

Informace pro zařízení školního stravování

Upraveno a doplněno o praxi ze školních jídelen z původního článku ze dne 29. 8. 2022 autora Pavla Ludvíka z Informačního portálu hromadného stravování (www.Jidelny.CZ)

Od začátku letních prázdnin se na internetu (v diskusích na portálu i jinde) objevuje větší množství dotazů nastupujících vedoucích školních jídelen. Začínají obvykle takto: Jsem nová vedoucí a potřebovala bych poradit... Odpovědi na některé z nich jsou v tomto pojednání. Je nutno poznamenat, že podobných nebo i jiných dotazů je mnoho a že odpovědi na ně bude tazatelka získávat ještě mnoho let. Pak se z ní stane zkušená vedoucí, která třeba bude odpovídat jiným...

Všem novým vedoucím je doporučena sekce **Abeceda ŠJ**, kde jsou umístěny ty nej kvalitnější články o provozu školních jídelen, a tištěnou publikaci **Průvodce ŠJ**, která v části Metodika obsahuje rozsáhlou sadu návodů k vedení školní jídelny a to na informačním portálu www.Jidelny.cz.

Kolik kuchařek musí být na X strážníků?

Žádné jednoduché pravidlo, které by toto stanovovalo, neexistuje, takové počty nejsou stanoveny. Počet kuchařek tedy musí posoudit a stanovit vedení školy nebo jídelny s ohledem na nároky provozu. Je nutné počítat s tím, že prostředky na mzdy ve školním stravování jsou stanovovány podle zásad rozpisu rozpočtu v jednotlivých krajích podle krajského normativu a na vámi požadovaný počet zaměstnanců vám krajský úřad nemusí stanovit mzdový normativ. A to bývá někdy těžké. Pak nezbyvá než jednat, nebo zaměstnance navíc financovat z jiných zdrojů.

Lze připravit předkrm místo polévky?

Určitě ano a je více jídelen, které této možnosti občas využívají. Spotřební koš to nenaruší. Vždyť množství zeleniny v zeleninovém předkrmu a zeleninové polévce je dost podobné, rovněž tak množství ryb v rybí pomazánce na chlebu nebo v rybí polévce. Záleží na zvyklostech jídelny, ale za pokus to stojí. Tak se této možnosti nebojte a občas ji pro zpestření jídelníčku využijte. Vyhláška o školním stravování to umožňuje.

Jaká pravidla platí pro sestavování jídelníčku?

Základní pravidla pro sestavování jídelníčku jsou popsána v Nutričním doporučení Ministerstva zdravotnictví, zejména v tabulkách na stranách 11 a 34. Je dobré si uvědomit, že Nutriční doporučení je jen metodický dokument, tzn., že jestli některé jeho pokyny ve vaší jídelně z nějakého důvodu nejsou realizovatelné, není nutné je dodržovat. Rovněž tak pokud by uplatňováním jeho zásad nebyl dodržen spotřební koš, tak je potřeba se mírnit, protože **výživové normy jsou dány závaznou právní normou a musí být plněny, mají přednost**. Připravte se také na to, že v Nutričním doporučení jsou některé rady, kolikrát jaké jídlo zařadit do jídelníčku, velmi nedostatečné a že pro vás může být velmi složité ta jídla správně naplánovat. Jde např. o svačiny v mateřských školách. Jedná se o základní rámec, který si každá jídelna doplní podle svých možností, znalosti provozu, oblíbenosti pokrmů, finanční náročnosti. K tomu lze doporučit na doplnění a porovnání publikaci Průvodce ŠJ, která tuto oblast podrobně rozvádí a vysvětluje. Najdete v ní například to, kolikrát za měsíc by měly být v MŠ mléčné svačiny, kolikrát sladké svačiny apod. Někde jsou brány na zřetel požadavky místních lékařů a nutričních specialistů, kteří se k sestavám jídelníčků někdy opětovně ve školních jídelnách vyjadřují

Kam patří ve spotřebním koši to a to, např. mouka a pomazánkové máslo?

Ve spotřebním koši se nesleduje spotřeba celé řady potravin, např. koření, obilovin, těstovin. Vejce se sledují pouze při laktoovo vegetariánské stravě. Mouku v něm nebudete vykazovat také, což ovšem neplatí o luštěninových moukách, které patří do skupiny luštěniny. Pomazánkové máslo zařadte do skupiny tuky, ale s koeficientem 0,3, který vyjadřuje obsah tuku v tomto výrobku.

Musí být ve ŠJ vnitřní řád, co má obsahovat? A co provozní řád?

