



Zajištění
dietního stravování
formou
dovozu

**druhým subjektem
po zchlazení**



Dovoz dietní stravy do zařízení školního stravování v tomto případě nemusí probíhat každodenně. Pokrmy jsou dováženy ve zchlazeném stavu – mají tudíž prodlouženou lhůtu spotřeby. V zařízení školního stravování jsou řádně uskladněny a postupně každý den regenerovány a vydávány.

Pro tento způsob zajištění dietního stravování se zařízení školního stravování rozhoduje v případě, že je po dietní stravě malá poptávka nebo je naopak relativně velká, ale zařízení školního stravování ji není z personálního, technického, materiálního důvodu schopno zajistit svépomocí.

Toto je vhodný způsob pro dětské domovy či internáty s víkendovým provozem, ale i pro zařízení školního stravování, která mají malou kapacitu a jsou vzdálena od větších měst. Každodenní dovoz dietní stravy by tak byl ekonomicky i ekologicky náročný. Stravu je možné takto dovážet například z jiného zařízení školního stravování, ale i z nemocnice, lázní apod., avšak pouze v případě, že je zajištěna bezpečná cesta zchlazení pokrmů a při transportu je dodržen teplotní řetězec. V samotném zařízení školního stravování pak musí být dostatečná kapacita pro uložení v chladicím zařízení. Principem je, že je do zařízení školního stravování dodána několikrát v týdnu zchlazená dietní strava. Pokrmy na jednotlivé dny jsou poté regenerovány v zařízení školního stravování.

Zařízení školního stravování tuto stravu přebírá a je dále zodpovědné za bezpečné uskladnění, regeneraci (pokud je nutná) a vydání.

Aby tento způsob zajištění dietního stravování byl bezpečný, funkční a splnil očekávání strávníka, ale i zařízení školního stravování, je třeba přesně pojmenovat jasná pravidla ve všech oblastech školního stravování, která jsou znázorněna na obrázku níže jako ozubená kola. Popisovaná pravidla se týkají nakládání s dietní stravou v rámci provozu odběratele. Dodavatel je povinen dodržovat zásady pro přípravu dietní stravy ve vlastním provozu („in house“ systém).

POVINNOSTI DODAVATELE DIETNÍ STRAVY

1. Dodržování principů popsaných v Metodice pro zajištění dietní stravy – „IN HOUSE“.
2. Spolupráce s NT a jeho garance správnosti a bezpečnosti přípravy dietní stravy.
3. Dodržování zásad správné výrobní a hygienické praxe.
4. Správně vytvořený HACCP, zahrnující výrobu dietní stravy a distribuci.
5. Smlouva s odběratelem.



Dovoz po zchlazení

Dovoz po zchlazení

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Smlouva s dodavatelem

Smlouva o dovozu

Proškolení ve správné hygienické a výrobní praxi

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP

Dovoz po zchlazení

1

Náčiní, nádobí

Před zahájením přípravy poskytování dietní stravy je provedena revize náčiní a nádobí, které je potřeba vyčlenit, označit a umístit na oddělené místo pro manipulaci s dietní stravou.

2

Přebírání a kontrola stravy

Kontrola při dodání dietní stravy – kontrola teploty, data výroby, data spotřeby, neporušení obalu, správnosti označení, správnosti diety (druh, počet).

3

Uchovávání při požadované teplotě

Zchlazené pokrmy se uchovávají v chladicích zařízeních při teplotě do 4 °C (nebo dle pokynů výrobce), a to do doby regenerace a bezprostředního výdeje.

Pro dietní pokrmy je potřeba vyčlenit lednici či minimálně regál v lednici a označit je nápisem DIETA.

6

Bezpečný výdej

Vždy je potřeba zajistit a ohlídat, aby strážník dostal svůj dietní pokrm. Zejména v případě, že se vydává více druhů různých diet pro více strážníků. Je vhodné mít pokrmy po označené cedulkou se jménem a při výdeji jméno ověřit, pokud personál bezpečně strážníky nezná.

