

## Informace pro vedoucích zařízení školního stravování

Z důvodu mimořádné situace v souvislosti s výskytem vysoce nakažlivého onemocnění Covid19 a následných opatření ministerstva zdravotnictví a rozhodnutí vlády bylo upuštěno od pravidelného konání společných setkání a porad pro vedoucí zařízení školního stravování v druhém pololetí letošního školního roku. Některé informace přikládáme alespoň touto formou.

### 1. Normativy pro regionální školství územních samosprávných celků na rok 2020

Normativy pro regionální školství územních samosprávných celků na rok 2020 vychází z materiálu „Principy rozpisu rozpočtu přímých výdajů RgŠ územních samosprávných celků na rok 2020“, č.j. MSMT-168/2020.

dítě, žák nebo student v mateřské a základní škole a v denní formě vzdělávání ve střední škole, konzervatoři a ve vyšší odborné škole

Prostřednictvím republikových normativů jsou v roce 2020 z rozpočtu MŠMT vyčleněného pro RgŠ ÚSC rozepisovány do rozpočtů jednotlivých krajů pouze finanční prostředky pro školská zařízení s výjimkou finančních prostředků na pedagogickou práci školních družin, například pro zařízení školního stravování, školská poradenská zařízení, školní kluby, domovy mládeže, internáty, dětské domovy.

### Stanovení rozpisu rozpočtu pro RgŠ ÚSC pro rok 2020

#### Základní východiska pro stanovení rozpisu rozpočtu pro RgŠ ÚSC

Rozpočet pro RgŠ ÚSC pro rok 2020 oproti roku 2019 zohledňuje:

- plné pokrytí nárůstu počtu dětí, žáků, studentů ve školním roce 2019/2020 oproti roku 2018/2019,
- zvýšení prostředků na platy pedagogických pracovníků o 10 % od 1. 1. 2020, z toho zvýšení platových tarifů o 8 %,
- zvýšení platových tarifů pro nepedagogické zaměstnance o 3,6 % a dále pak o 1 500 Kč od 1. 1. 2020,
- zvýšení finančních prostředků včetně zvýšení limitu počtu zaměstnanců v oblasti pedagogické práce na zajištění „překryvu práce“ učitelů ve třídě mateřské školy a prodloužení provozu mateřských škol, atd.

#### Republikové normativy

Prostřednictvím republikových normativů jsou v roce 2020 z rozpočtu MŠMT vyčleněného pro RgŠ ÚSC rozepisovány do rozpočtů jednotlivých krajů pouze finanční prostředky pro školská zařízení s výjimkou finančních prostředků na pedagogickou práci školních družin.

Republikové normativy podle § 161a a § 161b školského zákona stanovuje ministerstvo jako roční výši výdajů připadajících na jednu rodinnou skupinu dětského domova, jedno lůžko kapacity ostatního školského zařízení pro výkon ústavní výchovy, ochranné výchovy, nebo školského zařízení pro preventivně výchovnou péči, jednoho ubytovaného ve školském zařízení podle § 117 odst. 1 písm. b) školského zákona, jedno dítě, žáka nebo studenta v mateřské a základní škole a v denní formě vzdělávání ve střední škole, konzervatoři a ve vyšší odborné škole. Součástí republikových normativů je také vyjádření limitu počtu zaměstnanců připadajících na příslušnou jednotku výkonu.

**Do objemu neinvestičních výdajů určeného republikovými normativy jsou zahrnuty výdaje na školské služby, které poskytují například zařízení školního**

**stravování**, školská poradenská zařízení, domovy mládeže, internáty, zařízení pro zájmové vzdělávání, dětské domovy a další.

Republikové normativy slouží pouze pro rozpis finančních prostředků státního rozpočtu do rozpočtů jednotlivých krajů. K rozpisu těchto rozpočtových zdrojů z rozpočtů krajů do rozpočtů jednotlivých právnických osob vykonávajících činnost školských zařízení pak slouží krajské normativy (§ 161a odst. 2 a § 161b odst. 2 školského zákona), jejichž stanovení a použití je v přenesené působnosti výkonu státní správy krajských úřadů. Členění krajských normativů, ukazatele rozhodné pro jejich stanovení apod. stanoví vyhláška č. 310/2018 Sb., o krajských normativních.

### **Základní východiska pro stanovení výše republikových normativů pro rok 2020**

Výchozími údaji pro stanovení výše republikových normativů pro rok 2020 pro jednotlivé kategorie republikových normativů jsou skutečné počty pedagogických pracovníků vykázaných v jednotlivých školských zařízeních ve výkazu P 1c-01 k 30. 9. 2019, **skutečné počty nepedagogických zaměstnanců v roce 2018, skutečné počty výkonů v jednotlivých kategoriích ve školním roce 2019/2020 a průměrné platy zaměstnanců v dotčených druzích školských zařízení v roce 2018 zvýšené na úroveň roku 2020.**

Průměrný plat nepedagogických zaměstnanců z roku 2018 byl zvýšen v prvním kroku o 10 %, což je vliv, který byl promítnut do republikových normativů pro rok 2019 do zvýšení mzdové složky nepedagogů. Následně pak byl zvýšen o 3 % a v třetím kroku pak o 1 500 Kč, poslední dva kroky odpovídají zvýšení platů nepedagogů v roce 2020 oproti roku 2019.

### **Shrnutí častých dotazů ze škol a správních úřadů**

- **Lze prostředky stanovené na platy pro pedagogy použít pro nepedagogy a naopak?**  
*Ano, ale není možné v průběhu roku snížit rozsah pedagogické práce ve školách a školních družinách, a tím si vytvořit „prostor“ na dofinancování nepedagogické práce.*
- **Lze z prostředků na nadtarifní složky platu pedagogů pro jednotlivé součásti financovat příplatek za vedení ředitele školy nebo je možné na tento příplatek použít pouze prostředky součásti, na které je ředitel vykázan?**  
*Ano, prostředky na nadtarifní složky platu nejsou vázány na konkrétní druh činnosti.*
- **Budou se prostředky přidělené v roce 2020 vyúčtovávat stejně jako dosud, tj. dohromady za pedagogy a nepedagogy?**  
*Ano*
- **Co dělat v případě, že jí nepostačují prostředky v ONIV na náhrady platu za nemoc?**  
*Je možné žádat o přesun v rámci prostředků stanovených právnické osobě jako celku z ukazatele platy do ukazatele ONIV.*
- **Co dělat v případě, že škola potřebuje pro nepedagogy zaměstnané na dohodu prostředky v OON?**  
*Požádat o přesun prostředků z ukazatele platy do OON v rámci prostředků stanovených právnické osobě jako celku.*
- **Ve výkazu P 1c-01 jsme vykážali 5 nepedagogických zaměstnanců. Proč jsme obdrželi prostředky pouze na 4 nepedagogické zaměstnance?**  
*Finanční prostředky vč. limitu počtu zaměstnanců na nepedagogickou práci ve*

*školách a školských zařízeních jsou stanovovány normativně, nikoliv na základě vykázané skutečnosti.*

- **Jak postupovat, když jsme od 1. 1. 2020 přijali nového nepedagogického zaměstnance?**

*Výše finančních prostředků vč. limitu počtu zaměstnanců na nepedagogickou práci ve školách a školských zařízeních je stanovována normativně, tedy přijetí nového nepedagogického zaměstnance je možné kdykoliv v průběhu roku, pokud to umožní rozpočet právnické osoby.*

## **Metodika rozpisu rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání na rok 2020 z úrovně Krajského úřadu Kraje Vysočina**

Jedná se o rozpis výdajů na vzdělávání a školské služby, které jsou definované v § 160, odst. 1, písm. c), resp. d) zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání v platném znění (školský zákon):

„Ze státního rozpočtu se za podmínek stanovených tímto zákonem poskytují finanční prostředky vyčleněné na činnost škol a školských zařízení zřizovaných obcemi, svazky obcí nebo kraji na platy, náhrady platů, nebo mzdy a náhrady mezd, na odměny za pracovní pohotovost, odměny za práci vykonávanou na základě dohod o pracích konaných mimo pracovní poměr a odstupné, na výdaje na úhradu pojistného na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti a na úhradu pojistného na všeobecné zdravotní pojištění, na příděly do fondu kulturních a sociálních potřeb a ostatní náklady vyplývající z pracovněprávních vztahů, na výdaje podle § 184 odst. 1 a 2, výdaje na nezbytné zvýšení nákladů spojených s výukou dětí, žáků a studentů uvedených v § 16 odst. 9, výdaje na učební pomůcky, výdaje na školní potřeby a na učebnice, pokud jsou podle zákona poskytovány bezplatně, a rovněž výdaje na další vzdělávání pedagogických pracovníků, na činnosti, které přímo souvisejí s rozvojem škol a kvalitou vzdělávání“.

**Finanční prostředky nad rozsah finančních prostředků poskytovaných ze státního rozpočtu** hradí právnické osoby z dalších finančních zdrojů, zejména z vlastních příjmů, z prostředků zřizovatele, popřípadě jiných osob (§ 160, odst. 6 školského zákona).

