

# Zpravodaj pro č. 2

## školní stravování

### březen a duben 2007

Vydává Společnost pro výživu ve spolupráci s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy ČR. Určeno pro provozní potřeby pracovníků ve školním stravování. Řídí redakční rada v čele s Ing. Evou Šulcovou. Členové: Ing. Jarmila Blatná, CSc., Zita Dlouhá, Doc. Ing. Jana Dostálová, CSc., MUDr. Viktor Jakubík, Mgr. Dagmar Jeřábková, Anna Packová, Bc. Alena Strosserová, MUDr. Petr Tláškal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc.



#### OBSAH

Starý evergreen jídelní lístky .....	17	Odměňování zaměstnanců školních jídelen podle nových předpisů platných od 1. 1. 2007 .....	22
Jak vnímají školní stravování ředitelé škol? .....	18	Nabídka kurzů .....	26
Závodní stravování zaměstnanců příspěvkových organizací zřizovaných kraji, obcemi nebo organizačních složek státu a jimi zřizovaných příspěvkových organizací podle nového Zákoníku práce .....	21	Co zbylo z „Hygienické“ vyhlášky po její úpravě .....	28
		Doporučená pestrost pokrmů a spotřební koš .....	32
		Osobní zprávy - medailonek H. Berková .....	32

## Starý evergreen jídelní lístky

Jídelní lístky jsou naprostou samozřejmostí každé kuchyně. Plní především funkci pracovního programu a informují strážníky o tom, co dobrého je v jídelně očekává. Mají různou formu, tvary, barvy, složení atd.

Jídelníčky ve školních jídelnách jsou svou strukturou o něco jednodušší, protože obvykle nepodáváme několik druhů předkrmů, zákusky nebo moučníky spíše ojedinele, nápojů na výběr máme také omezené množství.

Přesto bychom neměli sestavování jídelníčků pro školní stravování podceňovat. Dlouholetá praxe nás často svádí k pohodlnosti, opisování a opakování. Pomalu a nenápadně se nám do sestavování jídelníčků vkrádá stereotyp. A přece bychom zrovna ve školní jídelně měli být co nejvíce vynalézaví, neboť naši strážníci nejsou příležitostní návštěvníci, ale každodenní hosté po dobu několika let.

Pořád je co vylepšovat, měnit, objevovat. Je také dobré sledovat strážníky, jak se nám vyvíjí a trochu se jim přizpůsobit a trochu je vychovávat. Ono je jednoduché říci, že o luštěniny není zájem a na jídelák je nenapsat. Ale mnohem rafinovanější je vymyslet takový pokrm, který by luštěniny obsahoval, strážníci jej snědli a nám se podařilo je trochu ošálit. Jen malinko, pro jejich dobro.

Nebo třeba polévky. Je trendem posledních let, že o polévky je mezi dětmi stále menší zájem. Jídelny to vědí, ale maximálně se tomuto trendu přizpůsobily tím, že vaří polévky menší množství, aby se zbytečně nevylévala. Přitom není naším úkolem vymazat polévky z jídelního lístku, ale vrátit jim jejich dávnou oblíbenost. To vyžaduje větší pozornost výběru polévek, zařazení novějších podob tohoto tradičního pokrmu, lepší chuťovou a barevnou kombinaci s ostatními pokrmy, přidáním zajímavých doplňků. Polévky byly vždycky tradiční součástí skladby našich jídelníčků, a mají také svou nezastupitelnou funkci ve stravování: polévka má zahřát trávicí trakt, připravit ho na příjem hlavního jídla, mírně zasytit, dodat tekutiny a další výživné látky. Když polévku vynecháme, tělo to pozná a bude chtít chybějící pokrm nahradit. Možná proto sníme pak větší porci hlavního jídla, možná se proto dojídáme sladkostmi a pochoutkami, možná proto přibývá obézních dětí.

Zařazování méně známých nebo méně oblíbených potravin do jídelníčku chce odvalu a ne malou. S prvním protestem se vedoucí jídelny setká u personálu, protože je jí rychle vysvětleno, proč se to nedá uvařit nebo s úspěchem podstrčit strážníkům. Druhým průběžným kamenem je reakce strážníků a nevyhnutelná „davová psychóza“ v jídelně, když strážník dostatečně výstižně a nahlas oznámí ostatním, že je pokrm nepoživatelný (strážník zná mnohem šťavnatější výrazy), pak ho už nikdo neochutná, i kdyby se všem na něj sbíhaly sliny.

Práce s jídelními lístky je stálá a svým způsobem stále stejná. Tak nepodlehne ubíjejícímu stereotypu a snažme se co nejvíce jídelní lístky ozvláštňit, zpestřit, zkombinovat – abychom strážníky překvapili. Překvapený a zvědavý strážník se pak nechá svést i proti své vůli ke snědení něčeho nového a neobvyklého. A to je cesta k novým pokrmům, novým jídelníčům, pestřejšímu stravování a spokojenějšímu strážníkovi.

