

Zpráva z porady vedoucích zařízení školního stravování – říjen 2019

ze dne 8. 10. 2019 pro okres Třebíč, 9. 10. 2019 pro okres Pelhřimov, 10. 10. 2019 pro okres Jihlava, 11. 10. 2019 pro okres Havlíčkův Brod a 17. 10. 2019 pro okres Žďár nad Sázavou

Přítomni: dle prezenčních listin.

Program:

1. Regionální potravina na Vysočině.
2. Kuchařská soutěž škol.
3. Soutěž o nejlepšího kuchaře společného stravování 2019.
4. Příklad dobré praxe.
5. Organizace školního roku 2019/20.
6. Informace MŠMT – dokumentace v listinné a elektronické podobě.
7. Nové předpisy pro oblast školství – výběr.
8. Sdělení ředitele krajského úřadu.
9. Ostatní (konference, projekty Ovoce a mléko do škol, bližší v příloze).
10. Sanitace kuchyní.
11. Výkaz Z17-01 o činnosti zařízení školního stravování.
12. Závěrečná zpráva nutriční úrovně školních obědů.
13. Virová onemocnění zažívacího traktu.
14. Salmonelózy.
15. Krajské speciality
16. Potravinová pomoc dětem v Kraji Vysočina.
17. Informace příspěvkovým organizacím zřízeným krajem.
18. SPV – výběr spotřebních norem, technologických postupů.

1. Značku Regionální potravina získalo na Vysočině dalších osm výrobků



Slanina, čerstvý sýr, smetanový zákys, žitný chléb, citronový řez, pivo z Chotěboře, meruňkový džem s levandulí a pražená solená tykev jsou další výrobky z Vysočiny, které se mohou pyšnit označením Regionální potravina. O logo, které je zárukou vysoké kvality, čerstvosti a regionální jedinečnosti, se letos na Vysočině ucházelo celkem 80 produktů od 24 výrobců. Největší zájem byl jako už tradičně o kategorii Ostatní.

Hodnotitelská komise složená ze zástupců Ministerstva zemědělství ČR, krajského úřadu, Státního zemědělského intervenčního fondu, Státní zemědělské a potravinářské inspekce, Státní veterinární správy, Agrární komory ČR a Potravinářské komory ČR hodnotí každoročně přihlášené produkty, které musí splňovat několik podmínek – musí být vyrobeny v daném regionu, a to z místních surovin, jejichž podíl je minimálně 70 %, hlavní surovina přitom musí být stoprocentně tuzemského původu. O značku Regionální potraviny se pravidelně soutěží v devíti kategoriích.

„Značka Regionální potravina znamená pro spotřebitele záruku, že výrobek vznikl v daném regionu a neputuje za nimi tisíce kilometrů ze zahraničí. Navíc je udělení loga formou podpory menších místních producentů, v jejichž výrobnách a provozovnách vznikají poctivé a mnohdy také netradiční dobroty,“ uvedl hejtman Kraje Vysočina Jiří Běhounek.

Více o soutěži naleznete na [webu Regionální potraviny](#).

Značka Regionální potravina Kraje Vysočina patří v roce 2019 těmto výrobkům:

Kategorie:

Masné výrobky tepelně opracované

Masné výrobky trvanlivé, tepelně neopracované, konzervy a polokonzervy

Sýry včetně tvarohu

Mléčné výrobky ostatní

Pekařské výrobky včetně těstovin

Cukrářské výrobky včetně cukrovinek

Alkoholické a nealkoholické nápoje

Ovoce a zelenina v čerstvé nebo zpracované formě

Ostatní

- zpráva zpracována z podkladů SZIF
- tisk@kr-vysocina.cz

2. Měsíce příprav předchází podzimní světové kuchařské soutěži. Vysočina bude hostit vyhlášenou Trophee Mille

Pouze týmy z osmi středních škol budou mít už v listopadu letošního roku jedinečnou šanci bojovat o prestižní francouzskou kulinářskou cenu Philippa Milla, vyhlášeného francouzského šéfkuchaře oceněného dvěma michelinskými hvězdami, tedy nejvyšším světovým gastronomickým oceněním. „Tým kolem Philippa Milla svěřil organizaci českého kola soutěže Kraji Vysočina. Fakticky je Česká republika prvním mimofrancouzským státem, kde se bude o titul bojovat. Pro Kraj Vysočina je to obrovská čest, ale i závazek a obrovská výzva,“ informoval hejtman Kraje Vysočina Jiří Běhounek.

Pro pořádání českého celostátního kola byla vybrána Vysočina. Prezident soutěže Philippe Mille opakovaně navštívil Jihlavu a prohlédl si provozy krajem zřizovaných hotelových škol, jako porotce i pozorovatel byl přítomen místním soutěžím a na základě získaných poznatků nabídnul Kraji Vysočina pořadatelsví. Svou roli jistě hrála i úspěšná účast vysočinských hotelových škol v mezinárodních kolech přímo ve Francii.

Kraj Vysočina vytipoval pro lokaci soutěže několik veřejných míst, jako nejvhodnější se nakonec ukázalo uspořádání soutěže **v prostorách obchodního centra CityPark, kde soutěž bude 16. listopadu 2019 probíhat. V nákupní galerii budou pouze pro tento účel postavena čtyři plnohodnotná kuchařská studia, ve kterých se bude osm dvoučlenných týmů střídát.** „Podmínkou je smíšený tým kuchaře a cukráře s tím, že povinnými surovinami budou králičí hřbet, brambory, farmářský tvaroh a med z Vysočiny. Například ve Francii jsou obrovskou motivací pro soutěžní týmy členové poroty – vždy jde o národní gastronomickou elitu. I v tomto směru můžeme slíbit, že bude česká verze věrnou kopií – pozvání do české

poroty přijali renomovaní a uznávaní šéfkuchaři Pavel Mareš, Tomáš Popp, Jan Horký, Ondřej Slanina a originální cukrářka Iva Roháčová,“ prozrazuje radní Kraje Vysočina pro oblast školství Jana Fialová s tím, že sám Philippe Mille, jako prezident soutěže na sebe převzal roli nestranného pozorovatele, prostředníka mezi nadějnými kuchaři a porotou a také rádce soutěžních týmů.

Vítězný tým prvního českého ročníku Trophée Mille postoupí do mezinárodního finále soutěže ve Francii v roce 2020. Na tento rok je připravován jubilejní desátý mezinárodní ročník.

Už v tuto chvíli mohou hotelové školy z celé České republiky získat informace o českém kole gastronomické soutěže na speciálně připravených stránkách <https://www.trophee-mille.fr/ceska-republika/>, kde jsou ke stažení pravidla soutěže. Kontaktní osobou pro účely soutěže je Jana Hadravová, odbor školství, mládeže a sportu Krajského úřadu Kraje Vysočina, Jihlava, tel.: 564 602 977, e-mail: soutezmille@kr-vysocina.cz

Trophée Mille Česká republika je gastronomická soutěž, během níž je vítána veřejnost v roli pozorovatelů. Nic nebude probíhat za zavřenými dveřmi. Veřejnost tak uvidí všechny pracovní postupy soutěžních týmů i hodnocení poroty. Soutěž bude součástí velké celodenní akce pro veřejnost, která se v CityParku Jihlava bude 16. listopadu 2019 konat pod názvem Gourmet den s Krajem Vysočina.

Zdroj:tiskové odd. Kraje Vysočina

3. Hned čtyři školní jídelny z Kraje Vysočina se probojovaly do finálového kola soutěže Nejlepší kuchař roku 2019 ve společném stravování, kterou vyhláší Asociace kuchařů a cukrářů ČR pro kuchařky a kuchaře z mateřských škol, základních škol, středních škol, nemocnic nebo domovů pro seniorů.. V letošním roce probíhá druhý ročník této akce a soutěží se celkem v šesti kategoriích. Finálové kolo se uskutečnilo v termínu 27.–29. srpna 2019 v MAKRO AKADEMII v Praze. Mateřská škola Nové Město na Moravě, ulice Drobného, bude bojovat v kategorii Nejchutnější svačinky v mateřských školách. Základní a Mateřská škola z Velkého Beranova se probojovala do finále v kategorii Nejchutnější pokrm v základních školách. Centrální školní jídelna Třebíč, která sídlí na ulici Sirotčí, bude reprezentovat Kraj Vysočina v kategorii Nejtatraktivnější pokrm ve středních školách a Základní škola Nové Město na Moravě, ulice Leandra Čecha, bude usilovat o vítězství v kategorii Nejlepší moderní bezmasý pokrm.

Jak naše školní jídelny uspěly?

Kraj Vysočina obsadil ve všech kategoriích krásné čtvrté místo společně s ostatními soutěžícími. Centrální jídelna Třebíč obdržela zvláštní cenu za dobře připravenou míchanou zeleninu. Mateřská škola Nové Město na Moravě pochvalu za křehké a vláčné lívanečky z pohankovobanánového těsta.

Kategorie MŠ:

1. místo – 51. mateřská škola Plzeň, Částkova

Sladká svačinka: parfait s granolou a oSTRUŽINAMI, domácí šípkový čaj s jablíčkem

Slaná svačinka 1: luštěnka, pomazánka semínková se sušenými rajčátky, smoothie z kiwi s banánem a špenátem

Slaná svačinka 2: topinky s hráškovým pestem a vajíčkem, obilná káva s fíky

2. místo – Mateřská škola Na Korábě, Praha

Sladká svačinka: tvarohový dezert s jahodami a čokoládovým piškotem

Slaná svačinka 1: pomazánka z pečených paprik

Slaná svačinka 2: avokádová pomazánka

3. místo – Ekolandia s.r.o., Čelákovice

Sladká svačinka: muffiny s červenou řepou

Slaná svačinka 1: těstovinový salátek s krůtími prsy a pečenou zeleninou

Slaná svačinka 2: tuňáková pomazánka s kousky lososa, cereální pečivo a paprika

Kategorie ZŠ:

1. místo – Základní škola Český Brod

Pokrm: krutí prsa protýkaná kořenovou zeleninou, zeleninová omáčka á la svíčková, špaldové celozrnné knedlíky, rybízovo-brusinkové čatny

2. místo – Ekolandia s.r.o., Brandýs nad Labem

Pokrm: krutí rolka s hráškovým pyré a máslovými hranolky

3. místo – Dětský domov se školou, SPV a ZŠ Chrudim

Pokrm: krutí kapsa plněná špenátem a sýrem gouda, špaldové kroupy se zeleninou, luštěninový salát

Kategorie SŠ:

1. místo – Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Praha – Čakovice

Pokrm: focaccia plněná trhaným krutím masem a mozzarellou, pečené brambory a kukuřice, dip ze zakysané smetany s bazalkou

2. místo – Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Polička

Pokrm: krutí burger s cheddarem na place z červené řepy a brambor, trhaným salátem, rajčatovou salsou a dipem z pečené papriky

3. místo – Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická Brno

Pokrm: krutí závitok s medvědí česnekem, opečené brambory

Kategorie Bezmasý pokrm:

1. místo – Ekolandia s.r.o., Brandýs nad Labem

Pokrm: adzuki fazole s pečenou zeleninou a basmati rýží

2. místo – Rehabilitační ústav Hostinné

Pokrm: pohankovo-špenátová placka plněná luštěninovou směsí, salát s rajčátkem

3. místo – Mateřská škola, Praha 8, Na Korábě

Pokrm: hamburger z červené řepy, dressing z kozího sýru, domácí bulka

Gratulace nejen vítězům, ale všem zúčastněným, kterým současně patří velké díky za skvělé výkony, za to že se nebáli soutěže zúčastnit a předstoupili před obecní komisi a hodnotící komisi a především za ochotu všem ukázat, že ve školních jídelnách se vaří nejen moderně a nápaditě, ale především chutně.

