



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Dietní stravování z pohledu hygienika

MUDr. Zdenka Trestrová

Konference Školní stravování 2014
21.5.2014

Stanovisko MZ k zajištění dietního stravování dětí a žáků v rámci školního stravování – vydané 2011

- Stanovisko MZ se vztahuje na stravování dětí a žáků zajišťované v zařízeních školního stravování všech stupňů výchovně-vzdělávací soustavy.
- Zasláno na vědomí MŠMT, ČŠI, Společnosti pro bezpečnou dietu.

Zajištění dietního stravování dětí a žáků v rámci školního stravování není upraveno právními předpisy orgánu ochrany veřejného zdraví.

1. Podávání **stravy připravované v rodině dítěte** ve školní jídelně **není stravovací službou** ve smyslu § 23 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a **nepodléhá** tedy **výkonu státního zdravotního dozoru** orgánu ochrany veřejného zdraví.

Realizace tohoto způsobu stravování je plně v kompetenci provozovatele stravovací služby na základě jeho dohody s rodiči nebo jiným zákonným zástupcem dítěte.

Dietní stravování - II

2. V uvedeném případě si provozovatel stravovacího zařízení stanoví podmínky pro uchování a další manipulaci s pokrmem, které zapracuje do systému HACCP, včetně zajištění písemného souhlasu rodičů nebo jiného zákonného zástupce dítěte, že zodpovídají za zdravotní nezávadnost pokrmu doneseného do provozovny školního stravování.

Rodiče nebo jiný zákonný zástupce dítěte dále doloží provozovateli stravovacího zařízení vyjádření praktického lékaře pro děti a dorost, který dítě registruje, že dítě má zdravotní indikaci k dietnímu způsobu stravování.

Při dodržení výše uvedených požadavků nesmí individuální způsob stravování dětí narušit provoz stravovacího zařízení.

Podmínky provozování činností epidemiologicky závažných – povinnost stanovená pro provozovatele stravovací služby

Určit ve výrobě, přípravě, skladování, přepravě a uvádění do oběhu technologické úseky (kritické body), ve kterých je největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti pokrmů, provádět jejich kontrolu a vést evidenci o kritických bodech, termínech a závěrech jejich kontrol.

Každá provozovna školního stravování musí mít vypracován systém založený na zásadách HACCP, který vychází z analýzy rizika celého výrobního postupu a má za cíl minimalizovat epidemiologické riziko vzniku alimentárních onemocnění a dalších poškození zdraví.



Děkuji za pozornost.