

ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ



Zlata Kapounová

1.
Historie
Legislativa

Převzato od
p.Bc. Anny Pačkové

2.
Spotřební koš
Doporučená pestrost
„Pamlsková vyhláška“

3.
Dietní stravování
Studie hodnocení ŠS

1. Historie a legislativa



1. Historie školního stravování v ČR

- Školní stravování má v Čechách dlouholetou tradici.
- Počátky jeho historie sahají do roku 1946.
- Období, kdy se obyvatelé států Evropy postižených 2. světovou válkou snažili zacelit válečné rány – postavit znovu rozbitá lidská sídla, obnovit průmysl, školství, kulturu, zdravotnictví, zajistit to, co činí lidský život snazším a smysluplným.



1. Historie školního stravování v ČR

- Později, jak rostla zaměstnanost žen - matek, rozrůstala se i instituce školního stravování.
- Nejprve z iniciativy některých škol, později obcí a konečně státu, který vládním usnesením z r. 1960 učinil za školní stravování odpovědným ministerstvo školství.
- Školní stravování se začalo velice rychle rozrůstat
- v průběhu 70. let min. st. dokázalo zajistit stravování všem dětem, které o ně projevily zájem – a byla jich naprostá většina.



1. Vývoj školního stravování v letech 1995 - 2004

Rok	Počet školních jídelen	Počet strážníků	Počet dětských strážníků	Počet žáků	Procento stravovaných
1955	4 034	458 958,00	416 666,00	1 639 912,00	25,4%
1960	4 585	692 648,00	630 791,00	1 865 151,00	33,8%
1965	6 250	945 350,00	847 004,00	1 924 767,00	44,0%
1969	7 037	1 029 391,00	920 920,00	1 832 966,00	50,2%
1989	10 641	1 773 023,00	1 404 657,00	2 447 324,00	57,4%
1991	10 133	1 593 580,00	1 381 009,00	2 064 863,00	66,9%
1995	8 957	1 644 235,00	1 332 228,00	2 052 851,00	64,9%
2000	8 876	1 729 857,00	1 375 435,00	1 940 857,00	70,9%
2004	8 892	1 671 488,00	1 315 808,00	1 857 859,00	70,8%

1. Školní stravování - současnost

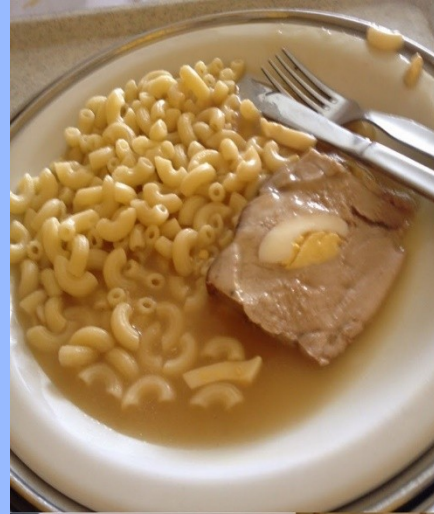


1. Školní stravování - současnost



1. Co trápí školní stravování?

1. Přísné normativy na stanovování počtů pracovníků ve školních jídelnách.
2. Nedostatek finančních prostředků na vzdělávání pracovníků školních jídelen.
3. Nízké finanční ohodnocení jejich práce.
4. Nedostatek personálu – nejsou vyučeni kuchaři (odcházejí na lépe placená místa) a rovněž není dostatek vedoucích školních jídelen vzdělaných v oboru.
5. Nízká společenská prestiž ŠS.
6. Mediální dehonestace školního stravování.
7. Snahy mnoha různých subjektů vstupovat „nesystémově do systému“ ŠS, čímž se narušuje kontinuita a společná snaha zlepšovat jeho úroveň.
8. Je velmi obtížné měnit dosavadní zvyklosti dětských strávnicků – vážne spolupráce s rodiči a někdy i se školami.





1. Budoucnost školního stravování

- Školní stravování se neustále snaží zajišťovat osvětu na poli zdravého stravování.
- V rámci města Brna i celé ČR se pořádají různé konference a semináře, které mají napomáhat pracovníkům školních jídelen.
- Každoročně se pořádá soutěž o **Nejlepší školní oběd** – mediálně velmi propagovaná akce.
- Celoplošně se nabízejí dětským strávníkům měsíc moderních jídel, která se snaží podporovat současný trend ozdravení školního stravování.
 - Projektové dny: thajská kuchyně, norská kuchyně, španělská kuchyně.



