nebo student v průběhu zkušební lhůty dalšího zaviněného porušení povinností stanovených tímto zákonem nebo školním nebo vnitřním řádem, může ředitel školy nebo školského zařízení rozhodnout o jeho vyloučení. Žáka lze podmíněně vyloučit nebo vyloučit ze školy pouze v případě, že splnil povinnou školní docházku.

(Zdroj: webová stránka MŠMT ČR)

ad 5) Lesní mateřské školy

Výtah/přečteno: Sdělení náměstkyně pro řízení sekce legislativy a strategie MŠMT ČR ze 4. července 2017, č. j. MSMT-18935/2017-1 a Stanoviska MZ ČR **ke způsobu zajištění stravování v lesní mateřské škole** z 2. 8. 2017 – kopie obou dokumentů ke stažení na stránkách Školského portálu Kraje Vysočina:

<http://www.kr-vysocina.cz/stravovani-v-nbsp-lesnich-materskych-skolach/d-081577/p1=9102>

Ostatní:

Od 31. 5. 2017 nabyl účinnosti zákon č. 65/2017 Sb., o ochraně zdraví před škodlivými účinky návykových látek. V případě samostatných právních subjektů zařízení školního stravování je třeba ověřit, zda u vstupu do prostoru školní jídelny je grafická značka „**kouření zakázáno**“ podle § 9 odst. 2 předpisu a doplněna viditelným textem informujícím o tom, že v tomto prostoru je zakázáno i používání elektronických cigaret. Dle předpisu text musí být v českém jazyce a napsán tiskacími písmeny o velikosti písmen nejméně 1 cm (§9 odst. 3).

Výpěstky ze školních zahrad – informace z Konference škol podporujících zdraví dne 12. 10. 2017, Krajský úřad Kraje Vysočina, přednáška KHS, Ing Kamila Hodačová, **přehled vztahujících se předpisů:** Nařízení ES č. 852/2004, o hygieně potravin, Nařízení ES č. 178/2002, obecné zásady a požadavky potravinového práva, Nařízení komise (ES) č. 2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny, zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů, zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění, vyhláška č. 157/2003, kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a zeleninu, zpracované ovoce a zpracovanou zeleninu, suché skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich, jakož i další způsoby jejich označování.

Nejčastěji využívané výpěstky ze školních zahrad: okopaniny - brambory, červená řepa, kořenová zelenina, plodová zelenina, listové saláty, zelené koření - rostliny určené ke zvýraznění chuti pokrmů (bazalka, dobromysl, majoránka, máta, šalvěj, tymián, koriandr, kopr, petrželka, pažitka, česnek, medvědí česnek, jarní cibulka, cibule...).

Základní způsoby využití výpěstků „ okamžitá spotřeba bezprostředně po sklizni (listová zelenina), odložená spotřeba s odkladem technologické potřeby (brambory, červená řepa), Odložená spotřeba s dlouhodobým odkladem vyžadující technologické zpracování (sušení bylin).

Skladování čerstvých rostlinných produktů při teplotě nižší než + 8°C.

Riziko může přinést konzumace zeleniny, která byla kontaminována patogeny. Problémem jsou zejména ty druhy zeleniny, které bývají konzumovány v syrovém stavu, bez další tepelné úpravy, která by zajistila odstranění choroboplodných zárodků. Mezi takové druhy patří listová zelenina nebo naklíčená semena. Teplota vhodná ke klíčení se pohybuje okolo +25°C, významná je i vlhkost vzduchu a přístupnost živin.

Závěrečná doporučení: vhodné umístění školní zahrady, bez zatížení okolí průmyslovou výrobou, přesné dodržování pokynů při využívání chemických prostředků k hubení škůdců, plevelů a plísní, používání přírodních a umělých hnojiv, dodržování ochranných lhůt po aplikaci chem. látek, kvalita závlahové vody, podmínky sklizně, úprava a uskladnění, dodržování obecně platných hygienických zásad při přípravě pokrmů.

EET a školní jídelny

dle zákona č. 112/2016 Sb., o evidenci tržeb jsou podle § 12 tržby vyloučené z evidence tržeb, odst. 1 písm. c) příspěvkové organizace: „**evidovanou tržbou nejsou tržby příspěvkové organizace**“.

(komentář, ASPI) Uplatnění režimu evidence ve vztahu k příspěvkovým organizacím územních samosprávných celků bylo shledáno za nadbytečné s ohledem na skutečnost, že podle § 27 odst. 5 zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů může příspěvková organizace do svého vlastnictví nabyt pouze majetek potřebný k výkonu činnosti, pro kterou byla zřízena, zisk právnické osoby formy příspěvkové organizace z její doplňkové činnosti je podle § 28 odst. 5 zákona č. 250/2000 Sb. možné použít jen ve

prospěch hlavní činnosti (jiný způsob využití je možný pouze na základě povolení zřizovatele, avšak vždy v souladu se zákonem) a režim majetkového hospodaření příspěvkové organizaci je v dalších zásadních ohledech zákonem výrazně zúžen v neprospěch volné ziskové činnosti s tím, že zřizovatel provádí v souladu s § 27 odst. 9 uvedeného zákona kontrolu tohoto hospodaření.

Info pro školy privátního sektoru, které nepracují v režimu příspěvkových organizací: odst. 3 písm. d) evidovanou tržbou **nejsou tržby ze stravování a ubytování žáků a studentů poskytované školou, vysokou školou nebo školským zařízením.**

(komentář, ASPI) Písmeno d) míří na vynětí tržeb plynoucích z poskytování stravování a ubytování žákům a studentům školou, vysokou školou nebo školskými zařízeními určeným pro tyto účely, tj. vynětí školních jídelen, studentských kolejí, menz a internátů. "Školou" se rozumí škola podle § 7 odst. 3 zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona (dále jen "školský zákon"). "Vysokou školou" se rozumí vysoká škola podle vymezení obsaženého v § 1 a 2 zákona č. 111/1998 Sb., o vysokých školách. "Školským zařízením" se rozumí školské zařízení podle § 7 odst. 4 a 5 školského zákona. Uvedené ustanovení se nevztahuje na poskytování stravování a ubytování studentům jinými poplatníky, než školou, vysokou školou nebo školským zařízením.

Ostatní prodej externím stravovaným při platbách v hotovosti, platební kartou, stravenkami, poukázkami, elektronickou peněženkou atp. v privátních školách a školských zařízeních je předmětem evidence tržeb podle příslušného zákona.

Obecné nařízení o ochraně osobních údajů nebo také GDPR (General Data Protection Regulation), které bude účinné od 25. května 2018, tedy během letošního školního roku, se dotkne zpracování jakýchkoliv osobních údajů zaměstnanců nebo žáků (jméno, příjmení, datum narození, ale i ostatních údajů, podle kterých je možno buď přímo, nebo nepřímo někoho identifikovat). Nařízení se vztahuje na počítačové i manuální zpracování osobních údajů. V praxi školních jídelen to bude znamenat, že provozovatelé školních jídelen budou muset zajistit, aby přihlášky ke stravování obsahovaly souhlasy se zpracováním osobních údajů. Důležité bude nastavení vnitřních procesů: jaké osobní údaje jsou zpracovány, odkud údaje pocházejí a s kým jsou sdíleny.