**Činnost školských zařízení, tj. školních jídelen, školních klubů, středisek volného času, školských poradenských zařízení, domovů mládeže, internátů, dětských domovů a nepedagogická práce ve školních družinách** je tedy i nadále financována krajskými normativy. Členění krajských normativů, ukazatele rozhodné pro jejich stanovení apod. stanoví vyhláška č. 310/2018 Sb., o krajských normativních.

Krajské normativy stanovené Krajským úřadem Kraje Vysočina pro rok 2020 jsou uvedeny v příloze 1 krajské metodiky rozpisu přímých výdajů pro rok 2020. Činnost školských zařízení, tj. školních jídelen, školních klubů, středisek volného času,

Krajské normativy stanovené Krajským úřadem Kraje Vysočina pro rok 2020 jsou uvedeny v příloze 1. <https://www.kr-vysocina.cz/metodika-rozpisu-rozpocet-primych-vydaju-na-vzdelavani-v-roce-2020/d-4100140/p1=9077>

Finanční prostředky se poskytují podle skutečného počtu příslušných jednotek výkonů ve školském zařízení uvedeného ve statistických výkazech, nejvýše však do výše uvedené ve školském rejstříku.

Finanční prostředky se poskytují podle skutečného počtu příslušných jednotek výkonů ve školském zařízení uvedeného ve statistických výkazech, nejvýše však do výše uvedené ve školském rejstříku.

## **Dietní školní stravování**

V rámci specifických potřeb právnických osob může být uplatněn požadavek na zohlednění dietního školního stravování a specifík samostatných školních jídelen.

Příspěvek právnické osobě v souvislosti s přípravou dietní stravy (uvaření) bude poskytnut na vykázaného strávnicka (dítě, žák, student) ve výši:

- 5 000 Kč mzdových prostředků (jen oběd nebo oběd a doplňkové jídlo),
- 2 500 Kč mzdových prostředků (jen doplňkové jídlo),
- 9 000 Kč mzdových prostředků (celodenní stravování).

Režim dietního stravování lze vykázat za těchto podmínek:

- dietní školní stravování je stanoveno ve vnitřním řádu organizace,
- strávnick předloží potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost, že zdravotní stav vyžaduje stravování podle dietního režimu (§ 2, odst. 4 vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění),
- školní jídelna při poskytování dietního stravování postupuje v souladu s § 2 odst. 5 vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění (používá recepty schválené buď nutričním terapeutem, lékařem se specializovanou způsobilostí nebo lékařem se zvláštní specializovanou způsobilostí).

Při rozpisu rozpočtu je uplatňován princip „skládání“ rozpočtu, tzn., že výsledný rozpis přímých výdajů je pro každou právnickou osobu vykonávající činnost škol a školských zařízení tvořen součtem objemů stanovených rozpisem z ministerstva, objemů stanovených prostřednictvím 6 krajských normativů a dalších úprav rozpočtu. Ukazatele rozpisu rozpočtu jsou pak stanoveny pro organizaci jako celek.

Nevyčerpané finanční prostředky na přímé výdaje na vzdělávání v rámci rozpočtového roku budou předmětem finančního vypořádání.

**Soustavu krajských normativů pro školní stravování v Kraji Vysočina naleznete:**

<https://www.kr-vysocina.cz/metodika-rozpisu-rozpocetu-primych-vydaju-na-vzdelavani-v-roce-2020/d-4100140/p1=105958>, příloha č. 1

## **Potravinová pomoc dětem ve školním roce 2020/21 projekt MPSV ČR**

6. výzva, zapojeny všechny kraje, prostředky z evropského fondu

Potravinová pomoc dětem ve vážné sociální nouzi VI

Číslo výzvy: **30\_20\_010**

Druh výzvy: **Průběžná**

Programové období: **2014-2020**

Operační program: **Operační program potravinové a materiální pomoci**

Oprávnění žadatelé: Kraj, samosprávná jednotka dle zákona č. 129/2000 Sb. Potenciální žadatelé a partneři nejsou oprávněni účastnit se výzvy nebo získat podporu, pokud: - mají v evidenci daní zachyceny daňové nedoplatky či mají nedoplatek na pojistném či na penále na veřejné zdravotní pojištění či na sociálním zabezpečení či příspěvku na státní politiku zaměstnanosti; - na ně byl vydán inkasní příkaz po předcházejícím rozhodnutí EK prohlašujícím, že poskytnutá podpora je protiprávní a neslučitelná se společným trhem; - jim byla v posledních 3 letech pravomocně uložena pokuta za umožnění výkonu nelegální práce podle § 5 písm. e) bod 3 zákona č. 435/2004 Sb. - jsou v likvidaci, v úpadku, hrozícím úpadku či je proti nim vedeno insolvenční řízení. Obecně dle Pravidel OP PMP mohou být partneři školy, které poskytují vzdělávací služby na základě zákona č. 561/2004 Sb. a zařízení školního stravování poskytující stravování pro žáky škol v souladu s uvedeným zákonem a rovněž s vyhláškou č. 107/2005 Sb., která jsou registrovaná v <http://rejskol.msmt.cz>. Oprávněné subjekty jsou uvedené v kapitole 3.3 Operačním programu PMP a rovněž v Pravidlech. **Oprávněnými partnery s finančním příspěvkem jsou v této výzvě mateřské a základní školy a víceletá gymnázia na území zapojených krajů, případně samotná zařízení školního stravování, pokud nejsou vázána na partnerské školy.** - Seznam partnerů projektu, kteří se budou na realizaci projektu podílet standardně po celou dobu jeho trvání a v jejichž zařízeních bude dětem hrazeno stravování po celý šk. rok 2020/2021, je součástí projektové žádosti. Doplnkové zapojení partnerů, v jejichž zařízeních bude dětem hrazeno stravování pouze ve 2. pol. (od 1. 2. 2021), je možné ode dne po vydání RoPD do 31. 12. 2020 na základě žádosti o podstatnou změnu projektu. Oprávněným partnerem bez finančního příspěvku je Úřad práce ČR, jehož kontaktní pracoviště informují zákonné zástupce o podmínkách projektu a poskytují součinnost při zapojení - podílejí se na evaluaci projektu.

Zpřístupnění žádosti o podporu: **25. 2. 2020**

Zahájení příjmu žádostí: **3. 3. 2020**

Ukončení příjmu žádostí: **30. 4. 2020**

### **Obědy do škol /Obědy pro děti**

pomáhají dětem, které se ocitly v situaci, že jejich rodiče si nemohou dovolit zaplatit jim obědy ve školních jídelnách. Pomoc potřebným dětem je poskytována prostřednictvím základních škol na základě darovací smlouvy tak, aby se obědy dostaly opravdu k dětem a pomoc nemohla být zneužita. V našem kraji bylo v minulém roce z tohoto projektu podpořeno 28 škol a odstravovalo se 189 dětí v celkové hodnotě 336 626 Kč. Zapojit školu do projektu Obědy pro děti není nic pracného, bližší informace: [www.obedyprodeti.cz](http://www.obedyprodeti.cz).

## **Vyhlášení výsledků výzvy pro NNO "Podpora školního stravování žáků základních škol na rok 2020"**

MŠMT vyhláší výsledky výzvy pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol na rok 2020.

MŠMT poskytne v rámci výzvy „Podpora školního stravování žáků základních škol na rok 2020“ podporu této organizaci:

**WOMEN FOR WOMEN, o.p.s.**, Vlastislavova 4/152, 140 00 Praha 4, IČO 24231509, Obědy pro děti: **55 045 802 Kč** (celostátní působnost projektu)

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

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

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

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

## **Odevzdávání výkonových výkazů Z17-01 o činnosti zařízení školního stravování k 31. 10. 2020**

Termíny odevzdání výkazů jsou závazné pro všechny školy a školská zařízení. Školy a školská zařízení zřizované církví, krajem a školy soukromé odešlou elektronicky data (zpracované výkazy v příslušném programu) odboru školství krajského úřadu nejpozději do 11. 11. 2020. Školy a školská zařízení zřizované obcí nebo dobrovolným svazkem obcí odešlou zkontrolovaná elektronická data výkazů na příslušné odbory školství pověřených obcí s rozšířenou působností do 11. 11. 2020 a ORP průběžně přímo na MŠMT nejpozději do 20. 11. 2020.