1. LEGISLATIVA

1. Školský zákon č. 561/2004
2. Vyhláška o školním stravování č. 107/2005
3. Hygienické a bezpečnostní předpisy
4. Zákoník práce



1. LEGISLATIVA

1. Školský zákon č. 561/2004

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

- § 7 - zařízení školního stravování
- § 20 - vzdělávání cizinců

MŠ - doložit, ZŠ - bez výjimek, SŠ - doložit

- § 24 - školní rok
- § 29 - bezpečnost a ochrana zdraví ve školách a ŠZ
- § 30 - vnitřní řád školy – školní jídelny

1. LEGISLATIVA

1. Školský zákon č. 561/2004

Co by měl obsahovat vnitřní řád školní jídelny:

- od kdy do kdy se vydává jídlo
- jak chození do kastrůlků
- jak platit – dát nejméně dvě možnosti plateb
- kolik platit a přesně popsat systém vracení stravného
- do kdy odhlašovat a přihlašovat
- doplňková činnost
- každá škola má své specifické podmínky, které je třeba upřesnit a určit
- *dát na web, všem rodičům do ruky apod.*

1. LEGISLATIVA

2. Vyhláška o školním stravování č. 107/2005

- § 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
- **Dietní stravování** ve školním stravování legislativně ošetřené poprvé vyhláškou č. **17/2015 Sb.**, která novelizuje vyhlášku o školním stravování č. 107/2005 Sb., s účinností **od 1. února 2015.**
- Aktualizace: pod číslem **210/2017** zveřejněna novela vyhlášky o školním stravování, která rozšiřuje kompetentní osoby o lékaře schvalující dietní receptury, účinnost novely je **od 1. 9. 2017.**

1. LEGISLATIVA

2. Vyhláška o školním stravování č. 107/2005

- **Dietní stravování** ve školním stravování legislativně ošetřené poprvé vyhláškou č. **17/2015 Sb.**, která novelizuje vyhlášku o školním stravování č. 107/2005 Sb., s účinností **od 1. února 2015.**
- „(4)Strávníkům, jejichž zdravotní podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost⁸⁾ vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu, může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu (dále jen „**dietní stravování**“), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu o zajištění školního stravování.
- (5)Výběr potravin,receptur,sestavení jídelního lístku a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního stravování **provádí nutriční terapeut⁹⁾.**“

1. LEGISLATIVA

2. Vyhláška o školním stravování č. 107/2005

Dietní stravování

Aktualizace: pod číslem **210/2017** zveřejněna novela vyhlášky o školním stravování, která rozšiřuje kompetentní osoby o lékaře schvalující dietní receptury, účinnost novely je **od 1. 9. 2017**.

V § 2 odstavec 5 včetně poznámek pod čarou č. 9 a 10 zní:

- (5) Provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování

receptury schválené

a) nutričním terapeutem⁹,

b) lékařem se specializovanou způsobilostí¹⁰ v oboru

1. praktické lékařství pro děti a dorost,
2. dětské lékařství,
3. vnitřní lékařství,
4. všeobecné praktické lékařství,
5. endokrinologie a diabetologie, nebo
6. gastroenterologie, nebo

c) lékařem se zvláštní specializovanou způsobilostí¹⁰ v oboru

1. hygiena dětí a dorostu,
2. hygiena výživy a předmětů běžného užívání,
3. dětská endokrinologie a diabetologie, nebo
4. dětská gastroenterologie a hepatologie.

1. LEGISLATIVA

2. Vyhláška o školním stravování č. 107/2005

Jak je definována práce NT a lékaře ve školní jídelně
= jenom schvalování receptur??

- Diety, které se budou připravovat.
- Dietní receptury a technologické postupy.
- Jídelníčky.
- Personální, technické, prostorové vybavení.
- Lékařské potvrzení od strážníka.
- Školení personálu.
- Zavedení dietního stravování.

1. LEGISLATIVA

3. Hygienické a bezpečnostní předpisy

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

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

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 (www.socr.cz; www.npj.cz)

1. LEGISLATIVA

3. Hygienické a bezpečnostní předpisy

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.

1. LEGISLATIVA

3. Hygienické a bezpečnostní předpisy



1. LEGISLATIVA

3. Hygienické a bezpečnostní předpisy

- **Nařízení ES č.178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin**

definice pojmů, plná odpovědnost provozovatele za splnění požadavků potravinového práva, státní systém kontrol

- **Nařízení ES č. 852/ 2004, o hygieně potravin**

primární odpovědnost nese provozovatel, požadavek postupovat podle zásad SHP a HACCP

nejdůležitější příloha č.II : **Všeobecné požadavky pro všechny provozovatele potravinářských podniků**

1. LEGISLATIVA

3. Hygienické a bezpečnostní předpisy

ALERGENY

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25.října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům

účinnosti nabývá 13. prosince 2014

Uvádění informace o přítomnosti alergenů v pokrmech

1. LEGISLATIVA

3. Hygienické a bezpečnostní předpisy

SEZNAM ALERGENŮ
publikovaný ve směrnici 2000/89 ES od 13.12.2014 směrnici 1169/2011 EU

- 1 OBILOVINY OBSAHUJÍCÍ LEPEK**
pšenice, žito, ječmen, oves, špalda, karamut nebo jejich hybridní odrůdy a výrobky z nich
- 2 KORÝŠI**
a výrobky z nich
- 3 VEJCE**
a výrobky z nich
- 4 RYBY**
a výrobky z nich
- 5 PODZEMNICE OLEJNÁ (ARAŠÍDY)**
a výrobky z nich
- 6 SÓJOVÉ BOBY (SÓJA)**
a výrobky z nich
- 7 MLÉKO**
a výrobky z něj
- 8 SKOŘÁPKOVÉ PLODY**
mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, kešu ořechy, pekanové ořechy, para ořechy, pistácie, makadamie a výrobky z nich
- 9 CELER**
a výrobky z něj
- 10 HOŘČICE**
a výrobky z ní
- 11 SEZAMOVÁ SEMENA (SEZAM)**
a výrobky z nich
- 12 OXID SIŘIČITÝ A SIŘIČITANY**
v koncentracích vyšších 10 mg, nízký, l. vyjádřeno SO₂
- 13 VLČÍ BOB (LUPINA)**
a výrobky z něj
- 14 MĚKKÝŠI**
a výrobky z nich



Pondělí 14.4. 2018

Snídaně: Pečivo, máslo, sýr, čaj – 1,3,7

Oběd: Polévka pórková s vejcem – 1,3,9

Kuřecí nudličky na houbách, rýže – 1

Večeře: Krupicová kaše, sušenka – 1,3,7

1.
Historie
Legislativa

Převzato od
p.Bc. Anny Pačkové

2.
Spotřební koš
Doporučená pestrost
„Pamlsková vyhláška“

3.
Dietní stravování
Studie hodnocení ŠS

2. Spotřební koš

- Spotřební koš stanovuje, jaké výživové požadavky mají splňovat jídla podávaná ve školní jídelně.
- **Spotřební koš je definován pro:**
 - 10 skupin potravin
 - 4 věkové kategorie
- Udává doporuč. spotřebu dané skupiny potravin v g na žáka a den.

Příklad: **ryby v SK 10 g/os/den** , tj. $10 \text{ g} \times 20 \text{ dnů} = 200 \text{ g ryby/ měsíc}$ (cca 2 porce měsíčně)

- Spotřební koš pro laktoovovegetariánskou výživu (9 skupin potravin).
- Plnění spotřebního koše je pro školní jídelny závazné a je kontrolované příslušnými dozorovými orgány → výpočtem spotřebního koše jídelna dokumentuje, jak tyto normy dodržuje.
- Spotřební koš se počítá za měsíční období v hodnotách „jak nakoupeno“.