Datové schránky

Od 1. 7. 2017 novelou zákona č. 300/2018 Sb., o elektronických úkonech a autorizované konverzi dokumentů se rozšířil okruh subjektů, které se povinně staly orgánem veřejné moci. Patří mezi ně školy a školská zařízení. Zavedení datových schránek se týkalo i samostatných školních jídelen. Pokud škola nebo školské zařízení měla datovou schránku jako právnická osoba, byl její typ změněn na datovou schránku orgánu veřejné moci. Datová schránka orgánu veřejné moci klade na jejího uživatele větší nároky. Datum odeslání zprávy je v ní současně datem doručení. Školy a školská zařízení budou muset pomocí ní komunikovat se všemi ostatními subjekty, které mají schránku orgánu veřejné moci nebo datovou schránku právnických, podnikajících fyzických a fyzických osob.

Dokumenty předávané pomocí datové schránky mají stejnou platnost jako dokumenty v listinné podobě podepsané vlastní rukou.

Většina školních jídelen u nás v kraji je součástí školy a nebude i nadále datovou schránku vlastnit, proto bude vedení školy mnohdy potřebovat od jídelny dokumenty ve formátech např. PDF pro další komunikaci.

V praxi vlastník datové schránky může poslat datovou schránkou např. i odhlášku stravy, stížnost, a naopak škola/jídelna musí dokumenty obecné i právní povahy strážníkům/zákonným zástupcům, popřípadě jiným orgánům zaslat datovou schránkou.

Na nové změny bylo třeba se připravit i ve vnitřních předpisech organizace, v provozním řádu jídelny stanovit např. přiměřenou dobu, do níž je možno na relevantní změny ze strany strážníků reagovat (přihláška, odhláška stravy).

ad 6) Rezortní výkaznictví (Z17-01)

- podle § 28 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, vyhlášky č. 364/2005 Sb., o vedení dokumentace škol a školských zařízení, v platném znění, 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-2017>
- 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. 2017, výkaz odeslat na správní úřad v elektronické podobě nejpozději 13. 11. 2017, 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.
- druhým rokem změna v odd. IV – evidenční počet zaměstnanců, zahrnují se všichni, kdo uvedenou činnost vykonávají, bez ohledu na druh jejich pracovně 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-moučkáře, pekaře, prodavač v bufetu, řezník, 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 činnosti vykonané v zřízení školního stravování, nikoli ve škole.**
- **Strážník** – 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.**
- **Dietní strava** – uvádějí se strážníci, kterým vykazující zařízení poskytuje dietní stravování v souladu s § 2, odst. 4 vyhlášky o školním stravování bez ohledu na druh diety, nutno vyplnit všechny potřebné oddíly a řádky, 0101 a 101a, 0202a a 0202, odd. II, sl. 3b, 3a, 5b a 5a podle způsobu poskytované stravy.
- **Celodenní stravování se vykazuje, pokud jsou podávány večeře.**
- **Příprava stravy ve výdejně pokrmů:** výdejna může sama připravovat doplňková jídla. Vyplní v odd. i sl. 4 až 5b, ř. 0303 až 0306.
- **Ostatně pravidelně stravování,** řádek 0113 se rozumí ostatní stravování včetně žáků, kteří studují v jazykových školách v jednoletých denních pomaturitních kurzech,

i ostatní cizí stravování, vykazují se zde i žáci, kteří odebírají stravu nad rámec §4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

- Výkaz slouží jako podklad pro rozpis prostředků přímých výdajů na vzdělávání a školské služby pro připravovaný rozpočet na další kalendářní rok.

(Zdroj, MŠMT, odd. statistických informací, metodická příručka pro správní úřady)

ad 7) Diety ve školních jídelnách, ostatní publikace

- v nakladatelství RAABE vyšla publikace „Diety ve školních jídelnách“, která přehledně mapuje nejčastější diety připravované ve školních jídelnách a přibližuje organizační zajištění diet včetně ukázek jídelníčků. Můžete využít jako podpůrný materiál k současné novele vyhlášky o školním stravování v oblasti dietního stravování a materiálu MŠMT ČR ke školnímu dietnímu stravování <http://www.msmt.cz/file/39998/>.
<http://www.msmt.cz/vzdelavani/metodicka-pomoc-pri-zajisteni-kvalitniho-skolního-stravovani>
<http://www.msmt.cz/file/39244/>.
- Nabídka 94 stránkové knihy bezmasých pokrmů pro školní jídelny ze Zlínského kraje od autorky Hany Cábové, finalistky soutěží O nejlepší školní oběd, je k dispozici za velice příznivou cenu. Kontakt na kolegyně ze Zlínského kraje: paní Bubeníková Dagmar, tel: 577043714, paní Křížková Iva, tel: 577043713. Případné objednávky soustředte do jedné za město, popřípadě OBIII.

ad 8) Pyramida výživy pro děti, pyramida na talíři

Materiál ke stažení na: www.pav.rvp.cz, každé jídlo je dobré skládat ze všech pater pyramidy výživy pro děti. 1 porce = tvoje pěst, dlaň nebo hrst.

ad 9) Zdravá školní jídelna – tahák pro mateřské školy

pro sestavení pestrého jídelního lístku pro mateřskou školu, informace a příslušnou tiskovinu naleznete v Rádci školní jídelny 1 a na web. www.zdravaskolnijidelna.cz

ad 10) Francouzské děti jedí všechno

Naučně populární kniha kanadsko-francouzské autorky o přístupu francouzských rodičů ke stravování dětí od útlého věku přes školní stravování až po rodinná setkání s porovnáním stravování v kanadských rodinách. Kniha obsahuje několik zásad a lidového moudra, která se dají vztáhnout i na naše společné stravování a ze kterých by bylo dobré si vzít příklad.

10 pravidel správného stravování (francouzský model) z knihy Francouzské děti jedí všechno

Rodiče, je to na vás!

Jeden z nejdůležitějších úkolů je vychovat děti, pokud jde o stravování, vytvořit správné jídelní návyky.

Nejde o to, co jíme, ale kdy, jak a proč.

Vyhnete se spojování jídla s emocemi.

Jídlo není zábava, hračka, úplatek, odměna, lék na uklidnění ani náhražka disciplíny.

Dospělí určují dobu a složení jídla.

Děti jedí to, co rodina a co ve škole, žádné náhražky ani zvláštní jídla na přání dětí.

Jídlo je společenská záležitost.

Rodina a kolektiv třídy má jíst společně u stolu, bez jakéhokoliv rozptylování. Vhodné oblečení.

Jezte plody a jídlo všech barev.

Nejíst stejné jídlo víckrát než jednou týdně.

Pro vybíravé jedince: Nemusíš si jídlo zamilovat, ale musíš vyzkoušet.

Pro ty, kterým nic nechutná: Nemusí ti to chutnat, ale musíš to jíst.

Svačinky (doplňková jídla) maximálně dvě denně.

A ne později než hodinu před hlavním jídlem. Mít trochu hlad mezi jídly je v pořádku. Jezte, dokud nemáte pocit sytosti, nikoliv přecpání.

Nespěchejte při vaření ani při jídle.

Jezte pomalu, řádně žvýkejte. Lepší více chodů z malých porcí, než velká porce jednoho chodu. (předkrm nebo polévka, hlavní chod, salát, dezert)

Jíst příliš mnoho nebo málo je znakem nevyváženosti.

Jíst opravdové domácí a čerstvé jídlo.

Pamlsky schovat pro zvláštní ojedinělé příležitosti. Každé jídlo by mělo obsahovat zeleninu nebo ovoce.

Je zbytečné mít několik druhů jídel na výběr, když je jídlo dobré a čerstvé.

Jídlo je potěšení, ne stres.