4. Příklad dobré praxe: Slavnostní oběd jako tradice

Ke slavnostní tabuli usedli žáci devátých tříd spolu s třídní učitelkou a vedením školy. Školní jídelnu mohli využít jenom sami pro sebe, stolovali v klidu a přitom jen potichoučku klábosili. Všem se na slavnostním obědě moc líbilo. Na prostřený stůl se chodily dívat i děti z ostatních tříd a ptaly se: „Až budeme v devítce, taky budeme mít takový slavnostní oběd?“ Tento zájem mě samozřejmě potěšil a po dohodě s vedením uděláme ze slavnostního oběda pro deváťáky tradici.

Každá první vlašťovka má ale své nedostatky a vždy je možnost něco vylepšit. Naši deváťáci si letos mohli své menu vybrat sami. Moc mile mne svým výběrem potěšili. Jsme zapojeni do Skutečně zdravé školy a snažíme se našim strážníkům předkládat spoustu čerstvé zeleniny a pokud možno i regionální potraviny. Málokdy je ale vidět nějaká kladná zpětná vazba. Kladnou zpětnou vazbu mi letos dali deváťáci – na své menu si vybrali tortillu s čerstvou zeleninou, domácí tatarskou a domácími hranolkami. To by zaplesalo srdce každé vedoucí, která se snaží děti vést ke zdravému způsobu stravování. Přání jsme tedy velmi rádi splnili. Kuchaři mohli s chutí vařit. Deváťáci usedli ke stolu, paní zástupkyně přednesla slavnostní projev a mohlo se konzumovat. Na pomoc jsme si přizvali odborníky. A čím byl slavnostní oběd ještě ozvláštněn? Na pomoc jsme si pozvali odborníky. Tabuli nám slavnostně prostřeli učni přímo z oboru, oko paní mistrové jen dohlíželo. Pro větší zajímavost celé akce jsme požádali o přednášku, která se týkala etiky a etikety stolování. Přednáška proběhla před obědem, ale i při obědě.

Den italské kuchyně ve školní jídelně. V březnu 2020 se bude podílet Hotelová škola Světlá Velké Meziříčí a Střední odborná škola řemesel Velké Meziříčí, U Světlé 34 na prezentaci italské kuchyně ve školní jídelně. Již pátý ročník akce, kterou pořádá Asociace školních jídelen ČR ve spolupráci se SZÚ, příslušnými zastupitelskými úřady vytipovaných zemí pro žáky vybraných škol. Tváří akce je Emanuele Ridi / Emanuele Ridi je italský kuchař původem z ostrova Elba, V současnosti žije v Praze, kde vlastní restauraci MANÚ Risto & Lounge, jejíž specialitou jsou pokrmy podle italských a středomořských receptů. V Itálii vystudoval ekonomiku a obchod. Vyučeným kuchařem není, vařit se naučil v restauraci prarodičů./, který bude společně

s pracovnice školní jídelny připravovat vybraný pokrm (podzimní minestrone s fazolemi, krátká pasta s omáčkou z rajčat a bylinami a chiacchiere „boží milosti“) pro hosty a žáky školy.

„Chiacchiere jsou tenké křupavé smažené plátky různých tvarů, rozšířené po celé Itálii, ovšem pod různými jmény: jako *frappe* v [Římě](#), *cenci* v [Toskánsku](#), *bugie* v oblasti [Janova](#), *sfrappole* kolem Bologni, *crostoli* kolem [Benátek](#), *maraviglias* na [Sardinii](#), *lattughe* v oblasti Mantovy, a tím výčet zdaleka nekončí... Označení chiacchiere je rozšířené na [Sicílii](#), v Laziu, v Umbrii, v [Milánu](#) i jinde a v překladu znamená řeči, drby či žvanění. Takto je prý v [Neapoli](#) pojmenoval kuchař Raffaele Esposito, když upovídána královna Markéta Savojská dostala během hovoru hlad a požádala ho, aby jí co nejdříve připravil něco sladkého.“

5. Organizace školního roku 2019/2020 v základních školách, středních školách, základních uměleckých školách a konzervatořích

Č. j.: MSMT-2939/2018-3, dne 19. února 2018

období školního vyučování ve školním roce 2019/2020 začne ve všech základních školách, středních školách, základních uměleckých školách a konzervatořích v **pondělí 2. září 2019**. Vyučování bude v prvním pololetí ukončeno **ve čtvrtek 30. ledna 2020**. Období školního vyučování ve druhém pololetí bude ukončeno **v úterý 30. června 2020**.

Podzimní prázdniny připadnou na **úterý 29. října a středu 30. října 2019**.

Vánoční prázdniny budou zahájeny v **pondělí 23. prosince 2019** a skončí v **pátek 3. ledna 2020**. Vyučování začne v **pondělí 6. ledna 2020**.

Jednodenní pololetní prázdniny připadnou na **pátek 31. ledna 2020**.

Jarní prázdniny v délce jednoho týdne jsou podle sídla školy stanoveny takto:

Termín jarních prázdnin	Okres nebo obvod hl. města Prahy
3. 2. - 9. 2. 2020	Mladá Boleslav, Příbram, Tábor, Prachatice, Strakonice, Ústí nad Labem, Chomutov, Most, Jičín, Rychnov nad Kněžnou, Olomouc, Šumperk, Opava, Jeseník
10. 2. - 16. 2. 2020	Benešov, Beroun, Rokycany, České Budějovice, Český Krumlov, Klatovy, Trutnov, Pardubice, Chrudim, Svitavy, Ústí nad Orlicí, Ostrava-město, Prostějov
17. 2. - 23. 2. 2020	Praha 1 až 5, Blansko, Brno-město, Brno-venkov, Břeclav, Hodonín, Vyškov, Znojmo, Domažlice, Tachov, Louny, Karviná
24. 2. - 1. 3. 2020	Praha 6 až 10, Cheb, Karlovy Vary, Sokolov, Nymburk, Jindřichův Hradec, Litoměřice, Děčín, Přerov, Frydek-Místek
2. 3. - 8. 3. 2020	Kroměříž, Uherské Hradiště, Vsetín, Zlín, Praha-východ, Praha-západ, Mělník, Rakovník, Plzeň-město, Plzeň-sever, Plzeň-jih, Hradec Králové, Teplice, Nový Jičín
9. 3. - 15. 3. 2020	Česká Lípa, Jablonec nad Nisou, Liberec, Semily, Havlíčkův Brod, Jihlava, Pelhřimov, Třebíč, Žďár nad Sázavou, Kladno, Kolín, Kutná Hora, Písek, Náchod, Bruntál

Velikonoční prázdniny připadnou na **čtvrtek 9. dubna 2020**. **Pátek 10. dubna 2020** je 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 středy 1. července 2020 do pondělí 31. srpna 2020**. Období školního vyučování **ve školním roce 2020/2021** začne v **úterý 1. září 2020**.

soubor ke stažení: [Organizace školního roku 2019/2020](http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/organizace-skolniho-roku) <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/organizace-skolniho-roku>

5. Informace MŠMT k vedení dokumentace o dětech, žácích a studentech a některé další dokumentace v elektronické a listinné podobě

MŠMT vydává informaci k vedení dokumentace o dětech, žácích a studentech, jejímž cílem je pomoci při vyjasnění možných způsobů vedení dokumentace spjaté s činností všech druhů a stupňů škol a školských zařízení (s výjimkou vysokých škol) a také snížení administrativní zátěže škol.

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy (MŠMT) vydává informaci k vedení dokumentace o dětech, žácích a studentech, jejímž cílem je pomoci při vyjasnění možných způsobů vedení dokumentace spjaté s činností všech druhů a stupňů škol a školských zařízení (s výjimkou vysokých škol) a také snížení administrativní zátěže škol.

Úvodem lze konstatovat, že veškerou dokumentaci lze vést pouze v elektronické podobě, nebo ji do elektronické podoby převést postupem v souladu s právními předpisy, a to bez nutnosti vést tuto dokumentaci i v podobě listinné.

A. Dokumentace vedená obvykle v elektronické podobě

Elektronicky se obvykle vede zejména:

- rozhodnutí o zápisu do školského rejstříku a o změnách v údajích a doklady uvedené v § 147 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů,
- školní matrika (evidence dětí, žáků nebo studentů),
- doklady o přijímání dětí, žáků, studentů a uchazečů ke vzdělávání, o průběhu vzdělávání a jeho ukončování,
- vzdělávací programy podle § 4 až 6 školského zákona,
- výroční zprávy o činnosti školy, případně zprávy o vlastním hodnocení školy,
- třídní knihy,
- školní řád, vnitřní řád, rozvrh vyučovacích hodin,
- záznamy z pedagogických rad,
- protokoly a záznamy o provedených kontrolách a inspekční zprávy,
- personální a mzdová dokumentace, hospodářská dokumentace a účetní evidence a další dokumentace stanovená zvláštními právními předpisy,
- další dokumentace dle rozhodnutí školy.

Poznámka: Ne všechny uvedené doklady budou pravděpodobně přímo vyhotoveny elektronicky, např. doklad osvědčující vlastnické nebo užívací právo bude zpravidla vyhotoven v písemné podobě, nikoliv elektronické. Do elektronické podoby tedy bude muset být konvertován.

B. Dokumentace vedená obvykle v listinné podobě

V listinné podobě se obvykle vede zejména:

- základní listiny,
- protokoly o závěrečných zkouškách,
- protokoly o maturitních zkouškách,
- kniha úrazů a záznamy o úrazech dětí, popřípadě lékařské posudky.

Také tyto dokumenty lze vést pouze v elektronické podobě. Škola pak zpravidla převede dokument v listinné podobě autorizovanou konverzí dokumentů nebo jiným způsobem převedení podle § 69a zákona č. 499/2004 Sb., o archivnictví a spisové službě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o archivnictví a spisové službě“) do dokumentu v digitální podobě.

C. Popis právního stavu

V souladu s § 3 odst. 1 písm. j) o archivnictví a spisové službě mají povinnost uchovávat dokumenty a umožnit výběr archiválií mj. také školy a školská zařízení s výjimkou mateřských škol, výchovných a ubytovacích zařízení a zařízení školního stravování, a to jako tzv. veřejnoprávní původci. Školy a školská zařízení vykonávají spisovou službu ve zjednodušeném rozsahu (§ 63 odst. 2), v elektronické nebo v listinné podobě (§ 63 odst. 3).