5

Manipulace s pokrmem

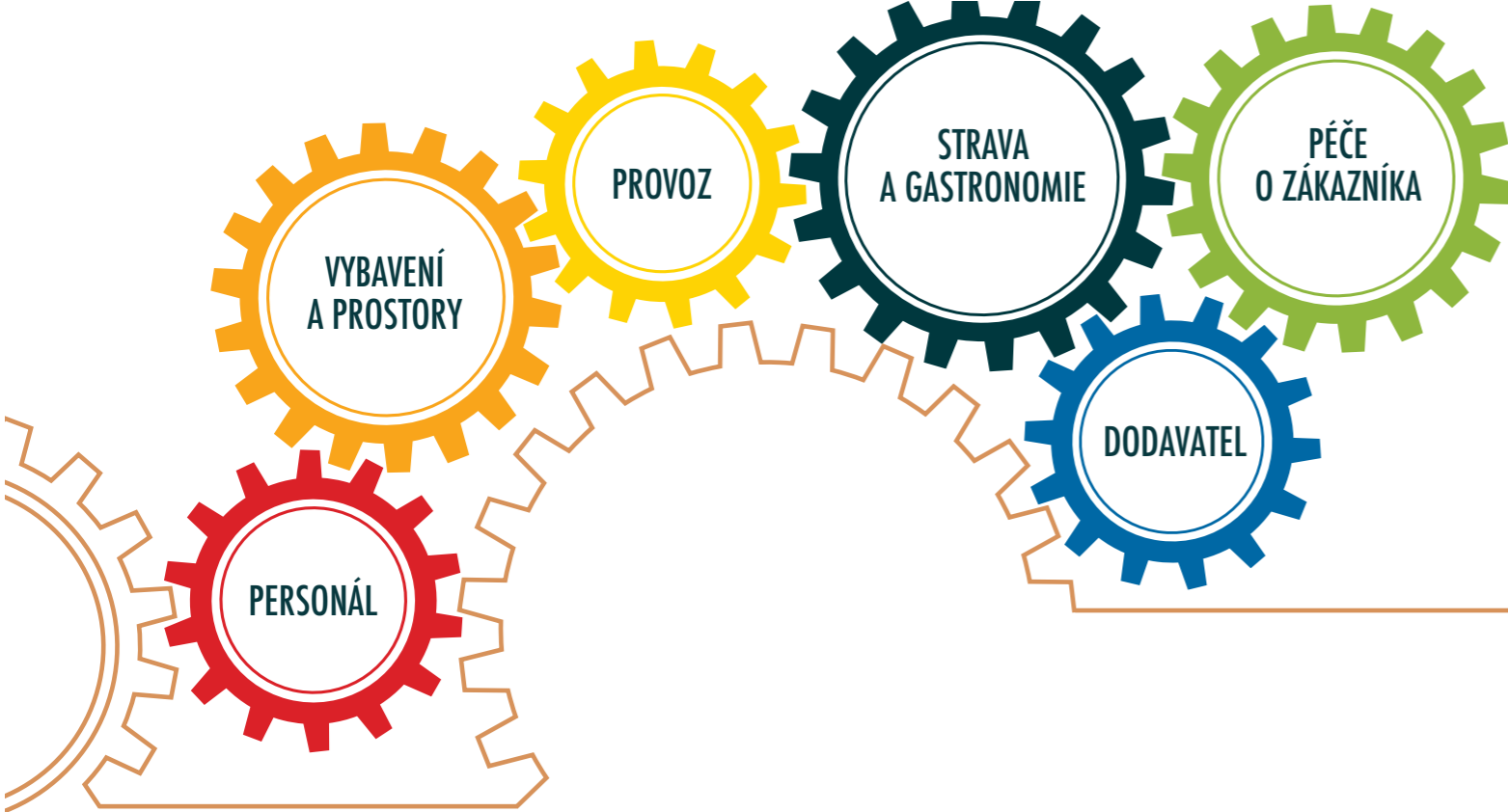
Vždy odděleně místem či v čase, aby nedošlo ke kontaminaci. Manipulace s nástroji, které jsou určeny a označeny pro dietní stravování (konkrétní dietu) a uloženy samostatně.

4

Regenerace pokrmu

Doporučujeme regenerovat tak, aby bylo ve středu potraviny (pokrmu) do jedné hodiny po jejím vyjmutí z chladničky dosaženo teploty minimálně 75 °C. Pokrm je neprodleně po ohřevu vydán. Teplota při výdeji nepoklesne pod 60 °C. Teplota se měří teploměrem či sondou, které jsou před i po měření řádně očištěny a desinfikovány.

U všech pokrmů musí být zajištěna sledovatelnost, resp. musí být doložen původ.



Do zařízení školního stravování je dodávána zchlazená dietní strava druhým subjektem, personál zařízení školního stravování (odběratele) se stravou dále manipuluje. Proto pro zachování maximální bezpečnosti je potřeba, aby personál měl správné a dostatečné znalosti znalosti v následujících oblastech:

