



Školní stravování  
Právní předpisy  
Význam





# ZÁKON č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon)

- § 7 – zařízení školního stravování
- § 20 – vzdělávání cizinců
- § 30 – vnitřní řád školy – školní jídelny



- § 31, § 35

- možnost vyloučení žáka ze stravování

- §119

- je definováno zařízení školního stravování – zajišťuje stravování dětí, žáků a studentů

- §122

- odst. 2) ...v době jejich pobytu ve škole.....



## Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování

- § 1 - úvodní ustanovení
- § 2 - organizace školního stravování
- § 3 - zařízení školního stravování a jejich provoz
- § 4 - stanoví rozsah služeb školního stravování



- § 5 - úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování

Přílohy:

- ✓ Výživové normy pro školní stravování tzv. „spotřební koš potravin“
- ✓ Tabulka finančních normativů na potraviny





Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strážníka a den v gramech, uvedeno v hodnotách "jak nakoupeno".

Věková skupina strážníků, hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strážníka a den									
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3-6 r. přesnídávka, oběd, svačina	55	10	300	31	17	20	110	110	90	10
7-10 r. oběd	64	10	55	19	12	13	85	65	140	10
11-14 r. oběd	70	10	70	17	15	16	90	80	160	10
15-18 r. oběd	75	10	100	9	17	16	100	90	170	10
celodenní stravování										
3-6 r.	114	20	450	60	25	40	190	180	150	15
7-10 r.	149	30	250	70	35	55	215	170	300	30
11-14 r.	159	30	300	85	36	65	215	210	350	30
15-18 r.	163	20	300	85	35	50	250	240	300	20



Druh a množství vybraných druhů potravin v g na strávnicka a den pro laktoovovegetariánskou výživu

	Vejce	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3-6 r. přesnídávka, oběd, svačina	15	350	75	12	20	130	115	90	20
7-10 r. oběd	15	250	45	12	12	92	70	140	15
11-14 r. oběd	15	250	45	12	15	104	80	160	15
15-18 r. oběd	15	250	45	12	13	114	90	160	15
15-18 r. celodenní stravování	25	400	210	35	40	370	290	250	30





Vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na  
závodní stravování a jejich úhradě  
v příspěvkových organizacích zřízených  
územními samosprávnými celky



## ZÁKON č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

- § 7 - hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních a školských zařízení
- § 19 - předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných



- § 20 - povinnosti fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné

## Další podmínky provozování stravovacích služeb

- § 23 - stravovací služba
  - pokrm
- § 24 - proškolení



Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných  
ve znění vyhlášky č.602/2006 Sb.

- § 25 - podmínky uvádění pokrmů do oběhu
- § 37 - označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů



Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy

Příl.8

Seznam kovů, slitin a pájek pro výrobu materiálů a výrobků

*Poznámky:*

1/ Hliník



ZÁKON č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů

§ 8

§ 9

§ 12





# EVROPSKÉ PRÁVO

Nařízení Evropského parlamentu a Rady ES  
852/2004, o hygieně potravin

- ✓ Codex Alimentarius
- ✓ Zásady správné výrobní a hygienické praxe  
ve stravovacích službách I. a II. díl



# KODEX HYGIENICKÝCH PRAVIDEL PRO PŘEDVAŘENÉ A VAŘENÉ POTRAVINY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ

CAC/RCP 39-1993

OBSAH

ÚVODNÍ VYSVĚTLIVKY

ČÁST I - Rozsah

ČÁST II - Definice

ČÁST III - Hygienické požadavky na oblast produkce/sklizně

ČÁST IV - (A) Výrobní či přípravní provozovna: projekt a vybavení

ČÁST IV - (B) Prostory určené pro podávání jídel: design a vybavení

ČÁST V - Provozovna: hygienické požadavky

ČÁST VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví

ČÁST VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování

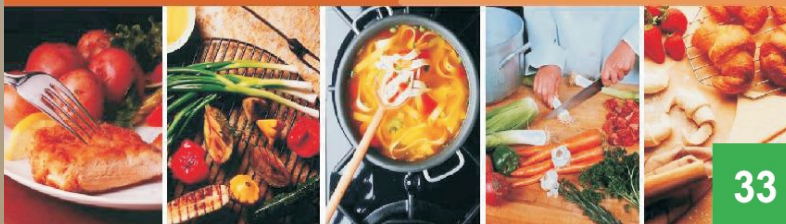


Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering) přijala Komise pro Kodex Alimentarius na svém 20. zasedání v roce 1993. Kodex byl rozeslán všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO jakožto poradní text, přičemž je rozhodnutím jednotlivých vlád, jak jej využijí. Komise vyjádřila názor, že kodexy praxe mohou poskytnout užitečné seznamy požadavků pro národní úřady vykonávající kontrolu a prosazování předpisů v potravinářství.