Převádění dokumentu v analogové podobě na dokument v digitální podobě a naopak, změnu datového formátu dokumentu v digitální podobě a další upravuje § 69a. Nutno ještě zdůraznit, že školy a školská zařízení jsou orgány veřejné moci, musejí mít datovou schránku, a pokud budou vést spisovou službu pouze v listinné podobě, musejí datové zprávy

převést do listinné podoby autorizovanou konverzí dokumentů nebo jiným způsobem převedení podle § 69a zákona o archivnictví a spisové službě do dokumentu.

Z přílohy č. 2 zákona o archivnictví a spisové službě vyplývá, že mj. zakládací listiny státních příspěvkových organizací a příspěvkových organizací obcí a krajů, třídní výkazy, katalogové listy, protokoly o závěrečných zkouškách, protokoly o maturitních zkouškách a protokoly o státních závěrečných zkouškách je třeba uchovávat a po uplynutí skartační lhůty předložit archivu k výběru za archiválie. Tyto dokumenty musejí mít skartační znak „A“.

Podrobnosti týkající se výkonu spisové služby jsou upraveny vyhláškou č. 259/2012 Sb., o podrobnostech výkonu spisové služby, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška 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, upravuje podobu, ve které má být vedena školní matrika. Konkrétně podle § 2 této vyhlášky „**Škola a školské zařízení vedou školní matriku v elektronické nebo listinné formě**“. Údaje předávané elektronicky v zabezpečené podobě MŠMT vycházejí z obsahu školní matriky a dokumentace školy nebo školského zařízení, proto je vhodné, aby tyto údaje byly vedeny přednostně v elektronické podobě. V případě, že by se škola nebo školského zařízení rozhodlo pro listinnou podobu vedení školní matriky, muselo by před předáním údajů MŠMT tyto převést do elektronické podoby.

Ustanovením, které představuje obecný výčet dokumentace, jejíž vedení je spjato s činností školy nebo školského zařízení, je **§ 28 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů** (dále jen „školský zákon“). Tento předpis však stanoví jen obsah dokumentace. Konkrétní podobu dokumentace si stanoví škola podle vlastních potřeb nebo může využít modelové vzory (např. pro třídní knihy).

V rámci správního řízení se vedení spisu řídí zejména § 17 zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů.

D. Další informace a doporučení

Není-li právním předpisem výslovně uvedeno, že dokument musí být veden v listinné podobě, **nemůže kontrolní nebo jiný orgán požadovat jeho převedení z elektronické do listinné podoby jen pro potřeby kontroly**. A to ani obráceně, tedy z listinné do elektronické podoby. Je také třeba zdůraznit, že dokumentace obsahuje osobní údaje – definice viz Ustanovení čl. 4 bod 1 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) – a proto musí být zajištěna jejich ochrana.

V případě vedení dokumentace v elektronické podobě důrazně doporučujeme dbát na **dodržování pravidel bezpečného zálohování a uchovávání digitálních dat**. Pozornosti doporučujeme také ustanovení zákona č. 181/2014 Sb., o kybernetické bezpečnosti a o změně souvisejících zákonů (zákon o kybernetické bezpečnosti) a zákona č. 110/2019 Sb., o zpracování osobních údajů, účinný od 24. 4. 2019.

Považujeme za vhodné ve vnitřním předpise školy upravit problematiku uchovávání a vedení dokumentace.

Zdroj: web MŠMT ČR

Informace ČŠI

Zdroj: z portálu ČŠI

Jedním z úkolů vymezených v Plánu hlavních úkolů ČŠI na školní rok 2019/2020 je úkol kontrolovat dodržování právních předpisů, které se vztahují k poskytování školských služeb, a to včetně poskytování školního stravování. Shrnuto ve Výroční zprávě ČŠI Kvalita a efektivita vzdělávání a vzdělávací soustavy.

Vyhodnocení činnosti minulého školního roku, zásadní oblasti:

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci,

HACCP, nakládání s odpady,

Vlastní stravování – zajištění diet, věkové skupiny strávníků, závodní stravování,

Komunikace se strážníky a zákonnými zástupci – prokazatelné seznámení nových strážníků s vnitřním řádem školní jídelny,
Informování strážníků a zákonných zástupců o výši úplaty, splatnosti úplaty, způsobu úhrady úplaty za školskou službu, způsob vymáhání úplaty,
Řešení podnětů, konfliktních situací,
Managerské vedení – plánování činnosti, čerpání finančních prostředků.

6. Nové předpisy pro oblast školství - výběr

190. [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, ve znění nařízení vlády č. 128/2018 Sb.

179. [Zákon](#), kterým se mění zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů.

-
- V souvislosti se zrušením karenční doby, ve které nebyla poskytována náhrada mzdy nebo platu, se od 1.7.2019 snižuje sazba pojistného na nemocenské pojištění o 0,2 %.
 - Tento fakt se promítá nejen do financování vzdělávání jako takového, ale i do financování rozvojových programů.

V této souvislosti a v návaznosti na vznesené dotazy sdělujeme:

- a) U rozvojových programů, které byly vyhlášeny na období září – prosinec 2019, jsou již odvody stanoveny v aktuální výši, tzn. 33,8 % z objemu platů.
- b) U rozvojových programů, u kterých příjemce musí dodržet pouze celkovou částku, lze situaci řešit obdobně jako v případě finančních prostředků státního rozpočtu poskytovaných krajům, které zahrnují mezi závazné ukazatele neinvestiční výdaje celkem, platy a ostatní osobní náklady. Finanční prostředky, poskytnuté na zákonné odvody jsou, stejně tak jako ukazatele fond kulturních a sociálních potřeb (FKSP) a ostatní náklady, ukazatelem orientačním. Z toho vyplývá, že uspořené prostředky poskytnuté na zákonné odvody lze čerpat i v rámci ostatních orientačních ukazatelů. I v případě takto nastaveného rozvojového programu lze případný zůstatek objemu finančních prostředků na odvody také využít v rámci orientačních ukazatelů, zejména ostatních nákladů, pokud věcné určení uvedené v rozhodnutí o poskytnutí dotace tomuto využití nebrání. Např. využití dotace na mzdové náklady zahrnuje i náhrady za nemoc.
- c) Pokud byly finanční prostředky využity na výplaty za měsíc červen, tedy i na odvody (ačkoli z vyhlášení rozvojového programu vyplývá, že čerpání finančních prostředků tímto datem nekončí), není třeba situaci řešit – čerpání spadá do období před změnou výše pojistného.
- d) V případě, že finanční prostředky poskytnuté na zákonné odvody, které nebylo možné nijak jinak realizovat, **bude nutné vrátit, a to v rámci vypořádání se státním rozpočtem**, stejně tak jako ostatní nevyčerpané prostředky. Pokud se jedná o symbolické vratky, upozorňujeme, že jak z § 44a odst. 6 zákona č. 218/2000 Sb., o

rozpočtových pravidlech a o změně některých souvisejících zákonů (rozpočtová pravidla), tak z § 22odst. 7 zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, vyplývá, že odvod za porušení rozpočtové kázně se neuloží, pokud jeho celková výše za všechna porušení rozpočtové kázně při použití téže dotace nepřesáhne 1.000 Kč.

Ing. Miroslava Večeřová

Odbor financování regionálního školství
a přímo řízených organizací
Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
Karmelitská 7
118 12 Praha 1
Tel.: +420 234 811 211
e-mail: Miroslava.Vecerova@msmt.cz
www.msmt.cz

Dopis náměstka MŠMT k platovému zařazení ředitelů a ředitelek příspěvkových organizací

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy aktualizovalo Metodický výklad k odměňování pedagogických pracovníků a ostatních zaměstnanců škol a školských zařízení a jejich zařazování do platových tříd podle katalogu prací.

Č.j.: MSMT- 22101/2019-1

<http://www.msmt.cz/search.php?s%5Bsort%5D=date&query=katalog+prac%C3%AD>

Od 1. 1. 2020 bude zahájena reforma financování regionálního školství. Pro veřejné školní jídelny (obecní, krajské) nepředstavuje zásadní změnu, neboť pro přenos finančních prostředků pro školní jídelny zřízené obcí, krajem nebo dobrovolným svazkem obcí zůstane zachován dosavadní systém republikových normativů a krajských normativů (informace uvedeny např. V prezentaci MŠMT „Změny financování regionálního školství/www.msmt.cz/file/50204/, snímek 15 a 18) a dále aplikace vyhlášky č. 310/20018., o krajských normativních. To znamená, že krajský úřad stanoví v souladu s uvedenou vyhláškou krajské normativy na jednotku výkonu, podle přílohy – minimální personální zabezpečení k zajištění školských služeb. (Samotná výše krajských normativů v době příprav porady nebyla známa, sledujete průběžně na školském portálu rozpis rozpočtu regionálního školství na rok 2020.)

7. Sdělení ředitele Krajského úřadu Kraje Vysočina – lze použít pro školy a školská zařízení zřizovaná Krajem Vysočina

Uzavírání DPP/DPČ u vlastních zaměstnanců

V souvislosti s aktivitami a praxí auditních orgánů i soudní moci, o které víme od jiných krajských úřadů, z vlastní praxe i ze zkušeností některých našich příspěvkových organizací, důrazně upozorňuji na problém, že není možné zaměstnávat na DPP/DPČ pro dotované projekty (a uplatňovat jako uznatelné náklady související platy a jejich příslušenství) zaměstnance téhož subjektu, který je příjemcem dotačních prostředků. Uzavírání DPP/DPČ s vlastními zaměstnanci je obvykle vnímáno jako snaha obejít zákon a "platově nadleptat"

vlastním zaměstnancům (může se to dostat při hodnocení stavu oprávněnými orgány až do roviny "za jednu práci dvojitá odměna"). To platí obecněji, nejen pro tzv. evropské projekty, ale i o projekty dotované z národních prostředků, taktéž v podstatě i pro vlastní (nedotované) aktivity zaměstnavatele.

Pokud je pro naplnění takového projektu potřeba pracovního výkonu vlastního zaměstnance, je třeba přednostně uvažovat o začlenění takové činnosti do jeho pracovní náplně a odměňovat jej za vykonanou práci ve standardním režimu běžného pracovního úvazku.

Uzavírání DPP/DPČ s vlastními zaměstnanci je možné pouze výjimečně a jen za předpokladu zcela zřetelného (nejen formálního, i faktického) druhového oddělení sjednané práce od standardní pracovní činnosti vyplývající z pracovní náplně. Současně je v takovém případě nutné zajistit a mít prokázáno, že k výkonu práce na DPP/DPČ dochází v čase mimo hlavní pracovní poměr.

Prosím, vnímejte, že dochází ke zpřísnování kontrol a striktnějším výkladům práva, proto je třeba pro tuto záležitost dostatečně pozornosti. Vnímejte také, prosím, vlivy a důvody, proč se tyto záležitosti dostávají do stále větší pozornosti orgánů oprávněných provádět kontroly a externí audity.

Prosím zřizovatelské odbory, aby toto upozornění projednaly i s ředitelkami a řediteli příspěvkových organizací ve svém resortu.