①

Bezpečná přejímka dietních pokrmů, kontrola označení, kontrola teploty

②

Bezpečné uchování a lhůta spotřeby

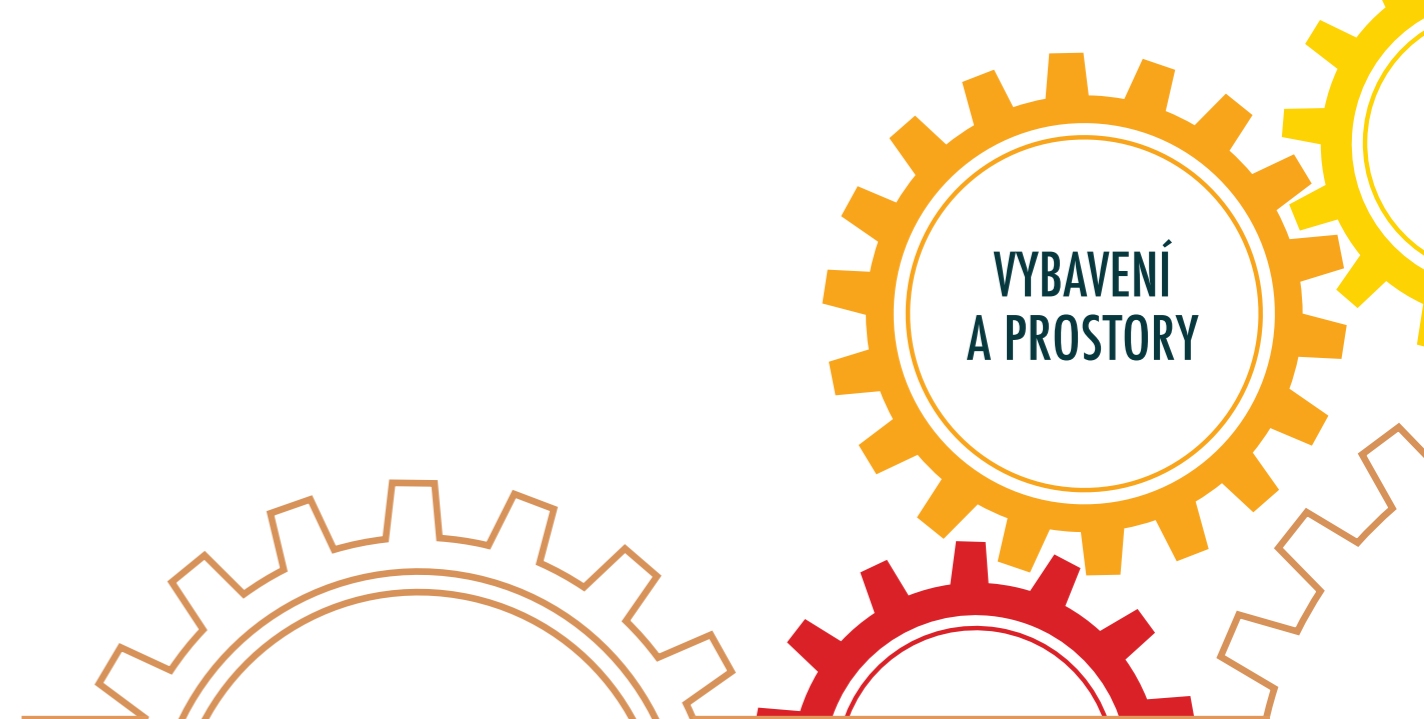
③

Principy nejčastěji se vyskytujících se diet. Je potřeba, aby personál i v tomto případě znal základní principy jednotlivých nejčastěji se vyskytujících diet (či diet, které tímto způsobem zajišťuje), aby při skladování, regeneraci a výdeji nedošlo ke kontaminaci pokrmů

④

Zajištění bezpečného způsobu další manipulace (regenerace a výdeje) s dietní stravou v rámci konkrétního provozu

Všechny nezbytné informace k těmto bodům jsou uvedeny v následujících kapitolách. Stejně jako u zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy („krabičky“), ani zde není potřeba kontrola a garance nutričním terapeutem. Ten garantuje správnost postupů při přípravě dietní stravy u dodavatele. U zařízení školního stravování, které je odběratelem, je naprosto nezbytné dodržovat v provozu principy popsané v této metodice, aby nedošlo ke znehodnocení dietní stravy kontaminací či k záměně pokrmů při výdeji.



Pro poskytování dietního stravování touto cestou je potřeba v zařízení školního stravování zajistit bezpečné přebrání, uskladnění, následnou regeneraci (v případě obědů či teplých pokrmů) a bezpečné vydání.

POTŘEBNÉ PŘÍSTROJOVÉ VYBAVENÍ, NÁSTROJE, NÁDOBÍ, NÁČINÍ

Lednice

Vzhledem k tomu, že je strava přebírána ve zchlazeném stavu, je zapotřebí disponovat chladicím zařízením, do kterého se ukládá. Pokud je odebíráno velké množství dietních pokrmů, je zapotřebí vyhradit samostatnou lednici. Při uchovávání takovýchto pokrmů je potřeba dbát informací od výrobce (skladujte při teplotě, regenerujte na teplotu, datum spotřeby aj.). Lednici je třeba označit nápisem DIETA.

Pokud je odebíráno malé množství pokrmů nebo není dostatek prostoru pro samostatnou lednici, pak je vyhrazen regál, který je opět označen nápisem DIETA. I zde platí dodržení skladování dle pokynů výrobce.