(Zdroj: MŠMT ČR)

**Konference Školní stravování 2020 v Pardubicích 19. a 20. května 2020** v kongresovém centru Paláce Atrium v Pardubicích, Masarykovo náměstí 2799 pořádaná Společnosti pro výživu, z. s. s odbornými tématy, mimo jiné: Zařazování zaměstnanců do platových tříd, nakládání s odpady ve školní jídelně, výsledky kontrolní činnosti ČŠI, výsledky kontrol státního zdravotního dozoru orgánu ochrany veřejného zdraví, BOZP v praxi školních jídelen, výživa a potraviny, projekty zdravého životního stylu. Bližší informace a přihlášku naleznete na: [www.spolvyziva.cz](http://www.spolvyziva.cz). **Konání konference přeloženo na 20. a 21. 10. 2020 tamtéž.**

(Zdroj: SPV Praha)

**Novela vyhlášky FKSP č. 357/2019 Sb.** rozšiřuje možnost použití prostředků fondu, doplňuje možnost přispívat na náklady na provoz mateřské školy podle školského zákona a zařízení poskytujícího služby péče o dítě v dětské skupině, rozšiřuje okruh plnění, na které lze přispívat za účelem prevence péče o zdraví zaměstnance – dioptrické brýle, kontaktní čočky nebo speciální optické pomůcky, dentální hygienu a jinou zubařskou péči a na očkování nehrazené ze zdravotního pojištění., dochází ke zvýšení některých limitních částek, zápujček na bytové účely, pro sociální výpomoc. Dále se upravuje vymezení vzdělávacích kursů, jako jsou umělecké, jazykové a zájmové, které nejsou odborným rozvojem, prohlubováním kvalifikace a vzdělání, soustavným vzděláváním nebo zdokonalováním odborné způsobilosti zaměstnance. Dále sjednocení podmínek poskytování příspěvku na penzijní připojištění nebo doplňkové penzijní připojištění. Přejchodné ustanovení příspěvkové organizace zřizované územními samosprávnými celky neuplatňují tuto úpravu do 30. 6. 2020. Poslední změna, na kterou je třeba upozornit, je doplnění možnosti pořádit z fondu v případě úmrtí zaměstnance smuteční kytici či věnec.

(Zdroj: portál PO Kraje Vysočina, metodická pomoc)

### **Novela Katalogu prací ve veřejných službách a správě**

S účinností od 1. 1. 2020 je nařízením vlády č. 352/2019 novelizováno nařízení vlády č. 222/2010 Sb., o katalogu prací ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů. Změny nepřinášejí nutnost přezarování zaměstnanců do jiných platových tříd. Jedná se většinou o doplnění nebo zpřesnění dosavadního popisu činností, například:

#### **Doplňují se některé úklidové, prádelenské a čistírenské práce**

Doplnění nových prací do povolání 1.06.06 Uklízeč je ovlivněno jednak zvýšenou zátěží organizmu zaměstnance při úklidu silně znečištěných prostor nebo prostor s možným ohrožením zdraví a dále tím, že uklízeči obsluhují složité automatické a poloautomatické stroje určené k čištění, leštění a impregnaci povrchů a prostor.

#### **Zpřesňuje se znění popisu činnosti zaměstnanců ve stravovacích provozech**

Při zařazování zaměstnanců do platových tříd, kteří koordinují stravovací provozy, vyvstaly nejasnosti, zda je možné zařadit do 9. platové třídy i toho zaměstnance, který koordinuje pouze jeden provoz určený pro výrobu jídel pro rozsáhlé skupiny strávníků se zásadně rozdílnými stravovacími potřebami, podmínkami a návyky, například podle věku, zdravotního stavu, kulturních, náboženských a jiných specifíků. Vzhledem k tomu, že zařazení tohoto koordinátora do této platové třídy se odvíjí od náročnosti výroby jídel pro specifické skupiny strávníků a ne od množství těchto provozů, je slovo „provozů“ převedeno do jednotného čísla.

**Metodický materiál k vybraným pracovní právním záležitostem** týkající se činnosti (nejen) příspěvkových organizací (pro organizace zřizovaná krajem) naleznete na portálu PO v sekci metodické pomoci.

### **Přestávky na jídlo a oddech - § 88 ZP**

Jediným předpisem, který řeší oblast přestávek v práci, je zákoník práce a jeho ustanovení § 88. Z tohoto ustanovení vyplývá pouze to, že zaměstnavatel je povinen poskytnout zaměstnanci přestávku na jídlo a oddech nejdéle po šesti hodinách nepřetržité práce (v případě mladistvých zaměstnanců nejdéle po 4,5 hodinách nepřetržité práce). Přestávka musí činit alespoň 30 minut, může být ale rozdělena na více částí, pokud alespoň jedna její část tvoří alespoň 15 minut. Přestávky na jídlo a oddech nesmí být poskytovány na začátku nebo na konci pracovní směny.

Zaměstnavatel zaměstnancům čas, kdy čerpají přestávku na jídlo a oddech, určuje. Jediná omezení má ta, že tak musí učinit nejpozději po 6 hodinách práce a nikoliv na začátku nebo na konci pracovní doby. Zaměstnavatel tak může zaměstnance na tuto přestávku posílat postupně tak, aby řádně zajistil provoz, případně ji zaměstnancům určit ve stejný okamžik. Rovněž je oprávněn stanovit zaměstnancům i přesná časová rozmezí, v nichž jsou povinni přestávku na jídlo a oddech čerpat. Stejně tak může určit čerpání přestávky na jídlo a oddech



i jiným způsobem, který bude též v souladu s ustanovením § 88 zákona práce, např. že zaměstnanec je povinen čerpat přestávku na jídlo a oddech v délce 30 minut nejméně po čtyřech a nejdéle po šesti hodinách práce. Vždy je třeba určit čerpání přestávek na jídlo a oddech alespoň tak přesně, aby zaměstnanci nemohli nastoupit čerpání přestávky tak, že by to bylo v rozporu s ustanovením § 88 zákoníku práce.

Zaměstnanci mají nárok na přestávku na jídlo a oddech nejpozději vždy po 6 hodinách nepřetržité práce. To znamená, že i při nejdelsí možné 12hodinové směně mají zaměstnanci nárok jen na jednu takovou přestávku a např. zaměstnanci s pracovní dobou kratší než 6 hodin nárok na přestávku na jídlo a oddech nemají. V obou výše uvedených případech je možné, aby zaměstnavatel poskytl přestávku na jídlo a oddech i při pracovní době kratší než 6 hodin nebo přiznal při 12hodinové směně přestávky dvě. Bude vždy záležet na provozních záměrech a možnostech zaměstnavatele. Je pravdou, že zvláště v případech střídajících se dvanáctihodinových směn (a s ohledem na plánování pracovní doby do směn) je nepraktické nechat určení přesného času nástupu na přestávku na jídlo a oddech pouze na zaměstnancích. Pokud bude přestávka v tomto případě čerpána v délce 30 minut po šesti hodinách práce, postačí za celou směnu jen jedna přestávka na jídlo a oddech (odpracováno 11.5). Pokud zaměstnanec nastoupí na přestávku na jídlo a oddech již třeba po pěti hodinách, bude muset v další části směny čerpat ještě jednu přestávku na jídlo a oddech (odpracováno 11). Zde je tedy praktičtější určit přesné časové rozmezí přestávek tak, jak to vyhovuje zaměstnavateli.

Délka přestávky musí být alespoň 30 minut. Zaměstnavatel může poskytnout nebo se může se zaměstnancem dohodnout na přestávce delší, např. hodinové (tedy zaměstnanec ve vašem případě může mít jednu hodinovou přestávku např. od 12.30 do 13.30 hod.). Zaměstnavatel může také rozhodnout o rozdělení přestávky do více částí. V takovém případě alespoň jedna část musí trvat nejméně 15 minut (např. 30minutová přestávka může být rozdělena na přestávku 15minutovou + 5minutovou + 10minutovou).

Přestávka na jídlo a oddech je považována za dobu odpočinku, nikoliv pracovní dobu. Zaměstnavatel tak není oprávněn zaměstnanci například uložit, aby se během přestávky na jídlo a oddech zdržoval v areálu zaměstnavatele, nařizovat mu určité činnosti atd. Záleží pouze na zaměstnanci, jak stráví svoji přestávku na jídlo a oddech, až na některé výjimky týkající se například konzumace alkoholu nebo jiných návykových látek nebo kouření na pracovišti atd.

Výjimka platí pro zaměstnance, kteří vykonávají práce, jež nemohou být přerušeny. Takoví zaměstnanci mají právo na přiměřenou dobu na jídlo a oddech, která se započítává do jejich pracovní doby (tito zaměstnanci tedy stráví například v práci 12 hodin a v rámci těchto 12 hodin vyčerpají přiměřenou dobu na jídlo a oddech).

V této souvislosti je důležité rozhodnutí Ústavního soudu ČR ze dne 16. září 2010 sp. zn. III. ÚS 2387/10, dle kterého je každá směna samostatnou organizační a časovou jednotkou práce, v jejímž průběhu má každý zaměstnavatel povinnost poskytovat zaměstnanci přestávku v práci na jídlo a oddech. Pro posouzení, zda může být práce zaměstnance přerušena a může mu tedy být poskytnuta přestávka na jídlo a oddech, není proto rozhodující, v jakém provozu (přetržitý/nepřetržitý) zaměstnanec pracuje, ale jaké činnosti vykonává. Záleží pouze na vlastní povaze práce vykonávané zaměstnancem. Pokud zaměstnavatel dojde k závěru, že přerušování práce zaměstnance je možné, a čerpání přestávky v práci na jídlo a oddech zaměstnanci nařídí, je zaměstnanec povinen ji vyčerpat. V případě, že by ji zaměstnanec přesto ze své vlastní vůle nevyčerpal, nemůže se domáhat na zaměstnavateli mzdy za dobu jejího trvání.

Nejvyšší soud dospěl ve svém rozhodnutí k závěru, že „v době přestávky v práci na jídlo a oddech dochází k suspenzi pracovního závazku a přerušování výkonu práce, neboť zaměstnanec je povinen vykonávat práci pouze v pracovní době. Jelikož se tato přestávka nezapočítává do pracovní doby, jde o dobu odpočinku, která je ve své podstatě poskytnutím osobního volna zaměstnanci“.