Děkuji za pochopení.

Zdeněk Kadlec

ředitel Krajského úřadu Kraje Vysočina

(volný opis)

Překážky v práci na straně zaměstnavatele, materiál zpracovaný Oddělením řízením lidských zdrojů Krajského úřadu Kraje Vysočina – viz portál pro příspěvkové organizace Kraje Vysočina, metodická pomoc, personalistika. Důležité osobní překážky v práci, otázky a odpovědi na dané téma.

8. 9. Ostatní:

Krajské konference hromadného stravování VIS Plzeň a Jidelny.Cz:

13. 11. 2019 Jihlava

Jitka Fejtková Procházková

Jidelny.cz, s. r. o. | Farského 638/14 | 326 00 Plzeň - Východní Předměstí

tel. +420 731 331 095 | <mailto:jitka.fejtкова@jidelny.cz> | <https://www.jidelny.cz>

Přihlášky do projektu OVOCE A ZELENINA DO ŠKOL

na nový školní rok 2019/2020, SZIF opět vydal nový formulář Ročního hlášení (v červenci) a trvá na jeho použití pro další školní rok. Původní přihlášky tedy budou muset být nahrazeny novým formulářem. **Přihlášky školy zasílají** poštou, popř. s el. podpisem a el. razítkem mailem či datovou schránkou.

Přihlášky do projektu MLÉKO DO ŠKOL 2019/2020

na nový školní rok 2019/2020, nový formulář, popř. více na www.mlekodoskol.eu.

Má-li škola zájem o uzavření nové smlouvy, návštěvu obchodního zástupce apod., a kontakt: laktea@laktea.cz nebo na bezplatné tel. lince 800100525.

Od dubna 2019 byl navýšen roční limit na žáka na částku 306,90 vč. DPH z původních 302,70 Kč.

(zdroj: Laktea, SZIF)
(příloha informace SZIF k jednotlivým projektům pro letošní rok)

Přihláška ke stravování a GDPR

- Evidence osobních údajů ve školní jídelně
- Evidence bankovního účtu a osobních e-mailů
- Evidence zdravotního stavu pro účely dietního stravování
- Informační povinnost na přihlášce

Odkaz: www.jidelny.cz

Ekologie

- Vlhčené ubrousky, hygienické potřeby komplikují kanalizační systém.
- Problémy na Vysočině v okr. Jihlava, Třebíč, Žďár nad Sázavou.
- Potíže s tuky a oleji – obecně do kanalizace nepatří žádný biologický odpad jako zbytky jídla, odpadky z kuchyňských drtičů, oleje a tuky, chemikálie, léky, veškeré hygienické potřeby. Živné prostředí pro potkany, kterým se zpestří jídelníček a vede k rozmnožování. Pevné látky na sebe vážou tuky, zatěžují průtočnost, nejsou rozložitelné, hygienické potřeby obsahují plastové části, které nejsou rozložitelné a mohou ucpat a poškodit čerpadla, česla. Česká inspekce životního prostředí potrestala potravinářskou společnost na Vysočině, kde unikly přes dešťovou kanalizaci tuky do potoka a vytékala nadlimitně znečištěná zakalená odpadní voda se shluky tuku.

10. Sanitace kuchyní – výběr čisticích a dezinfekčních prostředků – odkaz:

www.jidelny.cz / Informační portál hromadného stravování

- Vhodnost do potravinářských provozů
- Složení
- Dávkování a doba působení
- Oplach pitnou vodou
- rozložitelné, hygienické potřeby obsahují plastové části, které nejsou rozložitelné a mohou ucpat a poškodit čerpadla, česla. Česká inspekce životního prostředí potrestala potravinářskou společnost na Vysočině, kde unikly přes dešťovou kanalizaci tuky do potoka a vytékala nadlimitně znečištěná zakalená odpadní voda se shluky tuku.

11. Z 17-01

Výkaz o činnosti zařízení školního stravování podle stavu k 31. 10. 2019

<http://toiler.uiv.cz/help/rqs.asp>

<http://195.113.76.20/vzdelavani/skolstvi-v-cr/statistika-skolstvi/sber-vykonovych-dat-informace-a-kontakty-pro-respondenty>

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,

sdužuje 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. Přehled výkonových výkazů, které jsou předávány v podzimním období, je uveden v dalším textu.

Metodický návod je závazný pro všechny zpracovatele dat a jeho ustanovení jsou dále závazná i pro všechny vykazující jednotky (školy a školská zařízení). Pro každý výkaz je popsána předkládací cesta, pravidla a zvláštnosti u jednotlivých výkazů a potřebné číselníky. Údaje, které se v pořizovacím programu doplňují automaticky z pracovního souboru rejstříku, se do výkazu nevyplňují, avšak tisknou se na výpisu výkazu z programu. Pokud údaj v pracovním souboru rejstříku nesouhlasí se skutečností, je třeba kontaktovat oddělení metodiky a správy statistického výkaznictví MŠMT.

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.

Do elektronického formuláře lze vložit data pouze za školy a školská zařízení zahrnuté v pracovních souborech rejstříku připravených pro sběr dat. Tyto soubory obsahují identifikační údaje škol a školských zařízení zapsaných v rejstříku, včetně údajů o všech místech poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb (dále jen „**odloučená pracoviště**“).

Z 17-01

Výkaz o činnosti zařízení školního stravování

podle stavu k 31. 10. 2019 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 vyvažujícího subjektu (vše vykáže vyvažující 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 vyvažujícího subjektu (jde o náhradní stravování).

Za zrušené zařízení školního stravování nebo zařízení s přerušenu 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 11. 11. 2019.**

Následně zašle na vědomí zpracovatelskému místu i výpis dat potvrzený ředitelem/kou zařízení.

*Zpracovatelské místo zkontroluje úplnost a správnost předložených výkazů, zejména ověří relevanci komentářů k údajům, u kterých je požadováno zdůvodnění, a elektronicky zpracované výkazy za jednotlivá zařízení průběžně předává oddělení statistických zjišťování a podpory sběru dat MŠMT, nejlépe do 15. 11. 2019, nejpozději do 22. 11. 2019. Protokol o zápisu vstupních údajů z výkazu byl nahrazen elektronickým Přehledem o zápisu vstupních údajů z výkazu. Potvrzený výtisk Přehledu správní úřad MŠMT **nezasílá**, ale případné nedodané výkazy okomentuje elektronicky přímo ve sběrové aplikaci pod tlačítkem „Přehled neodevzdaných výkazů“.*

Odpovědné zpracovatelky výkazu v oddělení statistických zjišťování a podpory sběru dat MŠMT:

Mgr. Pavla Kovářová, tel. 234 815 465, e-mail: pavla.kovarova@msmt.cz – pro **Kraj**

Vysočina.

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 strážníci: 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. Strážníci 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.

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 nedovází/neodvází 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 dozoru, 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 2019/2020 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 výdejeny 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 (viz příloha 4):

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)

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.)

- Stravu dietních strážníků donesenou z domova a ve školní jídelně/výdejně pouze ohřátou **nelze vykazovat jako školní stravování.** Takováto jídla nebudou uvedena v odd. III jako uvařená ani vydaná a strážník nebude uveden v odd. I, pokud neodebírá ještě jiná jídla připravená/vydaná školní jídelnou (např. z domova si donáší obědy, ve školní jídelně odebírá doplňková jídla, v odd. I bude vykázán jako strážník odebírající pouze doplňková jídla – sl. 5).

- **Vykazování stravy nad rámec vyhlášky o školním stravování v odd. II:**

Stravování, pro něž je do výdejny odvážena strava nad rámec vyhlášky (např. žáci ZŠ odebírající přesnídávky, pracovníci škol a školských zařízení, „cizí“ stravování – mimo školní stravování, apod.) se uvedou pouze v ř. 0201. Blíže viz Pokyny a vysvětlivky k vyplnění, kde je uveden také příklad.

- **Upozornění na problémy při vyplňování výkazu:**

1. Strávníci = pouze děti, žáci, studenti, kteří odebírají stravu v souladu s § 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Ti, kteří odebírají stravu nad rámec vyhlášky, se považují za ostatní pravidelně stravované.

Stravování = všichni, kdo se pravidelně stravují v ŠJ/výdejně (strávníci + ostatní, včetně pracovníků škol).

2. Odd. I: Vyplňují se pouze ti, kteří jsou v daném zařízení školního stravování zapsáni, tj. přímo se stravují nebo odebírají stravu (NE ti, kterým je jídlo odváženo do výdejny). Vývažovna smí v oddíle I uvést v ř. 0113 až 0114a pouze vlastní zaměstnance, kteří zde přímo odebírají stravu.

3. Odd. II: Vyplňují zařízení školního stravování, která odvážejí stravu do výdejen zapsaných v rejstříku. Údaje o těchto stravovaných se dále objeví pouze v odd. VII - jako pravidelně stravované v odd. I a V je vykazuje výdejna, ve které se tyto stravování skutečně stravují! Údaje o uvařeném (nikoli vydaném!!!) jídle pro ně budou uvedeny i v odd. III.

4. Odd. III: Vyplní se skutečné počty vydaných a uvařených jídel. Jako vydaná se uvádějí pouze jídla skutečně vydaná v dané školní jídelně/výdejně, jako uvařená jídla se uvedou všechna jídla uvařená v daném zařízení. Pokud zařízení odváží jídlo do výdejny, nesmí se údaj ve sl. 3 rovnat údaji ve sl. 5. Výdejna smí ve sl. 5 vyplnit jen ř. 0303 až 0306. Vývažovna smí ve sl. 2 až 3a uvést stravu vydanou vlastním zaměstnancům uvedeným v oddíle I.

5. Odd. V: Uvádějí se pouze údaje o strávnicích uvedených v odd. I, ř. 0101 (0102 až 0112).

6. Odd. VII: Uvádějí se jednak údaje o počtech stravovaných, kterým se jídlo odváží do výdejen zapsaných v rejstříku (počty odpovídají odd. II) anebo také údaje o počtech stravovaných, pro které se jídlo dováží ze zařízení zapsaného v rejstříku (stravování uvedení v odd. I).

(Zdroj: MŠMT ČR)

12. Závěrečná zpráva Studie aktualizace standardu nutriční adekvátnosti školních obědů –Státní zdravotní ústav, ISSN 1804-9613 (Acta hygienica epidemiologica et microbiotica 1/2019)

Odborný časopis, možnost elektronického čtení.

Výsledky studie, která pracovala s výběrem nejlepších školních jídel, neprokázaly výrazné rozdíly v porovnání s výsledky předešlé studie obsahu nutrientů v pokrmech ze školního stravování z let 2015, 2016, která pracovala se školními jídelnami náhodně vybranými. V obou případech existují určité odchylky od žádoucí shody s legislativně pevně stanovenou hodnotou doporučených dávek (Tzn. 35% energie, a živin/ oběd.) Pro plnění doporučení by bylo vhodné upravit legislativní požadavky tak, aby více korespondovaly s realitou zjištěnou v analýzách.

Doporučená citace: Ruprich a kolektiv.