Pozor - zchlazené pokrmy je nutné dle Codex alimentarius uchovávat do 4 °C, většina chlazených potravin se pak může uchovávat až do 8 °C, resp. od 4 °C do 8 °C. Skladováním v jedné lednici tak nemusí být zajiš-

těny podmínky skladování pro zchlazené pokrmy. Doporučujeme tedy lednici, do které se budou umísťovat do samostatného regálu zchlazené pokrmy a je společná pro jiné chlazené potraviny, nastavit na 4 °C.

Další potřebné přístrojové vybavení vyplývá zejména ze způsobu regenerace dovezené dietní stravy.

Mikrovlnná trouba

Pro regenerace menšího množství dietních pokrmů postačí mikrovlnná trouba. Pokud zařízení školního stravování ohřívá touto cestou více různých diet, je po každém ohřátí potřeba vyčistit a omýt poklop, kterým se pokrm přikrývá, aby případné zbytky jedné diety díky kondenzaci páry nekontaminovaly další dietní pokrmy ohříváné následně. Pokrmy by se měly ohřívát v obalech či nádobách vhodných pro ohřev v mikrovlnné troubě.

Pokud je regenerováno větší množství dietních pokrmů (stejněho druhu) a mikrovlnný ohřev by zabral velké množství času, je možné regenerovat na standardním vybavení varny. Vždy je potřeba dbát na to, aby bylo zabráněno kontaminaci. Jelikož se jedná již o tepelně upravené pokrmy, které byly následně ihned zchlazené, hrozí v takovémto případě sekundární kontaminace z ploch, personálem apod. Je tedy zapotřebí vyčlenit samostatnou pracovní plochu, kde se tyto pokrmy budou v rámci regenerace odkládat.

Teploměr (sonda)

Pro přeměření potřebné teploty v celém objemu regenerovaného pokrmu. Pokud zařízení školního stravování touto cestou regeneruje více dietních pokrmů, je potřeba teploměr vyčistit a desinfikovat (přípravky vhodnými pro potravinářské provozy) před každým dalším použitím, aby nedošlo ke kontaminaci jednotlivých dietních pokrmů.

PROSTOROVÉ NÁROKY

Samostatná lednice nebo samostatně vyčleněná část lednice

Dietní strava je uchovávána v lednici vyhrazené pro dietní stravu – lednice je popsána slovem DIETA. Pokud není možné a ani efektivní vyhradit celou lednici, je nezbytné vyhradit prostor v lednici – horní polici (rovněž je popsána DIETA). Dovezená strava se takto uchovává v nádobách, ve kterých byla dovezena. V lednici, kde jsou uskladněny dietní pokrmy, je zakázáno skladovat vejce, maso, ryby, neočištěnou zeleninu či ovoce. Teplota v lednici musí být maximálně 4 °C.

Nástroje

Jedná se o přístroje, vařečky, naběračky, prkénka atp., kterými si personál pomáhá při manipulaci s dietní stravou při její regeneraci či výdeji. Pro větší bezpečnost je vhodné mít tyto nástroje označeny a využívat je pouze k manipulaci s dietní stravou. Zejména pokud se jedná o dřevěné nástroje a je riziko, že alergeny či látky vyvolávající reakce na nich mohou ulpět i po umytí.

Nádobí

Hrnce, rendlíky, pánvičky – objemově menší pro variantu ohřevu na plotnách.

Samostatné mycí prostředky a nástroje

Pokud nádobí určeno pro diety není umýváno v myčce.

Místo ve skladu, uzavíratelné, označené nádoby

I v tomto případě zajištění dietní stravy je potřeba ve skladu vyhradit malý prostor a vybavit ho uzavíratelnými, omyvatelnými (případně dezinfikovatelnými) nádobami. Může se stát, že k obědu, případně v rámci svačín, budou dodány potraviny, které není potřeba uchovávat v chladu (pečivo, snídaňové cereálie, vložky do polévky, doplňky – dezert atd.) a postačí je umístit ve skladu. Aby však nedošlo ke kontaminaci, je potřeba je zabezpečit. Nejlépe tedy uzavřením do nádoby, která

bude označena názvem diety. I v tomto případě je potřeba, aby takováto potravina byla označena datem výroby, spotřeby, případně i jménem strávnicka.

Prostor pro kompletaci pokrmů, přemístění pokrmů na talíře před či po regeneraci

Při přemísťování pokrmu na talíře, případně misky, je potřeba mít k tomu prostor, kde nebude docházet k riziku kontaminace běžnou stravou (je samozřejmostí, že k tomuto účelu nebude vyhrazena plocha určená k úpravě masa či přípravě těsta, ani plocha v jejich bezprostřední blízkosti, aby nedošlo ke kontaminaci patogeny). Regenerovaný pokrm by měl být vždy ihned přemístěn na talíř a vydán a teprve poté by měla být zahájena regenerace druhého pokrmu (pokud zařízení školního stravování připravuje touto cestou více dietních pokrmů). Pokud by se ohřívalo více pokrmů za sebou, odkládaly se a následně kompletovaly hromadně ve stejné chvíli, mohlo by dojít k záměně nebo k zanesení části jednoho dietního pokrmu do druhého (kontaminaci). Také by dříve ohřáté pokrmy vychladly.

