

Legislativa stanovená pro správnou výrobní a hygienickou praxi ve školním stravování

- Codex alimentarius (obecné normy o bezpečnosti potravin)
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 – hygiena potravin
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004-zvl. hyg.pravidla pro potr.
- Zákon č. 258/2000 Sb. – ochrana veřej.zdraví
- Zákon 110/1997 Sb. - o potravinách a tabák.výrobci
- Zákon 552/1991 Sb.- o státní kontrole
- Vyhláška MZ č. 137/2004 Sb.- hyg.požadavky na stravov.slужby a zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidem. Závažných ve znění vyhlášky 602/2006
- Nařízení vlády č. 361/2007, stanoví podmínky pro ochranu zdraví při práci
- § 107/2005 Sb. – o školním stravování

Ministerstvo zdravotnictví ČR stanovilo jako prioritu sledování nutričních ukazatelů školního stravování (§ 24 odst.1 písm.c) zákona č 258/2000 Sb.

Nástrojem, který nám k tomuto sledování slouží, je tzv. SPOTŘEBNÍ KOŠ (tj. souhrn měsíční spotřeby vybraných druhů potravin vztažených na 1 strávnicka a den-resp.měsíc).

NUTRIČNÍ DOPORUČENÍ MZČR vychází ze spotřebního koše (doplněk vyhlášky č. 107/2005 Sb.o školním stravování) a jedná se o metodiku k výpočtu výživ.norem. Je to soubor doporučení, které mají vést k nutričně vyváženému jídelníčku.

Tabulka :

NUTRIČNÍ DOPORUČENÍ PRO OBĚDY

Jídelníček ŠJ

	Doporuč. četnost	Reálná četnost	Hodnocení ☒ ☐
Polévky			
Zeleninové	12 x		
Luštěninová (za 4 x měsíčně = 2 body)	3-4 x		
Zařazování obilných zavářek (jáhly, vločky, krupky, pohanka, bulgur, kuskus...)	4 x		
Kombinace polévek a hlavních jídel	většinou vhodná kombinace		
Hlavní jídla			
Drůbež a králík (kuře, krůta, slepice, králík)	3 x		
Ryby (v případě 3 x měsíčně = 2 body)	2-3 x		
Vepřové maso	max. 4 x		
Bezmasé nesladké jídlo (včetně luštěnin, pokud jsou nabídnuty bez masa)	4 x		
Nejsou zařazeny uzeniny	0 x		
Sladké jídlo	max. 2 x		
Nápaditost pokrmů, regionální pokrmy	nápadité		
Luštěniny (2 x měsíčně = 2 body)	1-2 x		
Přílohy			
Obiloviny (těstoviny, rýže, kuskus apod....)	7 x		
Houskové knedlíky	max. 2 x		
Zelenina			
Zelenina čerstvá	min. 8 x		
Tepelně upravená zelenina	min. 4 x		
Nápoje			
Denně nabídnut neslazený nemléčný	ano		
Pokud je mléčný, výběr i z nemléčného	ano		

Co se týká rodiči obecně špatně přijímaných luštěnin- odkazují na tabulku nutričního doporučení.

Pro nás je povinností splnit spotřební koš v rozmezí 75-100% (nejen u luštěnin, ale i u dalších komodit). Pokud má rodič problém s tím, že dítě nejí luštěniny, není nic jednoduššího než oběd odhlásit.

Doporučovanou kombinaci luštěnin, zeleniny a chleba jsme přestali zařazovat (přestože tato kombinace je doporučována). V době luštěninových obědů jsme nezaznamenali zvýšený počet odhlášených obědů. Naopak hrachová kaše je dětmi (na rozdíl od rodičů) dobře přijímána a děti si chodí přidávat.

Stravování obecně má jednu velkou nevýhodu. Toto téma se stalo velmi módním, zvláště podpořeno mnoha pořady v televizi, knihami známých osobností atd. Pak se může zdát, že vlastně uvařit je velice jednoduché.

Ale připustíme, že v domácích podmínkách nejsme svazováni mnoha omezeními – spotřební koš, finance, prostory, různé ingredience, delší dobu uchovávání hotového pokrmu apod.

Opět (jako již mnohokrát) jsme připraveni rozebrat detailně problematiku sestavování jídelníčků v kanceláři školní jídelny.

Pavčina Fraňková, vedoucí školní jídelny