Příklad jídelníčku ve francouzské základní škole (málotřídní vesnická škola)

Pondělí

Čekankový salát s ementálem a krutony

Aljašský hejk s opékanými bramborami

Plísňový sýr

Bílý jogurt, meruňky v medovém sirupu

Úterý

Selská paštika s nakládanou zeleninou

Hovězí maso na nudličky, zapečené brambory

Sýr Tomme

Salát z čerstvého ovoce

Středa není škola – nevaří se (většinou sportovní nebo kulturní den)

Čtvrtek

Ředkvičky s mořskou solí

Slaný koláč provensale

Eidam

Čokoládový větrník

Pátek

Salát z červené řepy

Pečená krůta s fazolkami, kozí sýr, kompot hrušky

Pět gastronomických trendů letošního podzimu od nutričních specialistů

- Sladké pečivo jen na dvě sousta – malé rohlíčky, koblížky, donuty, věnečky z celozrnné mouky.
- Ochucení pokrmů inspirované Marokem – kombinace koření (zázvor, kmín, koriandr, skořice, poměr 1:1).
- Místo syrových zeleninových šťáv – teplé zeleninové krémové polévky z jednodruhové zeleniny (rajčatová, špenátová, dýňová, z řepy, mrkve, brambor, tuřínu atp.).
- Placky, wrapy, palačinky z bramborového těsta, kukuřičné, rýžové mouky plněné zeleninou a sýry.
- Ochucená voda bylinkami, růžovými lístky, kaktusy, chlorofylem, kokosem, ananasem, řepou, okurkou, jablkem, citronem a i v teplé variantě, popřípadě pečené čaje z podzimních plodů.

ad 11) Soutěž o nejlepší školní oběd

Závěrečné kolo celostátní soutěže školních jídelen představilo vynikající obědová menu, která kombinovala známé i méně známé potraviny a představila nové postupy přípravy. Ve čtvrtek 24. srpna 2017 proběhlo v Makroakademii v pražských Stodůlkách finále soutěže o Nejlepší školní oběd, kterého se zúčastnilo 10 nejlepších týmů.

Vítězem se staly kuchařky z jídelny ZŠ a MŠ obce Petrohrad v okrese Louny, které tak dokázaly, že i v malých jídelnách lze vařit špičková jídla. Ve finále prezentovaly toto menu:

- Polévka jarní zeleninová s bramborem
- Hovězí závitky s řapíkatým celerem a mrkví, rýže s quinoou
- Tvarohový dezert s borůvkami (lesní ovocná směs) bez mouky

Na druhém místě se umístila školní jídelna ZŠ Český Brod. Její soutěžní menu vypadalo takto:

- Krémová polévka z pečeného celeru
- Krutí závitky se špenátem a lučinou, staročeské bramborové pyré, salát s mrkví a bio sezamovou emulzí
- Špaldové řezy z červené řepy a ořechy

Třetí místo obsadil tým ze školní jídelny ZŠ Mánesova Otrokovice, který soutěžní porotu upoutal tímto menu:

- Polévka krémová z pečeného květáku se sójovou smetanou
- Pečený losos „Gorbuša“ s opraženými mandlovými lupínky, bulgur s quinoou a grilovanou zeleninou
- Lehký salát z polníčku
- Jogurtový dezert z červené řepy s banánem a chia semínky

Téma letošní soutěže bylo „**Zdraví na talíři, které chutná všem**“. To se projevilo i ve finálových receptech. Neobjevil se mezi nimi sice žádný bezmasý pokrm, ale zcela chybělo například vepřové maso. Většina obědů obsahovala krutí maso, ve třech případech to byla ryba a po jednom zástupci mělo maso kuřecí a hovězí. Paradoxem je, že právě jediné menu s hovězím masem se stalo vítězem soutěže. Na nejlepším obědu komise hodnotitelů ocenila jednoduchost jednotlivých pokrmů, mimořádnou chuť hovězího masa a vyrovnanou kvalitu všech chodů. Oběd jako jeden z mála obsahoval polévku, která neměla krémovou konzistenci, a vysoce byl hodnocen dezert, díky němuž petrohradské kuchařky vyhrály i samostatnou kategorii dezertů.

V kategorii polévek zvítězila jídelna z Otrokovic s krémovou polévkou z pečeného květáku se sójovou smetanou, jako nejlepší hlavní jídlo byla oceněna rybí sekaná s bylinkami v pórkovém kabátku, doplněná smetanovou polentovou kaší zdobenou klíčky, kterou připravil tým z Velkých Svatoňovic. Kuchařka k tomu uvedla: „U nás ve školce tuto sekanou děláme a je to forma, jak děti rybu spíš přijmou, protože z rodin na ryby nejsou zvyklé a forma sekané je jim blízká. Připravujeme sice i ryby v přírodní úpravě, s různými bylinkami, ale sekaná jde o hodně líp.“

Některá menu měla jednoduchou až klasickou skladbu (například vítězové), jiná velmi odvážně používala nové potraviny nebo jejich neobvyklé kombinace. Objevil se například tuřín, mandlová mouka, klíčky, mrkvové chipsy, několik pokrmů obsahovalo chia semínka. Za příklad menu, které jde až na samotnou hranu, označila komise soutěžní oběd jídelny Leskovec. Obsahoval polévku z málo používaného tuřínu. Kousky červené řepy obarvily krutí maso, do něhož byly zavínuty. V salátu byly nastrouhaný syrový květák. Pozoruhodná byla i tmavozelená barva jejich dezertu, obsahujícího špenát. O této pochoutce moderátor akce Zdeněk Hladík prohlásil: „Předběhla dobu o pět až deset let.“

Experimentováním ale zaujaly i další jídelny. Kuchařky z Velkých Svatoňovic připravily kakaovo-petrželové řezy. V polévce MŠ Matějova komise ocenila petrželové pesto. Zaujala neobyčejně šťavnatá kuřecí prsa z Jaroměře – byla marinovaná v bylinkách.

Náš tým ze ZŠ a MŠ Velký Beranov soutěžil s pokrmem: jarní řeřichová polévka, plněná krutí roláda, bramborová kaše s brokolicí a puding s quinoou s jahodami.

Ostatní týmy z našeho kraje, které se do soutěže přihlásily, bez finálového klání: MŠ Nové Město na Moravě s karotkovým krémem, pečenou krůtou na bylinkách, bulgurem a salátku z polníčku a dýňovým muffinem a **Centrální jídelna Třebíč** s karotkovým krémem s koriandrem, karbenátkem z krůtího masa s pohankovými vločkami, celozrnným orientálním kuskusem, salátovými listy míchanými s jogurtovým dresinkem a makovým řezem z celozrnné mouky.

Všem patří poděkování za odvahu, soutěžního ducha, vyváženou skladbu pokrmů a především za velmi dobrou reprezentaci našeho regionu.

(Zdroj: portál Jidelny.Cz, Společnost pro výživu a autorky projektu Mgr. A. Strosserová a Bc. A. Packová)

12) Ostatní

Máslo

Podle data spotřeby rozlišujeme čerstvá a stolní másla.

- **Čerstvé máslo** se smí prodávat pouze po dobu 20 dní od data výroby, jeho trvanlivost je zpravidla v rozmezí 35–55 dní.