Při ohřevu na plotně, sporáku aj. je opět potřeba kompletovat diety na takto prostorově odděleném místě a rovněž jednotlivě.

U obou variant je potřeba počítat s tím, že pokrmy rychleji chladnou, protože se jedná o malé porce. Je potřeba, aby pokrm při výdeji měl teplotu 60 °C a více nebo dle nastaveného HACCP (někdy mívají školní jídelny např. 65–70 °C).

Prostory výdeje

Při výdeji není potřeba oddělený prostor. Zde jde spíše o maximální pozornost a kontrolu, jakému strávnickovi je vydávána jaká dieta a zda si strávnick nebere žádné nepovolené potraviny (ze samoobslužné zóny). Systém této kontroly záleží na každém provozu, někde funguje dohoda s pedagogickými pracovníky, vychovateli školní družiny, někde kontroluje personál zařízení školního stravování či jiná nasmlouvaná osoba.

Situace je vždy komplikovanější, pokud zařízení školního stravování takto zajišťuje ohřev vícero diety pro více strávnicků.



Podle § 3, odst. 3 vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů, lze vydávat jídla připravená jiným provozovatelem, pokud je připravuje na základě receptur schválených nutričním terapeutem. V takovém případě s dodavatelem uzavře školské zařízení smlouvu v souladu s § 2, odst. 7 vyhlášky. Je-li dodavatelem jiné školské nebo zdravotnické zařízení, doporučujeme, aby se rovněž řídil touto metodikou. Jedná-li se o zdravotnické zařízení, účastní se nutriční terapeut samotného řízení stravovacího provozu a dietní stravu takové zařízení zajišťuje dle svých zvyklostí.

Za zajištění následné bezpečné manipulace se stravou dovezenou do provozovny je zodpovědné zařízení školního stravování (odběratel). Proto je potřeba v rámci provozu přesně definovat rizikové body, kde může dojít ke kontaminaci, znehodnocení pokrmu neboli k narušení bezpečnosti. V jednotlivých bodech je potřeba přesně stanovit podmínky, které musí být dodrženy a kontrolovány, aby byla bezpečnost zaručena. Právě tyto body je potřeba přesně zanést do systému HACCP, který má zařízení školního stravování pro svůj provoz zpracováno.

SMLOUVA O ZAJIŠTĚNÍ STRAVY DRUHÝM SUBJEKTEM

Ve smlouvě by mělo být přesně popsáno jaká dietní strava je zajišťována, ve které dny je dodávána, v jakém počtu, v jaký čas musí být dovezena. Jaká je cena, jak má být hrazena.

Jak má být správně dodavatelem označena.

Dále se smluvně zajišťuje, jak je řešeno financování (stravné, mzdové a režijní náklady).

Tento způsob zajištění dietního stravování je rovněž potřeba velice detailně popsat do vnitřního řádu, aby zákonní zástupci měli dostatek informací. Neměly by chybět informace, jaká dieta je zajišťována, co je potřeba předložit, pokud se žák potřebuje dietně stravovat, kolik dietní strava stojí, kam a kdy se platí, kde se následně objednává a případně odhlašuje, koho kontaktovat v případě potřeby atd.

DOVOZ

Dietní strava je tímto způsobem zajištěna dovozem z jednoho subjektu (dodavatele) do druhého subjektu (odběratel - zařízení školního stravování). Dovož není možné hradit z plateb zákonných zástupců určených na stravné, které slouží výhradně k nákupu surovin. Dovož stravy v teplém i ve studeném stavu musí být v souladu s § 2 odst. 7 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, vždy upraven ve smlouvě o zajištění školního stravování v dietní formě. Náklady spojené s dovozem či rozvozem této stravy jsou vždy náklady na hlavní činnost organizace (školy; školní jídelny). Spadají však do nákladů, na které není možné čerpat přímé výdaje na vzdělávání a musejí tak být hrazeny z jiných zdrojů. V praxi je to nejčastěji z provozního rozpočtu školy,

kteří je tvořen finančními prostředky od zřizovatele. Teoreticky existuje možnost, že by dovoz či rozvoz této stravy byl financován prostřednictvím daru dané organizaci. Zde záleží na právní formě organizace, jak má legislativně a od zřizovatele nastaveno přijímání darů.

Převážení dietní stravy může zajistit dodavatel sám v rámci smluvních vztahů. Mnohdy je ale zapotřebí nasmlouvat třetí subjekt. Pokud nedovází dietní stravu sám dodavatel a není i dovoz zohledněn ve smlouvě, je potřeba většinou dovoz zajistit zvlášť a také zvlášť smluvně ošetřit.

