

Informace pro vedoucí zařízení školního stravování v Kraji Vysočina (pro nemoc plánované porady zrušeny)

10. 10. 2018 pro okres Pelhřimov, 11. 10. 2018 pro okres Žďár nad Sázavou,

12. 10. 2018 pro okres Havlíčkův Brod, 16. 10. 2018 pro okres Jihlava

a 18. 10. 2018 pro okres Třebíč ve spolupráci s pracovníky odboru školství pověřených obcí.

Program:

1. Rezortní výkaznictví – výkaz Z17-01 o činnosti zařízení školního stravování podle stavu k 31. 10. 2018
2. Novela (č. 160/2018 Sb.) vyhlášky MŠMT ČR č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních
3. Nařízení vlády č. 128/2018 Sb. ze dne 19. června 2018, kterým se mění nařízení vlády č. 74/2017 Sb., o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na dodávky ovoce, zeleniny, mléka a výrobků z nich do škol a o změně některých souvisejících nařízení vlády
4. Potravinová pomoc dětem
5. Úsporná kuchařka MPSV (internet)
6. Receptury dětských pokrmů pro kojence, batolata, předškolní a školní věk (SPV 2018), Recepty přesnídávky, obědy a svačiny, vydavatel Jidelny.cz (2018)
7. Organizace školního roku 2018/2019
8. Novely prováděcích vyhlášek ke školskému zákonu (výťah)
9. Pitná voda, horko a ochranné nápoje při práci (hygienická služba)
10. Edukativní programy MZem ČR, SZIF pro školy a školská zařízení
11. Konference škol podporujících zdraví (projekt SZÚ Sluně, které nestůně)
12. Jaký životní styl rodičů, takový je děti
13. Projekt kulinární dědictví českých zemí, Soutěž o nejlepšího kuchaře společného stravování (AKC ČR, p. Kubec)
14. Mexický den ve školní jídelně (AŠJ)
15. Studie nutriční úrovně obědů žáků základních škol – odkaz na SZÚ, prof. J. Ruprich a kolektiv (odkaz elektronická podoba)

Ad 1)

- Podle § 28 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen „školský zákon“), ve znění pozdějších předpisů, sdružuje Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy (dále jen „MŠMT“) pro statistické účely, pro účely plnění dalších povinností podle školského zákona a pro stanovení kvalifikovaných odhadů ukazatelů vzdělávání a vzdělávací soustavy údaje z dokumentace škol a školských zařízení a ze školních matrik.
- MŠMT stanovilo vyhláškou č. 364/2005 Sb., o vedení dokumentace škol a školských zařízení a školní matriky a o předávání údajů z dokumentace škol a školských zařízení a ze školní matriky, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška“), rozsah, formu, způsob a termíny předávání údajů z dokumentace škol a školských zařízení a školní matriky.
- Formuláře výkazů včetně pokynů a vysvětlivek k vyplnění jsou uveřejněny na adrese <http://www.msmt.cz> (odkaz Statistika školství - > Sběry statistických dat -> Regionální školství) nebo <http://sberdat.uiv.cz/login/> (odkaz Informace).
- Všem školám a školským zařízením zapsaným do rejstříku škol a školských zařízení (dále jen „rejstřík“) bez ohledu na jejich zřizovatele vzniká povinnost předávat data výše uvedených výkazů podle § 28 odst. 5 školského zákona. Předávání dat dále upravuje vyhláška.

- **Termín předání dat je pro školu či školské zařízení závazný! Elektronicky do 12. 11. 2018 odeslat řádně vyplněný výkaz příslušnému správnímu úřadu.**
- Pokud dojde ke sloučení škol/školských zařízení, budou všechny údaje za uplynulý školní rok vyplněny ve výkaze za školu/školské zařízení, pod kterou daná škola/školské zařízení přešla.
- Školy a školská zařízení, které budou v období sběru dat dlouhodobě mimo provoz (tzn., že k rozhodnému datu nebudou mít žádné žáky ani jiné obdobné aktivity, ale budou mít údaje požadované za minulý školní rok), budou pro účely výkaznictví posuzovány jako školy nebo školská zařízení, které nejsou aktivní.
- Pokud je škola nebo školské zařízení k rozhodnému datu mimo provoz pouze krátkodobě (např. z důvodu probíhající opravy v případě havárie, malování interiéru, karanténního opatření apod.) a bude ve školním roce 2018/2019 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní se za takovou školu nebo školské zařízení výkaz stejným způsobem jako za kteroukoli jinou **aktivní** školu nebo školské zařízení (údaje nebudou vykázány ve výkaze žádné jiné školy nebo školského zařízení).
- **Školy a školská zařízení, které nefungovaly ani v minulém školním roce, výkaz nevyplňují. Prázdné výkazy se nepožizují a neodesílají.**

Chyby v údajích nebo skutečnosti, u kterých by mohlo vzniknout podezření, že nejsou správně uvedeny, kontrolní program zobrazuje postupně podle závažnosti vždy s informací, jak se skupinou chyb naložit:

Kritické chyby je nutno vždy opravit. Jsou to případy, kdy vyplněná hodnota není za žádných okolností správná (např. chyba v součtu, více dívek než žáků celkem, více tříd než žáků apod.).

Zdůvodnění je požadováno v případech, kdy vyplněná hodnota může být za výjimečných okolností správná nebo kdy předávaná data obsahují údaje, které vyžadují doplňující komentář. Komentář vykazující jednotky může podle svého uvážení svým vyjádřením doplnit i zpracovatelské místo.

Pochybné údaje mohou být akceptovány, vykazující jednotka je nekomentuje. Jde o případy, kdy by údaj mohl být za jistých okolností chybný. Vždy je však žádoucí ověřit správnost vyplňovaných údajů.

Výkaz o činnosti zařízení školního stravování podle stavu k 31. 10. 2018

Výkaz vyplňují **všechna zařízení školního stravování zapsaná do rejstříku, vč. zařízení školního stravování při školských ubytovacích zařízeních, zařízení školního stravování při školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy a při školských zařízeních preventivně výchovné péče.** Za zařízení školního stravování školy v přírodě se výkaz nevyplňuje. Pokud je v rejstříku zapsáno více odloučených pracovišť (provozoven, míst poskytovaných školských služeb) téhož zařízení školního stravování, vyplňuje se výkaz za každé odloučené pracoviště. Odloučené pracoviště nesmí prostorově souviset s jiným odloučeným pracovištěm **téhož typu** zařízení školního stravování ani s ním být umístěno na tomtéž nebo sousedním pozemku a při jiném organizačním uspořádání by mohlo být zapsáno v rejstříku jako zařízení školního stravování. Vykazuje-li zařízení školního stravování více odloučených pracovišť na samostatných výkazech, nesmí být žádný z těchto výkazů sumářem výkazů za tato pracoviště.

Náhradní stravování: Pokud škola zabezpečuje pro své žáky stravování na základě smlouvy s jinou osobou poskytující stravovací služby podle § 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, a na toto stravování přispívá, vyplní za něj samostatný výkaz, i když v tomto případě nejde o zařízení školního stravování. V tomto výkaze bude uvedeno IZO a název vykazující školy. Bude vyplněn oddíl I, v oddíle III jen sl. 2 a 3 a oddíl V. Oddíly II, IV a VII se nevyplní. Stravuje-li škola své žáky ve více takových zařízeních, vyplní jen jeden výkaz za všechny stravované žáky. Vykonává-li jedna právnická osoba činnost více škol, vyplňuje se rovněž jeden výkaz. **Za náhradní stravování se pro**

účely tohoto výkazu nepovažuje, dováží-li škola stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku a vydává-li ji ve vlastní výdejně vlastními pracovníky (viz dále).