2. Spotřební koš

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

2. Spotřební koš

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

2. Spotřební koš

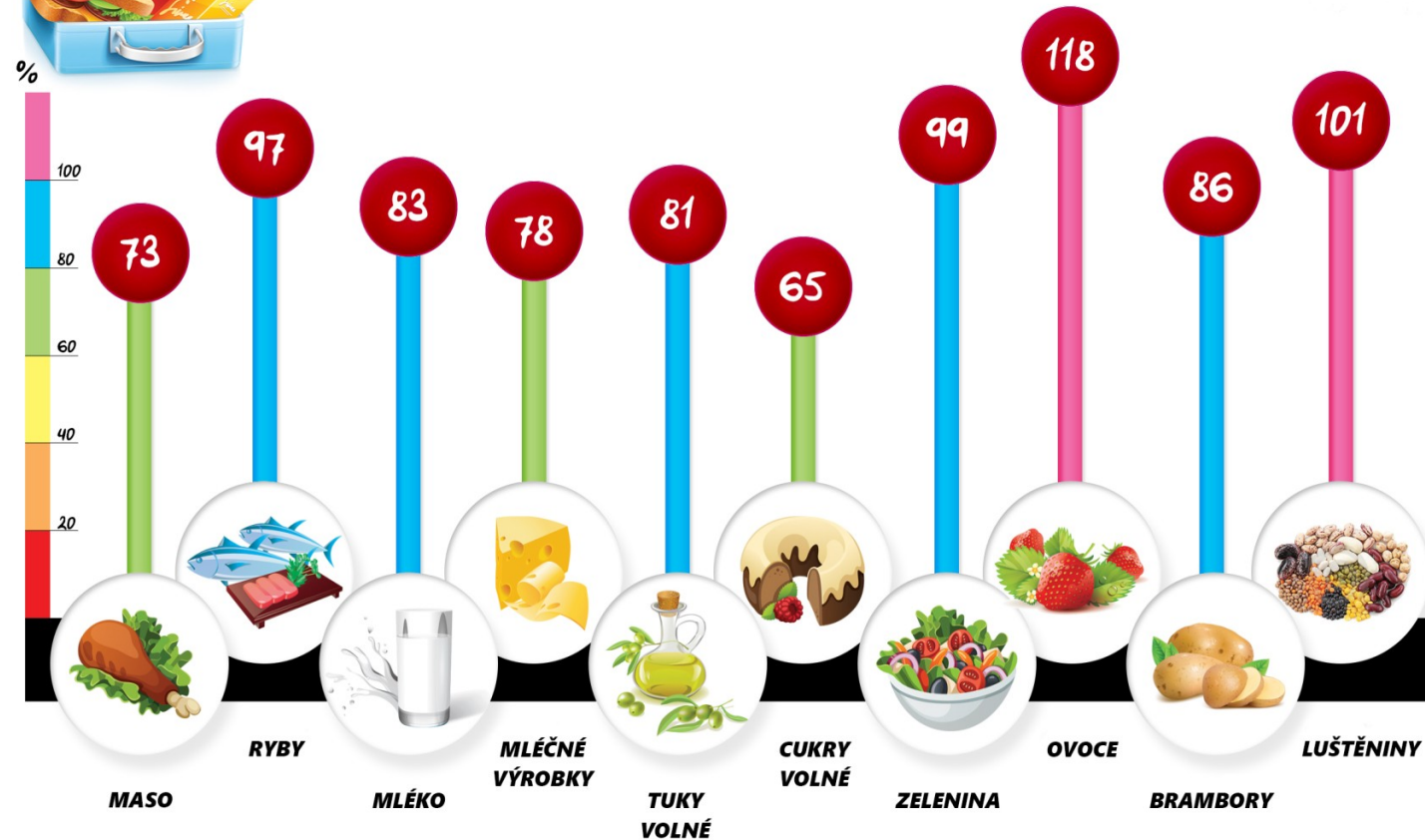
Přehled sledovaných potravin a jejich tolerance plnění dle vyhlášky:

Maso	75-100 %
Ryby	75-100 %
Mléko	75-100 %
Mléčné výrobky	75-100 %
Tuky volné	75-100 %
Cukr volný	75-100 %
Zelenina	75-100 %
Ovoce	75-100 %
Brambory	75-100 %
Luštěniny	75-100 %



Spotřební koš

Za období: 1.1.2018 - 31.1.2018



2. Spotřební koš - problémy

- **Správné zařazování potravin do SK**

- např. smetana – MV vs tuk?

tučnost – 12%,19%,20%,30%,40%

Smetany s nižším množstvím tuku je vhodné zařazovat **do mléčných výrobků** (je těžké určit hranici, doporučuje se do 20 %) - zejména zakysané smetany s obsahem tuku kolem 15 % tam určitě patří. Smetany nad 20 % pak zařadit **do tuků**, zejména pak „šlehačky“ nad 30 %, a to s koeficientem podle obsahu tuku.

- kakaová pomazánka – tuk vs cukr?

Čokoládové pomazánky průmyslově vyráběné obsahují kromě cukru také velké množství tuku. Přibližně 55 % cukru a 31 % tuku. Takže pokud to program umožní, je vhodné je rozdělit s koeficientem 0,5 cukr a 0,3 tuk.

Granko – 70% cukru → skupina volný cukr (koeficient 0,7)

2. Spotřební koš - problémy

- **Správné zařazování potravin do SK**
 - Džemy, sirupy, marmelády, povidla – CUKR (koeficient 0,6)
 - Pomazánkové máslo – TUKY (koeficient 0,3)
 - Meloun – ZELENINA (0,7)
 - Džusy – OVOCE (dle % na obale)

2. Spotřební koš - problémy

- Ad. Volný cukr a volný tuk - Vyhl. 107/2005 Sb., pozn. č. 2:
 - „ Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí +/- 25 % s výjimkou tuků a cukru, kde množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit. “
→ → *PRAXE – ŠJ spotřeba cukru/tuku 0-100%* ←←
 - Stanovisko MŠMT:
 - „ Poznámka č. 2 upravuje **spotřebu cukru a tuku v rozmezí 75% – 100%. Je stanoveno:** „množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit“.
- => Vyhláška výslovně neumožňuje snížit pod dolní hranici, tj. < 75 %
- => Nový výklad pozn. č. 2 Přílohy č. 1 vyhlášky („cukry a tuky je možno snížit až na 0“) neučinilo MŠMT ani MZd. Nicméně, jsme si vědomi, že poznámka č. 2 není zcela jednoznačná a budeme se tím zabývat.