Pokud jde o povinnost zaměstnavatele zajistit zaměstnanci přiměřenou dobu na oddech a jídlo, ta se dle výše citovaného rozhodnutí Nejvyššího soudu vztahuje na případy, kdy „výkon práce z provozních důvodů přerušen být nemůže a zaměstnanec je povinen konat práci podle pracovní smlouvy nepřetržitě po celou směnu. Okolnost, že



zaměstnanec má i při nepřerušném průběhu práce podle individuálních podmínek a provozních možností právo na přiměřenou dobu na jídlo a oddech, neznamená, že se tato doba stává dobou odpočinku“. Ostatně i Ústavní soud ve svém stanovisku k ústavní stížnosti poznamenal, že zaměstnavatel musí být v souvislosti s poskytováním přestávky v práci „srozuměn s tím, že zaměstnanec čerpající takovou přestávku nejen že nepracuje, ale není ani povinen trávit dobu přestávky na místě výkonu své práce“.

V případě zdravotní sestry tedy záleží na tom, zda výše uvedené možnosti s ohledem na povahu své práce skutečně má. Pokud ji nemá kdo zastoupit a musí zůstat na pracovišti (aby případně registrovala a řešila náhle vzniknuvší problém), znamená to, že nemůže svoji práci přerušit a samotná okolnost, že může i odpočívat, nemůže mít význam pro posouzení této doby jako klasické přestávky v práci. Má tedy být poskytnuta pouze přiměřená doba na jídlo a oddech, která není nijak vykazována a započítává se do pracovní doby. V této souvislosti můžeme vzít v úvahu i řadu rozsudků Evropského soudního dvora, který - byť v jiných souvislostech - dovodil, že i dobu, kdy zaměstnanec sice odpočívá na svém pracovišti (či dokonce spí), ale je připraven podle požadavků zaměstnavatele k výkonu práce (je v jeho dispozici), je nutné zahrnout do doby pracovní.

(Zdroj: Portál PO, metodická pomoc)

## **Finanční bilance (účetní převod zůstatku do dalšího účetního období)**

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování stanovuje ve své příloze č. 2 finanční limity na nákup potravin.

**Finanční limit je státem zaručená hodnota potravin daného pokrmu, kterou musí každý strážník dostat. Vyjadřuje tak nárok strážníka na pokrm v určité hodnotě.** Z účetního pohledu tak vzniká ve školní jídelně **závazek ke strážníkům**. Závazek znamená, že strážník musí za to, co si objednal (a zaplatil) obdržet potraviny v odpovídající hodnotě. **Vlastním nástrojem školní jídelny na evidenci závazku ke strážníkům je právě finanční bilance.**

Finanční bilance obecně porovnává hodnotu potravin ze dvou úhlů pohledu:

**Finanční norma** = hodnota potravin, která by měla být strážníkům dána podle jídelnou kalkulované ceny jídla (samozřejmě v limitu dle vyhlášky) – tj. „plán“ hodnoty potravin.

**Skutečnost/Výdej** = hodnota potravin.

**Provaření** = V případě, že je spotřeba (výdej) vyšší než plánovaná spotřeba (finanční limit), dochází k tzv. provaření. Z účetního pohledu jde o „pohledávku“ ke strážníkům, tj. dali jsme jim v daném období krátkodobě více potravin, než jsme měli a než si zaplatili.

**Úspora** = V případě, že je spotřeba (výdej) nižší než je plánovaná spotřeba (finanční limit), dochází k tzv. úspoře. Z účetního pohledu jde o závazek ke strážníkům, tj. dali jsme jim v daném období krátkodobě méně potravin, než jsme ve skutečnosti podle „plánu“ měli. Zaplatili si více, než ve skutečnosti dostali.

**Zůstatek finanční bilance, dříve výpis čerpání finančního normativu**, se vždy sleduje v delším časovém období.

Zůstatek finanční bilance je téměř vždy krátkodobě (v jeden den, jeden konkrétní měsíc) nevyrovnaný a nula na finanční bilanci je v praxi prakticky nemožná.

Z účetního vyjádření zůstatku finanční bilance také vyplývá, že **případnou úsporu nebo provaření je nutné zachytit a promítnout v účetnictví**. Jedná se o hodnotu potravin, kterou měl strážník dostat (na základě objednávky a stanovené finanční normy), avšak dosud nebyly strážníkovi dodány (úspora) nebo o hodnotu potravin, které byly strážníkovi dány navíc (provaření).

Promítnutí zůstatku finanční bilance do účetnictví

Z účetně-finančního pohledu je **zůstatek finanční bilance závazkem nebo pohledávkou**. Závazek nebo pohledávka je veličina, kterou je nutno na konci účetního období inventarizovat a v souladu se zásadou věrného zobrazení skutečnosti zachytit v účetnictví. Z účetního pohledu tak zůstatek finanční bilance, který se sleduje pomocí podpůrných nástrojů ve školní jídelně, vždy na konci účetního období zavedeme do účetnictví a převedeme do období následujícího. Souvztažným zápisem korigujeme výnos (tržbu) za stravné tak, aby vždy v hlavní činnosti náklady za potraviny odpovídaly výnosům (tržbám).

Jedná se tak o účetní operaci, která ovlivňuje hospodářský výsledek:

**V případě úspory na finanční bilanci – tržba za stravné ve výši finančního limitu je vyšší než náklad na potraviny: jde o zachycení skutečného stavu závazků ke strážníkům a snížení neoprávněně zúčtovaných výnosů a jejich promítnutí do účetnictví.**

**V případě provaření – tržba za stravné ve výši finančního limitu je nižší než náklad na potraviny: jde o zachycení skutečného stavu pohledávek ke strávnickům, který musí být v dalším období dodáno na potravinách méně.**

Když školní jídelna provozuje hlavní (HČ) i doplňkovou činnost (DČ), je třeba zohledňovat zůstatek těchto dvou činností samostatně! Zároveň tak platí, že zúčtování závazku (úspory) či pohledávky (provaření) k 31. 12. probíhá také samostatně za každou činnost!

Je nutné sledovat finanční bilanci za obě činnosti odděleně, protože může způsobit vzájemný rozchod finančních bilancí za obě činnosti, kdy jedna jde o úspory a druhá do provaření.

sledování finanční bilance je prostředek ke splnění vyhlášky 107/2005 Sb.

- jídelna poskytuje strávnickům potraviny ve výši finanční normy
- tato spotřeba nutně musí kolísat
- z výroby jídel je zřejmé, že cena jídel nutně musí kolísat.

Doporučení: vnitřním předpisem (směrnicí) si stanovte vlastní toleranci (praktickou, rozumnou, ekonomicky odůvodnitelnou), její výše 1-2 x finanční norma x počet porcí (tj. pro 500 strávnicků až 20000 Kč).

(Zdroj: Veřejná informační služba, spol. s r.o., Farského 14, 326 00 Plzeň, tel.: 377457334, [www.visplzen.cz](http://www.visplzen.cz)  
Datum poslední revize: 24. 1. 2019)

Příspěvek na poradu OBIII pracovníků odboru školství (na vědomí)

Dne 21. 02. 20120

Organizační oddělení - úsek školního stravování

- MŠMT ČR připravuje novelu vyhlášky o školním stravování, která by měla reagovat například:
  - na zvyšující se ceny potravin. Příloha č. 2 finanční limity na nákup potravin, v případě veřejných školských zařízení vyhláška neumožňuje stanovit finanční limit a úplatu za školské služby/stravování ve vyšší částce než je nejvyšší rozpětí cen dané vyhláškou (§ 5 vyhl. č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších změn předpisů),
  - je navrženo zvýšit částku při významných osobních příležitostech strávnicka v rámci přímého zaopatření formou celodenních nebo internátních služeb,
  - je navrženo rozšířit typ školského zařízení v § 3 o školní jídelnu – výdejnu lesní mateřské školy zařazené v rejstříku škol a školských zařízení.

Informace o připravovaných akcích pro zařízení školního stravování:

- Kurs pro nové vedoucí školních jídelen a ředitele školského stravovacího zařízení (akreditace MŠMT č. j. -15605/2019-2-557), Praha, Brno, dvoudenní od 8.-16 hod., plánováno na červen 2020, více na profesním portálu [ww.jidelny.cz/novevedouci](http://ww.jidelny.cz/novevedouci),
- Kurs hygienického minima pro kuchaře a kuchařky 2020 11. a 12. 03. 2020, Školní jídelna OZS Jihlava, Na Stoupách 3 Jihlava, účastnický poplatek 600,- Kč, podrobnosti rezervace na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz), možnost elektronických kursů na [www.jidelny.cz/eshop](http://www.jidelny.cz/eshop),
- Krajská konference hromadného stravování 2020 25. 3. 2020 Jihlava, EA Business hotel , Havlíčkova 5625/208, Jihlava, rezervace [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz), dotazy na tel.734 311 222 nebo [info@jidelny.cz](mailto:info@jidelny.cz), určeno pro vedoucí školních jídelen, přednášející ze Státního zdravotního ústavu, Jídelen.cz, Bidfood Czech Republic
- Asociace školních jídelen ve spolupráci s Velvyslanectvím Italské republiky pořádá Dny italské kuchyně ve školních jídelnách. V našem Kraji se zapojila do projektu Hotelová škola Světla a Střední odborná škola řemesel Velké Meziříčí a Centrální jídelna Třebíč. Příprava tradičního italského menu ve školní jídelně a projektový den školy s barmanskou soutěží, baristickou soutěží, pro žáky SŠ a ZŠ, výtvarnou soutěží,

cukrářskou soutěží, fiktivní firmou, putováním po italských regionech a dalšího programu přivítá HŠ Světlá a SOŠŘ dne 2. 4. 2020 od 9:30 do 14:00 hod školy Velkomeziříčska. **Všechny plánované akce od března do června 2020 zrušeny z důvodu nepříznivé epidemiologické situace (usnesení vlády, mimořádná opatření ministerstva zdravotnictví a nouzový stav).**

### Ostatní:

Dámské 'monterki' vyrábí jako jediné v republice

Prvenství zaujmají pravděpodobně i v celosvětovém měřítku. Dvě kamarádky z Plzně začaly navrhovat pracovní „monterki“ určené ženám a slečnám pro pracovní činnost v kuchyni, při úklidu, v zahradě atp..