Studie byla součástí implementace národní strategie Zdraví 2020, Akční plán č. 2a a 2c: Správná výživa a stravovací návyky populace a Bezpečnost potravin.

Je poměrně dobře známé, že v naší stravě převládá špatný poměr tuků s mastnými kyselinami (MK) omega 6 a omega 3. Mezi omega 6 MK patří také kys. arachidonová (AA), ze které se tvoří eicosanoidy a cytokiny. Působí přes enzymy cyclooxygenázy (COX1 a COX2). Tyto enzymy např. inhibuje aspirin nebo nesteroidní antiflogistika jako je ibuprofen nebo naproxen, masivně používané proti zánětům a bolesti. Podobný efekt má ale také pokud konzumujete dostatečné množství omega 3 MK (EPA a DHA), které jsou v rybím tuku. Tyto MK působí jako prevence spouštěčů chronických zánětů. Přináší benefit z hlediska řady chronických onemocnění, včetně revmatické artritidy,

aterosklerózy, dyslipidemie, diabetu, obezity a selhání srdce. Bohužel, omega 6 MK mají právě opačný efekt. 75% experimentální skupiny zdravotníků mělo hodnoty poměru omega 6 / omega 3 v krvi horší než se maximálně doporučuje (5:1 a méně). A jak jste na tom vy? Zdraví je jen jedno. Dnes již umíme tento poměr změřit a doporučit změny ve stravování.

Detailní informace jsou dostupné v publikaci DiNicolantonio JJ, O'Keefe JH. *Open Heart* 2018;5:e000946. doi:10.1136/openhrt-2018-000946.

Výsledky diagnostiky na zdravotnicích budou zveřejněny po dokončení institucionálního výzkumu na SZÚ (*Tato práce je také podpořena MZ ČR – RVO (Státní zdravotní ústav – SZÚ, 75010330).*

J.Ruprich a kol., CZVP Brno, 9.9.2019

Studie Státního zdravotního ústavu a obsah soli v obědech

V roce 2015/2016 a následně v roce 2017/2018 učinil Státní zdravotní ústav – Centrum zdraví, výživy a potravin studii, která se zabývala obsahem nutrientů ve školních obědech. Na stole jsou tak historicky první data, která hovoří o tom, zda obědy určené dětem (skupině 7–10 let) poskytují adekvátní množství energie a živin, jak by se dalo předpokládat, když v rámci systému školního stravování platí dlouhá léta přesně daná legislativa.

Výsledky jsou získány samotným chemickým rozbohem jednotlivých komponent obědů. Řada sledovaných parametrů nedopadla lichotivě a cesta nápravy bude asi složitější, ale u soli to složité být nemusí – stačí respektovat určitá pravidla a dodržovat jednotlivé kroky. Nezbytný je však vzdělaný personál, který daná pravidla respektuje.

Obsah soli v obědě by neměl být vyšší než 1,75 g.

Z výsledků vyplývá, že v roce 2015/2016 překračovalo obsah soli téměř dvojnásobně více jak 50 % ŠJ.

V roce 2017/2018 byla situace velmi obdobná obsah soli více než dvojnásobně překračovalo 43 % ŠJ. Přičemž vyšší než doporučený přívod sodíku byl zaznamenán u všech školních jídelen. U 7 školních jídelen z 28 sledovaných byl doporučený obsah plněn již pouze polévkou. Nejvyšší naměřené hodnoty u 5 školních jídelen byly kolem 4,5 g a mírně vyšší.

(výťah z článku Mgr. A. Košťálové pro server www.jidelny.cz)

13. Viry způsobující virové gastroenteritidy do lidského organismu vstupují trávicím traktem prostřednictvím kontaminovaných potravin nebo vody, velmi často však také kontaminovaných rukou. Nejzásadnější preventivní opatření před onemocněním virovou gastroenteritidou představuje dodržování správných zásad hygieny rukou, kvalitní pitná voda, správná výrobní praxe, distribuce a skladování nezávadných potravin a celkové dbání hygienických zásad.

Dodržování preventivních doporučení se lidem vyplatí. Virové gastroenteritidy dokáží pacienty nepříjemně potrápiti: onemocnění provázejí bolesti břicha, hlavy, únava, průjemy, zvýšené teploty až horečky, zvracení, v případě závažnějšího průběhu může docházet k dehydrataci organismu. Takovým projevům se jistě lidé rádi vyhnou; cestou k tomu je popisovaná prevence, před rotaviry je možné se navíc chránit očkováním

Přehled aktuálních onemocnění zažívacího traktu

Na počtu akutních onemocnění zažívacího traktu se **virové gastroenteritidy** podílejí cca v 10–20 % případů. V roce 2018 bylo v ČR hlášeno 9693 gastroenteritid. U těchto nákaz je vstupní branou infekce do organismu trávicí trakt. V cestě přenosu se mohou uplatnit primárně i sekundárně kontaminované potraviny a voda, nejčastěji se však tyto nákazy přenášejí prostřednictvím kontaminovaných rukou.

Klinické projevy: zvracení, průjemová stolice, bolesti břicha, teplota.

Výskyt souvisí s životní úrovní a hygienickým standardem, nejvyšší význam mají nespecifická opatření (kvalitní pitná voda, výroba a distribuce nezávadných potravin, dodržování osobní hygieny).

Nejčastější původci: rotaviry, noroviry, adenoviry, astroviry.

Zdroj: člověk, zvíře pouze výjimečně, **Cesta přenosu:** fekálně-orální, kontaminovanými potravinami, vodou, předměty, přenos možný také kapénkami, časté jsou nozokomiální infekce.

Infekční dávka: k vyvolání onemocnění stačí 10–100 virových částic, přičemž v době onemocnění je ve stolici vysoké množství vylučovaných virů (109–1011 v 1 ml stolice). Toto vylučování trvá ještě několik dnů až týdnů po odeznění příznaků, časté bývá asymptomatické nosičství (až 50 % infekcí proběhne asymptomaticky).

Vnímavý jedinec: rotaviry jsou nejčastější původce akutních gastroenteritid u dětí do 5 let věku. Onemocnění se však může vyskytnout i u dospělých osob, zejména starších lidí nebo osob s poruchami imunity.

Klinický obraz: Po vstupu do organismu se virus dostává do tenkého střeva, kde se v oblasti duodena a horní části jejunu množí a způsobuje destrukci střevních klků. To způsobuje poruchu absorpce vody a minerálů, která vede ke klinické manifestaci (průjem). Vedle tohoto mechanismu se pravděpodobně uplatňují i jiné mechanismy, zmiňuje se produkce NSP4 enterotoxinu, který stimuluje zvýšenou sekreci vody do střeva, čímž se průjem zvýrazňuje. Současně se předpokládá, že rotaviry aktivují střevní nervový systém, dochází k zrychlení peristaltiky. Klinicky se tak onemocnění manifestuje jako horečnatá gastroenteritida se zvracením a průjmem hlavně u dětí od 4 měsíců do 4 let, délka trvání onemocnění je 3-8 dnů, úplná regenerace střeva nastává po 2-8 týdnech. Rotavirová infekce často působí dehydrataci, z komplikací se ve výjimečných případech uvádí malabsorbční syndrom, výjimečně meningitidy, pneumonie, hemolyticko-uremický syndrom.

Výskyt: odhaduje se, že celosvětově rotaviry vyvolají ročně 130–140 milionů onemocnění a v rozvojových zemích jsou příčinou až 700 000 úmrtí dětí do 5 let věku. V podmínkách mírného klimatu ČR zaznamenáváme sezónní výskyt v zimě a jarních měsících.

ID: 1–3 dny, **Diagnostika:** diagnózu lze stanovit pouze průkazem rotavirů nebo jejich antigenů různými metodami v nativní stolici.

Očkování: proti rotavirům jsou k dispozici dvě živé atenuované perorální vakcíny (Rotarix a Rotateq), které se podávají ve 2 dávkovém nebo 3 dávkovém schématu dětem od 6. týdne věku do 24. týdne nebo 32. týdne (v závislosti na vakcíně).

14. Minimalizovat rizika vzniku salmonelózy. Jak na to? Odpovědi MUDr. Pavly Svrčinové, ředitelky Sekce ochrany a podpory veřejného zdraví HSHMP.

► Co je vlastně salmonelóza a jak vzniká?

Salmonelóza je akutní alimentární onemocnění, které vzniká po požití kontaminované stravy, ať již to jsou potraviny nebo pokrmy. Za určitou dobu, které říkáme inkubační doba, od okamžiku, kdy se člověk nakazí k prvním projevům, se rozvíjejí příznaky jako průjem, zvýšená teplota – může dojít až k dehydrataci organismu. Inkubační doba tohoto onemocnění je v průměru 12–72 hodin. Nemocný člověk by měl vyhledat lékařské ošetření, pokud příznaky přetrvávají déle než 24 hodin. Dříve se tvrdilo, že potenciálním zdrojem nákazy jsou vejce a drůbeží maso. Postupně se přidala zelenina ošetřená kontaminovanou vodou.

► V jakých dalších potravinách je riziko salmonelózy skryto?

Vajíčka a drůbeží maso nadále zůstávají rizikovými komoditami, zejména pro některé typy, jako je *Salmonella enteritidis*. Dnes již však máme zkušenosti se salmonelovými epidemiemi způsobenými například naklíčenými semínky, klíčky, listovými saláty či rajčaty. V USA zaznamenávají nákazy salmonel z melounů, které dozrávají na polích za nevyhovujících podmínek. Proto je nyní v letním období opravdu důležité melouny umýt. Takže i ovoce může být nakaženo, nejenom zelenina. Z masa bych ještě zmínila, že třeba hovězí maso začíná být také problémem, hlavně pokud je ve formě burgerů, které se grilují. Kontaminace z povrchu se rozemele, dostane se z povrchu masa až dovnitř. Tam se může zachovat zóna, kde je maso nedostatečně propečené, a tak se salmonela může začít množit dohromady se zeleninou a ovocem, které se již dále tepelně nezpracovávají. Drůbeží maso zase někteří skladují společně se zákusky a tak dále. Znalosti některých pracovníků jsou velice špatné, do potravinářství přicházejí lidé bez vyučení v oboru. Učni vzdělávání byli řádně v rámci výuky poučeni, jak správně postupovat při přípravě pokrmů v restauračních provozech či výrobě potravin. Navíc do potravinářství přichází velké množství cizinců, hlavně ve velkých městech, a to z mnohdy kulturně odlišných zemí, ve kterých jsou na hygienu jiné pohledy než u nás. Často mají i jazykové bariéry. Do potravinářství přicházejí rovněž lidé z naprosto odlišných odvětví, například ze strojírenského či hutního průmyslu, kde jsou pravidla naprosto odlišná. Tito zaměstnanci by měli alespoň absolvovat kurzy hygienického minima, které pořádají některé profesní asociace, občas také naše hygienická stanice. Zároveň by po absolvování takového kurzu měli jednou ročně projít opakovacím školením, které by měla zajistit odborně znalá osoba, která by hygienické zásady dobře vysvětlila.

► Co by měli restauratéri a provozovatelé udělat, když už k problému dojde?