Ředitel školy vydává školní řád, ředitel školského zařízení vnitřní řád. Ve školní jídelně musí být, protože ho předepisuje školský zákon v § 28, § 29, jeho obsah je popsán v § 30 (např. upravuje provoz - provozní řád). A co v něm má být uvedeno? Popis těchto okruhů: práva a povinnosti strážníků, provoz školní jídelny, bezpečnost a ochrana zdraví, nakládání s majetkem školského zařízení.

Oproti tomu provozní řád školní jídelny, a jeho obsah není takto výslovně stanoven, je o něm zmínka snad jen v zákoně o ochraně veřejného zdraví. Z toho vyplývá, že by měl popisovat pravidla osobní a provozní hygieny v **kuchyni**, ale může obsahovat jakákoli další pravidla, která platí pro chod kuchyně a přípravu jídel (varna, sklady, přípravny, výdejní místa, denní místnosti, kanceláře atp.) – tedy to, co se děje „za výdejním okénkem“, kam strážníci obvykle nemají přístup, ale také provozní řád školní jídelny, kde strážníci obvykle konzumují podávaná jídla, který bývá součástí školního řádu školy nebo vnitřního řádu školského zařízení.

Jaký je maximální možný zůstatek finanční bilance (čerpání finanční normy, provařeno, uspořeno) na konci roku?

Největší možný zůstatek není nikde stanoven. Jestliže je kladný, pak máte uspořeno a nedáváte dětem to, na co mají nárok. Jestliže je záporný, hradíte spotřebované potraviny asi z peněz určených na jiné účely. Při menších odchylkách od finanční normy je to pochopitelné a kontrolní orgány s tím nemají problém. Maximální zůstatek na konci roku musíte stanovit ve vnitřním předpisu, rovněž způsob a termíny jeho vyrovnání (na konci kalendářního roku, na konci školního roku). Někdo má tento limit stanoven volněji, např. ve výši finanční normy na 1 oběd, někdo přísněji, např. 1 Kč na strážníka. Případy některých jídel, které jsou nuceny zůstatek srazit skutečně až k nule, je v praxi těžko proveditelný a koncem sledovaného období se dějí krkolomné úpravy, nákupy a spotřeby ve výdejích potravin (ovocné balíčky, nákup pochutin a naopak snížení gramáže některých surovin atp.)

Nezapomeňte na jedno: na konci kalendářního roku se zůstatky musí převést do následujícího období. Jinak zůstanou v hospodářském výsledku organizace, a to není správné. (Hospodaření a účetnictví příspěvkových organizací v souladu se zásadami a podmínkami příslušného zřizovatele v souladu se zákonnými normami o rozpočtových pravidlech organizací územně samosprávných celků.)

Jak kalkulovat cenu stravy?

Na tento dotaz je velmi složité stručně odpovědět. Potřebujete údaje za minulý rok/minulé období: náklady na potraviny, mzdové náklady jídelny (a vše, co se do nich počítá, tedy nejen mzdy, ale i sociální a zdravotní pojištění za zaměstnavatele, příspěvek FKSP, příp. zákonné pojištění odpovědnosti, s tím vším vám pomůže ekonomka) a ostatní náklady (energie, odpisy, telefony, počítače, čisticí prostředky, kancelářský materiál, revize zařízení ŠJ, pravidelná údržba atd.). Pokud má jídelna měřiče energií společné se školou, musí spotřebu rozdělit kvalifikovaným odhadem. Tyto náklady by se pak měly navýšit podle odhadu na následující období a vydělit předpokládaným počtem porcí. Odhad růstu nákladů je však v současném období velmi těžký. K výsledné ceně bude u doplňkové činnosti potřeba přidat zisk, plátce DPH ji navýší o procento DPH.

Ceny obědů vycházející z nákladů v covidových letech 2020-2021 vycházejí velmi vysoké.

Je možné vyjít z nákladů v roce 2019, nebo počítejte mzdové náklady jen na kuchařky, které skutečně vařily a netrávily mnoho měsíců doma, takovéto úpravy jen s vědomím zřizovatele, aby byl seznámen s případnými dopady do provozního rozpočtu.

Podle čeho mám zdrazit stravu ve škole?

Rozpětí finančních limitů na potraviny ve školním stravování se řídí vyhláškou o školním stravování, kde v příloze 2 jsou uvedeny částky rozpětí podle věku, rozsahu služeb denních jídel. V tomto stanoveném rozpětí, které bylo naposledy novelizované k 1. 9. 2017, se prozatím můžeme pohybovat. Vzhledem k rostoucím cenám potravin nejedna školní jídelna

uvažuje o úpravě příspěvku na stravném od září nebo během nového školního roku. Ministerstvo školství připravuje novelizaci vyhlášky v oblasti finančních limitů, ale pokud nebude v nejbližších dnech platná a účinná, můžeme pracovat pouze s doposud platnou právní úpravou vyhlášky MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších změn a předpisů.