Školní bufet se nevykazuje.

Školní jídelny - výdejny (dále jen „výdejny“) nevyplňují výkaz jen v těchto případech:

- do výdejny se dováží strava ze zařízení zapsaného do rejstříku, které je součástí jiné právnické osoby a stravu vydávají pracovníci vyvařujícího subjektu (vše vykáže vyvařující zařízení v oddílech I, III a V),
- do výdejny dováží stravu jiná osoba poskytující stravovací služby (dále jen „zařízení nezapsané do rejstříku“) a stravu vydávají pracovníci vyvařujícího subjektu (jde o náhradní stravování).

Za zrušené zařízení školního stravování nebo zařízení s přerušenou činností (zařízení mimo provoz) správní úřad nebo zřizovatel předloží výkaz, pouze pokud existují údaje za uplynulý školní rok, kde uvede:

- IZO + pořadové číslo části
- položky v záhlaví: kód rozlišení, kód určující o jaké zařízení se jedná
- příznak, že zařízení není aktivní
- oddíl III, sl. 2 a 4

Pokud došlo ke sloučení zařízení s jiným zařízením (subjektem), vyplní údaje za uplynulý školní rok na svém výkaze tato nástupnická organizace.

Výkaz za zrušené náhradní stravování se nevyplňuje.

Předkládací cesta výkazu:

Ředitelství zařízení odešle výkaz v elektronické podobě nejpozději do 12. 11. 2018. Následně zašle na vědomí zpracovatelskému místu i výpis dat potvrzený ředitelem/kou zařízení.

Metodické poznámky k vyplňování a kontrolám výkazu

1. Ředitelství vyplní a odešle tolik výkazů Z 17-01, kolik odloučených pracovišť zapsaných v rejstříku poskytuje služby školního stravování a při jiném organizačním uspořádání by mohla být zapsána v rejstříku jako zařízení školního stravování (tomu musí odpovídat tlačítka v pořizovacím programu na stránce ředitelství).

2. **Kód, určující o jaké zařízení školního stravování se jedná, musí být vždy v souladu s typem školního zařízení/odloučeného pracoviště uvedeným v pracovním souboru rejstříku.** V případě, že typ uvedený v rejstříku neodpovídá skutečnosti, je třeba zajistit neprodleně nápravu prostřednictvím příslušného krajského úřadu (zařízení zřizovaná církvemi a náboženskými společnostmi a zařízení zřizovaná ústředními orgány státní správy prostřednictvím MŠMT). V případě, že došlo ke změně typu zařízení např. z jídelny na výdejnu, je nutné požádat o výmaz stávajícího zařízení a zápis nového.

3. **Vykazování stravníci:** Rozumí se děti, žáci a studenti, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zabezpečení nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb. Stravníci se v oddíle I a II rozvedou do řádků podle toho, z jaké školy nebo zařízení jsou a do sloupců 3 - 7 podle toho, jaká jídla odebírají ve vykazujícím zařízení nebo jaká jídla jsou pro ně odvážena do výdejen a současně na ně mají nárok podle § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Ostatní pravidelně stravovaní, řádek 0113: Rozumí se všichni ostatní pravidelně stravovaní vč. pracovníků škol, žáků, kteří studují v jazykových školách v jednoletých denních pomaturitních kurzech, i ostatní „cizí“ stravovaní, kteří se stravují nebo odebírají stravu ve vykazující školní jídelně nebo školní jídelně - výdejně (odloučeném pracovišti). Vykazují se zde i žáci, kteří odebírají stravu nad rámec § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Řádek 0114: Vykazují se všichni **aktivní** pracovníci škol a školských zařízení bez ohledu na to, zda jsou pracovníky vykazujícího právního subjektu či nikoli.

Řádek 0114a: Uvedou se všichni **aktivní** pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci škol a školských zařízení vykazujícího právního subjektu z řádku 0114, (tj. vlastní zaměstnanci).

Vývařovny: Pokud vlastní zaměstnanci vývařovny odebírají stravu přímo ve vývařovně, uvedou se v oddíle I v ř. 0113 až 0115 a jim vydaná jídla v oddíle III, sl. 2 až 3a. Jiné stravované (strávníky v ř. 0101 až 0112 ani ostatní stravované v ř. 0113) vývařovna neuvádí, tzn. údaje v řádcích 0113 až 0115 v oddíle I budou shodné.

4. Oddíl III, sl. 3a, 5a: Ve všech řádcích se vykážou jídla vydaná/uvařená v rámci školního stravování a závodního stravování vlastních zaměstnanců, tj. jídla vydaná/uvařená dětem, žákům, studentům vykázaným v ř. 0101 a 0202 a pracovníkům škol a školských zařízení, kterým vykazující právní subjekt přispívá na závodní stravování.

5. Dietní stravování: údaje o dietním stravování bez ohledu na druh diety jsou uvedeny v oddíle I, ř. 0101a (z celkového počtu strávníků z ř. 0101 se uvede počet strávníků, kteří jsou zapsáni k odběru dietní stravy), v oddíle II, ř. 0202a (z celkového počtu strávníků z ř. 0202 jimž je odvážena strava, se uvede počet strávníků, kterým je odvážena dietní strava) a v oddíle III, sl. 3b (počet vydaných dietních jídel z celkového počtu jídel vydaných strávníkům uvedeným ve sl. 3a v říjnu) a sl. 5b (počet uvařených dietních jídel z celkového počtu jídel uvařených pro strávníky uvedené ve sl. 5a v říjnu).

6. V oddíle V se zadává IZO a číslo části školy (odloučeného pracoviště školy) buď přímo do tabulky „Vložit další záznam: Volba hodnot“ – v tom případě se v tabulce „Vložit další záznam: Volba hodnot“ zapíše příslušné IZO a číslo části a pokračuje se vyplněním údajů v tabulce „Vložení hodnot“ nebo prostřednictvím vyhledávače - tlačítko „Najdi IZO“. Po zadání alespoň jednoho vyhledávacího parametru se nabídne k výběru seznam odpovídajících škol. Ve výjimečném případě, kdy strávníci jsou umístěni v zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo pro preventivní péči (dětský domov, dětský domov se školou, výchovný ústav, diagnostický ústav, středisko výchovné péče) a nenavštěvují žádnou školu, lze zapsat IZO tohoto zařízení. Po vyplnění počtu strávníků ze zvolené (zadané) školy v tabulce „Vložení hodnot“ lze pokračovat tlačítkem „Uložení a kontrola“. Pokud jsou údaje uvedeny správně, zobrazí se v tabulce v horní části obrazovky řádek doplněný o údaje z rejstříku (označení a adresa školy, kód druhu školy a kód jejího zřizovatele). V oddíle V se vyplní tolik řádků, z kolika škol (odloučených pracovišť) jsou strávníci stravující se v daném zařízení. **Pokud se na výkaze nevyplňuje oddíl V (jedná se o vývařovnu nebo zařízení školního stravování mimo provoz), je nutné na stránce tohoto oddílu zaškrtnout políčko „Oddíl se nevyplňuje“,** které je umístěno mezi záhlavím oddílu a tabulkou „Vložit další záznam: Volba hodnot“. Následně se program automaticky vrátí na stránku výkazu s nabídkou oddílů a příslušný oddíl se označí jako vyplněný a zkontrolovaný, tj. zeleně. Totéž platí, i pokud se na výkaze nevyplňuje oddíl VII (strava se nedováží/neodváží ze/do zařízení zapsaného do rejstříku nebo se jedná o výkaz za zařízení mimo provoz nebo za náhradní stravování).