Především by ho měli řešit. Začít mohou třeba u personálu. Zaměstnanci, kteří přicházejí ze třetích zemí, tají některá svá onemocnění. Obávají se problémů, nechtějí přijít o práci, protože živí celé rodiny. Zaměstnavatelé by skutečně měli personál poučit, že když pociťují zdravotní problémy, měli by zůstat doma a vyhledat lékaře. Dále by restauratéri a provozovatelé měli odstranit z provozu veškeré podezřelé potraviny, které se v souvislosti s těmito problémy vyskytnou. Měli by odebírat suroviny z ověřených zdrojů. Rozhodně nenakupovat vajíčka nebo maso někde na černém trhu bez patřičných dokladů zachycujících sledovatelnost. Pokud takovou potravinu nakoupí, tak se vystavují problémům, že dojde ke kontaminaci provozu rizikovou potravinou. Typická jsou například domácí vajíčka, která bývají někdy horší z pohledu kontaminace než vejce z obchodu. V oficiální drůbežárně působí veterinární dohled, slepice v drůbežárnách dostávají v podstatě sterilní krmivo. Drůbež na dvorku je krmena například zbytky skořápek od vajec, které mohou obsahovat zárodky salmonel. A právě domácí vejce mohou způsobit onemocnění, jako tomu bylo na jedné pražské gastro události v roce 2016. Je důležité, aby si i restauratér byl vědom, že i vejce z domácího chovu nejsou pod veterinárním dohledem a mohou být nakažená. Doporučujeme, aby restauratéri vyžadovali řádné dodací listy ke všem dodávaným surovinám.

KTERÉ POTRAVINY ŘADÍME MEZI RIZIKOVÉ?

Analýza příčin vzniku epidemií, stejně jako výsledky veterinárních vyšetření, ukazují skutečnost, že nejčastěji kontaminovanými potravinami jsou:

- **Drůbež** (slepice, kuřata, kachny, krůty), a to i mražená;
- **Výrobky z drůbežího masa;**
- **Vejce** – zejména povrch skořápek;
- **Syrové vaječné produkty** (majonézy, cukrářské krémy, vaječné koňaky);
- **Maso** – a zejména **mleté maso;**
- **Zvěřina, ryby a měkkýši.**

Při důkladné tepelné úpravě se salmonely v těchto potravinách usmrtí. Nebezpečný je přenos na jiné potraviny, které se tepelně nezpracují. Salmonely ničí teplota 75 °C a více, působící alespoň 20 minut. Přitom jsou myšleny teploty v jádře, tedy např. uvnitř připravovaného masa.

V Praze 25. 7. 2019

Zdroj: v rámci prezentace webových stránek HSHMP

15. Krajové speciality z Vysočiny, Jihočeského a Plzeňského kraje, Dolního i Horního Rakouska, Dolního Bavorska a Horní Falce se podařilo dostat na stránky nové kuchařky Evropského regionu Dunaj–Vltava (ERDV).

28 receptů na polévky, bezmasá jídla, masové pokrmy i skvělé moučníky představuje výběr regionálních dobrot sedmi krajů působících pod společnou hlavičkou uskupení ERDV. Nová kuchařka je v omezeném počtu k dostání v tištěné podobě na Regionálním kontaktním místě ERDV v Kraji Vysočina v Jihlavě na Žižkově ulici 16 nebo zdarma ke stažení na webových stránkách ERDV www.evropskyregion.cz.

Regionální kuchyni Vysočiny reprezentuje v nové dvojjazyčné kuchařce horácká houbová polévka, bramborové placky se škvarky a zelím, vepřové závitky „Naháče“ a Vysočinské mrkvance. Na 60 stranách najdou čtenáři takové známé pochoutky jako zelňačku, guláš, lívance s borůvkovým žahourem nebo císařský trhanec, ale také netradiční pokrmy jako linecký řízek, Šterc, májové bramborové taštičky s jablky a švestkami nebo Pichelsteinskou polévku. „Nová publikace s tradičními recepty umožní doslova nahlédnout pod pokličku našim sousedům a poznat rozmanité chutě všech sedmi regionů, každý z 28 receptů určitě stojí za vyzkoušení,“ představuje kuchařku ERDV Pavel Pacal, náměstek hejtmana pro oblast regionálního rozvoje.

Kuchařka 28 tradičních receptů je pro zájemce ke stažení:

<http://www.evropskyregion.cz/28-tradicnich-receptu.html>

Kraj Vysočina připravil novou sérii skládacích letáků s názvem Chutě Vysočiny, které propagují regionální zemědělské komodity. Není proto divu, že první z nich nese podtitul Brambory. Pro všechny zájemce budou letáky k dispozici už na nejbližších akcích se zemědělským zaměřením, jako například na Polním dnu, Zemi živitelce v Českých Budějovicích, Zetor show v Novém Městě na Moravě, Bramborářských dnech v Havlíčkově Brodě, na podzimních exkurzích pro děti ze základních škol nebo na připravované výstavě Českého strakatého skotu v Radešínské Svratce v roce 2020. „Vysočina je bramborářský kraj a celá třetina domácí produkce brambor České republiky je vyprodukována v našem kraji. Právě proto věnujeme bramborám významnou pozornost a lze je právem označit za naše rodinné stříbro,“ dodává Martin Hyský, radní Kraje Vysočina pro oblast životního prostředí a zemědělství.

Pro větší informovanost o této důležité komoditě byla dokonce zpracována studie nazvaná Historie bramborářství na Vysočině. V prvním vydání série s podtitulem Brambory se dozvíte o historii brambor, zajímavosti a kuriozity spojené s bramborami, rozdělení brambor podle varných typů a nechybí ani kuchařské recepty. „Kraj Vysočina dlouhodobě vyvíjí různé aktivity na podporu zemědělství a snaží se propagovat a zlepšovat informovanost o této oblasti. Například na svých akcích a výstavách představuje potraviny vyrobené regionálními výrobci a dále se snaží netradičním způsobem zvýšit využití brambor ve školních jídelnách projektem Brambory – zdravá potravina, netradiční užití brambor v kuchyni,“ popisuje Eva Horná, vedoucí krajského odboru životního prostředí a zemědělství a dodává, že nová série letáků Chutě Vysočiny bude pokračovat i v dalších letech, a to vždy se zaměřením na některou významnou komoditu Kraje Vysočina.

<https://www.kr-vysocina.cz/skolni-stravovani/ds-300611/p1=9102>

V Praze 25. 7. 2019

Zdroj: v rámci prezentace webových stránek HSHMP

16. Potravinová pomoc dětem 2019/2020

Do projektu Obědy do škol jsou zapojeny všechny kraje ČR

Do výzvy „Potravinová pomoc dětem ve vážné sociální nouzi V“ Operačního programu potravinová a materiální pomoc (OP PMP) se přihlásily všechny kraje ČR. Nyní probíhá hodnocení žádostí a ověřování cílové skupiny Úřadem práce. Zákonní zástupci dětí ve věku 3–15 let, kteří pobírají dávky v hmotné nouzi, mohli své děti zapojit do projektu na kontaktních pracovištích Úřadu práce do konce června.

Ve školním roce 2019/2020 bude zapojeno celkem 986 škol a stravovacích zařízení v celé České republice. Dle odhadu počtu potřebných dětí je Ministerstvo práce a sociálních věcí připraveno podpořit obědy pro více než 17 tisíc žáků za téměř 100 mil. Kč. Některé kraje využily možnost hradit náklady na zaměstnance kraje pověřené administrací projektu OP PMP z dotačního titulu.

Finanční prostředky na obědy budou zaslány prostřednictvím krajských úřadů přímo do škol a stravovacích zařízení, která jsou do projektu zapojena, děti tak budou mít ze strany školy zajištěny obědy ve školní jídelně.

Obědy do škol pomáhají dětem, které si oběd nemohou dovolit a jsou kvůli tomu stigmatizovány, často nezapadnou do kolektivu a hlavně se s pocitem hladu špatně soustředí na výuku. Děti bez oběda také nezůstávají ve škole na odpolední aktivity, a pokud dojde ke spojení těchto negativních okolností, mají zhoršené podmínky pro další život. Zatím bylo díky projektu podpořeno 13 160 dětí.

Ve školních letech 2015/2016–2017/2018 bylo vyčerpáno 28,4 mil. Kč a v aktuálním školním roce mají kraje poskytnuté zálohy ve výši 66,8 mil. Kč. Konečná výše vyčerpaných prostředků bude známa po vyúčtování na podzim roku 2019.

Tiskové oddělení MPSV



Evropská unie

Fond evropské pomoci nejchudším osobám

Operační program potravinové a materiální pomoci

5. výzva SC I OP PMP (duben 2019)

Celkový objem prostředků na 5. výzvu činí 80 000 000 Kč s možností navýšení. Výzva je otevřená pro všechny kraje včetně hlavního města Prahy a je zaměřena na zajištění stravy potřebným dětem ve školním roce 2019/2020. Ukončení příjmu žádostí je 3. 5. 2019.

Již proběhlo:

Škola (mateřská/základní/víceleté gymnázium) - partner projektu

- Od KÚ obdrží vzor a) tabulky škol pro evidenci způsobilosti dětí a b) tabulku pro vytvoření rozpočtu (T: 9. 4. 2019)
- Vyplní identifikační údaje školy do vzoru tabulky školy pro evidenci způsobilosti dětí a zašle ji zpět KÚ společně s tabulkou rozpočtu (T: vnitřní komunikace KÚ a školy)
- Od KÚ obdrží Metodiku (T: 19. 4. 2019)
- Od KÚ obdrží finální verzi tabulky (T: 25. 7. 2019) a provede kontrolu (ověří, že děti uvedené v tabulce skutečně navštěvují zařízení) Případné nesrovnalosti v tabulkách řeší s KrP
- Zašle finální verzi tabulky (sloužící jako seznam dětí) příjemci dotace (KÚ) spolu s dalšími náležitostmi předkládanými partnerem projektu (T: 28. 9. 2019)
- Vyzve ZZ, aby vyplnil Přihlášku ke stravování (průběžně).