„Před půl rokem jsem se rozhodla, že začnu stavět dům. Sháněla jsem nějaký pracovní oděv a nemohla si vybrat žádný pořádný, který by mi vyhovoval,“ říká první z akterek. Výrobě dámských monterek se dívky věnují po práci, do svého koníčku vkládají veškerý volný čas. „Když skončíme se svojí prací, jedeme řešit monterky. Vymyšlením nových a nových barevných motivů a výběrem těch správných knoflíků a látek se pravidelně zabýváme. Hlavní ideou projektu je vyzdvižení soběstačnosti žen.“ Návrhářky měly hned napoprvé štěstí, že dobře odhadly materiál, se kterým budou dále pracovat. Úplně první dámské „monterki“ chtěly květované. Na trhu žádné podobné neobjevily. Dámské pracovní monterky podle dívek některé obchody vedou, ale pouze v pánském barevném provedení. „I materiál je stejný, tedy takový ten tvrdý, který málokterou ženu asi nadchne“. Originální „monterki“ šije dnes dívkám několik švadlenek v Plzni. Vzorů, typů a barev dvojice nabízí celkem dvacet. Pro každý kus navíc vybírají originální knoflíky, který netradiční outfit ještě více ozvláštňují.

Do povědomí se dostaly díky Design Weeku v Plzni. Lidé si mohou kalhoty zakoupit ale i v malém krámku plzeňského areálu DEPO2015. Všechny prodávají za stejnou cenu 1490 korun.

Zdroj: [https://plzensky.denik.cz/zpravy\\_region/damske-monterki-vyrabi-jako-jedine-v-republice-20191130.html](https://plzensky.denik.cz/zpravy_region/damske-monterki-vyrabi-jako-jedine-v-republice-20191130.html)

### Flexitariánství

Kdo je flexitarián? V Evropě je již 13% obyvatel flexitariánů, v Česku 4%, jedná se o lidi převážně do 34 let. Jde o stravovací styl, při kterém se konzumuje převážně rostlinná strava, maso a živočišné produkty se zcela neomezují, pouze se lehce redukuje s ohledem na ekologické dopady, které živočišná výroba způsobuje. Dbá se na původ potravin, zdravotní rizika, maso je od zvířat, která nejsou chována v tzv. továrním prostředí, především jsou ulovena v divočině nebo chována na ekofarmách. Základem stravy je ovoce, zelenina a obilniny. Dvakrát za týden maso bílé, uzeniny jsou vyloučeny, podávají se ryby a to bez omezení. Nejznámější flexitarián je Paul McCartney, Richard Gere, kuchař Jamie Oliver. Nejznámější restaurace u nás, které podávají tento druh stravy je Sponjka v pražském Karlíně, Etnosvět na Vinohradech. Peče se tam vlastní pečivo, podává vlastní fermentované limonády, nakládaná zelenina, hummus, zeleninové gnocchi, cizrnové curry s kokosovým nápojem a bezlepkové dezerty.

**Svévolné diety** mohou způsobit nerovnováhu důležitých látek v těle, oxidační stres, výkyvy krevního tlaku. Oxidační stres může způsobit rychlejší stárnutí organismu, chronické nemoci zánětlivého charakteru, únavu, depresi, autoimunitní onemocnění či srdeční selhání.

(MUDr. P. Vysočanová Interní kliniky FN Brno)

Zásadní je program myšlení o svém zdraví přiměřený věku. Přesnídávka s sebou do školy dokáže zázraky. Děti by neměly odejít do školy bez svačiny. Od snídaně do oběda uplyne poměrně dlouhá doba, mozek potřebuje stálý přísun energie, aby dobře pracoval. Kručení v břiše snižuje míru soustředění na školní činnost.

Nepravidelnost, nedostatek času na výběr vhodného jídla, hektický životní styl může i za vzestup diabetu 2. typu. Součástí správně vybraných složek přesnídávky a svačiny je potravina, která obsahuje vitamíny, proteiny, nenasycené mastné kyseliny, minerální látky jsou např. rajčata, ořechy, semínka, ostatní druhy zeleniny, ovoce, ryby, mléčné výrobky, obiloviny a také dostatek tekutin, nejlépe vody, slabých čajů a minerálních vod.

Pravidelnost je základ úspěchu.

(MUDr. Marta Klementová, vedoucí lékařka DIAvize Praha)

### Lecitin má pozitivní vliv na mozek

Lecitin se vyskytuje ve všech druzích masa, v játrech. Dále jej v přírodní formě najdeme v semenech, oříšcích, obilných klíčcích, ve vaječném žloutku, kvasnicích a v některých mléčných výrobcích. V potravinářském průmyslu se lecitin používá jako emulgátor, antioxidant a stabilizátor (E322), využívá se k výrobě čokolády, pečiva a mražených krémů a při výrobě některých léčiv. Lecitin tvoří 73% objemu tuků v játrech, brání tzv. ztučnění jater. (prof. MUDr. RNDr. Vilím Šimánek, DrSc, Ústav lékařské chemie a biochemie UP Olomouc)

### Biofinder

Výrobek, který určí, zda je provedena správná sanitace stravovacího provozu.

Provedli jste sanitaci vašeho provozu. Jak se ale přesvědčit, že byla účinná? Dnes již existují přípravky a prostředky, které to dokáží zkontrolovat.

Jedním z rychlostů pro kontrolu úrovně hygieny a správnosti provedení sanitace je přípravek Biofinder. Je to sprej, který nastříkáme na vybrané místo (např. pracovní stůl, nůž, výlevka apod.) a pokud začne pění, znamená to, že kontrolované místo může být znečištěno škodlivými mikroorganismy (např. Salmonella spp., Staphylococcus aureus, Listeria monocytogenes a další). Biofinder je schopen odhalit nejvýznamnější mikroorganismy, které se vyskytují v potravinářství a které mohou vyvolat závažná onemocnění. Je vhodný pro všechny běžně používané povrchy.

Výhody Biofinderu:

- Rychlost detekce
- Jednoduchost aplikace
- Snížení nákladů kontroly (1 sprej = 50-100 aplikací)
- Balení a složení přípravku umožňuje ošetření větších prostor
- Dobrá rozpustnost ve vodě – po aplikaci stačí opláchnout vodou
- Nezanechává skvrny nebo zbytky
- Nižší riziko „falešných“ výsledků než u jiných metod
- Není nebezpečný pro životní prostředí

Použití a pokyny:

- Na vámi vybrané „kritické místo“ jemně rozprašte Biofinder ze vzdálenosti 10-15 cm
- Po aplikaci vizuálně kontrolujte po dobu minimálně 30 sekund
- Pozitivní reakce se projeví vytvořením pěny ve formě mikro-bublin jasně kontrastujících s původně oranžovou kapalinou
- Tato reakce je viditelná minimálně 10 minut
- Při negativní reakci se po uplynutí jedné minuty nevytvoří žádné mikro-bubliny

**Důležité:**

- Netřepat
- Neředit
- Aplikovat po provedeném čištění

Biofinder je dodáván v rozprašovači > 1 sprej = 500 ml

nutná dokladace bezpečnostního listu

## Kmín kořený

Rozšíření používání kmínu v české kuchyni budí u cizinců údiv. Kromě majoránky, česneku a máku je velice populární kmín kořený (*Carum carvi*), který je neoddělitelnou součástí pokrmů, polévek, pečiva v naší kuchyni, ale má také léčivé účinky. Celkem je 11 registrovaných odrůd kmínu a Česko je pěstitelská velmoc a to u nás na Vysočině (Česká Bělá, Keřkov) a v Chlumci nad Cidlinou. V roce 2002 bylo kmínu kořenému Úřadem průmyslového vlastnictví (patentový úřad) uděleno „**Osvědčení o zápisu označení původu Český kmín**“ pod číslem 193. V roce 2004 podalo sdružení žádost o chráněné označení původu Český kmín v rámci EU. Kmín podporuje trávení, přispívá proti nadýmání a křečím trávicího traktu, přispívá k normální funkci dýchacího ústrojí, podporuje funkci imunitního systému, přispívá ke stimulaci tvorby mléka, proto je obvyklou součástí čajů pro kojící matky, podporuje udržování správné hladiny tuků v krvi. Říká se, že teplý obklad namočený do kmínového čaje zažene bolesti hlavy a migrény, má příznivý vliv na revmatismus.