Podle nařízení EU je pro máslo stanoven minimální podíl mléčného tuku osmdesát procent. To platí pro másla, která neobsahují žádnou další složku, jinak by nemohl být výrobek označen jako ‚máslo‘. Procento mléčného tuku ovšem nesmí dosáhnout na devadesát procent. Másla vyráběná u nás zpravidla obsahují dvaosmdesát procent mléčného tuku a nejsou v nich žádné konzervační látky ani emulgátory,“

- **Máslo nebo tradiční máslo** – představuje výrobek získaný přímo z mléka nebo smetany s minimální trvanlivostí až šedesát dní. Má smetanově mléčnou chuť a vůni.
- **Stolní máslo** – je z mrazírenské zásoby másla a dostane se do prodeje až po nějaké době, co bylo skladované. Doba skladování je mnohem delší – při chladírenských teplotách (2–8 °C) asi tři měsíce, při mrazírenských (-18 °C) až dva roky. Musí být označeno datem výroby a mělo by se spotřebovat do dvaceti dnů od vyskladnění z mrazírny. Na pulty se většinou dostane ve zmrazeném stavu. Obsahuje menší množství vitaminů. Po zmrazení máslo rychleji podléhá oxidačním změnám a žluknutí.
- **Solené máslo** – dříve se vyrábělo k prodloužení trvanlivosti. V řadě států, nejčastěji severovýchodních, je stále běžným tržním druhem másla (s obsahem soli od 0,5–2,5 %). Solení působí nejen na chuť, ale ovlivňuje také obsah vody a tlumí růst mikroorganismů.
- **Přepuštěné máslo** – vyrábí se pomalým rozehríváním másla ve vodní lázni při teplotě nad 100 °C, kdy se z něj odstraňuje voda a ostatní příměsi, až zbude čirý tuk žluté barvy, který má vyšší bod přepalování (200–250 °C) než původní máslo (150–180 °C) a [mnohem delší trvanlivost i mimo lednici](#), kde je pak prakticky věčné. Po tavení se oddělí vysrážený netukový podíl a za vakuace se odpaří zbývající voda. Přepuštěné máslo bylo dříve velmi často využíváno.
- Existují však také například takzvaná „polotučná másla“, která se vyznačují nižším obsahem mléčného tuku, vyšším obsahem vody, a tedy i nižšími výživovými hodnotami. Jedná se o výrobek s obsahem mléčného tuku nejméně 39 % (nejvýše však 41 %), kdy látky, které byly do této potraviny přidané, neslouží jako úplná nebo částečná náhrada jakékoliv mléčné složky. Úplně jiným příkladem jsou pak směsné tuky, v nichž byla část mléčných tuků nahrazena rostlinnými nebo jinými živočišnými tuky.
- Výrobci náhražky másla označují např. jako másličko, raničko nebo jednotlivá písmena ve slově „máslo“ nahrazují různými symboly. Snaží se spotřebitele nalákat

na levnější a méně kvalitní produkt, ale másla to rozhodně nejsou. Velmi často se také setkáme s výrobky, které nesou název „s máselnou příchutí“. *„Tyto produkty ale s máslem nemají zpravidla nic společného a ‚máselné příchuti‘ je dosaženo pouze chemickou cestou,“*

- Máslo se skládá ze tří složek: mléčného tuku, mléčné sušiny a vody. Nejčastěji a nejpoužívanější „obyčejné“ máslo obvykle obsahuje 80 % mléčného tuku, 16–18 % vody a asi 1–2 % máslové sušiny. Ve většině států je vyžadováno, aby máslo obsahovalo nejméně 80 % mléčného tuku.
- Másla prodávaná v Evropě, které můžete najít ve většině obchodů s potravinami, obsahují zhruba 82 % mléčného tuku, a domácí máslo může dokonce dosáhnout až na 86 %. Možná se vám tento rozdíl nezdá až tak veliký, ale každé procento může způsobit obrovský rozdíl, především při pečení. Čím více tuku, tím lepší chuť, a tím méně lepku...
- A přepuštěné máslo je v podstatě čistý mléčný tuk: žádná mléčná sušina, žádná voda.
- **Proč je přepuštěné máslo tak speciální?**
- Existuje spousta receptů a pokrmů, které vyžadují vaření s máslem. Ale řada z nás se jistě setkala s tím, že pokud máslo nevaříte a nezahříváte opravdu hodně pomalu, má tendenci se velmi rychle pálit a produkuje kouř, což není pro vaření dobré. Příčinou je právě mléčná sušina.
- Jakmile vyrobíte přečištěné máslo a odstraníte mléčnou sušinu, mléčný tuk sám o sobě má velmi vysoký „kouřový bod“ (bod přepálení). „Kouřový bod“ je teplota, na kterou může být tuk ohříván, aniž by se z něj začalo kouřit (a nezačal se tedy nevyhnutelně přepalovat).
- Normální, z lednice vyjmuté máslo má kouřový bod kolem 177 °C (350 stupňů Fahrenheita). Zní to jako velmi vysoká teplota, ale ve skutečnosti je to jeden z nejnižších kouřových bodů ze všech tuků na vaření. Přepuštěné máslo má vyšší kouřový bod, což znamená, že vydrží vyšší teplotu, než se přepálí. Kouřový bod je někde kolem 200–250 °C. Z tohoto důvodu je vhodné na smažení, restování, dušení i pečení. Dnes jej používají šéfkuchaři po celém světě pro jeho výborné vlastnosti a říkají mu **klarifikované máslo**.
- O opravdu vysokých teplotách hovoříme v případě výroby **sauté** (Způsob vaření, kdy se používá malé množství tuku v mělké pánvi, za vysoké teploty se uvaří všechny složky najednou. Hlavní surovina, většinou maso, i přísady se nakrájí na kousky nebo tenké plátky, a na pánvi se za pravidelného míchání uvaří. Ve výsledku je maso mírně zahnědlé a přitom si zachová svoji strukturu, šťavnatost i chuť. Ostatní přísady jsou také měkké a ze všech přísad tak vznikne omáčka zajímavé chuti, sauté.), smažení atd., kdy se obecně dosahuje teploty nad 204 stupňů Celsia.
- Přepuštěné máslo má vyšší kouřový bod než obyčejné jedlé tuky, ale i než kokos, hroznová semínka, sádlo nebo kachní sádlo, sezam, avokádo, řepka, zelenina, a dokonce i slunečnicový olej! Pouze tři další oleje se mohou pochlubit vyšším kouřovým bodem než přepuštěné máslo: světlíce barvířská (také označovaná jako planý nebo turecký šafrán má tento bod nejvyšší), rýžové otruby (druhý nejvyšší) a rafinovaný olivový olej (ne extra panenský).

Zmrazená zelenina a ovoce

Průmyslově zmrazená zelenina není podřadná. Někdy se na mraženou zeleninu a ovoce pohlíží tak jak si zjednodušit práci v kuchyni, na potravinu méně hodnotnou a průmyslově zpracovanou, ale opak je pravdou. Mražením uchováváme čerstvé potraviny, zamezujeme plýtvání a částečně se přináší i úspora peněz. Rozhodně se nezamrazuje zelenina poškozená, podřadná. Zelenina a ovoce jsou v nejlepší kvalitě a ve velmi krátkém čase (hodiny, maximálně dny) se vytřídí, očistí, vyperou a zamrazí. Některé druhy zeleniny se nejprve blanšírují, čímž se dosáhne utlumení oxidačních enzymů a likvidace mikroorganismů.

Při zamrazování jde o to, v co nejkratším čase za použití velmi nízké teploty dosáhnout stavu, kdy se zastaví nežádoucí pochody ve zmrazované surovině. Mražená zelenina a ovoce si zanechává chuť ze dne sklizně a také i nutriční hodnoty.

Většina nabízené čerstvé zeleniny a ovoce neroste v naší zemi anebo jenom v sezóně. (Španělsko, Itálie, Maroko). Taková plodina musí být převezena v časovém horizontu dvou dnů až dvou týdnů. Během dopravy jsou zelenina a ovoce vystaveny působení kyslíku, zvýšené teplotě, světlu, a mohou přicházet o vitaminy a některé antioxidanty, z nichž některé cenné (anthokyany/flavonoidy - fialová a červená barviva) jsou v teple, ale i světle nestabilní.