NÁRODNÍ POLITIKA  
PODPORY JAKOSTI

## ZÁSADY SPRÁVNÉ VÝROBNÍ A HYGIENICKÉ PRAXE VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH — Část I. —



33

PUBLIKAČNÍ ŘADA NÁRODNÍ PUBLIKACE PODPORY JAKOSTI

PRŮVODCE ŘÍZENÍM JAKOSTI



NÁRODNÍ POLITIKA  
PODPORY JAKOSTI

## ZÁSADY SPRÁVNÉ VÝROBNÍ A HYGIENICKÉ PRAXE VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH — Část II. —



34

PUBLIKAČNÍ ŘADA NÁRODNÍ PUBLIKACE PODPORY JAKOSTI

PRŮVODCE ŘÍZENÍM JAKOSTI



- Sestavování jídelního lístku – dbát na požadavky spotřebního koše
- Možnosti přípravy diet, laktoovogetariánské stravy
- Mléko a mléčné nápoje
- Dva druhy jídel
- Barevnost
- Saláty





- nedostatek vlákniny v potravě snižuje frekvenci vyprazdňování
- pozor, aby nedocházelo ke snižování energie přílišným omezováním tuků a cukrů
- salmoneloza
- campylobakter





## Příklady:

- salmonelózy ve ŠJ
- bufety, svačiny na ZŠ
- na MŠ různé formy podávání jídla + pitný režim
- kastrůlky domů
- cizí strážníci
- řetězy na rampě
- stravovací komise
- odpady



# Receptury

*At' nám chutná ve škole*

*Ve škole nám chutná*

*Receptury pro školní stravování*

*I.,II.,III. Díl (SPV)*



# **Dietní stravování ve školních jídelnách**

Školní stravování **nemá** ve svých povinnostech přípravu diet zahrnutu.

Školní jídelna nemá statut dietní jídelny a poskytuje běžný standard, který odpovídá potřebám příslušné zdravé věkové skupiny stravovaných.



V současné době se požadavky na možnost vaření dietních jídel v zařízeních školního stravování stupňují, a co tedy s tím?

Při přijetí dětí, žáků a studentů se speciálními stravovacími potřebami, které nelze zabezpečit v rámci školního stravování, by měli zákonní zástupci nebo zletilí strážníci počítat s tím, že způsob a rozsah poskytovaných stravovacích služeb bude nutné zvolit s ohledem na výživové potřeby a případně i provozní možnosti dané právnické osoby, která tuto činnost vykonává.



- soucítíme s rodiči dítěte, které má zdravotní obtíže, vyžadující specifickou stravu, a proto rozumíme přání, aby jejich potomek nebyl v důsledku tohoto handicapu vyčleněn z dětského kolektivu
- chápeme apel zdravotníků, abychom vycházeli vstříc těmto potřebám, protože to jednoduše vyžaduje zdravotní stav těchto dětí



# ALE

- nemáme pracovníky, kteří by byli vzděláni či alespoň vyškoleni v přípravě dietní stravy
- v současné době již na mnoha místech nejsou ve funkci vedoucí školní jídelny erudovaní pracovníci, kteří by měli odpovídající vzdělání v oboru výživy, natož aby se orientovali v dietním systému
- nemáme finanční prostředky na ohodnocení pracovníků, kteří by se dietnímu vaření věnovali
- v mnoha školních jídelnách nemáme ani technologické vybavení na tuto činnost
- a v neposlední řadě také v mnoha školních jídelnách chybí i ochota pracovníků, zaujmout k této problematice postoj přijatelný pro obě strany.





# Když lze vyjít dítěti vstříc?

- Když přinese potvrzení od lékaře, že jeho zdravotní stav vyžaduje dietu (netýká se vegetariánů a jiných alternativních směrů ve výživě).
- Když máme dostatek odborně vyškoleného personálu.
- Když jsme schopni technicky zajistit všechny nutné kroky k vaření diety.
- Když jsme schopni dodržet kritické body při donášené stravě.
- Když máme dost sil k tomu, všechno uhlídat do zdárného konce.
- Když jsme ochotni vzít na sebe odpovědnost za možné následky při nedodržení všech potřebných kroků.