Pozor i při transportu dietní stravy musí být zachována teplota prostředí, ve kterém jsou pokrmy převáženy, maximálně do 4 °C.

PŘEVZETÍ STRAVY

Do provozního řádu je vhodné přesně popsat, kdo tuto stravu přebírá, co kontroluje a kdo je tím pádem zodpovědný za daný úsek.

Strava je dovezena ve zchlazeném stavu, i při transportu je nezbytné, aby byla zachována teplota prostředí, ve kterém jsou pokrmy převáženy, do 4 °C. Při přebírání takto dovážené stravy je nutné přezkontrolovat teplotu, a informace uvedené na obalu - datum spotřeby, způsob uchovávání, pro jistotu seznam alergenů. Po převzetí se neprodleně strava umístí do chladicího zařízení.

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů, stanovuje:

Teplé pokrmy, dodávané mimo provozovnu, a zchlazené a zmrazené pokrmy ve víceporcovém balení se označují obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místem podnikání, jménem, popřípadě jmény a příjmením, jde-li o fyzickou osobu; názvem pokrmu, údajem o množství porcí, datem výroby a datem spotřeby u zchlazených a zmrazených pokrmů a hodinou spotřeby u teplých pokrmů. Dietní pokrmy se označují druhem diety. Jde-li o zchlazené nebo zmrazené pokrmy, musí výrobce uvést na obalu nebo dodacím listu skladovací podmínky a způsob ohřevu. Zchlazeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu +4 °C a nižší ve všech částech pokrmu.

USKLADNĚNÍ PŘEVZATÉ STRAVY

Dle pokynů výrobce je strava uskladňována v chladicím zařízení, je potřeba dodržet teplotu maximálně 4 °C a také dobu spotřeby. Chladicí zařízení je potřeba pro dietní stravu vyhradit, pokud se jedná o větší množství

takto dovezené stravy, a patřičně označit. Pokud není potřeba nebo nejsou možnosti vyčlenit samostatné chladicí zařízení, je nutné vyčlenit alespoň regál v lednici a opět ho označit slovem DIETA.

REGENERACE STRAVY

Dle vybavení či možností zařízení školního stravování je zchlazená dieta regenerována buď v mikrovlnné troubě, či na standardním technologickém vybavení (v menších hrncích, pánvích aj.).

Mikrovlnný ohřev

Pokrmu lze ohřívat v obalech, ve kterých byly přineseny, ale pouze v tom případě, že jsou obaly vhodné pro mikrovlnný ohřev. Pokud ne, je nutné pokrmu přemístit na talíře, misky atd. a následně ohřát. Vždy je nutné zkontrolovat správnou teplotu.

Potravinu je třeba ohřívat rychle. Proces ohřívání musí být odpovídající: ve středu potraviny je třeba do jedné hodiny po vyjmutí potraviny z chladničky dosáhnout teploty minimálně 75 °C. Nižší teploty lze při ohřívání použít za předpokladu, že použité kombinace teploty a času budou odpovídat podmínkám likvidace mikroorganismů při ohřevu na teplotu 75 °C.*

Teplota je přeměřena a dle zvyklostí zaznamenána. Na přemístění pokrmu a na další manipulaci je potřeba mít k tomu označené nádobí a náčiní. Pokud zařízení školního stravování touto cestou regeneruje více druhů dietních pokrmů, je potřeba teploměr

(sondu) vyčistit a vydesinfikovat před každým dalším použitím, aby nedošlo ke kontaminaci jednotlivých dietních pokrmů.

Ohřev na sporáku, plotýnce aj.

V tomto případě je potřeba pokrmu přemístit do nádob (hrnců, kastrolů, pánviček...), ve kterých se budou ohřívat. Na přemístění pokrmu a na další manipulaci je potřeba mít k tomu označené nádobí a náčiní. I v tomto případě je potřeba pokrmu ohřát na dostatečně vysokou teplotu, a to ve všech jeho částech. Teplota je přeměřena a dle zvyklostí zaznamenána.

Teplotu je potřeba vždy měřit teploměrem nebo sondou. Po každém použití je potřeba teploměr či sondu řádně omýt a vydesinfikovat (přípravky, které jsou schváleny pro potravinářské provozy). Není přípustné neomytou sondou měřit teplotu ve vícero pokrmech, mohly by se vzájemně kontaminovat.

Je potřeba myslet na to, že malá jednorčcová množství pokrmů rychle chladnou. Výdej by měl být zorganizován tak, aby po správné a dostatečné regeneraci nedošlo k nepřiměřenému poklesu teploty pokrmu. Pokrmu, které není potřeba regenerovat a podávají se chlazené, je potřeba udržovat do doby výdeje do 8 °C nebo dle nastaveného HACCP.

VÝDEJ STRAVY

Výdej stravy v rámci školního stravování je proces provozně relativně náročný, protože v krátkém časovém úseku se vydává strava mnoha strávnickům. Při poskytování dietní stravy je potřeba v tomto okamžiku být velice obezřetní, aby nedošlo k záměně či případné kontaminaci.