Mražený krém a zmrzlina

Jsou z pohledu předpisů jedno a totéž. Vyhláška definuje mražený krém jako výrobek získaný zmrazením směsi připravené většinou z vody, mléka, smetany, tuku, cukru a dalších složek, který má pevnou nebo pastovitou konzistenci. Mražený krém musí být uchovávaný -18°C a nižší v mrazicím zařízení. Vyhláška se vztahuje pouze na výrobky vyrobené v České republice. Mražené krémy vyrobené v jiné členské zemi EU platí národní předpis té země, kde byl výrobek vyroben nebo uveden do oběhu. Podle našich předpisů existuje šest skupin mražených krémů - mléčný/tvarohový/jogurtový, smetanový, s rostlinnými tuky, **vodový, ovocný a sorbet. Ovocné zmrzliny a sorbety mají příznivější výživové skóre a mohou být v letním horkém období vhodným doplňkem denní skladby vedlejších jídel nebo dezertu v obědovém menu.**

Zeleninové chipsy/lupínky mohou být zdravou variantou mlsání

Zeleniny sněz, kolik chceš!

Zeleninové sušené chipsy/lupínky jsou přírodní produkt, bez dalších přídavných látek. **Neochucená sušená nebo nasucho opečená zelenina má svoji specifickou jemnou chuť, na kterou je třeba si zvyknout (bez soli, koření, sýrů, oleje atp.).** Vhodné druhy zelenin pro sušení: mrkev, celer, petržel, červená řepa, bílá ředkev, ředkvičky, zelené fazolky a pro pečení se sortiment rozšiřuje o: batáty, brambory, dýně, lilky, cukety, rajčata, papriky.

Současné moderní varné technologie umožňují připravit výše zmíněné produkty i ve školních kuchyních a to pro zpestření hlavního i vedlejšího pokrmu. Tvarohové a jogurtové dipy vhodně zeleninovou složku doplní a zvýší výživovou hodnotu.

Další možností jsou nasucho pečené bramborové nebo luštěninové placičky/krekry z příslušných mouk a těst, které jsou mezi dětmi velmi oblíbené. Hodí se jako příkrm k zeleninovému salátu, který se stává odlehčenou variantou obědového menu (doplněn vložkou s vejcem, rybou, drůbežím masem atp.) nebo místo pečiva k tvarohovým a jogurtovým krémům a pomazánkám na svačiny. **Doporučená velikost porce je maximálně 25 g.**

Výhody Cukety a lilku

Lilek a cuketa přes svůj vysoký obsah vody mají nezanedbatelné množství minerálních látek (draslík, fosfor, hořčík, vápník, sodík, železo a zinek). Draslík se přímo podílí na udržení normotenze (optimální hodnoty krevního tlaku). **Lilek** obsahuje ze zeleniny nejvíce pektinů a podílí se tak při pravidelné konzumaci na úpravě hladiny krevních tuků. **Cuketa** je pozoruhodná svým změkčujícím a zklidňujícím účinkem. Obsahuje rozpustnou vlákninu a je močopudná, používá se i při poruchách trávení při dietách.

(Zdroj:www.vimcojim.cz)

Vajíčkové muffiny, zdravější „ham and eggs“

Vhodné do balíčku na cesty. Silikonové nebo jiné formičky na muffiny vyložíme plátkem kvalitní šunky, ze které se tak vytvoří košíček. Do něj rozklepněte vejce, jemně osolte, posypte strouhaným sýrem. Pečte asi 15 minut na 180°C. Po upečení posypte petrželkou

nebo pažitkou. Vhodná obměna sázeného vejce k zeleninovým nebo luštěninovým pokrmům, efektní i k masovým specialitám.

Černý bez

Bezinky obsahují řadu cenných vitaminů a minerálů jako je železo, draslík, fosfor a měď, z vitaminů obsahují vitamin A, B a C. Navíc jsou bohaté na vlákninu a obsahují spoustu další důležitých organických sloučenin, které působí protizánětlivě. Zlepšují zažívání.

Ačkoli většina ovoce a zeleniny také obsahuje potřebnou vlákninu, jen málo plodů se může pochlubit více než 40 % denní dávky vlákniny v jedné porci. Vlákna je důležitá pro dobré zažívání, zabraňuje zácpě, zmírňuje nadýmání a celkově zlepšuje zdraví trávicího a vylučovacího systému. Vlákna také zvyšuje absorpci ostatních živin ve střevě, takže využijete všechny přijaté živiny na maximum. Chrání srdce. Již zmíněný vysoký obsah vlákniny pomáhá eliminovat nadměrný cholesterol a vytváří tak prostor pro "dobrý" cholesterol, který tělo potřebuje. Tím napomáhá eliminovat rozvoj aterosklerózy a dalších kardiovaskulárních problémů. Navíc vysoká hladina draslíku chrání srdce tím, že uvolňuje napětí cév a tepen. Jako vazodilatátor může draslík významně snížit krevní tlak a udržet vaše srdce zdravé!

Bezinky mají jisté antibakteriální a protiinfekční vlastnosti, pokud vás bolí v krku, máte kašel nebo jakýkoli jiný problém, který ovlivňuje váš dýchací systém, tak šťáva či sirup z bezu je tou správnou volbou. Stejně jako mnoho sirupů proti kašli obsahují bezinky účinné látky, jako jsou antokyany, které působí proti zánětu, zmírňují podráždění a napomáhají vykašlávání hlenu.

Regulují hladinu cukru v krvi

Plody obsahují aktivní látky, které pracují přímo ve slinivce, aby regulovaly hladinu inzulínu a glukózy. U lidí trpících diabetem 2. typu dochází ke stabilizaci hladiny cukru a u zdravých jedinců působí preventivně před vznikem tohoto onemocnění.

Posilují kosti

Antioxidační a protizánětlivé látky mohou pomoci zmírnit bolesti kloubů. Vysoké hladiny základních minerálů pomohou podpořit sílu kostí a vývoj nových kostních tkání. Pravidelná konzumace napomáhá zmírnit a oddálit příznaky osteoporózy.

Švestky - ovoce pozdního léta

Švestky patří mezi menší plody, které mají pevnou dužinu, vyšší kyselost a vyšší obsah cukru. Obsahují velké množství vody (až 90% své hmotnosti) a jsou koncentrovaným zdrojem mnoha důležitých živin a antioxidantů. Vynikající pro náš organismus jsou i švestky sušené. Jsou hodnotným zdrojem antioxidantů, a proto jsou považovány za jedny z nejlepších antioxidačních potravin. Sušené švestky se pak často používají hlavně k řešení problémů s trávením, a to zejména díky sloučeninám přítomným v plodu: vláknině, sorbitolu (alkoholický cukr). Vlákna se zároveň váže na cholesterol a zabraňuje jeho ukládání. Pomáhá nejen snížit riziko srdečních onemocnění, ale také pomáhá i při hubnutí. Navíc přijmete-li dostatek vlákniny, trvá dlouhou dobu, než se člověk pocítí hlad. Proto je ideální konzumovat je hlavně ke snídani. Sušené švestky obsahují vitamin K, který je nezbytný pro srážení krve a tvorbu kostí. Výzkumy naznačují, že konzumace dostatečného množství sušených švestek, a tedy příjmu vitamínu K, pomáhá starším lidem udržet si silné kosti a nedochází tak k jejich řídnutí a slábnutí. Vitamin A obsažený ve švestkách zase podporuje zrak, imunitní systém a růst kostí. Stejně jako ostatní sušené ovoce obsahují i sušené švestky vysoký podíl draslíku. Draslík pomáhá regulovat krevní tlak a je nezbytný pro normální svalovou činnost a přenos nervových impulzů. Sušené švestky obsahují i dostatečné množství mědi a manganu. Měď je potřebná k produkci červených krvinek a mangan se podílí na tvorbě a udržování pevných kostí a spolu s borem, který rovněž obsahují, brání vzniku osteoporózy. Podporují zdraví kůže. Kromě antioxidantů obsahují sušené švestky vitamin C, který je přínosný pro kůži a cévy. Jak známo vyšší příjem vitamínu C snižuje

pravděpodobnost výskytu vrásek, vysušení kůže a přirozeně zpomaluje proces stárnutí. Je vidět, že už naši předci věděli, co je pro nás dobré. A švestky, které rostly téměř na každé zahrádce, na zimu sušily a zajistily tak celé rodině pravidelný přísun minerálů a vitamínů po celou zimu.