ZÁSADY PRO ZAŘAZENÍ DÍTĚTE DO PROJEKTU

- Dítě, které bylo v měsíci 5/2019 **a/nebo** 6/2019 SPO na dávce HN, ale od následujícího měsíce došlo k odejmutí této dávky/ vyřazení dítěte z okruhu SPO, je přesto způsobilé pro vydání a potvrzení formuláře, a to až do ukončení aktuální výzvy.
- Pokud podpořené dítě v průběhu školního roku 2019/2020 neplní školní docházku či nechodí na zaplacené obědy, není to oproti předchozímu období důvod pro ukončení podpory. Podpora může být takovému dítěti/žáku přiznána i v následujícím období na základě individuálního posouzení případu.
- Pokud se podpořené dítě během školního roku 2019/2020 přestěhuje do jiného zapojeného kraje, kde začne navštěvovat zapojenou školku/školu, je i nadále podpořeno – školy si údaje o dítěti předají mezi sebou.
- Pokud podpořené dítě během školního roku 2019/2020 začne navštěvovat nezapojenou školku/školu, nemůže být již nadále podpořeno.
- Pokud dítě navštěvuje zapojenou školu, avšak bydlí a dávky HN jsou vypláceny v nezapojeném kraji, nemůže být podpořeno.
- Potvrzení o zapojení do OP PMP lze vyplnit i se zákonnými zástupci dvouletých dětí. Školky si následně ohlídnou věk dítěte a od doby, kdy mu budou tři roky, mu začnou obědy proplácet. Pokud budou dítěti 3 roky již v průběhu letních prázdnin, bude mít možnost čerpat podporu od začátku měsíce 9/ 2019.
- Dítě, kterému do 1. 9. 2019 bude 16 let, nemůže být do OP PMP zařazeno a čerpat podporu na úhradu obědů ve školním roce 2019/2020. Tento projekt začíná oficiálně až od 9/2019, kdy již bude dítěti 16 let a nebude tak plnit podmínky pro podporu.
- Dítě, kterému bude 16 let až po 1. 9. 2019, bude standardně zařazeno do projektu.

Zdroj: portál MPSV

17. Informace pro příspěvkové organizace zřizované Krajem Vysočina

Kraj Vysočina plánovaně rozšiřuje portfolio sdílených činností pro vybrané krajské příspěvkové organizace. Problematiku systémového přístupu k řízení příspěvkových organizací řeší Rada Kraje Vysočina postupnými kroky již od roku 2011.

Koncem září vyhodnotí úřad spolu s Projektovou kanceláří Kraje Vysočina pilotní projekt, jehož výstup nám pomůže rozhodnout se o dalším směřování. K nyní nabízené podpoře v projektovém řízení, administraci společných nákupů, zadávání a administraci veřejných zakázek nebo poradenství v oblasti GDPR by už brzy mělo přibýt například i zavedení elektronické finanční kontroly, vedení mzdového účetnictví, nebo podpora evidence a správy nemovitého majetku," uvedl ředitel Krajského úřadu Kraje Vysočina Zdeněk Kadlec. Podle něho by mělo jít převážně o servis pro nejmenší příspěvkové organizace, které nemají širší vlastní administrativní aparát a často musejí tyto činnosti řešit méně vhodným způsobem. Řešení povede k dílčím úsporám a hlavně pak ke zvýšení kvality a sjednocení výkonu takových činností.

Aktuální krajská Strategie pro korporátní řízení je pravidelně vyhodnocována a vedení Kraje Vysočina na základě zjištěných skutečností uvažuje o zavedení dalších opatření ke zlepšení řízení a kontroly organizací. Významnou úlohu v této strategii hraje – kromě zřizovatelských a servisních organizací – příspěvková organizace Projektová kancelář Kraje Vysočina. Podle Evy Janouškové, ředitelky sekce ekonomiky a podpory Krajského úřadu Kraje Vysočina strategie také reaguje na krajské projekty v ICT technologiích, na výstupy z provedených kontrol i na potřeby zefektivnit procesy právě sdílením činností. Kraj Kraje Vysočina nabízí svým příspěvkovým organizacím dosažitelné nástroje, které pomohou předcházet možným rizikům porušení právního řádu nebo eliminovat nevhodné nakládání se svěřenými penězi. Prověřují se vhodné softwarové nástroje, které jsou ideální pro většinu především malých organizací, které by dostatečně zajistily elektronickou řídicí kontrolu. „V praxi to znamená, že nabídneme našim organizacím software, ve kterých mohou vést svou agendu, nabídneme jim konzultace, metodiku, provedeme analýzu předpisů i stávajícího stavu

v dané oblasti, nabídneme doporučení ke zlepšení i návod, jak software implementovat,“ vyjmenovává Eva Janoušková s tím, že tyto sdílené činnosti poskytované centrálně zejménalepší efektivitu a nabídnou adekvátní metodickou, informační, procesní i softwarovou podporu. U některých činností a organizací pak půjde dokonce o jejich přímý výkon Projektovou kancelář Kraje Vysočina dodavatelskou formou.

„Aby chutnalo...“

Jana Fialová, radní Kraje Vysočina pro oblast školství, mládeže a sportu

Díváte se rádi na kuchařské nebo kulinářské show a pořady? Také mám své oblíbené televizní kuchaře a obdivuji, co dokážou „vykouzlit“ z minima zdánlivě nekombinovatelných surovin. I oni začínali svou kariéru nenápadně většinou na středních školách, stejně jako stovky žáků gastro oborů v šesti Krajských školách na Vysočině. Pro nejnadanější budoucí šéfkuchaře otvírá kraj Vysočina už čtvrtým rokem Gastroakademii, v rámci níž mají děti možnost vařit pod dohledem zkušených kuchařů v běžných provozech nejlepších regionálních hotelů a restaurací. Dosavadní skvělé výsledky ve výuce gastrooborů vynesly Vysočině pořadatelství prestižní francouzské kulinářské soutěže Philippa Milla, vyhlášeného francouzského šéfkuchaře oceněného dvěma michelinskými hvězdami. Jen osm týmů středních škol z celé České republiky se bude moci už v listopadu zúčastnit tohoto prestižního podniku, který se bude konat v Jihlavě a bude volně přístupný veřejnosti.

Například ve Francii jsou obrovskou motivací pro soutěžní týmy členové poroty – vždy jde o národní gastronomickou elitu. I v tomto směru můžeme slíbit, že bude česká verze věrnou kopií – pozvání do české poroty přijali renomovaní a uznávaní šéfkuchaři Pavel Mareš, Tomáš Popp, Jan Horký, Ondřej Slanina a originální cukrářka Iva Roháčová, sám Philippe Mille, jako prezident soutěže, na sebe převzal roli nestranného pozorovatele, prostředníka mezi nadějnými kuchaři a porotou a také rádce soutěžních týmů.

To, že tým kolem Philippa Milla svěřil organizaci českého kola soutěže Kraji Vysočina, je pro nás obrovská čest, ale i závazek a obrovská výzva, navíc Česká republika je prvním mimo francouzským státem, kde se bude o titul bojovat. Pořadatelství světově uznávané gastronomické soutěže je o velké šanci, kterou chceme maximálně využít pro zvýšení prestiže gastronomických oborů na Vysočině i v České republice. Důležité je kromě jiného, aby chutnalo...“

(Úvodní sloupek v krajských novinách červenec- srpen 2019)

Kontrolujete při každém nákupu potravin pro malé děti všechny texty na obalu? Možná ne a občas ve spěchu dáte jen na to, jak výrobek vypadá. Může to být chyba. O tom, zda zboží vyhovuje speciálním požadavkům na kvalitu a čistotu potravin, často rozhoduje jen pár slůvek na etiketě. Pátrání po akrylamidu v sušenkách pro malé děti to jen potvrdilo.

Klademe velký důraz na bezpečnost potravin pro malé děti. Aktuálně přišel na řadu test akrylamidu v dětských sušenkách.

Akrylamid je nežádoucí toxická látka, která samovolně vzniká, když potraviny bohaté na škrob a bílkoviny vystavíme teplotám nad 120 °C. S ohledem na výskyt akrylamidu jsou problematickými potravinami například smažené brambory, topinky a pečivo. Naši pozornost jsme zaměřili na děti do tří let a do testu jsme zařadili jednak potraviny jim zvlášť určené a také troje sušenky pro starší děti, které se těm speciálním podobají. Problém je v tom, že zatímco u speciálních dětských sušenek je povolena koncentrace akrylamidu 150 µg/kg, u obyčejných je to 350 µg/kg.

Výsledky testu ukázaly, že ani jeden z devíti speciálních výrobků neměl s dodržáním akrylamidového limitu problém. Sušenky pro starší děti také splnily požadavky platné pro svou kategorii, ovšem pokud by je však roztržitý rodič koupil malým dětem, vystavil by je mnohem vyššímu množství akrylamidu, než v případech speciálních výrobků.

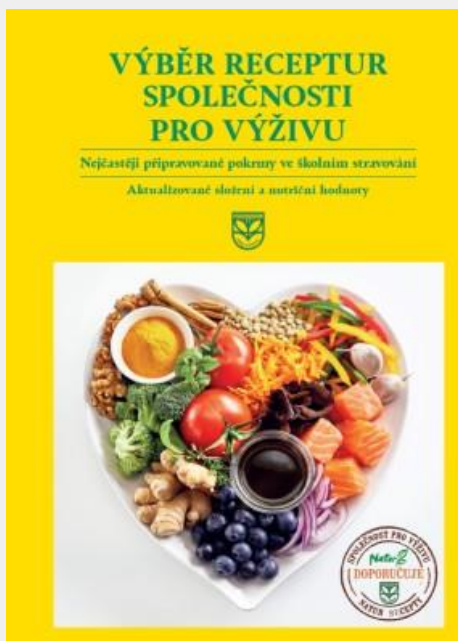
V druhé části testu se z etiket hodnotil obsah živin, který je u výrobků pro malé děti rovněž limitován. V jednom případě se narazilo na výrobek s nepřijatelně vysokým obsahem cukru.

Výsledky testu lze shrnout jednoduše: kupujete-li sušenky mladším než tříletým dětem, vždy vybírejte jen mezi těmi, které jsou jim výslovně určeny. Musejí totiž splňovat řadu speciálních požadavků, například na obsah nežádoucích látek.

Přílohy ke zprávě.

18.

VÝBĚR RECEPTUR SPOLEČNOSTI PRO VÝŽIVU



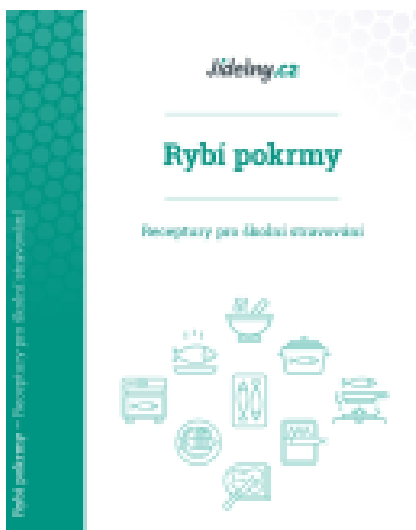
CO V KNIZE NAJDETE?

- 300 receptů nejčastěji připravovaných pokrmů ve školním stravování
- Aktualizované složení a nutriční hodnoty
- Doplněné alergenů
- Navíc 20 nových moderních Natur receptů od Vitany včetně fotografií

Objednat můžete

na info@vyzivaspol.cz a tel.: 267 311 280.

Společnost pro výživu, z.s., Slezská 32, 120 00 Praha 2, tel.: 267 311 280, E-mail: info@vyzivaspol.cz,
www.vyzivaspol.cz



Seznamte se s nově vydaným receptářem rybích pokrmů, který obsahuje 145 originálních rybích receptů převážně ze školních jídelen. Kniha obsahuje recepty všech skupin rybích pokrmů: polévky (15), vařené (6), dušené (9), pečené (60), zapečené (20), smažené (6), speciality (5), studené pokrmy (10) a pomazánky (14). Bližší info: www.jidelny.cz.