# Návrh možného řešení

## Pro školní jídelnu

- po dohodě se zdravotníky umožnit legálně přípravu dietní stravy ve školních jídelnách (specifikovat výčet diet) za předpokladu, že přípravu budou zabezpečovat osoby způsobilé k těmto úkonům; poskytnutí lepší nabídky školských služeb a vytvoření tak konkurenceschopnosti v gastronomických službách,
- umožnit přípravu dietní stravy v těch školských zařízeních, ve kterých tato činnost neohrozí nabídku běžného školního stravování (technologické vybavení kuchyně, kapacita zařízení, souhlas zřizovatele a doplnění činnosti do zřizovacích listin),
- zapracovat do vyhlášky o školním stravování (uvést např. jako doporučení pod čarou tak, jak byly dříve uvedeny spotřební normy a receptury pro školní stravování),



- stanovení maximálních finančních normativů na vytipovanou skupinu diet,
- povinnost evidence rámcových nutričních hodnot,
- definovat osobu způsobilou – podmínky kvalifikačních předpokladů (vzdělání v oboru nutriční terapeut /dietní sestra, odborná praxe, proškolený kuchařský personál kuchyně), odpovědnost za prováděné služby, ale i legislativní a odborná podpora,
- evidence tohoto způsobu stravování i v resortním statistickém výkaznictví (počet vydaných porcí, výše příspěvku na stravování).



- umožnění nákupu těchto specifických služeb i od jiné osoby provozující stravovací služby (garance dietní stravy) současně s provozem vlastní běžné školní jídelny,
- dietní stravu poskytovat v rámci doplňkové činnosti.

Při zajištění těchto speciálních stravovacích služeb, které nejsou ošetřeny ve školském zákoně a přímo nesouvisí se školním stravováním, by se mohl použít pouze § 123, který řeší poskytování služeb za úplatu.

Je však třeba opět připomenout, že tato specifická služba poskytnutá školní jídelnou nemá charakter léčebné dietní výživy a není garantována odborníkem z oblasti medicínské tak, jako ve zdravotnických zařízeních.



# Další variantou řešení je

## Rodiče si přinesou vlastní jídlo

- dříve tato možnost narážela na nesouhlas hygieniků, v současné době ji lze již v praxi využívat
- s rodičem uzavřít smlouvu s pevně stanovenými pravidly a odpovědností
- pokrmy musí být skladované ve zvláštní lednici
- pokud máme více takových strážníků, musí být vše řádně označeno, aby nedošlo k záměně
- bedlivě hlídat, aby ohřátý pokrm byl v pořádku



Tento způsob řešení však s sebou přináší jednu problematickou záležitost. Postoj České školní inspekce je v současné době takový, že v případě donášení stravy rodiči do školní jídelny, nemůže být toto dítě, žák – strávník, vykazován ve statistickém výkazu (přestože pracovnice ŠJ musí jídlo ohřát, vydat a posléze umýt i stolní nádobí!!!).

Všichni dobře víme, jak velký úbytek finančních prostředků v rozpočtu způsobí odečtení byt' jednoho strávníka!!

Nejlépe se v tomto případě osvědčila součinnost s rodiči. Rodič spolupracuje se ŠJ, vybírá vhodné pokrmy z jídelního lístku a dodá případně do ŠJ potraviny, které se ve standardním stravování nevyskytují.





## Zřízení jedné jídelny, která bude vařit dietní jídla pro region (město) a rozvážet

- vyžaduje nádobí pro „teplý“ rozvoz
- nebo šokéry a chladící vozy
- odborníka se znalostí všech diet
- dá se předpokládat, že kvalita jídel při rozvozu může poklesnout
- finančně náročné

Nutným předpokladem je, aby na dosažitelném orgánu státní správy pracoval nutriční terapeut, který bude připravovat jídelní lístky a dohlížet na přípravu diet v jednotlivých zařízeních.

Tato varianta se možná v budoucnosti ukáže jako jedno z možných řešení, avšak bude třeba pečlivého zvážení a zabezpečení všech aspektů takového řešení.



# Školní stravování v Itálii 2009



- pro děti od 0 do 3 let se připravuje v Římě denně 13 000 porcí
- město Řím je rozděleno do 11 částí, ve kterých se nachází 700 škol a z toho pouze 1,8 % stravu dováží, ostatní mají každá svoji kuchyni
- celkový počet jídel za rok činí okolo 90 milionů (počítáno včetně přesnídávek a svačín)



- cena jednoho denního menu 5,03 €
- rodiče platí 2,07 € a zbytek doplácí město
- dále pak město umožňuje rodičům v tíživé sociální situaci (pokud mají roční příjem menší než 13 000 €) snížení poplatku na 25%
- pokud má rodina roční příjem nižší než 5 200 € nehradí dítě vůbec nic



- zisk firmy na jedné porci je 0,34 € (6,5%) a celkové finanční náklady na školní stravování se pohybují ve výši 190 milionů €
- v současné době je ročně provedeno cca 2 700 kontrol stravovacích provozů ve školách; z toho přibližně v 600 případech jsou nalezeny závady a průměrně 100 je pokutováno



- 67,5% přírodních surovin
- 44% pochází ze specializovaných Bio farem
- 26% pochází z regionální produkce
- 14% „fair trade“ – pomoc producentům v zemích třetího světa (Dominikánská rep., Ecuador, Peru a Kolumbie)
- 2% podpora sociálních programů – př. zaměstnanost v zemědělství



Děkuji Vám za pozornost