7. V oddíle VII se zadává IZO a číslo části odloučeného pracoviště, odkud nebo kam se jídlo dováží nebo odváží – v tom případě se v tabulce „Vložit další záznam: Volba hodnot“ zapíše příslušné IZO a číslo části, v případě odvozu jídla se zaškrtnou příslušné políčko a pokračuje se vyplněním údajů v tabulce „Vložení hodnot“, nebo lze použít tlačítko „Najdi IZO“. Po zadání alespoň jednoho vyhledávacího parametru se nabídne k výběru seznam odpovídajících zařízení. Po vyplnění údajů v tabulce „Vložení hodnot“ lze pokračovat tlačítkem „Uložení a kontrola“. Pokud jsou údaje uvedeny správně, zobrazí se v tabulce v horní části obrazovky. Zároveň se u vloženého řádku zobrazí zelené kolečko a nabídne se tlačítko „Kontrola oddílu“ a tlačítko „Zpět na výkaz“.

8. Zařízení školního stravování v ekonomickém pronájmu: Pronajímá-li obec jako zřizovatel zařízení soukromé fyzické či právnické osobě, mělo by toto zařízení být v rejstříku vedeno jako soukromé, nikoli jako obecní. Pokud zařízení nebylo takto v rejstříku ošetřeno, vykáže se jako náhradní stravování se všemi důsledky, neuvádějí se pracovníci ani cizí strážníci.

9. Příprava stravy ve výdejně: Výdejna může sama připravovat doplňková jídla. V takovém případě vyplní v oddíle III i sl. 4 až 5b, ř. 0303 až 0306.

10. Vyplnění ř. 0405 v oddíle IV: Započítají se další pracovníci zajišťující činnost zařízení školního stravování neuvedení v ř. 0401a až 0404, např. nutriční terapeuti, provozní zaměstnanci, pracovníci dohledu nad žáky, uklízečky (bez ohledu na to, zda pro výkon své činnosti potřebují zdravotní průkaz či nikoli), apod.

11. Pokud je vykazující jednotka k rozhodnému datu krátkodobě mimo provoz (např. z důvodu probíhající opravy apod.) a bude ve školním roce 2018/2019 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní výkaz jako kterékoliv jiné aktivní zařízení. Počty vydaných a uvařených jídel v oddíle III budou vyplněny podle skutečnosti, tj. na výkaze za to zařízení, kde byly skutečně uvařeny a vydány. Ostatní údaje (počty strážníků, počty pracovníků apod.) vyplní vykazující zařízení (které je momentálně mimo provoz) – **tyto údaje nesmí být vykázány duplicitně.**

12. Oddíl VII musí být vyplněn vždy, když zařízení odváží/dováží jídla do/ze zařízení školního stravování zapsaného do rejstříku. Úhrn údajů musí u vyvažujícího právního subjektu, který jídla odváží do výdejen zapsaných v rejstříku, odpovídat údajům z oddílu II, ř. 0201, u výdejny by měl odpovídat údaj v oddíle I, ř. 0115.

Číselníky

Číselník kódu rozlišení zařízení:

- 1 zařízení školního stravování (nepřipadá-li v úvahu kód 2, 3 nebo 9)
- 2 zařízení školního stravování při školském ubytovacím zařízení
- 3 zařízení školního stravování při školském zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo pro preventivně výchovnou péči
- 9 náhradní stravování

Číselník funkce zařízení:

- 0 výdejna dovážející stravu ze zařízení zapsaného do rejstříku
- 1 školní jídelna (příprava i výdej jídel)
- 2 vývařovna (pouze příprava jídel, výdej probíhá v jiných provozovnách, připouští se výdej jídel vlastním zaměstnancům)
- 3 výdejna dovážející stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku

Číselník zřizovatelů:

- 1 státní správa ve školství (MŠMT)
- 2 obec, dobrovolný svazek obcí**
- 3 jiný ústřední orgán státní správy než MŠMT**
- 5 privátní sektor (zahrnuje se sem i družstvo, nadace, státní podnik, občanské sdružení ap.)**
- 6 církev, náboženská společnost**
- 7 kraj**

Kód zřizovatele 1 uvádějí pouze zařízení školního stravování škol a zařízení zřizovaných MŠMT, které odevzdávají výkaz přímo oddělení statistických zjišťování a podpory sběru dat MŠMT. Většinou jde o internátní jídelny v zařízeních pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy nebo v zařízeních pro preventivně výchovnou péči, výjimečně o zařízení školního stravování speciálních škol.

Číselník typů školských zařízení užívaných při zpracování:

- L11 školní jídelna (zařízení s vývařovnou i výdejnou, úplná školní jídelna)
- L12 školní jídelna – vývařovna
- L13 školní jídelna – výdejna

L19 náhradní stravování (smluvní stravování žáků v jídelnách škol jiných resortů, v menzách vysokých škol, v restauracích, závodních jídelnách ap.)

Pečlivě čtěte pokyny a vysvětlivky k výkazu a pečlivě výkaz vyplňte. Údaje slouží jako podklad pro normativní rozpis přímých nákladů na školské služby pro období dalšího kalendářního roku.

- 0101 až 0112: Uvádějí se strávníci, tj. děti, žáci, studenti a další osoby, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zaopatření nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb podle § 1 odst. 1 vyhlášky. Konzumace doplňkových jídel připravovaných nad rozsah stanovený v § 4 vyhlášky se zde nevykazuje – viz sl. 4 a 5.
- Sl. 5a: Ve všech řádcích se vykážou jídla uvařená/připravená v rámci školního stravování a závodního stravování vlastních zaměstnanců, tj. pro strávníky uvedené v ř. 0101 a pro stravované uvedené v ř. 0114a (pokud zaměstnavatel na toto stravování přispívá) a pro strávníky v ř. 0202. Uvádějí se i jídla určená pro stravované zaměstnance z ř. 0201, jedná-li se o výdejnu téhož právního subjektu, pokud zaměstnavatel na toto stravování přispívá.
- Sl. 5b: Vykážou se jídla (zahrnutá rovněž do sl. 5a) uvařená/připravená v režimu dietního stravování výhradně v rámci školního stravování dětí, žáků a studentů.
- Doplňková jídla připravovaná/vydávaná nad rozsah stanovený v § 4 vyhlášky (např. přesnídávky pro žáky ZŠ apod.) se ve sl. 3a, 5a nevykazují, budou vykázána pouze ve sl. 2, 3, 4 a 5.
- Pokud školní jídelna veškeré jídlo, které sama připravuje, rovněž sama vydává (žádná jídla nedovází ani neodvází do výdejen), měly by se shodovat údaje ve sloupcích 3 a 5, totéž platí i pro dvojice sloupců 3a a 5a a 3b a 5b.
- Podrobné informace naleznete na webových stránkách MŠMT ČR: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/vykonove-vykazy-rady-s-z-r-1>,
- Přihlášení do systému sběru dat probíhá na adrese <https://sberdat.uiv.cz/login>

Ad 2)

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, 160/2018 pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních

Ve Sbírce zákonů byla pod číslem 160/2018 Sb. zveřejněna novela vyhlášky č. 282/2016 Sb.

Vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2018 1. 9. 2018.

Novela vyhlášky původní znění dotčeného předpisu zmírňuje. Úpravy se týkají především limitů obsahu tuku, cukrů a soli v jednotlivých potravinách a potravinářských výrobcích. Odůvodněním aktualizace a změn jsou dosud přísně nastavené požadavky u vyhlášky č. 282/2016 Sb., které plní zejména základní školy od září 2017 a kvůli kterým bylo možné nabízet a prodávat velmi omezený sortiment potravin ve školních bufetech, kantýnách, automatech a v doplňkovém prodeji na školách. Z novely vyhlášky teď vyplývá, že školní bufety, kantýny, automaty a školní doplňkový prodej bude moci rozšířit svoji nabídku sortimentu potravin a potravinářských výrobků pro žáky, a to od začátku školního roku 2018/2019.

Změny vyplývající z novely vyhlášky:

1. V § 2 Požadavky na potraviny nově přibyl v odstavci 1 bod d), který definuje, že ve školách a školských zařízeních **lze nabízet k prodeji, prodávat potraviny, které nejsou upraveny smažením a grilováním**. Cílem tohoto požadavku na technologickou úpravu potravin je vyloučit z nabídky potraviny upravené smažením a grilováním.

2. Dále v §2 v odstavci 2 byl naopak **vynechán požadavek „bez přidaného cukru“** pro ovocné a zeleninové šťávy a nektary, který nově umožní prodej doslazovaných ovocných šťáv.

3. V příloze vyhlášky, která stanoví konkrétní požadavky na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních, došlo k několika změnám:

- Zmírněné omezení pro oleje a tuky.
- U zpracovaného ovoce a zeleniny se snížil limit na obsah cukru z původního 1g cukru/100g na „bez přídavku cukru“.
- U masných výrobků nebo výrobků z vajec a dále u výrobků z produktů rybolovu a akvakultury se navýšila nejvyšší přípustná hodnota soli z původních 1,5 g na 2,1 g/100g potraviny. U masných výrobků nebo výrobků z vajec byl vypuštěn limit na maximálně 3,0 g přidaného cukru.
- U ochucených a neochucených mléčných výrobků, konkrétně u tvarohů se navýšil limit pro tuky z původních 5g na 10 g/100 g potraviny, dále se navýšil limit u sýrů z 2,0 g soli na 2,5 g/100g potraviny.
- Změna výše limitů také u mlýnských obilných a pekařských výrobků: u jemného pečiva se navýšil limit pro tuky a cukry z původních 10,0 g resp. 15,0 g na 15,0 g resp. 20,0 na 100 g, dále došlo k navýšení limitu tuku u chleba (z 5,0 g na 10,0 g/100 g potraviny) a limitu tuku (z 5,0 g na 8,2 g) a soli (z 1,5 g na 2,0 g) u běžného pečiva. Došlo k omezení obsahu cukru u běžného pečiva z 8,0 na 5,0 g/100 g potraviny.
- Byla zrušena kategorie „obložené pekařské výrobky bez obsahu majonézy, dresinků, hořčice a kečupu“ a formulována kategorie nová s označením „balené i nebalené obložené pekařské výrobky“, která připouští omezenou míru použití majonéz, dresinků, hořčice, kečupů, olejů a tuků. Nepřipouští nabízení majonéz, dresinků, hořčice, kečupu, olejů a tuků pro účel dochucení zakoupených výrobků samotným spotřebitelem v místě prodeje.
- Zvýšil se limit pro cukry u nealkoholických nápojů ze 4 g na 5 g/100 ml.

Zdroj: Jídelny. CZ, Sběrka zákonů č.160/2018, částka 83.

Ad 3)

Nařízení vlády č. 128/2018 Sb.

Od školního roku 2018/2019 už nebudou mléčné produkty odebírat střední školy. Záměrem je posílit rozpočet ve prospěch žáků základních škol. Projekt, který má v České republice dlouhodobou tradici, administruje platební agentura Státní zemědělský intervenční fond.

Cílem školního projektu je „zatočit“ s nadbytečnými kilogramy u dětí, snížit deficit vápníku, vštípit školákům zdravé stravovací návyky a zvýšit odbyt mléka pro tuzemské zemědělce. Mléko do škol v ČR běží od roku 1999, tehdy jako podpůrný program pro zemědělství, od roku 2004 se přizpůsobil předpisům EU. Zájem o mléčné produkty přinesl především letošní školní rok. Ještě předloni mléčné výrobky v ČR odebíralo přibližně 300 tisíc žáků, v letošním školním roce už to bylo přes 900 tisíc školáků z téměř 4 tisíc škol.

Školní rok 2017/2018 odstartoval velké změny. Tou nejpodstatnější je, že konzumní mléko a neochucené mléčné výrobky začaly děti dostávat zdarma. Do té doby si totiž musely na

mléčné svačiny připlácet. V rámci zachování pestrosti v nabídce zůstaly i výrobky ochucené, na ty si ale žáci už musí přispívat. Mléčné svačiny zdarma spolu s navýšeným rozpočtem na celý projekt ovlivnily Mléko do škol natolik, že se počet zájemců ztrojnásobil. Zdarma mají školáci v rámci Mléka do škol nově také doprovodná vzdělávací opatření, což jsou například ochutnávky výrobků, exkurze na farmy, školní soutěže propagující mléko nebo třeba vzdělávací akce a materiály o produktech, zdravých stravovacích návycích a ochraně životního prostředí. Nabízený sortiment se rozrostl také o bio produkty.

Od září letošního školního roku má program „Mléko do škol“ další změny. Vláda novelizovala nařízení, kterým se školní projekt řídí. Do projektu už **nejsou zařazeny střední školy** jako doposud, aby se z ušetřených peněz, což je zhruba 48 milionů korun, mohl posílit finanční limit na žáky základních škol. Budování zdravých návyků se ukazuje jako smysluplnější zacílit především na školáky základních škol. V současné době je roční limit na žáka 307,50 Kč.

Projekt má i další změny. Například rozšíření mléčného sortimentu o skyr, což je tradiční islandský mléčný výrobek plný bílkovin podobný hustému jogurtu. Další novinkou je členění konzumního mléka podle jeho tučnosti na polotučné a plnotučné. V rámci projektu je schváleno 105 mléčných výrobků, v příštím školním roce se mohou školáci těšit na dalších 31 „novinek“.

Zdroj: webové stránky SZIF

Ad 4)

Potravinová deprivace dětí a její snižování prostřednictvím bezúplatného školního stravování Specifický cíl

Hlavním cílem je zajistit dětem ze sociálně a ekonomicky slabých rodin pravidelnou kvalitní stravu ve školních jídelnách mateřských a základních škol (a víceletých gymnáziích) a vypěstovat u nich zdravé stravovací návyky.