Je rovněž potřeba pokrm vydávat neprodleně po regeneraci, aby teplota neklesla pod 60 °C (nebo vyšší, dle nastaveného HACCP).

Při výdeji je potřeba nejen zkontrolovat dostatečnou teplotu pokrmu, ale i to, zda strávnick dostává dietu, která mu náleží.

*Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering) CACA/RCP 39-1993





STRAVA A GASTRONOMIE

Nutriční vyváženost a pestrost nabídky dietní stravy zajišťuje dodavatelský subjekt. Připravovaná jídla by měla být nutričně vyvážená se zřetelem na vyvážené zastoupení jednotlivých skupin potravin. Pokrmy by měly být připravovány ze základních či minimálně průmyslově zpracovaných potravin, strava by měla co nejméně zatěžovat organismus nekvalitními tuky, cukry a nadměrným množstvím soli nebo přídavných látek.

Jídelní lístek i v rámci jednotlivých diet by měl být pestrý, připravený z potravin respektujících danou dietu při zohlednění požadované technologické úpravy.





PÉČE O ZÁKAZNÍKA

Velice důležitá je i komunikace zařízení školního stravování a zákonných zástupců či strávnicka samotného. Komunikace by měla být oboustranná. Podrobnější informace o Vnitřním řádu, Provozním řádu a úpravách HACCP jsou uvedeny v Obecné části metodiky.

DOKUMENTACE

Vnitřní řád

Maximum informací o způsobu zajištění dietního stravování by se zákonní zástupci měli dozvědět ve vnitřním řádu školní jídelny (kdo dietní stravu připravuje a dodává, jaká je cena stravného, číslo účtu, kam směřovat platbu za stravné, jak odhlasovat stravu, kontakt na zodpovědnou osobu dodavatele dietní stravy, v jakých případech není dietní strava dodávána aj.) Krom těchto organizačně provozních informací by zde měli nalézt i informace o tom, kde zjistit, jaký je jídelníček na určité časové období (např. týden) pro dietní stravu, která je do zařízení školního stravování dodávána.

Bližší informace jsou uvedeny v Obecné části metodiky.

Provozní řád a HACCP

Přesný způsob zajištění dietní stravy v rámci provozu by měl být detailně popsán v provozním řádu a také zanesen do HACCP. Více v Obecné části metodiky pro zajištění dietního stravování.

Deklarace se zákonnými zástupci

V případě, že je možné individuálně dodavatelem upravit konkrétní typ diety, pak rovněž doporučujeme se zákonnými zástupci sepsat deklaraci, ve které bude přesně uvedeno, jaké potraviny jejich dítě nesmí, a naopak, které mu nevyvolávají zdravotní komplikace a mohou sloužit jako náhrady potravin, které je potřeba z jídelníčku eliminovat. Tyto informace je potřeba předat dodavateli stravy. Deklarace je vhodná pro alergie a intolerance. Nevyužívá se u celiakie, kdy je v rámci bezlepkové diety lepek eliminován u všech osob bez výjimek.

Může samozřejmě fungovat i zajištění dietní stravy tak, že jsou zkombinovány různé způsoby, tedy například dovoz od jiného provozovatele stravovacích služeb v kombinaci s konzumací vhodné stravy, která je připravována v zařízení školního stravování jako běžný výběr pro všechny strávnický. Tyto kombinace jsou v praxi poměrně časté.

V těchto případech je komunikace mezi zákonnými zástupci a školní jídelnou naprosto nezbytná, protože zákonní zástupci vybírají z jídelníčku pokrmy, které strávnick může odebrat.

Je tedy vhodné velice důkladně složení pokrmů popsat, aby bylo na první pohled zřejmé, z jakých potravin je pokrm připraven, a zákonní zástupci nemuseli zbytečně zařízení školního stravování kontaktovat pro doplnění informací.

Například ne pro všechny alergenů existuje povinnost značit je číselným kódem. Příkladem je alergie na rajčata (ale třeba i mák, med atp.) - rajčata a mnoho

další potravin se jako alergenů neznačí, a to z toho důvodu, že alergií na tento typ potravin netrpí významná část populace.

Pokud se tedy v jídelním lístku objeví pouze název pokrmu - kupříkladu polévka minestrone či harira nebo čočkový dhal - není z názvu patrné, že se do těchto pokrmů tradičně rajčata či protlak přidávají. Je potřeba vždy kompletně specifikovat složení pokrmu. To je však žádoucí nejen pro strávnick s dietním omezením. Mělo by to být standardem. I v restauraci je většinou u pokrmů uvedeno složení.

PŘÍKLAD POPISU POKRMU V RÁMCI JÍDELNÍHO LÍSTKU

Polévka Minestrone (složení)

Brambory, mrkev, cibule bílá, cibule červená, petržel kořen, celer bulva, pórek, dýně, kapusta, fazole sušené, sůl, řepkový olej, bazalka.