## **Novela zákona o DPH č. 256/2019 Sb., v platném znění, přinesla změny od 1. 11. 2019, 1. 2. 2020, ale především přináší zásadní změny od 1. 5. 2020**

K **1. 5. 2020** bude zrušeno dočasné vyloučení tržeb z jiných činností, než je stravování, ubytování a obchod - tzn., že od 1. 5. 2020 bude evidence tržeb rozšířena na veškeré obory podnikání (kromě výjimek uvedených v § 12 zákona o evidenci tržeb). Od 1. 5. 2020 novela také přechází **do 10% sazby DPH** následující plnění (podle [tiskové zprávy](#) MF ze dne 12. 2. 2020):

- Úprava a rozvod vody prostřednictvím sítí (dnes v 15 %)

- Odvádění a čištění odpadních vod včetně ostatních služeb souvisejících s těmito činnostmi (dnes v 15 %)
- Elektronické knihy a audioknihy (dnes v 21 %)
- Půjčování knih (dnes v 21 %)
- Omalovánky, mapy (dnes v 15 %)

**od 1. května 2020 do snížené 10% sazby DPH některé vybrané služby. Jedná se především o služby s vysokým podílem lidské práce, u kterých snížení DPH umožňuje harmonizovaná evropská legislativa. Cílem je zvýšit čisté marže podnikatelům, na které se evidence tržeb vztahuje.**

- Služby čištění vnitřních prostor prováděné v domácnostech (dnes v 15 %)
- Služby mytí oken prováděné v domácnostech (dnes v 15 %)
- Domácí péče o děti, staré, nemocné a zdravotně postižené občany (dnes v 15 %)
- Opravy obuvi a kožených výrobků (dnes v 21 %)
- Opravy a úpravy oděvů a textilních výrobků (dnes v 21 %)
- Opravy jízdních kol (dnes v 21 %)
- Kadeřnické a holičské služby (dnes v 21 %)
- **Stravovací služby a podávání nápojů (dnes v 15 %), a to včetně točeného piva (dnes v 21 %) [služby stravování a podávání nápojů včetně točeného sudového piva](#) podávaného jako stravovací nebo cateringová služba, avšak s výjimkou stravování, které je podle zákona o DPH § 57-59 od daně osvobozeno a s výjimkou podávání tabákových výrobků a alkoholických nápojů kromě piva točeného**  
**Snížení DPH na točené pivo na 10 % se vztahuje pouze na jeho prodej v rámci stravovací služby tak, jak umožňuje harmonizovaná evropská legislativa.**

Tisková zpráva MF nezdůrazňuje, že u **dobání potravin** (např. pizza s sebou, párek v rohlíku) se bude uplatňovat 15% sazba daně, což např. znamená:

- do 11/2016 se u pizzy podávané v pizzerii (stravovací služba) uplatnila základní 21% sazba daně a u pizzy s sebou (dobání zboží) se uplatnila snížená 15% sazba daně
- od 11/2016 se uplatňuje snížená 15% sazba daně bez ohledu na to, zda jde o stravovací službu nebo prodej pizzy
- od 1. 5. 2020 se u pizzy podávané v pizzerii (stravovací služba) nově uplatnila základní 10% sazba daně a u pizzy s sebou (dobání zboží) se nadále bude uplatňovat snížená 15% sazba daně

Přeřazení výše uvedených plnění do druhé 10% snížené sazby DPH, zvyšuje význam zařazení zboží dle kombinované nomenklatury resp. zařazení služeb dle klasifikace CZ-CPA - viz praktická informace [Klasifikace produkce CZ-CPA](#).

## **Přehledné shrnutí obsahu Výroční zprávy o stavu a rozvoji vzdělávací soustavy v Kraji Vysočina za školní rok 2018/2019 a kalendářní rok 2019**

### **Služby vzdělávání**

V roce 2019 fungovalo v kraji celkem 28 ubytovacích zařízení zřízených 24 právními osobami. Všechny tyto domovy mládeže a internáty jsou součástí školy. V posledních dvou letech vzrůstá počet žádostí o umístění do DM, kterým nebylo vyhověno – v roce 2019 nebylo možné vyhovět 8 žádostem, v roce 2018 10 žádostem, zatímco v předešlých letech nejvýše jedné žádosti.

V zařízeních školního stravování se stravovalo celkem 73 122 dětí, žáků a studentů, 11 067 pracovníků škol a školských zařízení a 11 404 cizích strávníků. Z celkového počtu žáků a studentů zapsaných do škol bylo ke stravování přihlášeno 85,6 % z nich, což koresponduje s minulými roky. Pokles zájmu lze pozorovat u studentů SŠ a VOŠ, jichž bylo ke stravování přihlášeno 68,9 %, což je o 5,2 % méně než ve šk. roce 2016/2017.

### **Školní stravování**

V Kraji Vysočina **bylo v roce 2019 celkem 478 právních osob, při kterých bylo zřízeno 548 zařízení školního stravování.** Dle MŠMT je k 31. 10. 2019 **367** školních jídelen, **3** jídelny - vývařovny a **178** školních jídelen - výdejen.

V zařízeních školního stravování se stravovalo **celkem 73 122 dětí, žáků a studentů, 11 067 pracovníků škol a školských zařízení.** Stravovací zařízení byla rovněž využita pro doplňkovou činnost pro komerční účely, a to pro 11 404 cizích strávníků.

Ve školních stravovacích zařízeních se stravovalo 17 926 dětí MŠ, 41 359 žáků ZŠ včetně žáků z přípravného stupně, přípravných tříd a příslušné věkové skupiny žáků víceletých gymnázií, 13 715 žáků středních škol, 118 studentů vyšších odborných škol a 3 děti výchovných ústavů.

V celodenním stravování převažují žáci středních škol v celkovém počtu 2 428).

Z celkového počtu dětí, žáků a studentů zapsaných do škol bylo ke stravování přihlášeno 85,6 % strávníků, z toho z mateřských škol 99,8 % dětí, ze základních a speciálních škol plus nižších ročníků víceletých gymnázií 87,4 % žáků a 69,4 % žáků středních škol bez vyšších odborných škol); 68,9 % studentů středních škol s vyššími odbornými školami.

Celodenně byla strava poskytnuta celkem 2 697 dětem, žákům a studentům.

Stravovací služby zabezpečovalo 1 837 fyzických osob, resp. 1 458,7 přepočtených úvazků.

Obchodně provozní zaměstnanci 1 767 1 384,3 přepočtených úvazků

z toho kuchaři 1 214 1 038,8 přepočtených úvazků

Technicko-hospodářští pracovníci 102 52,6 přepočtených úvazků

Jiní pracovníci 49 21,7 přepočtených úvazků

Celkem 1 837 1 458,7 přepočtených úvazků

Zdroj dat: statistické výkazy MŠMT Z 17-01

25 středních škol v kraji odpovědělo, že připravují obědy na výběr, 4 připravují alternativní stravu a 6 jídelen SŠ poskytuje možnost dietního stravování, zabezpečuje bezlepkovou a diabetickou dietu. Z odpovědí základních škol vyplynulo, že 42 jídelen poskytuje možnost výběru jídla, 4 nabízí alternativní stravu a 11 vaří podle dietního režimu, 11 jídelen ZŠ připravuje bezlepkovou stravu, z toho 3 také diabetickou. Celkem 169 dětí, žáků nebo studentů se stravuje v režimu školní dietní stravy.

Školní jídelny uspokojily územně i počtem jídel poptávku žáků i zaměstnanců škol.

### **Celá Vysočina peče dětem**

(parafráze na soutěž Peče celá země)

Pro školní jídelny na Vysočině je připraven projekt „**Celá Vysočina peče dětem**“, který by měl v prvním týdnu měsíce června letošního roku rozvonět školy a školská zařízení na Vysočině. Ke **Dni dětí** by měla každá školní jídelna, která se do akce zapojí, připravit jako součást denního menu moučník s využitím ovoce, tvarohu, máku, ořechů atp. buď jako doplněk k obědu nebo na přesnídávku či svačinu v mateřské škole nebo ve školském zařízení s celodenní péčí.

O tom, že byl moučník dětem ve školní jídelně připraven v některém dni prvního týdne měsíce června 2020, pořídí jídelna krátký záznam s uvedením receptu, počtu porcí, adresy školského zařízení a zašle e-mailem na adresu: [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz).



Pokud se akce „**Celá Vysočina peče dětem**“ zadaří v převážné většině školních jídelen na Vysočině, pokusíme se o rekord a případné zapsání do Knihy rekordů v ČR, ale **především zpřijemníme dětem současné nelehké období!!**

Název školy, školského zařízení	název připravovaného pokrmu	počet porcí	připraveno dne

### Jak se stravují naši spolužáci?

Školy a školní jídelny, ve kterých se vzdělávají a využívají školských služeb cizinci, by mohly od **září letošního roku** společně připravit **Den mezinárodní kuchyně**. Ve školní jídelně by se představila a připravila typická (vhodná) jídla ze zemí odkud mají spolužáci původní kořeny. Například: kuchyně slovenská, vietnamská, barmská, mongolská, polská, ukrajinská, ruská, rakouská, německá, anglická, španělská, atp. Přípravu buď předkrmu, polévky, hlavního jídla nebo dezertu doplnit i o další informace na nástěnce, např. o recept, o oblíbené suroviny a potraviny a stravovací zvyklosti té které země. Zapojení etnik vítáno.