Pomoc je určena dětem ve věku 3 – 15 let, které navštěvují mateřskou školu, základní školu nebo víceleté gymnázium a patří do okruhu společně posuzovaných osob pobírajících dávku pomoci v hmotné nouzi, přičemž platí, že:

- Zákonný zástupce dítěte je v hmotné nouzi;
- dítě by nemělo mít v průběhu podpořeného období (zpravidla jeden školní rok, ev. pololetí) neomluvené absence; omluvené absence by neměly překročit 10 %; v opačném případě nemusí dítě následující školní rok na podporu dosáhnout;
- dítě musí jídlo konzumovat ve školní jídelně.

Přínosy:

1. Pro děti - pravidelná kvalitní strava, předškolní příprava jako základ úspěšného začlenění dítěte do vzdělávacího systému, zapojení do hlavního vzdělávacího proudu, integrace mezi vrstevníky/spolužáky (nevydělování),
2. Pro školy - zlepšení školní docházky, účast dětí na odpoledních školních či zájmových aktivitách,
3. Pro kraj a obce - rovnoměrná distribuce žáků ze sociálně a ekonomicky slabých rodin mezi školy zmírnění sociálního vyloučení,
4. Pro OSPOD - uspokojení základních životních potřeb dítěte, další nástroj práce s rodinou
5. Pro úřad práce - přerušování reprodukce vzorců chování vedoucích v důsledku do evidence úřadu práce v nadcházející generaci,
6. Pro neziskové organizace - nástroj práce s rodinou, podmínka a motivace k dalším integračním aktivitám.

Spolupráce například s Women for Women, o.p.s.

V roce 2017 podepsalo MPSV memorandum o spolupráci s organizací Women for Women, která rovněž pomáhá nemajetným rodinám s placením školních obědů. Řada dětí totiž žije v rodinách, které nejsou zachyceny v systému státní pomoci (nesplňují podmínku pobírání dávek hmotné nouze), přesto je jejich sociální situace obtížná a náklady na obědy představují výraznou zátěž rodinného rozpočtu. Cílem spolupráce MPSV a Women for Women je vytvořit co nejefektivnější systém pomoci.

Informační leták MPSV - přepis:

Školní obědy pro děti v nouzi: Pro děti, jejichž rodičům finanční situace nedovoluje, aby zakoupili pro své děti obědy.

[Rodiče pobírají déle než 3 měsíce dávky v hmotné nouzi.](#)

Podmínky pro získání a udržení podpory

- Dítě je ve věku 3–15 let a navštěvuje mateřskou školu, základní školu či víceleté gymnázium;
- dítě má nárok na příspěvek na živobytí po dobu delší tří měsíců (patřilo do okruhu společně posuzovaných osob pro příspěvek na živobytí);
- školka/škola, kterou dítě navštěvuje, je zapojena do projektu;
- každá školní absence dítěte musí být řádně omluvena;
- dítě musí poskytnutou stravu konzumovat přímo v jídelně školky/školy.

Podmínky pro získání a udržení podpory

• Dítě je na základní škole; základním kritériem je, že se rodiče o děti starají, komunikují se školou a svou tíživou situací se snaží řešit; u těchto dětí jsou viditelné i jiné problémy.

Děti mnohdy do školy nenosí ani svačinu, popř. velmi skromnou, nemohou se účastnit třídních či školních aktivit, atd.

Ostatní je vždy individuálně řešeno při rozhovorech v rámci schvalování žádosti.

- Pro projekt není rozhodujícím kritériem pobírání dávek hmotné nouze.
- V době nemoci apod. je třeba obědy řádně odhlašovat.

Dopady podpory

Děti mají více energie, více chuti se učit a lépe se začleňují do kolektivu. Zlepšuje se školní docházka podpořených dětí a zvyšuje se jejich účast na odpoledních zájmových a volnočasových aktivitách.

Bližší informace: www.fead.mpsv.cz

Bližší informace: www.obedyprodeti.cz

Kontakty: info@obedyprodeti.cz

tel.: +420 222 269 840

www.facebook.com/obedyprodeti

Zdroj: MPSV

Poslední aktualizace: 4. 6. 2018

Ad 5) MPSV vydalo „Úspornou kuchařku“

Tisková zpráva

Praha, 19. června 2018

Ministerstvo práce a sociálních věcí dlouhodobě podporuje lidi v nouzi dodávkami potravin či základních hygienických potřeb. V rámci projektů „Potravinová a materiální pomoc nejchudším osobám I a II“ financovaných z EU byla rozdána pomoc za téměř 200 mil. Kč. Nyní ministerstvo vydalo Úspornou kuchařku. Ta má například lidem bez domova či matkám v azylových domech (tedy příjemcům pomoci) ukázat, jak z rozdávaných potravin **připravit co nejpěstřejší škálu pokrmů a zároveň suroviny hospodárně využít.**

Nápad na vznik Úsporné Kuchařky vzešel od těch, kteří pomoc potřebným rozdávají. Kuchařka, která vyšla v nákladu 3300 ks, obsahuje recepty na polévky, hlavní jídla, sladká jídla i pomazánky. Jsou zde také nejrůznější tipy a triky, třeba na to, jak skladovat zeleninu či ovoce, aby co nejdéle vydrželo, nebo které suroviny ukládat do horních pater ledničky a které naopak dolů.

Na tvorbě kuchařky se podílela Slezská diakonie, Institut cirkulární ekonomiky, Sekce výživy a nutriční péče i lidé z iniciativy Zachraň jídlo. Různé kombinace potravin totiž přinášejí nejen pestrost, ale také zajistí jejich lepší využití, čímž se zamezí plýtvání.

Příjemci potravinové pomoci jsou často maminky s dětmi v azylových domech nebo lidé bez domova. Kuchařku dostanou zdarma při odběru potravin v charitativních organizacích. MPSV kromě Slezské diakonie v této oblasti spolupracuje s Charitou ČR, Nadějí, Diakonií SKP ČCE, Diakonií Církve bratrské, 11 potravinovými bankami a městem Jindřichův Hradec.

Lidé v nouzi dostávají základní potraviny (masové konzervy, těstoviny, rýži, cukr, olej, mouku, kojenecké výživy či přesnídávky pro děti apod.), hygienické potřeby (zubní kartáčky, pasty, šampóny, mýdla atd.), domácí potřeby (nádobí) či ošacení (šály a čepice v zimě apod.).

MPSV v rámci projektů „Potravinová a materiální pomoc nejchudším osobám I a II“ dosud rozdalo 1 652 tun potravin za 103 milionů korun, hygienické potřeby v hodnotě 52 milionů korun, domácí potřeby za 8 milionů korun a textil za přibližně 12 milionů korun. Projekty jsou financované z Fondu evropské pomoci nejchudším osobám (FEAD) a ze státního rozpočtu. Jsou zaměřeny na osoby bez domova, osoby ohrožené ztrátou bydlení, materiálně deprivované rodiny s dětmi, neúplné rodiny s nízkou pracovní intenzitou a další osoby ve vážné sociální nouzi. Zdroj: tiskový mluvčí MPSV

Poznámka

V kuchařce jsou využívány v hojné míře luštěniny, pro přípravu pokrmů při samotném vaření je používán především olej. Tiskovina obsahuje rady pro uskladnění a zpracování potravin. Pro danou skupinu užitečné rady, zvláště když někdo nemá zkušenosti s vařením. Nepohoršuje ani recept na vývar ze zeleninových zbytků. V zahraničních kuchařkách a starých receptech se úsporné recepty objevují.