Dalo by se očekávat, že polévka Minestrone bude s rajčaty, ale existuje mnoho variant. Tato pochází od Emanuela Ridiho, který ji připravoval v rámci Dne mezinárodní kuchyně ve školních jídelnách (AŠJČR) a rajčata neobsahuje.

Jedná se i o bezlepkovou a bezmléčnou variantu. Ani jedna tato informace by z pouhého názvu nebyla patrná.

Lepek a mléko jsou však v seznamu alergenů pod číselným kódem uvedeny.

Deklarace o náhradách potravin v rámci dietního stravování

V případě, že onemocnění vašeho dítěte vyžaduje eliminaci alergenu nebo netolerované látky ze stravy (např. bílkovina kravského mléka, laktóza, vejce apod.), zvolte jedno z následujících tvrzení (A nebo B).

A Moje dítě netoleruje ani malé množství některých potravin, např. pečené mléko při alergii na bílkovinu kravského mléka, zakysané mléčné výrobky při intoleranci laktózy, pečené vejce při alergii na vejce atp.

ANO

NE

Pokud jste na otázku A odpověděli ANO, na další dotaz již neodpovídejte.

B Moje dítě i přes svou diagnózu toleruje následující potraviny. (Prosím specifikujte potraviny, případně jejich potřebnou technologickou úpravu a množství, např. zapečené vejce, 1 dl mléka atd., které dítě bezpečně toleruje.)

Deklarace

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA

V případě bodu B prohlašuji, že souhlasím s podáváním těchto potravin svému dítěti (ve výše specifikovaných množstvích a technologických úpravách), přestože by jinak na základě jeho diagnózy a standardního nastavení diety nebyly do jeho stravy zařazeny.

Jméno a příjmení zákonného zástupce

Podpis zákonného zástupce

Datum

--	--	--



DODAVATEL

Dodavatelem stravy je v tomto případě zajištění dietního stravování jiný provozovatel stravovací služby (může se jednat o jiné zařízení školního stravování, nemocnici, lázně atd.).

Dodavatel je povinen řídit se zásadami platnými pro přípravu dietní stravy v rámci školního stravování.

Se zařízením školního stravování je na rozsahu této služby smluvně dohodnut.

Mohou existovat případy, kdy je dietní strava centrálně připravována a dovážena do jednotlivých zařízení školního stravování. Většinou zákonní zástupci kontaktují školní jídelnu (výdejnu dietní stravy) s požadavkem dietní stravy.

Ta zprostředkuje kontakt na dodavatele, se kterým zákonní zástupci podepisují smlouvu. Poté dodavatel dodávku dietní stravy řeší se zařízením školního stravování, které dietní stravu vydává.



Check list

Dovoz zchlazené dietní stravy

	ANO	NE
_____ Potvrzení od lékaře.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Smlouva zákonných zástupců nebo zařízení školního stravování s dodavatelem.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Smlouva o dovozu dietní stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Deklarace o náhradách potravin, předání dodavateli.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava vnitřního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava provozního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava HACCP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Vyčlenění a označení prostoru pro uchování dovezené zchlazené stravy. Nastavení teploty maximálně 4 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	ANO	NE
_____ Vyčlenění a označení skladovacích prostorů (a nádob) pro uchování dovezené stravy - součásti, které nejsou zchlazené a nevyžadují chlazení.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Funkční teploměr, sonda - pro kontrolu teploty pokrmů.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu nutričním terapeutem v principech jednotlivých diet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu hygienikem v bezpečnosti provozu při poskytování dietní stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

POUŽITÁ LITERATURA

Metodické doporučení k provádění některých činností souvisejících s realizací dietního stravování v zařízeních školního stravování (č. j.: MSMT-43643/2014-11)

Březková V. Laktózová intolerance versus laktózová tolerance. Brno: Masarykova univerzita, 2009.
Dostupné z: <https://theses.cz/id/76syx0/>

Dostálová J. a kol. Technologie potravin: Potravinářské zbožíznalství. Ostrava: KEY Publishing, 2014.

Vyhláška č. 54/2004 Sb. o potravinách určených pro zvláštní výživu a způsobu jejich použití, ve znění pozdějších předpisů.

Nářízení evropského parlamentu a rady (CEU) č.1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1924/2006 a (ES) č.1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004

Kasper H. Výživa v medicíně a dietetika. 11. vydání. Praha: Grada, 2015.

Kapounová Z. a kol. Diety ve školních jídelnách. Praha: Raabe, 2017.

Dostálová J. a kol. Průvodce školní jídelny: Metodika řízení. Plzeň: Jídelny.cz, 2021.

Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering) CACA/RCP 39-1993

Nářízení Evropského Parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění pozdějších předpisů.

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

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 121/2023 Sb., o požadavcích na pokrmy