2. Spotřební koš - problémy

ŠJ se snaží snižovat množství spotřebovaného cukru tím, že používají výrobky s umělým sladidlem, a tudíž nápoje a pokrmy mají mnohdy nadále **velmi** sladkou chuť a strávnickům se tak zavděčí; tím se však ztrácí náš hlavní úkol

učit děti zvykat si na méně sladkou chuť



2. Spotřební koš - problémy

školní jídelny, které nakupují hotové sladké pečivo z pekáren dosahují lepších výsledků při výpočtu spotřebního koše potravin (jak v položce cukru tak i tuku) než ty, které tyto výrobky poctivě vytváří samy



2. Doporučená pestrost

- **Jak dostat všech 10 skupin potravin na talíř strážníka v doporučeném množství SK???**

2. Doporučená pestrost

Nutriční doporučení pro obědy

	doporučená četnost	jídelníček ŠJ	
		reálná četnost	hodnocení
			✓ X
Polévky			
zeleninové 12x měsíčně	12x		
luštěninová min. 3x měsíčně, za 4x měsíčně 2 body	3x -4x		
zařazování obilných zavářek (jáhly, vločky, krupky, pohanka, bulgur, kuskus...) 4x měsíčně	4x		
kombinace polévek a hlavních jídel	většinou vhodná kombinace		
Hlavní jídla			
drůbež a králík (kuře, krůta, slepice, králík) 3x měsíčně	3x		
ryby 2x měsíčně; v případě 3x měsíčně 2 body	2x -3x		
vepřové maso max. 4x měsíčně	4x		
bezmasé nesladké jídlo 4x měsíčně (včetně luštěnin, pokud jsou nabídnuty bez masa)	4x		
nejsou zařazeny uzeniny	0x		
sladké jídlo max. 2x měsíčně	2x		
nápaditost pokrmů, regionální pokrmy	nápadité		
luštěniny 1x měsíčně; luštěniny 2x měsíčně 2body	1x-2x		

Prílohy			
obiloviny (těstoviny, rýže, kuskus apod....) 7x měsíčně	7x		
houskové knedlíky max. 2x měsíčně	2x		
Zelenina			
zelenina čerstvá min. 8x měsíčně	8x		
tepelně upravená zelenina min. 4x měsíčně	4x		
Nápoje			
denně nabídnut neslazený nemléčný	ano		
pokud je mléčný, výběr i z nemléčného	ano		

V případě souladu s ND se odškrtně ✓ splnění, v případě nesouladu se červeným křížkem označí nesplnění daného požadavku X.

Příklad ryby:

Splnění nutričního doporučení v podobě 2 rybích pokrmů /měsíc = úspěšné plnění spotřebního koše 100%

2. Doporučená pestrost

Mateřské školy - Přesnídávky a svačiny	Doporučená četnost - měsíčně	Reálná četnost (ŠJ)	Hodnocení (ŠJ)
			<input checked="" type="checkbox"/> X
<i>luštěninová nebo zeleninová pomazánka 4x měsíčně</i>	4x		
<i>rybí pomazánka min.2x měsíčně</i>	2x		
<i>obilná kaše (z vloček, jáhel, kukuřičné krupice, rýže apod.) min. 2x měsíčně</i>	2x		
<i>zelenina nebo ovoce vždy jako součást svačín</i>	vždy		
<i>Nabídka celozrnných, vícezrnných, speciálních, žitných druhů pečiva včetně chleba 8x měsíčně</i>	8x		
<i>Nezařazení uzeniny a paštiky</i>	0x		
výsledek hodnocení			

V případě souladu s ND se odškrtně  splnění, v případě nesouladu se červeným křížkem označí nesplnění daného požadavku **X**.