(Zdroj: www.zdravi.cz)

Jak správně balit dětem svačiny?

Vydáno: 14. 9. 2017, portál bezpečnost potravin

Autor: HSHMP

Hygienici testovali hliníkové fólie používané k balení potravin.

Doma připravená svačina z čerstvých a kvalitních surovin s ovocem či zeleninou se z pohledu pražských hygieniků řadí mezi ty ideální varianty svačiny pro školáky. Do čeho zabalit dětem svačinu, aby vydržela co nejdéle čerstvá? Jak svačinu zabalit a uchovávat, aby nedošlo k jejímu znehodnocení? Jednou z možností je zabalit svačinu do alobalu. Kromě toho se hliníkové fólie hojně používají při pečení zejména v konvenčních troubách případně na grilech. I takto připravené pokrmy často konzumují děti. Proto se pražští hygienici zaměřili na testování alobalů a na skutečnost, zda u nás prodávané hliníkové fólie jsou bezpečné a také na to, zda a v jakých případech existují rizika zvýšené expozice hliníkem při konzumaci takto balených potravin či v alobalu připravovaných pokrmů. Tyto kompetence spadají Hygienické stanici hlavního města Prahy, jakožto orgánu ochrany veřejného zdraví v souladu s platnou legislativou a oddělení, které má tyto věci na starosti je oddělení předmětů běžného užívání (PBU). Do této oblasti patří mimo jiné právě i výrobky pro styk s potravinami, ale také kosmetické přípravky, hračky anebo výrobky pro děti do 3 let.

Jak dopadly testy alobalu v rámci regionálního úkolu HSHMP?

"Dobrou zprávou je to, že všechny námi testované hliníkové fólie byly z hlediska legislativních požadavků bezpečné," uvedl Jan Jarolímek, ředitel Hygienické stanice hlavního města Prahy (dále jen "HSHMP"). Podle něj z testů, kterému byly podrobeny alobaly z čistého hliníku a alobaly ze slitiny hliníku, vyplynulo, že ke zvýšenému uvolňování hliníku může docházet v případě nevhodného použití alobalu. "Obdržené výsledky nám obecně potvrdily, že již všechny testované potraviny mají určitý přirozený obsah hliníku, a ke zvýšenému uvolňování hliníku dochází především při vyšší teplotě a také při jeho dlouhodobějším kontaktu (12 a více hodin) s kyselými a slanými potravinami. Z výsledků rovněž vyplývá, že určité rozdíly v uvolňování hliníku mohou být i mezi jednotlivými značkami alobalu přes relativně malé rozdíly v jejich prvkovém složení," vypočetl ředitel.

Doporučení hygienika hlavního města Prahy pro používání alobalu v případě balení svačin

Na základě výsledku testování i obecných znalostí je možné z pohledu hygienické stanice doporučit vhodné použití alobalu v domácnosti k balení svačin, uchování potravin i použití při tepelné úpravě a to při dodržení následujících 6 zásad:

- 1) Rozkrájené ovoce a zeleninu nebalit do alobalu a využít raději plastovou folii nebo samostatnou plastovou krabičku.
- 2) Nejen vzhledem k úbytku vitamínů a mikrobiologické bezpečnosti je vhodné krájet ovoce, zeleninu a připravovat svačinu až těsně před použitím, aby doba kontaktu s obalem byla co nejkratší, pro alobal by neměla doba kontaktu překročit 4 hodiny.
- 3) Plátkový sýr vkládat raději do pečiva nebo ponechat v originálním obalu, případně v polyetylenovém (PE) sáčku. PVC potravinové fólie nejsou v případě sýrů obsahujících tuk vhodné.
- 4) K přípravě svačin používat suroviny čerstvé a uchovávané v chladu podle doporučení

výrobce. Nižší teplota svačiny je vhodná nejen ke zpomalení mikrobiologických procesů, ale i ke snížení uvolňování hliníku a případně i dalších látek z obalů.

5) Alobal lze bez problémů použít k zakrytí pekáče při pečení či grilování. Riziko kontaminace hliníkem takto připravované potraviny je minimální.

6) Dodržovat upozornění výrobců alobalů o nevhodnosti použití pro silně kyselé a slané potraviny obzvláště při tepelné úpravě do alobalu zabalených kyselých a zároveň slaných potravin, např. pokrmů obsahující větší množství osolených rajčat, což může vést ke zvýšenému uvolňování hliníku.

Jaké jsou legislativní požadavky na použití alobalu pro styk s potravinami?

Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmý stanovuje, že hliník a hliníkové slitiny mimo limitů přípustného obsahu jiných prvků mohou být použity pro styk s potravinami po dobu nepřesahující 4 hodiny avšak s vyloučením silně kyselých potravin (tj. pro pH 3,7 a nižší). **Proto výrobci alobalu uvádí na jeho obalu upozornění, že alobal není vhodný k balení silně kyselých potravin a rovněž slaných potravin, což potvrdily i výsledky testování.**

Zdroj: HSHMP

Autor: RNDr. Jan Jarolímek, Ph.D., MBA, ředitel

<http://cizinci.nidv.cz/metodiky/> **Školní stravování**, česká verze, anglická verze, arabská verze, bulharská verze, ruská verze, španělská verze, vietnamská verze.

Přílohy: Organizace školního roku 2017/2018

Příspěvek na poradu ředitelů škol zřizovaných krajem, poradu pracovníků školství

OBIII (výťah k závodnímu stravování)

Potravinová pomoc dětem

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

2017-10-20

Slouží jako metodický materiál pro školní stravovací zařízení v Kraji Vysočina.

Příloha:

Výňatek z příspěvku na poradu ředitelů škol zřizovaných Krajem Vysočina a poradu pracovníků odborů školství ORP/OBIII

Školní stravování

se řídí školským zákonem a prováděcí vyhláškou MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Z této vyhlášky vyplývá, že školní stravování se vztahuje na děti, žáky a studenty a další osoby v rámci hmotného zabezpečení (§ 122 školského zákona), plného přímého zaopatření nebo v rámci preventivní péče (zákon č. 109/2002 Sb., o výkonu ústavní výchovy nebo ochranné výchovy ve školských zařízeních a o preventivně výchovné péči ve školských zařízeních a o změně dalších zákonů).

Školní stravování se nadále řídí výživovými normami uvedenými v příloze č. 1 této vyhlášky **a finančními limity**, stanovenými v příloze č. 2. Ředitel školy zajistí pro své strávnický nejvhodnější a nejekonomičtější způsob stravování a podmínky poskytování vymezí ve vnitřním řádu -- doba oběda, způsob výdeje jídel, způsob platby, finanční normativ na nákup potravin, způsob přihlašování a odhlašování strávníků (§ 2 vyhlášky MŠMT ČR).