Obdobné dotazy a relevantní odpovědi najdete také v periodiku podporovaném MŠMT ČR „**Řízení školy**“ a jeho součástí „**Řízení školní jídelny**“, kde naleznete řešení v oblasti pracovního práva, školských a hygienických předpisů, správního řízení, předpisů v oblasti bezpečnosti práce, příklady dobré praxe z ostatních školních jídelen, obecné předpisy veřejné správy vztažené ke školství, postřehy z nauky o zboží a potravinách včetně receptů vhodných pro školní stravování.

Možností jak získávat informace a poznatky pro práci ve školním stravování je v současnosti mnoho. Je zapotřebí chuť, čas a snaha se vzdělávat, aby vás práce naplňovala a její výsledky byly vidět ve spokojenosti především dětských strávníků, vašeho zřizovatele zařízení a veřejnosti, která je častým, i když někdy méně oprávněným kritikem této specifické školské služby.

Autor: Ing. Eva Povová – jednatelka společnosti Gastronom.cz, portál Jidelny.cz

Výtah a doplnění článku

Co musí obsahovat hygienický plán úklidu kuchyně

Hygienický plán kuchyně musí být přehledný, jednoduchý a srozumitelný pro každého zaměstnance. Vychází z velikosti a vybavení provozovny, typů povrchů, použitých technologií, pracovních procesů týkajících se provozu. Udělejte si všeobecný přehled o všem, co se ve Vaší kuchyni děje. Poznamenejte si kritické oblasti a nezapomeňte na hygienu personálu.

Sepište si zejména:

- **co se bude čistit** (dezinfikovat) a **čím** (konkrétní čisticí a dezinfekční prostředky)
- **jakým způsobem** se bude čištění/dezinfikování provádět (mechanicky, chemicky, strojově)
- **jaké pomůcky** se použijí (vysavač, mop, kartáč, drátěnka, houbička, podlahové stroje aj.) a **jak čistit**
- **kdy a jak často** se bude úklid proveden
- **kdo** (určení odpovědné osoby)

Rozdělení úseku kuchyně

Jednotlivé úseky v kuchyních vždy záleží na technických možnostech a velikosti provozu. Především se jedná o:

- **Skladování** (suché/do 18 °C; chladné/do 12 °C; chlazené/4-10 °C; mrazicí/do -18 °C; šokery/do -40 °C, sklad inventáře a čisticích prostředků)
- **Příprava:**
 - a. hrubá – maso / zelenina (mytí, čištění, odstranění nepoživatelných částí)
 - b. čistá – maso / zelenina (krájení, naklepání, mletí, kořenění, strouhání)
 - c. přípravná těsta
- **Vytloukárna vajec**
- **Teplá kuchyně** (tepelná úprava potravin a transport do jídelny)
- **Studená kuchyně** (příprava jídel z původních nebo tepelně upravených surovin)
- **Umývárny** (černé nádobí / hrnce, pánve, pekáče, plechy a bílé nádobí / sklo, porcelán)

Jaké mohou být druhy úklidů v kuchyni

Denně uklízíme průběžně pro zachování provozní čistoty a zamezení vzniku otravy z pokrmů, infekčních onemocnění atd. Zároveň se průběžně myje použité nádobí.

1. **Průběžný a denní** – zajišťují zaměstnanci (odstranění zbytků jídel, znečištění pracovních a podlahových ploch, vybavení a technologické pomůcky, kuchyňské náčiní, odpady – průběžná likvidace, dezinfekce nádob, hygienická zařízení, doplnění zásobníků toaletního papíru, tekutého mýdla, jednorázových ručníků). Zařízení a pracovní plochy by měly být očištěny ihned po použití. Mlýnky na maso, nářezové stroje a kuchyňské roboty demontovány a vyčištěny.
2. **Týdenní, periodický úklid** – denní + to, co je potřeba (skříňky stolů, zásuvky, vitríny, lednice, obklady, dveře, chodba, parapety, regály, skladové prostory).
3. **Velký, mimořádný** – kombinace výše popsaných činností + dalších úklidových prací (odmrazení lednic, mrazáků, čištění nástrojů a vybavení kuchyně, vyřazení poškozeného nádobí) 1x za 14 dní nebo 1x za měsíc, vhodné spojit s deratizací škůdců.
4. **Sanitární** – 1x za čtvrt roku / roční údržba v období volna nebo po dohodě s vedením školy (vzduchotechnika, svítidla, okna, digestoř, topení, údržba, bílení, malování – nátěry dle potřeby, malování 1x za 2 roky, opravy – dle potřeby, hasicí přístroje).

Jaké čisticí a dezinfekční prostředky můžeme využít a na co?