AŠtr.

# Jak vnímají školní stravování ředitelé škol?

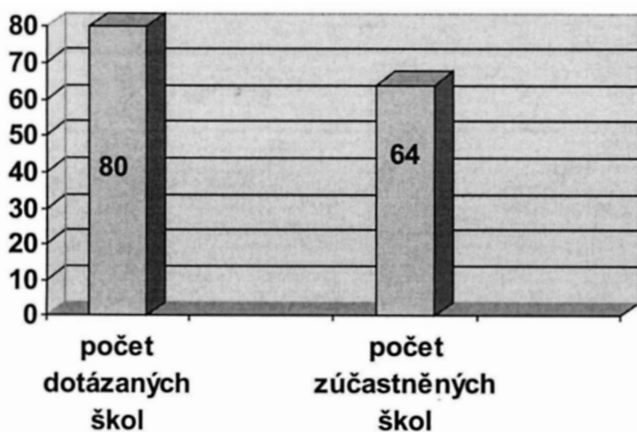
Bc. Jana Čermáková, OŠKÚ Liberec

V rámci výzkumného šetření pro diplomovou práci s názvem „Otazníky kolem školního stravování“ bylo v měsících lednu a únoru roku 2006 osloveno 80 ředitelství základních škol libereckého regionu s žádostí o vyplnění dotazníku a dvou tabulek týkajících se oblasti školního stravování. Záměrem bylo zmapovat současný stav školního stravování, zjistit osobní postoj respondentů, kompetentních řídicích pracovníků této oblasti, upozornit na důležitost stravování ve školách, nepodceňovat význam kontroly a výchovy směřující ke zdravé výživě.

Jednoduchý dotazník obsahoval 25 otázek a 2 dílčí podotázky zaměřené na soubor jevů, o které se zjištění opírá.

Reakce ředitelů škol byly různé, od pozitivních až po negativní. „Někteří nemají na takové hlouposti čas, a proto se dopisem nezabývali, jiní nemají školní jídelnu součástí školy, a stravování pro ně zajišťuje soukromá firma“. Na druhou stranu se řada ředitelů a vedoucích školních jídelen postavila k dotazníkovému šetření naprosto zodpovědně a projevila zájem zaslat výsledky po ukončení zjišťovaných skutečností. Přes uvedené problémy bylo nashromážděno poměrně vysoké procento dotazníků a tabulek, což uvádí následující graf.

Grafické znázornění počtu respondentů a návratnost



Počet respondentů	80
Návratnost	64

Z 80 dotázaných základních škol Libereckého kraje se průzkumu zúčastnilo 64 škol, což je v rámci výzkumu 80 % účast.

## ZNĚNÍ OTÁZKA STRUČNÝ VÝSLEDNÝ KOMENTÁŘ – 1. část

### 1. Je součástí Vaší školy školní jídelna?

Cílem otázky bylo zjistit počet školních jídelen, které jsou součástí základních škol Libereckého kraje, zúčastněných v průzkumu. **86 % respondentů, což je 55 ředitelů** základních škol, uvedlo, že součástí školy je školní jídelna a **9 ředitelů, což je 14 % respondentů**, uvedlo, že jídelna není součástí školy.

S povinným přechodem škol a školských zařízení do právní subjektivity dnem 1. 1. 2003 byla školním jídelnám dána možnost stát se součástí školy nebo školského zařízení nebo soukromou právnickou osobou. Svoji roli sehrálo rozhodnutí nebo doporučení zřizovatele školy nebo školského zařízení, přání ředitele školy, popřípadě vedoucí školní jídelny.

### 2. Tvoří školní stravování neodmyslitelnou součást školy?

**Téměř 97 % respondentů (62 ředitelů)** překvapilo svojí názorovou jednotností na otázku, zdali školní stravování ke škole neodmyslitelně patří. Celkem shodně odpověděli **60krát ano a 2krát spíše ano**. Respondenti tím potvrdili, že škola a školní jídelna tvoří jeden celek, který ke škole neodmyslitelně patří. Tato harmonie dvou naprosto odlišných zařízení, fungujících v podstatě vedle sebe, přispívá k vytvoření dobrého klimatu školy. Školní stravování přispívá k dobré prezentaci školy, proto řediteli škol není tato služba opomíjena. Otázkou však zůstává sloučení více ŠJ (ale to je problém spíše mateřských škol).

### 3. Zatěžuje školní stravování práci ředitele školy, je to pro Vás nutné zlo?

Otázka č. 3 navazuje na předchozí otázku č. 2. Převážná většina **61 % respondentů (39 ředitelů)** a **22 % respondentů (14 ředitelů)** svojí odpověď ne a spíše ne potvrdila, že školní stravování pro ně není zátěží, ale spíše výhodnou službou žákům, která je v dnešní době již nutným servisem pro rodiče převážně z důvodu zaměstnanosti žen. Zde většina ředitelů zaujala postoj rozumně smýšlejících manažerů školy na rozdíl od zbylých **17 % respondentů (11 ředitelů)** s odpovědí spíše ano.