„Chlebová buchta s čokoládou“ se dříve připravovala z bílého pečiva (veka, dnes toastový chléb) v mírné obměně např. v lázeňských domech jako moučník. „Strouhankové noky“ jako příkrm k zelenině nebo jako vložka do polévek také běžně k použití.

https://www.mpsv.cz/files/clanky/33585/Usporna_kucharka.pdf

Ad 6) **Receptury dětských pokrmů pro kojence, batolata, předškolní a školní věk**

Společnost pro výživu, z.s. ve spolupráci s výživaservisem, s.r.o. vydává první vydání knihy receptů dětských pokrmů vhodných pro kojence, batolata, předškolní a školní děti (250stran). Autorka: Bc. Marieta Balíková, recenzenti: Alena Pařízková NT, MUDr. Petr Tláškal, CSc. Předmluvu Psychologický a výchovný význam stravování v mateřské škole napsala paní doc. PhDr. Slávka Fraňková, DrSc.

Knihy zahrnuje obecné informace týkající se výživy dětí časného věku, a dále vlastní receptury. Konkrétně polévky a zavářky, masitá i bezmasá jídla, bezmasé pokrmy slané, bezmasé pokrmy sladké, pokrmy z ryb, pokrmy polomasité, pokrmy z drůbeže, pomazánky, saláty, přílohy.

Z praktických důvodů je každá receptura uvedena na zvláštním listě a listy jsou uspořádány do kroužkového bloku. Každá receptura je doplněna propočtem nutričních hodnot v 1 porci pokrmu, což bude velkým pomocníkem při orientaci o plnění výživových doporučení a při sestavování jídelníčků.

Prodej a distribuci zajišťuje SEND Předplatné s.r.o.

Zdroj: <http://www.vyzivapol.cz/receptury-detskych-pokrmu/>

Nový receptář pro celodenní stravování dětí v mateřské škole s názvem Přesnídávky, obědy a svačinky – receptury pro mateřské školy.

Knihy je plná rozmanitých receptur vhodných pro malé strávníky mateřských škol, ale i jídelny základních škol si v receptáři najdou recepty, které budou chutnat jejich žákům.

Obsahuje 267 nových a v praxi školních jídel odzkoušených receptur pro celodenní stravování dětí MŠ, ale nejen jich.

- Receptury prošly přísnou revizí nutriční terapeutky a navíc byly upraveny také pro potřeby stravování dvouletých dětí.

- Kromě receptur kniha obsahuje i ucelený výklad k přípravě stravy malých dětí s přihlédnutím k potřebám stravování dětí dvouletých a hlavně mnoho praktických rad, které pomohou pokrmy pro dvouleté děti připravovat.
- Receptář je přizpůsoben zásadám Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví, upřednostňuje čerstvé nebo zmražené potraviny, a naopak vyhýbá se sterilovaným potravinám a uzeninám.
- V knize jsou zařazeny i méně tradiční pokrmy, nápoje a technologické postupy, např. pomazánky a polévky z pečené zeleniny, smoothie, citronády aj.
- Jako bonus jsou hlavní pokrmy doplněny návrhy vhodných příloh či doplňků.
- S využitím receptur z tohoto receptáře je možné sestavit až dva měsíční jídelní lístky.

Autoři Receptury pocházejí z cca 25 jídelen MŠ a ZŠ z celé České republiky a všechny byly odzkoušeny v praxi.

Skladba receptáře

Receptář se skládá z celkem 17 kategorií pokrmů s těmito počty receptur:

Přesnídávky slané	35
Přesnídávky sladké	16
Polévky	44
Hlavní pokrmy – vepřové maso	9
Hlavní pokrmy – hovězí maso	6
Hlavní pokrmy – drůbeží a králičí maso	17
Hlavní pokrmy – ryby	14
Hlavní pokrmy polomasité	17
Hlavní pokrmy zeleninové	11
Hlavní pokrmy bezmasé slané	16
Hlavní pokrmy bezmasé sladké	13
Hlavní pokrmy luštěninové	11
Přílohy	19
Omáčky	7
Zeleninové saláty	9
Moučníky	15
Nápoje	8

Ad 7) [Organizace školního roku – Školský portál Krajského úřadu Kraje Vysočina](https://www.kr-vysocina.cz/skolsky-portal.asp?p1=1013)

<https://www.kr-vysocina.cz/skolsky-portal.asp?p1=1013>

Ad 8) [Přehled vybraných právních předpisů za rok 2018](#)

[180/2016 Sb.](#)

Účinnost od: 01.01.2018

Zákon, 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

(Mění [110/1997 Sb.](#))

[341/2017 Sb.](#)

Účinnost od: 01.01.2018

Nařízení vlády o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě

[399/2017 Sb.](#)

Účinnost od: 01.01.2018

Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 222/2010 Sb., o katalogu prací ve veřejných službách a správě, nařízení vlády č. 302/2014 Sb., o katalogu správních činností, a nařízení vlády č. 104/2005 Sb., kterým se stanoví

catalog činností v bezpečnostních sborech, ve znění pozdějších předpisů
(Mění [222/2010 Sb.](#); Mění [302/2014 Sb.](#); Mění [104/2005 Sb.](#))

[416/2017 Sb.](#)

Účinnost od: 01.01.2018

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění vyhlášky č. 270/2017 Sb.

(Mění [27/2016 Sb.](#))

[151/2018 Sb.](#)

Účinnost od: 01.09.2018

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, a vyhláška č. 280/2016 Sb., kterou se mění vyhláška č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů, a některé další vyhlášky

(Mění [14/2005 Sb.](#); Mění [280/2016 Sb.](#))

[145/2018 Sb.](#)

Účinnost od: 01.09.2018

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání a vzdělávání v konzervatoři, ve znění pozdějších předpisů

(Mění [13/2005 Sb.](#))

[140/2018 Sb.](#)

Účinnost od: 01. 09. 2018

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 48/2005 Sb., o základním vzdělávání a některých náležitostech plnění povinné školní docházky, ve znění pozdějších předpisů

(Mění [48/2005 Sb.](#))

[270/2017 Sb.](#)

Účinnost od: 01. 09. 2018

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných

(Mění [27/2016 Sb.](#))

[101/2017 Sb.](#)

Účinnost od: 01. 09. 2018

Zákon, kterým se mění zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů

(Mění [561/2004 Sb.](#))

[178/2016 Sb.](#)

Účinnost od: 01. 09. 2018

Zákon, kterým se mění zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a zákon č. 200/1990 Sb., o přestupcích, ve znění pozdějších předpisů

(Mění [561/2004 Sb.](#))

[123/2018 Sb.](#)

Účinnost od: 01. 09. 2018

Nařízení vlády o stanovení maximálního počtu hodin výuky financovaného ze státního rozpočtu pro základní školu, střední školu a konzervatoř zřizovanou krajem, obcí nebo svazkem obcí

[128/2018 Sb.](#)

Účinnost od: 01. 07. 2018

Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 74/2017 Sb., o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na dodávky ovoce, zeleniny, mléka a výrobků z nich do škol a o změně některých souvisejících nařízení vlády

(Mění [74/2017 Sb.](#))

[70/2018 Sb.](#)

Účinnost od: 27. 04. 2018

Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů

(Mění [252/2004 Sb.](#))

Ad 9) Pitná voda, horko a ochranné nápoje při práci

70/2018 Sb. Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 252/2004 Sb., kterou se stanoví hygienické požadavky na pitnou a teplou vodu a četnost a rozsah kontroly pitné vody, ve znění pozdějších předpisů

Pitná voda

Pitná voda je nejpřísněji kontrolovanou poživatinou. Požadavky, které jsou pro ni stanoveny zákonem 258/2000 o veřejném zdraví a prováděcí vyhláškou 252/2004, musí být dodrženy od zdroje po kohoutek v domácnosti. Byly sjednoceny požadavky na pitnou vodu vodovodní i

ze studní. I teplá voda, pokud její přívod nemůže být oddělený, musí být vyrobena z pitné vody (musí být zdravotně nezávadná).