2. Doporučená pestrost



NUTRIČNÍ DOPORUČENÍ

Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši

Doporučení pro sestavování jídelních lístků ve školních jídelnách

Doporučení pro školní jídelny

Platné od 1.9. 2015

2. Doporučená pestrost

RÁDCE ŠKOLNÍ JÍDELNY 1

NUTRIČNÍ DOPORUČENÍ MINISTERSTVA ZDRAVOTNICTVÍ
KE SPOTŘEBNÍMU KOŠI



RÁDCE ŠKOLNÍ JÍDELNY 2

OBJEKTIVNÍ VEDENÍ SPOTŘEBNÍHO KOŠE



RÁDCE ŠKOLNÍ JÍDELNY 3

NORMOVÁNÉ POTRAVENÍ V SOULADU S „NUTRIČNÍM DOPORUČENÍM
MINISTERSTVA ZDRAVOTNICTVÍ KE SPOTŘEBNÍMU KOŠI“



2. Doporučená pestrost

10 kritérií Zdravé školní jídelny

1. Z pyramidy na talíř – jednoduché zásady správné výživy v praxi
2. Pestrý jídelní lístek s každodenní nabídkou neslazených nápojů (sestavený dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke spotřebnímu koši)
3. Správné a bezchybné vedení spotřebního koše
4. Čerstvé a sezónní potraviny jsou základem pokrmů
5. Střídmé solení s ohledem na dětského strávnicka
6. Omezení používání dochucovadel a instantních dehydratovaných směsí
7. Podpora národních tradic a regionálních zvyklostí, seznamování s mezinárodní kuchyní
8. Pravidelné vzdělávání personálu školní jídelny
9. Zvyšování výživové gramotnosti a podpora správných stravovacích návyků dětí
10. Prezentace školní jídelny a podpora komunikace s pedagogy, dětmi a rodiči

Certifikát



2. Pamlsková vyhláška

Upravuje požadavky na potraviny, které lze nabízet k prodeji ve školách a školských zařízeních → potraviny a nápoje nabízené v bufetech nebo automatech.

- **Automaty**



- **Bufety**



Pamlsková vyhláška (**č. 282/2016 Sb.**) je v platnosti od 1. ledna 2017.
Od 1. září 2018 platí novela této vyhlášky!

2. Pamlsková vyhláška

- Novelizace přinesla zmírnění požadavků, např.:

Nápoje - Byla zvýšena nejvyšší přípustná hodnota pro cukry u nealkoholických nápojů ze 4 g na 5 g/100 ml.

Pečivo - Byl navýšen limit tuku u chleba z 5 g na 10 g, limit tuku u pečiva (z 5,0 g na 8,2 g) a limit soli u běžného pečiva (z 1,5 g na 2,0 g); U jemného pečiva byl zvýšen limit tuků (z 10 g na 15 g) a cukru (z 15 g na 20 g).

Mléčné výrobky - Byl zvýšen limit pro tuky v tvarozích z původních 5 g na 10 g/100 g potravin.

<https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1899>

<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolni-stravovani>

1.
Historie
Legislativa

Převzato od
p.Bc. Anny Pačkové

2.
Spotřební koš
Doporučená pestrost
„Pamlsková vyhláška“

3.
Dietní stravování
Studie hodnocení ŠS

3. Dietní stravování ve ŠJ

- Od r.2015 –
- *Zpráva ČŠI (2017) - Možnost školního stravování v dietním režimu nabízelo 7 % školních jídelen, které zajišťovaly nejčastěji dietu s omezením lepku.*
- *Zpráva ČŠI (2016) 9 % jídelen nabízelo dietní stravování, nejčastěji bezlepková dieta.*

3. Dietní stravování ve ŠJ

- Nejčastější diety ve ŠJ
 - Dieta bezlepková
 - Dieta bezmléčná
 - Diety při dalších potravinových alergiích a intolerancích
 - Dieta šetřící
 - Dieta diabetická



3. Dietní stravování ve ŠJ

- Seznámení se s problematikou dietního stravování
 - Na základě získaných informací – rozhodnutí o přípravě DS ano/ne
- Posouzení technického a personálního zabezpečení
 - Vymezit samostatný úsek pro přípravu diet, oddělené místo ve skladu, vyhrazené nádobí, oddělené uchovávání a výdej, alespoň jeden kuchař pro přípravu diet;
- Zajištění spolupráce s NT – uzavření smluvní dohody
- Školení
 - NT proškolí celý personál ŠJ – specifikace jednotlivých diet, výběr potravin a technologií pokrmů
- Zajistit správnou výrobní praxi, zdravotní nezávadnost a bezpečnost pokrmů – prevence křížové kontaminace
 - Dodržování všech hygienických předpisů, aktualizace HACCP

3. Dietní stravování ve ŠJ

- Příklad realizace:
- **JL Standard: Vepřová pečeně, houskový knedlík, zelí**
- Šetřící dieta – maso se opeče nasucho; knedlík bez problémů, místo zelí lze dát např. dušenou mrkev; špenát (bez cibule a česneku) – právě zde poradí nutriční terapeut;
- Bezlepková dieta – šťávu z masa, pokud ji budeme zahušťovat, odebereme a zahustíme škrobem, knedlík uvaříme z bezlepkové mouky, nebo dáme brambory; zelí – pozor opět při zahušťování, ale proč zahušťovat?
- Diabetik – vepřová pečeně – bez problému; knedlík – pozor na množství; dušené zelí – před dochucením cukrem oddělit, nesladit nebo použít např. umělé sladidlo.