Připravte si seznam mycích a čisticích prostředků, hygienických dávkovačů a úklidových pomůcek. Při práci s dezinfekčními a mycími prostředky je třeba řídit se pokyny výrobce. Zaměstnanci musí být prokazatelně seznámeni s tzv. „bezpečnostním listem“ daného produktu. Nemá stanoven žádný způsob, zda školením, vyvěšením na nástěnce, přístupem k úložišti na internetu, poradou aj. *Nejlépe je zaznamenat do evidence pravidelného školení zaměstnanců v systému HACCP.*

„Zlatá pravidla hygieny v gastronomii“

1. Hygiena v kuchyni začíná umytím rukou, čistým pracovním oblečením a pokrývkou hlavy. Doplněno o stanovisko KHS Jihlava:
K zabránění kontaminace je vždy nutné mít na sobě ochranný oděv dle charakteru vykonávané činnosti a nosit pokrývku hlavy, která zakrývá celou vlasatou část hlavy. Nošení tzv. lodiček či krajkových stuh má charakter pouze estetický a neplní účel, pro který má být pokrývka hlavy nošena, a tím je zabránění kontaminace potravin nebo pokrmu vlasy. CITACE Z PŘEDPISŮ EU: Příloha II Nařízení EP a Rady (ES) č.852/2004, kapitola VIII, bod 1.) Každá osoba pracující v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, musí dodržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý a podle potřeby ochranný oděv. Příloha II Nařízení EP a Rady (ES) č.852/2004, kapitola IX, bod 3.) Na všech stupních výroby, zpracování a distribuce musí být potraviny chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny nebudou vhodné pro lidskou spotřebu, budou poškozovat zdraví nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat. Z výše uvedeného je tedy zřejmé, že pro výdej (distribuci) potraviny nebo pokrmu platí nošení pokrývky hlavy jako součásti vhodného ochranného oděvu.

2. Používejte jednorázové rukavice, pravidelně měňte při přechodu na jiné činnosti.
3. Kuchyňské vybavení, náčiní a náradí udržíte v čistotě a pořádku, denně používejte čisté utěrky a mycí hadříky.
4. Využijte barevná krájecí prkénka a nože, nádoby a ostatní inventář podle HACCP.
5. Správně chlaďte potraviny, lednici nepřepíňujte, nevkládejte horké a teplé.
6. Kontrolujte průběžně trvanlivost potravin, teplotu lednic, teplotu a vlhkost ve skladech potravin a surovin.
7. Zpracujte rychle se kazící potraviny a spotřebujte je.
8. Vyhněte se křížovým kontaminacím a kombinacím, syrové a vařené potraviny skladujte odděleně (i v lednici).
9. Maso nechte zcela rozmrazit ve vyčleněném zařízení, prostoru, nádobách, vyrobené pokrmy dostatečně regenerujte/ohřívejte, rozmražené potraviny znovu nezmrazujte.
10. Odpadkové koše denně vyprazdňujte, dezinfikujte, skladujte mimo kuchyni.
11. Nevařte, když jste nemocní, drobná poranění ošetřete voděodolnou náplastí a postupujte dle rad lékaře.
12. Používejte účinnou chemii pro potravinářství, zabraňte zamoření škůdci, pravidelně větrejte, udržíte v čistotě a funkčnost vzduchotechnického zařízení.
13. Pro přepravu chlazených a mražených potravin používejte termoboxy, vhodné obaly pro styk s potravinami pro přepravu, přípravu, výdej jídel.
14. Čisticí a dezinfekční prostředky řádně označené skladujte odděleně od potravin.
15. Využívejte optimálně výkon myček, sušiček nádobí, popřípadě přístrojů na mytí podlah.
16. Do kuchyně patří pouze to, co je pro výrobu pokrmů potřeba.
17. Cizím osobám vstup do kuchyně zakázán. Požívání omamných látek zakázáno (např. kouření, pití alkoholu).
18. Řádné označení provozovny, doložení zdravotních průkazů potravináře u všech zaměstnanců stravovacího zařízení.
19. Pravidelná kontrola zdravotní způsobilosti zaměstnanců dle příslušných termínů v odpovídajících předpisech, další vzdělávání zaměstnanců stravovacího zařízení.
20. Vhodné vybavení a zařízení jídelny dle věku strážníků.
21. Potřebné dokumenty k informovanosti stravovaných řádně zveřejnit v provozovně (i dálkovým přístupem, např. alergenů v pokrmech).

Další viz Codex alimentarius.

Pro případné využití materiálu školními jídelnami v Kraji Vysočina upravila:

Olga Johanidesová
Oddělení organizace školství
OŠMS KrÚ Kraje Vysočina

2022-08-30