Rozsah služeb

Vyhláška dále upravuje rozsah služeb školního stravování podle druhů a typů škol s ohledem na věk strávnicka a jeho zdravotní potřebu (tzv. dietní školní stravování). Úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování zřízených územně samosprávnými celky je určena vyšší finanční normativu a stanoví se podle cen potravin v místě obvyklých. **Finanční normativy** a kritériem při jejich stanovování je **věk strávnicka**, nikoliv jeho zařazení do třídy/stupně vzdělávání. Do věkové skupiny pro určení normativu se zařazují strávnicki, kteří ve školním roce dosáhnou rozhodného věku a to bez ohledu, zda dosáhli tohoto věku dříve nebo až poslední den školního roku (tj. 31. srpna).

Školní stravování se uskutečňuje pouze v době pobytu ve škole a ve školském zařízení (§ 119 školského zákona), z čehož jednoznačně vyplývá, že pokud je dítě v družině v době prázdnin, ředitelského volna či v době, kdy není vyučování, nemá v této době nárok na dotovaný oběd. Oběd pro dítě je možno zajistit z doplňkové činnosti školy, pokud ji škola má uvedenou ve zřizovací listině, a to za plnou cenu. Z hlediska platné právní úpravy je školní družina školským zařízením pro zájmové vzdělávání (MŠMT ČR č. 74/2005 Sb., o zájmovém vzdělávání), nikoliv školou nebo školským zařízením dle § 122 školského zákona.

Výdej jídel v doplňkové činnosti (jiným strávníkům než zaměstnancům školy) **musí být časově nebo prostorově oddělen od školního stravování** a jídla školního stravování kromě výjimečných případů se vždy konzumují v jídelně nebo jídelně -- výdejně. Výjimkou je první den neplánované nepřítomnosti žáka (nemoci), kdy strava může být vydána do "kastrůlku", což je však třeba upravit ve vnitřním řádu (provozním řádu školní jídelny).

7. Závodní stravování

Školský zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání **oddělil stravování zaměstnanců škol a školní stravování dětí, žáků a studentů**. Stravování zaměstnanců škol a školských zařízení je od 1. 1. 2005 považováno za stravování závodní.

Stravování zaměstnanců příspěvkových organizací zřízených obcí či krajem se řídí vyhláškou MF ČR č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, ve znění pozdějších předpisů (dále jen vyhláška MF ČR) a zákonem č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, ve znění pozdějších předpisů (od 1. 1. 2005 vložen zákonem 557/2004 Sb. nový § 33 b – Stravování a stravovací služby)

Závodní stravování a jeho zabezpečení

Z ustanovení zákoníku práce vyplývá zaměstnavateli povinnost **umožnit** svým zaměstnancům ve všech směnách stravování, nikoliv toto zajistit nebo přispívat. V kolektivní smlouvě nebo vnitřním předpisu lze sjednat poskytování závodního stravování a vymezit okruh zaměstnanců a jiných osob, kterým se poskytuje a stanovit organizaci stravování, financování zaměstnavatelem atd.

Organizace (škola) má v podstatě tři možnosti jak zajistit stravování svých zaměstnanců:

1. Škola zabezpečí stravování ve svém vlastním stravovacím zařízení

Školám je zřizovatelem doplněno do zřizovací listiny do hlavní činnosti i závodní stravování. Stanovení nákladů a jejich úhrada je realizována v souladu s § 2 a § 3 vyhlášky MF ČR. **Mzdy pracovníků školní jídelny budou nadále hrazeny z finančních prostředků poskytnutých na úhradu přímých nákladů na vzdělávání**, protože se jedná o výdaje vyplývající z pracovně právních vztahů (směrnice MŠMT č. j. 33377/2004-45 ze dne 25. 2. 2005).

Zjednodušeně řečeno, zaměstnanci platí pouze náklady na suroviny, přičemž tato úhrada může být snížena o příspěvek FKSP a zaměstnavatel hradí vše ostatní.

2. Škola nemá vlastní stravovací zařízení

Tyto školy mají možnost smluvně zajistit závodní stravování v jiné škole, která má školní jídelnu (např. v té, která stravuje jejich žáky). Škola, která poskytne závodní stravování jiným než vlastním zaměstnancům, musí mít tuto činnost povolenou zřizovatelem ve zřizovací listině jako činnost doplňkovou. **Sjednaná cena hlavního jídla musí krýt veškeré náklady spojené s jeho pořízením**. Odebírající škola postupuje dle § 4 a § 5 vyhlášky MF ČR tj. určí ve svém vnitřním předpise nebo kolektivní smlouvě kolik % z ceny uhradí z nákladů na svou hlavní činnost. Může to být maximálně 55 % z ceny hlavního jídla a nejvýše 70% horní hranice stravného při době trvání pracovní cesty 5 až 12 hodin (§ 176 odst. 1 a) zákoníku práce a vyhlášky č. 440/2016 Sb., tj. pro rok 2017 maximálně 60,20 Kč) zbývající část sjednané ceny hradí zaměstnanec školy, kterému je možno poskytnout příspěvek z FKSP (výše příspěvku není omezena – organizace si ji stanoví vnitřním předpisem nebo kolektivní

smlouvou). Další možností je poskytování stravenek bez smluvního zajištění stravování. Zde platí úhrada za stravování obdobně.

3. Škola pronajme vlastní školní jídelnu jinému provozovateli

Škola smluvně zajistí stravování svých zaměstnanců u provozovatele a náklady hradí podle § 6 vyhlášky MF ČR, a to vždy ze své hlavní činnosti. **Náklady, které hradí škola, nesmí přesáhnout 55 % smluvní ceny hlavních jídel**, nejvýše však 70 % horní hranice stravného při trvání pracovní cesty 5 až 12 hodin podle zvláštního právního předpisu (viz bod 2.). **Pozor na právní úpravu dle § 33b zákona č. 250/2000 Sb.:** Stravování zaměstnanců je poskytováno pouze po dobu jejich činnosti v příspěvkové organizaci, což znamená, že pokud si zaměstnanec školy neodhlásí oběd, nejenže mu propadne jako dříve, ale musí jej doplatit do jeho plné hodnoty (kalkulované ceny)!

Stravování bývalých zaměstnanců (důchodců) a zaměstnanců na dohodu

Škola (organizace) může důchodcům, kteří u ní pracovali při prvním odchodu do důchodu poskytnout za sníženou úhradu, tedy za cenu pořízovacích surovin spotřebovaných na přípravu podávaných jídel sníženou o příspěvek z FKSP, jedno hlavní jídlo denně v případě, že je stravování poskytováno ve vlastním zařízení a bylo **dojednáno v kolektivní smlouvě nebo stanoveno vnitřním předpisem**. (§ 33b zákona 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních samosprávných celků, § 3 odst. 6 vyhlášky MF ČR). Výše příspěvku z FKSP může být pro důchodce stanovena v jiné výši než pro zaměstnance.

Škola zabezpečující stravování zaměstnanců formou smlouvy s jinou školou, prostřednictvím právnické či fyzické osoby (patří sem i školní jídelny – výdejny nakupující stravu od jiné osoby), nemůže důchodcům ani zaměstnancům pracujících u ní na základě dohod o pracích konaných mimo pracovní poměr poskytovat dotované obědy.

Závodní stravování ve vlastním zařízení je činností, která je zpravidla součástí hlavní činnosti příspěvkové organizace a musí být uvedeno do její zřizovací listiny.