Kvalita pitné vody se kontroluje na mnoha náhodně vybraných a obměňovaných místech. Spotřebitel by měl odběr vzorku umožnit. Každý občan má právo vyžádat si od vodárny údaje o kvalitě vody podle posledního rozboru.

Dodavatel vody musí informovat spotřebitele o případném zákazu nebo omezení použití pitné vody, a to i v případě, že voda dočasně nevyhovuje stanoveným požadavkům, ač ještě neohrožuje zdraví (v případech nepatrného překročení limitů). Je-li nevyhovující kvalita vody způsobena vnitřním rozvodem, je uživatel informován, jaké má přijmout nápravné opatření.

Rozvod vody (i vnitřní) musí být ze zdravotně nezávadných materiálů a konstruován podle správných technických zásad, musí být správně udržován.

Při delší stagnaci v potrubí může voda ztrácet kvalitu, takže se doporučuje k pití a vaření používat až vodu po odpuštění. Teplá voda, ačkoli musí být z pitné vody, není určena k pití či vaření.

Pitná a teplá voda nesmí obsahovat mikroorganismy, parazity a látky jakéhokoliv druhu v počtu nebo koncentraci, které by mohly **ohrozit veřejné zdraví**. Tento požadavek platí obecně a navíc pro některé škodliviny jsou stanoveny mezní limity. Zvláštním předpisem jsou vymezeny i radiologické ukazatele jakosti pitné vody.

Některé vybrané limitní hodnoty stanovené vyhláškou č 252/2004 Sb.

Mikrobiologické parametry	ve 100 ml
Escherichia coli, enterokoky, koliformní bakterie	0
Clostridium perfringens*	0
Chemické parametry	v 1 l
dusitany	0,50 mg
dusičnany	50 mg
fluoridy	1,5 mg
pesticidy – jednotlivě	0,10 µg
- celkem	0,50 µg
olovo	10 µg
kadmium	5 µg
rtuť	1,0 µg
měď	1,0 mg
arsen	10 µg
nikl	20 µg
akrylamid	0,1 µg
benzo(a)pyren	0,010 µg
PAU	0,10 µg

Pokud jde o **dusičnany**, dosahuje-li jejich obsah limitního množství, stává se voda pro člověka jejich hlavním přijímaným zdrojem. Při nízkém obsahu dusičnanů v pitné vodě (kolem 10 mg/l) je pro člověka hlavním zdrojem kontaminace zelenina. U obyvatel ČR zásobovaných z veřejných vodovodů činí příjem dusičnanů z pitné vody asi čtvrtinu jejich celkového odhadovaného příjmu.

Pro různé typy **balené vody** (přírodní minerální, pramenitou, kojeneckou a pitnou) jsou vyhláškou 275/2004 stanoveny rozdílné požadavky na složení, způsob úpravy a označování.

Povinnosti zaměstnavatele a pracovní podmínky zaměstnanců při vysokých teplotách vymezuje v obecné rovině zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů, a konkretizuje je nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů. Ministerstvo zdravotnictví (MZ) zpracovalo k danému tématu věcný vysvětlující text. [Zátěž teplem při práci – informační text](#)

[Ministerstva zdravotnictví](http://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/horko-a-ochranne-napoj) - text je k dispozici i na internetových stránkách MZ – Ministerstvo zdravotnictví na svých internetových stránkách současně publikuje obdobné informace v přehledném **textu nazvaném „Horko a ochranné nápoje při práci“** <http://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/horko-a-ochranne-napoj> **aktuální znění nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci.**

Zdroj:[http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/publikace-a-dokumenty/odborne-publikace /](http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/publikace-a-dokumenty/odborne-publikace/)

Ad 10) **Regionální potravina**

V Kraji Vysočina přibýlo devět nových produktů, které mohou nosit známku kvality Regionální potravina. „Za každou z devíti ustálených kategorií byly vybrány TOP výrobky výjimečných kvalit, které pocházejí svými surovinami i výrobou přímo z regionu. O značku se letos ucházelo celkem 66 produktů od 22 výrobců. Hodnotitelská komise se skládala z osmi členů. Tvořili ji zástupci Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy ČR, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR.

Značku Regionální potravina získávají každoročně nejkvalitnější zemědělské nebo potravinářské výrobky, které zvítězí v krajských soutěžích. Jedná se o produkty vyrobené v konkrétním regionu, což je základní podmínka soutěže. Zároveň i podíl místních surovin je stanoven nejméně na 70 procent, hlavní surovina přitom musí být stoprocentně tuzemského původu. Výrobky musí mít pevnou vazbu k regionu, obvykle se jedná o krajové speciality. Značku kvality v krajských soutěžích získají nejlepší potraviny od malých a středních regionálních výrobců. Vítězné produkty mají tradiční českou recepturu a podíl místních surovin je v nich minimálně 70 %. Čerstvost, dobrá chuť a kvalitní složení jsou jejich charakteristické rysy. Za spotřebiteli necestují stovky kilometrů, ale vzdálenosti mezi firmami a obchody jsou krátké a tím pádem i ekologické. Soutěží se v devíti kategoriích, v každé může zvítězit jen jediný výrobek.

K udělení značky Regionální potravina Kraje Vysočina 2018 navrhla hodnotitelská komise následujících devět výrobků:

Kategorie:	Výrobek a výrobce:
Masné výrobky tepelně opracované	Babiččina paštika Uzenářství a lahůdky Sláma s.r.o.
Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy	Náměšťská sušená klobása Alois Stloukal, Náměšť nad Oslavou
Sýry, včetně tvarohu	Eidamský SALÁMOVÝ SÝR 40% LACRUM Velké Meziříčí, s.r.o.
Mléčné výrobky ostatní	Jaroměřické Tradiční pomazánkové Šunka s osmaženou cibulkou Jaroměřická mlékárna, a.s.
Pekařské výrobky, včetně těstovin	Tyčinky Iněné Ing. Josef Elis, Velké Meziříčí
Cukrářské výrobky, včetně cukrovinek	Prosetínské trubičky Radka Maršálková Lontrasová, Prosetín
Alkoholické a nealkoholické nápoje	Medovina z Vysočiny – s příchutí Skořicová Jiří Sláma, Chlístov
Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě	Brambory konzumní Odrůda: ADÉLA AUTEX CZ s.r.o.
Ostatní	KMÍNOVÝ OLEJ Z PETRÁVČE Biogas Bohemia spol. s r.o.