[Jíst se musí, ale vychutnávat se musí umět.](#)

Zapsala: 2019-10-18

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](#)

Na co se nejčastěji ptáte:

Je povinnost zpracovávat výživové dávky?

Výživové dávky=výživové normy pro školní stravování=spotřební koš

Příloha č. 1 vyhlášky č. 107/2005Sb., o školním stravování, v platném znění.

Provozovatelé stravovacích služeb uchovávají údaje o plnění výživových norem nejméně po dobu jednoho kalendářního roku. (§ 2, odst.10 vyhl. o škol. strav.)

Je možná odnáška svačin z mateřské školy?

Zařízení školního stravování provádí svou činnost v provozovnách. Provozovnou se rozumí soubor místností a prostor, v němž jsou uskutečňovány stravovací služby. Jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strávníci v provozovnách školního stravování, nebo v provozovnách jiné osoby poskytující stravovací služby. Zařízení školního stravování může ve výjimečných případech, při splnění požadavků v oblasti ochrany veřejného zdraví stanovených zvláštními právními předpisy, zabezpečovat školní stravování mimo prostory provozovny. (viz § 2, § 3 vyhl. o škol. strav.)

Může mít školní dietní strava jinou finanční normu na potraviny a jinou výši úplaty než strava běžná?

Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje. Úplata za školní stravování je určena výší finančního normativu. (§ 5 vyhl. o škol. strav.)

Jak postupovat, když dítě, žák onemocní, může se stravovat?

První den neplánované nepřítomnosti strávníka ve škole nebo školském zařízení se pro účely vyhlášky o školním stravování považuje za pobyt ve škole. To znamená, že strávník může odebrat pokrm (většinou do jídlonosiče) a úplata je ve výši finančního normativu na potraviny (dotované školní stravování).

Další dny může odebrat stravu za plnou cenu, většinou v režimu doplňkové činnosti, pokud provozovna provozuje takovéto stravovací služby. Podmínky poskytování vymezí ve školním nebo vnitřním řádu.

Musí se zabezpečovat školní stravování?

Dětem v mateřských školách, přípravných třídách základní školy a přípravném stupni základní školy speciální, žákům základních škol a nezletilým žákům středních škol se poskytuje hmotné zabezpečení, které zahrnuje školní stravování po dobu jejich pobytu ve škole a ve školském zařízení podle § 117 odst. 1 písm. b) a c), a dále v případě potřeby ubytování. Zletilým žákům středních škol a studentům vyšších odborných škol lze poskytnout hmotné zabezpečení. Hmotné zabezpečení zajišťuje pro své děti, žáky, studenty právnická osoba, která vykonává činnost školy nebo školského zařízení, právnická osoba zřízená státem, krajem, obcí nebo svazkem obcí může hmotné zabezpečení zajišťovat ve spolupráci se zřizovatelem.

Školní stravování se řídí výživovými normami.

(volná citace § 122 školského zákona)

Dítě, žák a nezletilý žák střední školy má právo odebrat školní stravování. Rozsah služeb školního stravování se odvíjí od délky pobytu ve škole a školském zařízení, typu školy a školského zařízení. Zletilému žákovi lze poskytovat školní stravování v rozsahu uvedeném ve vyhlášce o školním stravování.

(volná citace § 4 vyhl. o škol. strav.)

Jak stanovit výši finančního normativu na potraviny a úplaty celodenního stravování pro žáky domova mládeže? Co se rozumí celodenním stravováním?

Výše finančního limitu na potraviny se stanoví podle přílohy č. 2 vyhlášky o školním stravování (poslední aktualizace vyhl. č. 210/2017 Sb.).

Hlavními jídly se rozumí oběd a večeře, doplňkovými jídly snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře. Nezletilý žák ubytovaný ve školském výchovném a ubytovacím zařízení, má

právo odebrat hlavní a doplňková jídla s výjimkou druhých večeří, jde-li o nezletilého mladšího 15 let, hlavní a doplňková jídla (oběd, večeře, snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře), jde-li o nezletilého žáka od dovršení 15 let. Zletilému žákovi a studentovi vyšší odborné školy lze poskytovat školní stravování v rozsahu § 4 odst. 6 písm. b) vyhl. o škol. strav.

Souhlasí-li nadpoloviční většina zletilých strávníků a zákonných zástupců nezletilých strávníků, mohou strávníci denně odebrat pouze snídaně a hlavní jídla, a to v hodnotě nákladů na potraviny ve výši součtu finančních normativů určených pro všechna jim náležející jídla. (volná citace § 4 vyhl. o škol. strav.)

PROMINUTÍ ČI SNÍŽENÍ ÚPLATY ZA STRAVOVACÍ SLUŽBY, DLE § 123 ODS. 4 ŠKOLSKÉHO ZÁKONA

§ 123 odst. 4 školského zákona, na základě kterého může ředitel školy např. sociálně slabým dětem prominout či snížit úhradu za stravovací služby s tím, že vzhledem k zařazení dětí do projektů „Obědy pro děti“, „Potravinová pomoc dětem“ atp. **(jedná se o část, kterou hradí dítěti rodiče)**

Stravování dětí v MŠ, žáků ZŠ a žáků víceletých G, popřípadě nezletilých žáků ostatních středních škol je školskou službou poskytovanou povinně školou žákům jako hmotné zabezpečení. To, že úplata je založena na nákladech na potraviny, neznamená, že jde o 2 oddělitelná plnění, tedy o jedno plnění financované školou a druhé plnění financované žákem. Povinnost školy je nedělitelná. Pokud tedy škola přijme dar na financování nákladů na obědy a v té souvislosti nebude od některých žáků vybírat úplatu, nejde o poskytování daru ze strany školy žákovi ve smyslu § 37 RPÚR (rozpočtová pravidla územních rozpočtů), ale o prosté plnění povinnosti podle školského zákona, a to bez využití možnosti vybrat úplatu s využitím možnosti snížit nebo prominout úplatu, což je tedy plně v kompetenci ředitele školy.

Například dotační program MŠMT (ani samotný projekt Obědy pro děti) v žádném případě není postaven na daru škola, resp. zařízení školního stravování-žák (zde se skutečně jedná pouze o prominutí či snížení úplaty za školní stravování podle § 123 školského zákona), ale na daru škole, resp. zařízení školního stravování, za předem jasně stanovených podmínek.

Stát v rámci financování regionálního školství poskytuje finanční prostředky na činnost zařízení školního stravování pouze na tzv. přímé výdaje, tedy platy personálu, nikoliv na náklady na potraviny. Tato část nákladů je hrazena z provozních prostředků poskytnutých zřizovatelem zařízení školního stravování (obcí, svazkem obcí, krajem). V případě prominutí úplaty za školní stravování žákovi (prominutí části, kterou hradí rodiče) tak zařízení školního stravování musí ze svého rozpočtu (z provozních prostředků poskytnutých od zřizovatele, popřípadě i vlastních příjmů organizace) daný rozdíl uhradit.

Výše uvedené tedy znamená:

§ 123 odst. 1 – 3 školského zákona definuje úplatu za vzdělávání a školské služby. Za školskou službu považujeme i poskytování školního stravování. Odstavec 4 zmíněného paragrafu hovoří o stanovení výše úplaty a v závěru je i možnost prominout tuto úplatu zvláště u dětí, žáků a studentů se sociálním znevýhodněním.

Pokud tedy ředitel školy identifikuje dítě, žáka, který bude splňovat podmínky pro získání podpory z projektů, pak v souladu s uvedeným paragrafem dítěti, žákovi, resp. jeho zákonným zástupcům, úplatu promine. Vzhledem ke skutečnosti, že úplata za školní stravování je určena výší finančního normativu, který je vypočítán na základě přílohy k vyhlášece o školním stravování a škola musí náklady vynaložené na zajištění stravy pro žáky pokrýt, jinak by ji vznikla ztráta, přichází na řadu partneři projektů, kteří darují nebo uhradí škole prostředky účelově určené na stravné pro potřebné dítě.

Kdy budou známy limity počtu pracovníků v nepedagogické složce školy, školní družiny a školní jídelny?

Počty učitelů v základních a středních školách a konzervatořích a počty vychovatelek ve školní družině si stanoví každý ředitel dle potřeby školy a družiny. Tyto počty však budou finančně omezeny právními předpisy. Počet učitelů (přepočtených úvazků) ve škole bude limitován nařízením vlády č. 123/2018 Sb., o stanovení maximálního počtu hodin výuky financovaného ze státního rozpočtu pro základní školu, střední školu a konzervatoř zřizovanou krajem, obcí nebo svazkem obcí. Dále pak počet učitelů limituje vyhláška č. 14/2005 Sb., o předškolním vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů a vyhláška č. 48/2005 Sb., o základním vzdělávání a některých náležitostech plnění povinné školní docházky, ve znění pozdějších předpisů. Počet vychovatelů limituje vyhláška č. 74/2005 Sb., o zájmovém vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů.

Také počet nepedagogických zaměstnanců a jejich pracovní pozice bude na rozhodnutí ředitele. Každé právnické osobě bude normativně stanoven počet nepedagogů a objem finančních prostředků. Pro nepedagogickou práci ve škole, tj. například pro pozici hospodáře, ekonoma, školníka, uklízeček atd., stanoví normativy MŠMT dle školského zákona.

Pro nepedagogickou práci ve školských zařízeních (např. školních družinách, školních jídelnách) budou krajské úřady stanovovat i nadále krajské normativy podle vyhlášky o krajských normativních.

Změnou principu stanovení rozpočtu jednotlivých právnických osob však není dotčena rozhodovací pravomoc ředitele a tedy i po změně financování bude záležet na řediteli, jaké pracovní pozice ve škole a školském zařízení bude mít a jak s přidělenými finančními prostředky v rámci právních předpisů naloží.

Jak bude zohledněn outsourcing? Např. škola má jídelnu (kuchařky x dováží jídlo), úklid, IT služby, ekonomové atd.

Například v mateřských, základních a středních školách reforma počítá s financováním nepedagogické práce v kombinaci oborového normativu na školu, na pracoviště a na třídu stanovených centrálně MŠMT. Normativ na školu bude závislý na počtu tříd ve škole a umožní řediteli školy financovat takové nepedagogické zaměstnance, které škola pro svou činnost potřebuje, např. hospodářky, ekonomy, školníka, IT specialistu atd. Normativ na pracoviště pokryje potřebu nepedagogických zaměstnanců souvisejících s provozem dalšího pracoviště školy (např. školníka). Náročnost úklidu školy pak pokryje normativ na třídu.

Školní jídelny reforma zásadně neovlivní a ponechá je ve stávajícím režimu financování (tedy prostřednictvím republikových a krajských normativů) tak, aby nedošlo k poklesu průměrného měsíčního platu. Pro počty zaměstnanců bude stanoven „minimální počet pracovních míst“ tak, aby byla zajištěna kvalita poskytovaných služeb a zároveň se zamezilo případnému snižování počtu zaměstnanců školních jídelen.

Zdroj:<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/ekonomika-skolstvi/faq-casto-kladene-otazky-1>