Stravování ostatních zaměstnanců

Škola může samozřejmě poskytovat ve vlastním zařízení závodní stravování také zaměstnancům jiných právnických, fyzických osob a organizačních složek státu (§ 3 odst. 9 vyhlášky MF ČR.). Pokud škola poskytuje na základě smlouvy závodní stravování občanům, k jejichž stravování se zavázala, pak **musí mít tuto činnost vymezenou ve zřizovací listině jako činnost doplňkovou a měla by mít živnostenské oprávnění** podle zákona č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání (živnostenský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Povinnost živnostenského oprávnění vychází z obsahu doplňkové činnosti. Jestliže organizace (škola) provozuje **stravování jako hostinskou činnost** (se ziskem), musí živnostenské oprávnění mít. Zisk se určuje vnitřním předpisem školy, dle cen v místě obvyklých.

Pokud však škola v doplňkové činnosti **zajišťuje stravování bez zisku** pro vyjmenovaný okruh osob (např. sociální služby, zřizovatel, žáci v době svatého týdne atp.), živnostenské

oprávnění mít nemusí, avšak **okruh osob musí být taxativně vyjmenován ve zřizovací listině**, jinak by bylo možno považovat toto stravování za stravování se ziskem a pro tento druh činnosti by bylo nutné živnostenské oprávnění (§ 2 živnostenského zákona).

/Zdroj závodní stravování: Mgr. Ludmila Němcová, legislativní oddělení Kanceláře Svazu měst a obcí ČR, [Mzdová účetní](#), autor: Ing. Anna Libnarová/

04. 09. 2017, zapsala Johanidesová

Organizace školního roku 2017/2018 v základních školách, středních školách, základních uměleckých školách a konzervatořích

Č.j.: MSMT- 12165/2016-1

Dne 11. května 2016

Období školního vyučování ve školním roce 2017/2018 začne ve všech základních školách, středních školách, základních uměleckých školách a konzervatořích v **pondělí 4. září 2017**. Vyučování bude v prvním pololetí ukončeno ve **středu 31. ledna 2018**. Období školního vyučování ve druhém pololetí bude ukončeno v **pátek 29. června 2018**.

Podzimní prázdniny připadnou na **čtvrtek 26. října a pátek 27. října 2017**. **Vánoční prázdniny** budou zahájeny v **sobotu 23. prosince 2017** a skončí v **úterý 2. ledna 2018**.

Vyučování začne ve **středu 3. ledna 2018**.

Jednodenní pololetní prázdniny připadnou na **pátek 2. února 2018**.

Jarní prázdniny v délce jednoho týdne jsou Okresy, obvody hl. města Prahy podle sídla školy stanoveny takto: Termín

5.2. - 11. 2. 2018

Praha 1 až 5, Blansko, Brno-město, Brno-venkov, Břeclav, Hodonín, Vyškov, Znojmo, Domažlice, Tachov, Louny, Karviná
Praha 6 až 10, Cheb, Karlovy Vary, Sokolov, Nymburk, Jindřichův Hradec, Litoměřice, Děčín, Přerov, Frýdek-Místek

12. 2. - 18. 2. 2018

Kroměříž, Uherské Hradiště, Vsetín, Zlín, Praha-východ, Praha-západ, Mělník, Rakovník, Plzeň-město, Plzeň-sever, Plzeň-jih, Hradec Králové, Teplice, Nový Jičín

19. 2. - 25. 2. 2018

Česká Lípa, Jablonec nad Nisou, Liberec, Semily, Havlíčkův Brod, Jihlava, Pelhřimov, Třebíč, Žďár nad Sázavou, Kladno, Kolín, Kutná Hora, Písek, Náchod, Bruntál

26. 2. - 4. 3. 2018

Mladá Boleslav, Příbram, Tábor, Prachatice, Strakonice, Ústí nad Labem, Chomutov, Most, Jičín, Rychnov nad Kněžnou, Olomouc, Šumperk, Opava, Jeseník

5. 3. - 11. 3. 2018

Benešov, Beroun, Rokycany, České Budějovice, Český Krumlov, Klatovy, Trutnov, Pardubice, Chrudim, Svitavy, Ústí nad Orlicí, Ostrava-město, Prostějov

12. 3. - 18. 3. 2018

Poznámky k tabulce:

Praha 1 až 5 jsou městské části: Praha 1, Praha 2, Praha 3, Praha 4, Praha 5, Praha 11, Praha 12, Praha 13, Praha 16, Praha-Kunratice, Praha-Libuš, Praha-Lipence, Praha-Lochkov, Praha-Řeporyje, Praha-Slivenec, Praha-Šeberov, Praha-Újezd, Praha-Velká Chuchle, Praha-Zbraslav, Praha-Zličín. **Praha 6 až 10 jsou městské části:** Praha 6, Praha 7, Praha 8, Praha 9, Praha 10, Praha 14, Praha 15, Praha 17, Praha 18, Praha 19, Praha 20, Praha 21, Praha 22, Praha-Kolovraty, Praha-Běchovice, Praha-Benice, Praha-Březiněves, Praha-Čakovice, Praha-Ďáblice, Praha-Dolní Chabry, Praha-Dolní Měcholupy, Praha-Dolní Počernice, Praha-Dubeč, Praha-Klánovice, Praha-Koloděje, Praha-Královice, Praha-Křeslice, Praha-Lysolaje, Praha-Nebušice, Praha-Nedvězí, Praha-Petrovice, Praha-Přední Kopanina, Praha-Satalice, Praha-Suchdol, Praha-Štěrboholy, Praha-Troja, Praha-Vinoř.

Velikonoční prázdniny připadnou na **čtvrtek 29. března a pátek 30. března 2018.**

Poznámka: Pátek 30. března 2018 je zároveň tzv. ostatním svátkem podle zákona č. 245/2000 Sb., o státních svátcích, o ostatních svátcích, o významných dnech a o dnech pracovního klidu, ve znění pozdějších předpisů.

Hlavní prázdniny budou trvat **od pondělí 2. července 2018 do pátku 31. srpna 2018.** Období školního vyučování **ve školním roce 2018/2019** začne v **pondělí 3. září 2018.**

Praha 6 až 10 jsou městské části: Praha 6, Praha 7, Praha 8, Praha 9, Praha 10, Praha 14, Praha 15, Praha 17, Praha 18, Praha 19, Praha 20, Praha 21, Praha 22, Praha-Kolovraty, Praha-Běchovice, Praha-Benice, Praha-Březiněves, Praha-Čakovice, Praha-Řáblice, Praha-Dolní Chabry, Praha-Dolní Měcholupy, Praha-Dolní Počernice, Praha-Dubeč, Praha-Klánovice, Praha-Koloděje, Praha-Královice, Praha-Křeslice, Praha-Lysolaje, Praha-Nebušice, Praha-Nedvězí, Praha-Petrovice, Praha-Přední Kopanina, Praha-Satalice, Praha-Suchdol, Praha-Štěrboholy, Praha-Troja, Praha-Vinoř.

Velikonoční prázdniny připadnou na **čtvrtek 29. března a pátek 30. března 2018.**

Poznámka: Pátek 30. března 2018 je zároveň tzv. ostatním svátkem podle zákona č. 245/2000 Sb., o státních svátcích, o ostatních svátcích, o významných dnech a o dnech pracovního klidu, ve znění pozdějších předpisů.

Hlavní prázdniny budou trvat **od pondělí 2. července 2018 do pátku 31. srpna 2018.** Období školního vyučování **ve školním roce 2018/2019** začne v **pondělí 3. září 2018.**