3. Dietní stravování ve ŠJ



Diety

ve školních jídelnách

Mgr. Zlata Kapounová, Ph.D. | Bc. Anna Pačková | Mgr. Jana Petrová
Mgr. Jana Spáčilová | Mgr. Alena Strosserová | Mgr. Sylva Šmídová

Manuál k zavedení dietního stravování do školních jídelen

3. Studie hodnocení ŠJ

Státní zdravotní ústav
Centrum zdraví, výživy a potravin
Oddělení hodnocení zdravotních rizik a aplikované výživy



Studie obsahu nutrientů **v pokrmech školního stravování**

(závěrečná zpráva)



Zpracovali:

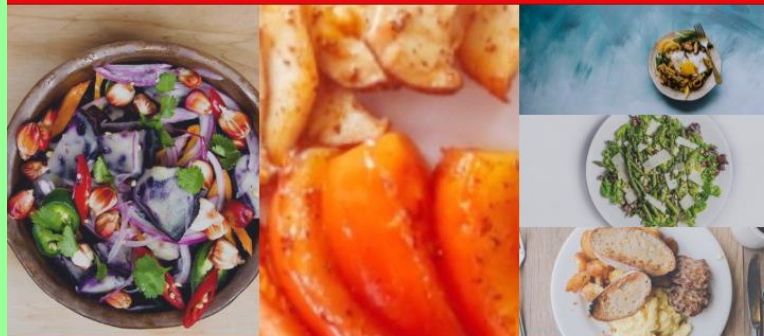
Martykánová Lucie
Dofková Marcela
Blahová Jitka
Kalivodová Martina
Kýrová Veronika
Řehůrková Irena
Ruprich Jiří

Brno, leden 2017

Tato práce je také podpořena MZ ČR – RVO (Státní zdravotní ústav – SZÚ, 75010330).

3. Studie hodnocení ŠJ

**ŠKOLNÍ OBĚDY VYŽADUJÍ AKTUALIZACI
HODNOCENÍ I VÝŽIVOVÝCH
NOREM - JINAK SE SITUACE NEZLEPŠÍ**



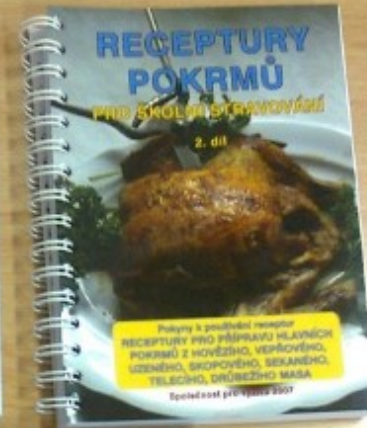
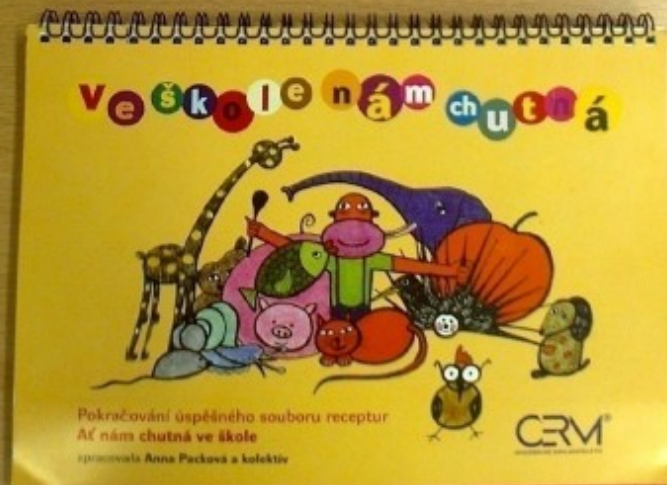
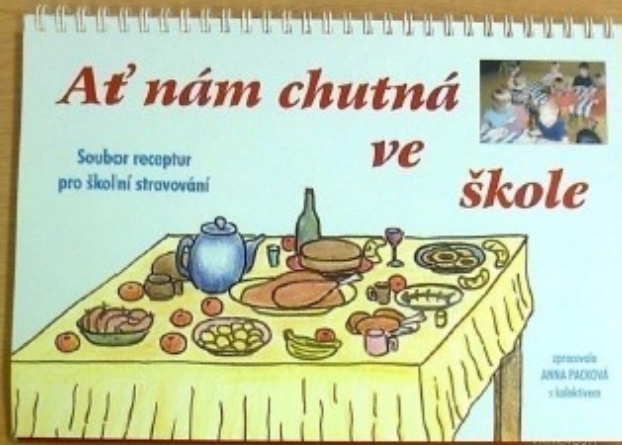
“První výsledky laboratoří naznačují, že ani nejlépe hodnocené jídelny neplní předepsaný podíl denních doporučených dávek živin. Je jasné, že se k problému musí přistoupit systémově. Mohli bychom vyzkoušet použití nového evidenčního softwaru, který jídelně spočítá základní výživové hodnocení jídelníčku. To jí umožní okamžité korekce.”