O případné realizaci projektu informujte na adrese: [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz), obdobně jako v předchozí nabídce.

### Návrhy dalších možných projektů ke zkvalitnění a zviditelnění školního stravování:

**Bezmasé pokrmy našich babiček a prababiček na talíři ve školní jídelně** (staré kuchařské knihy a recepty)

**Co mi chutná od maminky, babičky** (pokrm podle oblíbeného domácího receptu)

**Tento den/týden vaříme na přání** (jednotlivé třídní kolektivy předloží návrh denního menu)

**Barvy semaforu na talíři** (vhodné i pro mateřské školy)

**Koření pro každé vaření** (dochucení pokrmu bylinami a kořením s omezením soli)

**Poznáváme neznámé nebo zapomenuté pokrmy a potraviny** (např. špaldoto, jáhloto, kroupeto, fazoleto, bulgureto, risi bisi, černý kořen, kdoule, moruše.)

**Česká kuchyně moderně**

Pokrmy v navrhovaných projektech by měly být připravovány školní jídelnou v souladu s požadavky školního stravování.

### Soutěž o nejlepší kuchařku a kuchaře roku 2020 ve společném stravování bude!

4.5.2020 74 0 Zdeněk Hladík

Nenechte se odradit aktuální situací, soutěž Nejlepší kuchař/kuchařka ve společném stravování bude! Rozptylte se vymýšlením soutěžního receptu a pospěšte s přihláškou. Uzávěrka korespondenčního kola již klepe na dveře.



Stále probíhá první korespondenční kolo, které bude **uzavřeno 31. května**. Myslím na všechny kuchařky a kuchaře, především z jídelen škol a školek, kteří najednou vaří pouze doma pro své děti a rodiny. Říkám si, že kdy jindy než právě teď, máte nemalý prostor projevit svou kreativitu a soutěže se zúčastnit.

S ohledem k situaci navíc jistě myslíte víc na své zdraví a zdraví svých blízkých, vhodný výběr surovin i jejich benefity k posílení imunity, proto si trůufám tvrdit, že doma připravované pokrmy



skvěle zapadnou do tématu soutěže. Klidně připravte vícero receptů a přihlaste se do více kategorií, ať se do finále soutěže dostanete.

Přihlaste vaše recepty on-line na [www.jidelny.cz/soutezjidelen](https://www.jidelny.cz/soutezjidelen) vždy do konkrétní vybrané kategorie prostřednictvím intuitivního formuláře, do kterého vypíšete znění receptu a připojíte fotografii soutěžního jídla vyfocenou např. mobilním telefonem.

Zatím si nepřipouštím, že by se finále soutěže v srpnu neuskutečnilo. Pokud by přece jen situace nedovolila, abychom se společně sešli, tak o vítěze rozhodně nepřijdete. Finále buď posuneme, nebo vítěze vybereme z účastníků korespondenční soutěže.

### **Zbývá poslední měsíc!**

Uzávěrka korespondenčního kola je **31. 5. 2020**.

Odkaz: <https://www.jidelny.cz/soutezjidelen/>

Přeji Vám mnoho inspirace a pevné zdraví.

**Zdeněk Hladík** – koordinátor soutěže

<https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=2064>

## **Školní stravovací provozy při uvolňování opatření v souvislosti s výskytem Covid 19**

### **Na co bychom neměli zapomenout /doporučení**

Při výskytu zdravotních potíží (zimnice, suchý kašel, únava, bolest hlavy, teplota vyšší než 37,3 °C, zažívací potíže, náhlá ztráta chuti, čichu) zůstat doma a kontaktovat praktického lékaře.

V budově u vstupu do stravovacího provozu umístit dezinfekci. Každý zaměstnanec si musí po převléknutí a přezutí do pracovního oděvu řádně umýt ruce mýdlem a použít dezinfekci. Po celou pracovní dobu musí nosit ochranu dýchacích cest, popř. jednorázové gumové rukavice, používat jednorázové papírové kapesníky, jednorázové papírové ubrousky na osušení rukou. Ochrana dýchacích cest a jednorázové rukavice se mění dle potřeby během dne. Mimo výrobní prostory vyčlenit místo pro uložení nádoby na použité roušky, rukavice. Denně tento odpad odnášet.

### **Školní jídelny při zabezpečení standardní činnosti**

poskytování druhu jídla podle délky pobytu dětí, žáků ve škole nebo školském zařízení:

Po dobu mimořádných opatření doporučujeme omezit sortiment jídel, vařit jedno kompletní menu a to z důvodu zajištění rozsáhlejších hygienických činností při chodu stravovacího zařízení s omezeným počtem personálu kuchyně.

- Zvýšená hygienická opatření při příjmu zboží, surovin a potravin, zamezit vstup dodavatelů do prostorů stravovacích zařízení, zboží přejímat na rampě, v určeném prostoru, popřípadě připraven atp., provedení fyzické přejímky zboží, surovin, potravin – použít ústenka/rouška, rukavice, svrchní pracovní oděv, následně řádné umytí rukou mýdlem, dezinfekce rukou, ploch, popřípadě obalů.
- Transportní obaly ukládat do určených prostor nebo ihned likvidovat, nepoužívat v samotné varně.
- Zboží členit do skladů, pracovních úseků dle zpracování, zajistit dezinfekci rukou, pracovních ploch, zařízení.

- Veškeré zboží odebírat od prověřených dodavatelů, pokud možno omezit osobní styk s dodavatelem a přepravci na absolutně nezbytné minimum a udržovat si odstup od řidičů.
- Při přecházení z tzv. nečisté činnosti na čistou (např. syrové versus vařené), mezi jednotlivými fázemi přípravy pokrmů, zamezit křížové kontaminaci, zejména řádným mytím rukou mýdlem a následnou dezinfekcí.
- Přípravu stravy/pokrmu zabezpečovat v kompletním pracovním oblečení (včetně pokrývky hlavy, ústenky/roušky, rukavic s možností pravidelného mytí a dezinfekce rukou, pracovních ploch a náčiní).
- Při ochutnávání pokrmů vždy použít nové náčiní (lžíce, naběračky...)!!!
- Při přípravě stravy neslučovat pracovní činnost více osob najednou, dodržovat přiměřenou vzdálenost osob v úsecích s dodržováním bezpečnostních předpisů pro práci v kuchyni (zvedání, přenos, přesun břemen, smažení pokrmu atp.). Ve vícečetném kolektivu možnost vytvoření pracovních skupin, které by se střídaly dle potřebných pracovních činností a náročnosti provozu.
- Pravidelně provádět úklid pracovního úseku po skončení jednotlivých operací, zajistit pravidelnou dezinfekce pracovních ploch a náčiní.
- Používat převážně strojové mytí varného a stolního nádobí a kuchyňského náčiní na nejvyšší možnou teplotu mytí a oplachu, zajistit pravidelnou výměnu mycích hadříků a utěrek, používat vhodné mycí a dezinfekční prostředky, dodržovat návod ředění k jejich použití.
- Zajistit správné fungování vzduchotechniky a pravidelné výměny vzduchu ve varně, přípravkách, výdejnách pokrmů a jídelně, popřípadě zajistit pravidelné přímé větrání (sítě do oken).
- Výdej pokrmu zabezpečovat osobami s čistým a kompletním pracovním oblečením včetně pokrývky hlavy, ústenky/roušky, rukavic, (obličejové štíty se mohou používat pouze s ústenkou), vhodného náčiní.
- Zajistit, aby byl strážníkovi podán kompletní servis pokrmu včetně nádobí a pomůcek pracovníky stravovacího zařízení, včetně vydávání balených nápojů a doplňků, rozlévaných nápojů z termosů a zásobníků pracovníkem kuchyně. Zamezit samoobslužný výdej samotným strážníkem (polévkové mísy, saláty, kompoty, moučníky, kusové ovoce, příbory, popřípadě nápoje).
- Při manipulaci s dále tepelně neošetřenými potravinami (pekařské, cukrářské, lahůdkářské) a při podávání strážníkovi používat vhodné pomůcky (překládací kleště, překládací příbory), popřípadě zabalit po jedné porci.
- **Mateřské školy v současné době zruší** podávání společného nebo samoobslužného výdeje přesnídávek, svačin, kusového ovoce a zeleniny samotnými dětmi (mazání chleba a pečiva, výběr ovoce a zeleniny ze společné mísy na stole, prostírání stolu dětmi, postupný odběr pokrmu dle chuti a času dítěte).
- Odběr stravy mimo jídelnu (první den nemoci dětí a žáků) vydávat pouze do obalů ze stravovacího zařízení, donáška vlastního nádobí se nedoporučuje. Při plnění, kompletaci a převozu stravy ve víceporcových termonádobách/várnících zajistit manipulaci mimo samotnou varnu v určených prostorách s možností řádné sanitace.
- Případně doplnit a aktualizovat stávající systémy HACCP stravovacích provozů včetně výdejen pokrmů. Dle potřeby současného stavu aktualizovat sanitační řád stravovacího provozu a popřípadě vnitřní řád školní jídelny.
- Při činnosti stravovacího zařízení opakovaně proškolení personál v zásadách osobní a provozní hygieny a zabezpečit podmínky pro jejich uplatňování.