Oceněné výrobky získávají právo zdarma **užívat značku** Regionální potravina po dobu **čtyř let** na obalu svého výrobku. V současné době spotřebitelé najdou značku u 418 produktů ze 13 regionů Čech a Moravy. Zdroj: tiskové odd. Kraje Vysočina

Ad 11) příloha <https://www.kr-vysocina.cz/bezpecne-a-nbsp-zdrave-ve-nbsp-skole/d-4091138/p1=3380>

Ad 12) příloha: www.bezpecnostpotravin.cz

Ad 13) **Asociace kuchařů a cukrářů ČR vyhláší 1. ročník soutěže pro kuchařky a kuchaře z mateřských škol, základních škol, nemocnic, domovů seniorů atp.**

Soutěž má 4 kategorie:

- Nejchutnější svačinky v mateřských školách
- Nejchutnější hlavní pokrm v základních školách
- Nejlepší racionální pokrm
- Nejlepší hlavní pokrm pro seniory 70+

Pro školní jídelny v České republice jsou určeny první dvě kategorie, které jsou volným pokračováním kulinářských soutěží.

Proč se soutěž koná:

Smyslem tohoto klání je ukázat, že kuchařky a kuchaři ve školních jídelnách mají co nabídnout a práce pro ně není jen každodenní rutinou, ale umí být i zajímavá a kreativní. Chtěli bychom prezentovat, že stravování ve školních jídelnách je na vysoké úrovni a pracovníci těchto zařízení umí připravit stravu nejen kvalitní, ale zároveň chutnou a atraktivní pro žáky.

V letošním roce je soutěž rozdělena zvlášť pro jídelny mateřských škol a zvlášť pro jídelny základních škol, není určena pro jídelny středních škol. Každá kategorie má své vlastní téma. V přihlašovacím formuláři si přihlašující vybere svou kategorii a do té vloží recepty.

Téma soutěže pro MŠ:

Kategorie: Nejchutnější svačinky v mateřských školách

Chutné, pestré a výživově hodnotné svačinky v MŠ

Podmínky účasti v soutěži:

1. Odkaz na přihlašovacím formulář bude zveřejněn 22. srpna 2018 zde a zájemci se mohou **přihlašovat do 15. října 2018**.
2. K vyplněné přihlášce se přiloží naskenovaný jídelní lístek, ze kterého bude patrné, že svačinky prezentované na soutěži jsou v MŠ opravdu podávány, a rovněž fotografie jednotlivých svačinek.
3. Svačinky musí být nanormovány na 10 porcí věkové kategorie 3–6 let, dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.
4. Cena za potraviny na přípravu jedné kompletní svačinky nesmí překročit **9 Kč**, dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.
5. Každá ŠJ zašle požadované údaje pro 3 kompletní svačinky (2 slané a 1 sladkou) – moderní, nutričně hodnotné, a hlavně oblíbené dětmi z jejich MŠ.
6. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
7. Praktická část soutěže se bude konat **10. listopadu 2018** a zúčastní se jí soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních 10 místech.

Téma soutěže pro ZŠ:

Kategorie: Nejchutnější hlavní pokrm v základních školách

Chutný a nutričně hodnotný hlavní pokrm

Podmínky účasti v soutěži:

1. Odkaz na přihlašovacím formulář bude zveřejněn 22. srpna 2018 zde a zájemci se mohou přihlašovat do **15. října 2018**.

2. K vyplněné přihlášce se přiloží naskenovaný jídelní lístek, ze kterého bude patrné, že pokrm prezentovaný na soutěži je v ZŠ opravdu podáván, a rovněž fotografie pokrmu.
3. Pokrm musí být nanormován na 10 porcí věkové kategorie strávníků 11–14 let, dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění platných předpisů.
4. Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit **25 Kč** (již poníženo o průměrnou cenu za polévku).
5. Každá ŠJ zašle požadované údaje pro hlavní pokrm – moderní, nutričně hodnotný, a hlavně oblíbený žáky v jejich ZŠ.
6. Finále soutěže se zúčastní dvoučlenný tým školní jídelny.
7. Praktická část soutěže se bude konat **10. listopadu 2018** a zúčastní se jí soutěžící, kteří se umístí v korespondenční soutěži na prvních 10 místech.

Forma a účast v soutěži:

Soutěž je dvoukolová:

- Korespondenční kolo probíhá od 22. 8. 2018 do 15. 10. 2018.
- Finálové kolo vaření se koná 10. 11. 2018 zúčastní se ho 10 nejlepších týmů z každé kategorie.

Zúčastnit se může školní jídelna mateřské nebo základní školy, zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení a provozovaná podle Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Finále

Proběhne v sobotu **10. listopadu v Praze** v Makro akademii ve Stodůlkách.

Týmy postupující do finále dostanou informaci k účasti emailem nejpozději do 31. 10. 2018.

Bc. Miroslav Kubec – prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR, kontinentální ředitel World Chefs pro centrální Evropu

Zdroj: Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Jidelny.cz

Ad 14) **Den mezinárodní kuchyně ve školních jídelnách je mezi školami velice oblíbený projekt, který školám přiblíží nejen jídelniček vybrané země, ale i její kulturu a školy zpravídlá projektem "žijí" celý týden. AŠJ připravuje Den mexické kuchyně ve školních jídelnách.**

První schůzka pro školní jídelnu a popřípadě učitele praktického vyučování v oboru kuchař, kuchař-číšník je 4. 10. 2018 v Makro Akademii v Praze:

Adresa: Jeremiášova 1249/7, 150 00, Praha-Stodůlky

Kontakty na MAKRO Akademii:

telefon: +420 226 777 100

e-mail: makroakademie@makro.cz

Za Kraj Vysočina byla vybrána Obchodní akademie, Vyšší odborná škola zdravotnická a Střední zdravotnická škola, Střední odborná škola služeb a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Jihlava, Karoliny Světlé 4428/2, 58601 Jihlava, ředitel příspěvkové organizace Mgr. Libor Fasora.

Ad 15) **Školní obědy vyžadují aktualizaci hodnocení i výživových norem - jinak se situace nezlepší**

Vydáno: 31. 8. 2018

Autor: SZÚ

Nová zdravotnická studie se opakovaně zabývala školními obědy.

Škola, to jsou i školní obědy. Pro orientaci - odhaduje se, že stát vloží do školních obědů přímou dotaci asi 8 miliard ročně. S náklady rodičů a souvisejícího servisu lze odhadnout celkový obrát na více než 15 miliard. To stojí za pozornost. Na školní obědy často zazní pochvaly, ale občas i kritika. Jestli dětem obědy chutnají či nikoli, to záleží na mnoha

faktorech. Ale hlavně na návyku z rodiny, prostředí, kolektivu dětí a zejména umění personálu jídelen. Nová zdravotnická studie se školními obědy opakovaně zabývala. Co zkoumala a jaké byly tentokrát cíle? Cíle studie byly dva - srovnat situaci mezi "nejlepšími" a "ostatními", náhodně vybranými jídelnami, ale současně poskytnout spolehlivou informaci, zda má dojít k aktualizaci "standardu nutriční adekvátnosti" školních obědů v předpisech. Co bylo zjištěno a co z toho plyne? Přečtěte si naši informaci!

Informace jsou dostupné na této adrese:

<https://spark.adobe.com/page/jBm2IM3Se8ozl/>

Zdroj: SZÚ J. Ruprich

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



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](#)

2018 -10 -17

Slouží pro potřebu školních jídelen v Kraji Vysočina