(...Z DISKUSE INTERNÍHO SEMINÁŘE KE STUDII, CZVP SZU, JARO 2018)

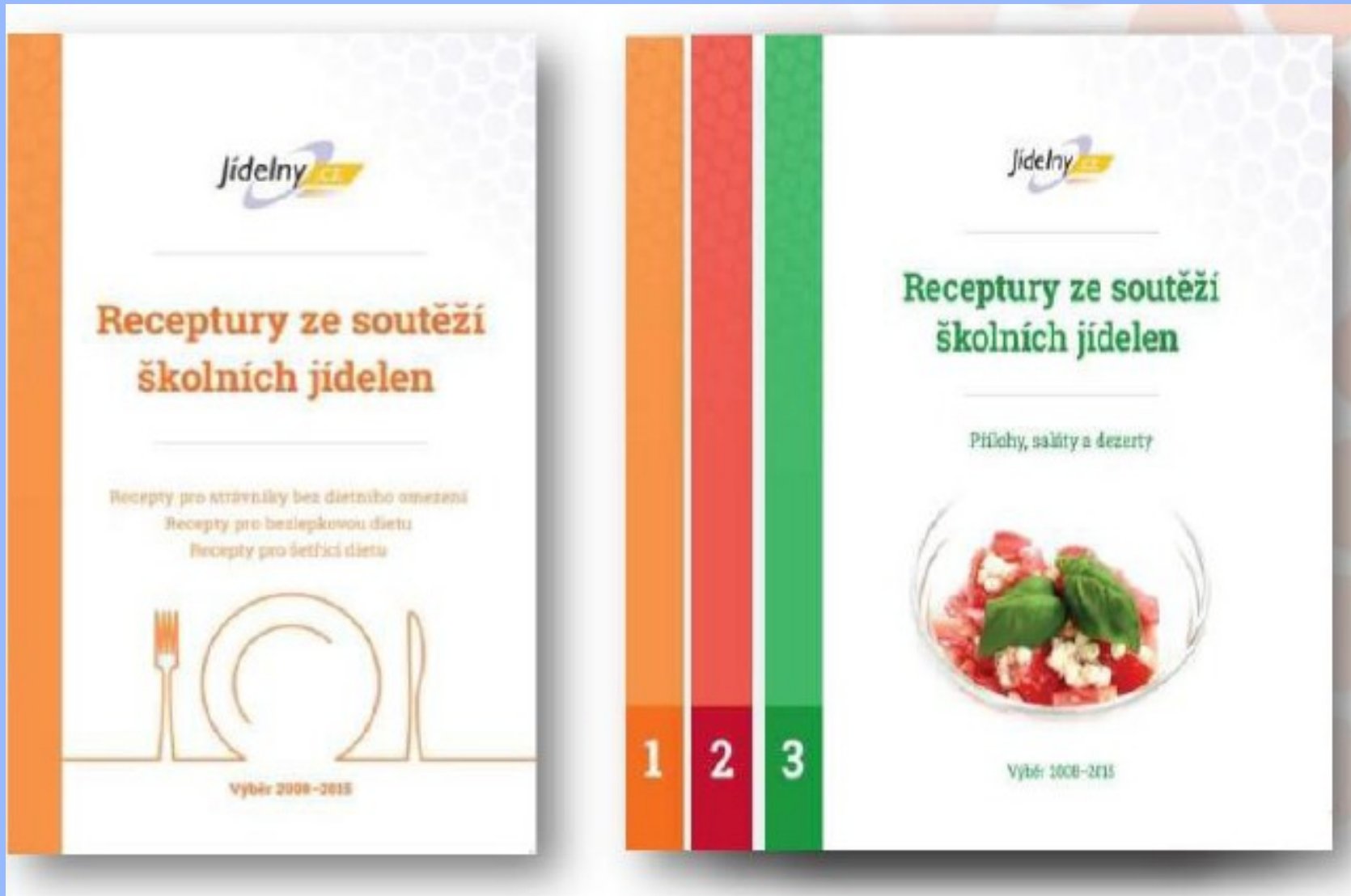
<https://spark.adobe.com/page/jBm2IM3Se8ozl/>

STUDIE VE SPOLUPRÁCI SZÚ, KHS, MZ ČR 2018

Literatura



Literatura



Děkuji za pozornost