- V době mimořádných opatření se nedoporučuje donáška vlastních dietních pokrmů do školní jídelny, přesto jsou zde uvedena pravidla pro případnou manipulaci s donášenými pokrmy:
  - Dietní pokrmy a pokrmy vlastní donášky musí být skladovány a regenerovány mimo prostory provozu školní varny.
  - Zařízení sloužící k regeneraci pokrmu a následnou manipulaci s pokrmy musí provádět odpovědná osoba, nejlépe pracovníce školní jídelny. Ta je vybavena dezinfekcí, jednorázovými rukavicemi a načiním, které se vymění před manipulací s každým novým pokrmem.
- U podávané studené stravy formou balíčků, tak jak umožňují příslušná doporučení vydaná MŠMT ČR ze dne 30. 4. 2020 dle typu škol a školských zařízení, zajistit skladování, expedici, konzumaci podle konkrétních místních podmínek a to převážně v jednorázových obalech. U stravy vlastní donášky zajistit skladování a regeneraci pokrmů mimo prostory provozu školní varny (viz pravidla uvedená u dietního stravování).

### **Styk se strážníky:**

- Přihlášky a odhlášky stravy přednostně přijímat elektronicky.
- Prokázání odběru stravy upřednostnit bezkontaktním způsobem (čipy, karty).
- Úhradu úplaty za stravovací službu přednostně zajistit bezhotovostním platebním stykem.

### **Režim v jídelně:**

- Při vstupu do jídelny (společných stravovacích prostor) možnost umytí rukou a utření rukou do jednorázových papírových ručníků, dezinfekce rukou, zajistit, aby nebyl v jídelnách odkládán civilní oděv strážníků na židle a stoly.
- Rozfázování výdeje pokrmů tak, aby bylo zabráněno shlukování strážníků, dodržení rozestupů a omezeného pohybu po jídelně – 1,5 m.
- Stravování v jídelně přizpůsobit skupinkám dětí maximálně po 15 dětech, s přiměřeným odstupem při výdeji a následné konzumaci pokrmu.
- Striktně dodržet oddělenou manipulaci s použitým stolním nádobím včetně personálního zajištění od ostatních činností.
- Odběr stravy mimo jídelnu (např. první den nemoci dětí a žáků) bude možný pouze do jednorázových obalů nebo jídelnosičů ze stravovacího zařízení.

### **Pracovníci jídelny:**

- Dostatečné vybavení ochrannými pomůckami (jednorázové ústenky, rukavice, jednorázové zástěry, popřípadě obličejový štít nebo brýle při výdeji pokrmů), jinak běžný pracovní oděv a obuv pracovníka v potravinářství včetně pokrývky hlavy, s možností řádného mytí a dezinfekce rukou.
- Zvýšená provozní hygiena v celém stravovacím zařízení a sociálním zařízení.
- V šatnách zaměstnanců odkládání civilního a pracovního oděvu odděleně.
- Zabránění křížení provozu na vstupu do provozovny s ostatními zaměstnanci školy.
- Zamezení chůze v pracovním oblečení a obuvi mimo stravovací zařízení (např. drobné nákupy atp.).

Pokud je zabezpečováno závodní stravování pracovníků školy nebo školského zařízení, doporučujeme časově nebo prostorově oddělit od podání stravy dětem, doplňkovou činnost

realizovat pouze v režimu „okénko přes ulici“ nebo termoporty s výdejem mimo školní stravovací zařízení.

Veškerou činnost provádět v souladu s aktuálními opatřeními vydanými kompetentními vládními a resortními orgány a orgány ochrany veřejného zdraví.

**Další informace a pokyny naleznete například na:**

<https://koronavirus.mzcr.cz/otazky-a-odpovedi/>

<http://www.msmt.cz/faq-nejcastejsi-dotazy-k-aktualnim-opatrenim-ke-koronaviru>

<http://www.szu.cz/tema/prevence/2019ncov>

<https://www.bezpecnostpotravin.cz/>

<http://www.msmt.cz/soubor-hygienickych-pokynu-pro-ms-zs-a-ss>

Pracovní materiál určen pro potřebu školních stravovacích zařízení v Kraji Vysočina.

Ke dni: 30. 04. 2020

Zpracovala: O. Johanidesová, OŠMS KrÚ Kraje Vysočina s vědomím KHS Jihlava

### **Ústenky/roušky, ochranné prostředky na obličej**

Navzdory stanovisku Ministerstva zdravotnictví řada škol zajišťuje kuchařkám ochranné roušky. Vychází přitom z vyhlášky 137/2005 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby, kde v par. 50 písm b) je uvedeno: „Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky.“

Vyhláška pojímá tuto povinnost z hlediska ochrany strávnicka, na nošení roušek lze však nahlížet i z pohledu ochrany samotného zaměstnance. Podle zákoníku práce č. 262/2006 Sb. je zaměstnavatel povinen zajistit bezpečnost a ochranu zdraví zaměstnanců při práci s ohledem na rizika možného ohrožení jejich života a zdraví, která se týkají výkonu práce, a náklady na to nesmí přenášet na zaměstnance. Této povinnosti se týkají paragrafy 101, 102 odst. 1 a 2, a par. 104 zákoníku práce.

Podmínky v kuchyních jsou takové, že velmi brzy dochází ke znehodnocení roušek a k omezení jejich funkce.

Až do 24. 5. 2020 má podle mimořádného opatření MZCR každý občan povinnost používat roušky či jiné ochranné prostředky, pokud se pohybuje mimo své bydliště. Po tomto datu to bude platit pouze ve vnitřních prostorách. Povinnost nosit roušky platí i v zaměstnání. Tyto pomůcky je pracovník povinen užívat z jiného důvodu, než je zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.

Podle stanoviska MZCR je možné takové pomůcky označit za „osobní ochranný prostředek“, nikoli za „osobní ochranný pracovní prostředek“. Zaměstnavatel proto nemá povinnost je pracovníkům zajišťovat.

S ohledem na epidemiologickou závažnost práce ve školní jídelně lze však doporučit jednat s ředitelstvem školy o tom, aby zajistilo dostatečný počet roušek. Podobně jako není možné, aby kuchařka v kuchyni pracovala v oděvu, kterým jela v MHD, chodila po ulici apod., není vhodné, aby v kuchyni používala roušku, v níž se pohybovala v MHD, na ulici, v obchodech apod.

Povinnost zakrýt si nos a ústa je nařízena všem osobám v ČR pohybujícím se mimo bydliště a to mimořádným opatřením Ministerstva zdravotnictví MZDR 15757/2020-13/MIN/KAN.

V bodu 1 tohoto opatření se uvádí:

*Všem osobám se s účinností ode dne 5. května 2020 zakazuje pohyb a pobyt na všech místech mimo bydliště, bez ochranných prostředků dýchacích cest (nos, ústa) jako je respirátor, rouška, ústenka, šátek, šál nebo jiné prostředky, které brání šíření kapének...*

Povinnost užívat tyto ochranné prostředky platí i v práci a mezi řadou výjimek, který tento bod má, nejsou uvedeny profese pracující za zvýšených teplot, ani kuchaři v restauracích a jídelnách.

Kuchařka ve školní jídelně tedy roušku, příp. jinou vhodnou pomůcku nosit musí. Opatření však nepožaduje vysloveně roušky, nabízí více možností, jak nos a ústa zakrýt.

### **Bakterie legionella**

Ideální rozmezí teplot pro **legionellu** je 20-45°C ve vodovodním potrubí. Při vyšších teplotách než cca 72°C **legionella** nepřežívá. Pokud je teplota **vody** nižší než 20°C, bakterie se prakticky nerozmnožuje, ale může se ponořit do „spánku“ ve kterém přetrvává tak dlouho, než je teplota **voda** opět vyšší.

Legionella je běžně rozšířená bakterie. Může se vyskytovat prakticky ve všech vodách v neškodném množství. Při teplotách 32-42°C se však začíná intenzivně množit.

Legionella není škodlivá při vypití (a jelikož teplá voda není určena k pití, běžně by to ani nemělo hrozit), ale při vniknutí do plic způsobuje onemocnění legionelózu. Ke vdechnutí legionelly dochází nejčastěji při sprchování. Ohrožené jsou obzvláště osoby se sníženou imunitou, staří nebo nemocní lidé. **Legionella se může objevit ve stojaté vodě vodovodního potrubí, proto se doporučuji při delší odstavce vodovodního potrubí a vodovodního systému vodu odtočit. Používat cirkulační systém teplé vody a zajistit odstranění tzv. mrtvých zón.**

**Vzdělávací instituce a úřady pořádají v současném období webináře k různým tématům. Máte jedinečnou možnost se vzdělávat a získávat informace pro svou práci novou formou.**

Ke dni 14. 05. 2020

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

---