### 4. Využívá školního stravování většina žáků školy?

Vysoké procento kladných odpovědí v počtu **89 % respondentů (56 ředitelů)** ano a **5 % respondentů (3 ředitelů)** spíše ano potvrzuje, že služba je maximálně využívána a tedy ze strany rodičů žáka určitě vítána. **6 % negativních odpovědí respondentů (5 ředitelů)** bylo ovlivněno dojížděním žáků z místa bydliště a z důvodu umístění jídelny mimo budovu školy, což dojíždějící žáky zatěžuje.

### 5. Využívají zaměstnanci školy školní stravování?

Převaha pozitivních odpovědí formou ano u **97 % respondentů (62 ředitelů)** a **3 % respondentů (2 ředitelů)** spíše ano potvrdila, že školní stravování je téměř stoprocentně využíváno i jako forma závodního stravování. Zaměstnanci škol si plně uvědomují výhody této služby. Připomněla bych malou finanční zátěž a výhodnou dostupnost v budově školy. Největší předností stravování je však čerstvost pokrmů připravovaných denně z naprosto nezávadných potravin správné jakosti.

Školní stravování je službou především pro děti, proto prorostlé bučky, ovar a jelítka na jídelníčku zelenou nemají, i když by si je tam mužská část školy občas přála mít. Cílem řídicího pracovníka školy je však zajistit stravovací servis především pro žáky.

## 6. Probíhá školní stravování ve Vaší škole podle zásad správné výživy?

67 % respondentů (43 ředitelů) svoji odpověď ano a 33 % respondentů (21 ředitelů) odpověď spíše ano potvrdilo své přesvědčení, že školní stravování ve škole probíhá podle zásad správné výživy. Otázkou však zůstává, zdali se o tom občas přesvědčí. Návodem může být občasná kontrola kvality a sortimentu potravin, předložení výsledků měsíčního plnění spotřebních košů (průměrná spotřeba potravin) a další.

## 7. Školní stravování v naší škole není příliš správné, ale svojí skladbou vyhovuje strážníkům.

Podobnost otázek čísel 6 a 7 není chybou, ale záměrem zjištění souladu odpovědí. Téměř shodný počet 63 % respondentů (40 ředitelů) svoji zápornou odpověď ne a 37 % respondentů (24 ředitelů) odpověď spíše ne potvrdil názor ředitelů na provozování správného stravování v jejich škole.

## 8. Přikláníte se ke zvýšení atraktivnosti stravování zavedením přípravy dvou nebo více druhů jídel na výběr?

36 % respondentů (23 ředitelů) odpovědělo ne a 14 % respondentů (9 ředitelů) spíše ne. 39 % respondentů (25 ředitelů) s odpovědí ano a 11 % respondentů (7 ředitelů) s odpovědí spíše ano by za účelem zvýšení atraktivnosti školního stravování souhlasilo se zavedením více než dvou druhů jídel na výběr.

Pokud by k tomu v praxi došlo, měl by řídicí pracovník školy, jako správný manažer, ve spolupráci s vedoucí ŠJ stanovit společný cíl a pravidla se záměrem, jak zabránit typově nevhodné nabídce stravování ze strany školy. Výběrové menu musí sestávat z takových pokrmů, které budou z hlediska nutričních hodnot srovnatelné. Rovněž nelze chutově výraznější oblíbený pokrm stavět vedle neoblíbených, leč nutričně výhodných druhů. Vzhledem k podmínce současně platné legislativy je třeba stanovit nabídku v souladu s § 2 odst. 6 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování. V případě, kdy je v rámci školního stravování poskytováno školským strážníkům více druhů jídel na výběr, musí být zachovány výživové normy.

## 9. Přípravují se pro strážníky vaší školy pokrmy na výběr? Pokud ano, napište počet.

25 % respondentů (16 ředitelů) uvedlo kladnou odpověď ano, 73 % respondentů (47 ředitelů) uvedlo ne a 2 % respondentů (1 ředitel) spíše ne. Z konkrétního zjištění vyplynulo, že 13 jídelen připravuje denně dva druhy pokrmů, 1 jídelna dva druhy pokrmů třikrát týdně a 1 jídelna čtyři druhy pokrmů na výběr. Pracovníci zodpovědní za úroveň stravování ve škole jsou ochotni pro spokojenost strážníků udělat maximum.

## 10. Jste přesvědčen(a), že možností volby z několika druhů pokrmů na jídelníčku zvolí strážník v týdenní nabídce vždy ten nejspříhodnější pokrm?

Otázka měla prověřit ředitele ve znalostech svých žáků, jak dobře se orientují v otázkách správné výživy.

Většina ředitelů, to je 47 % respondentů (30 ředitelů), odpověděla ne a 31 % respondentů (20 ředitelů) odpověď spíše ne zastává názor, že si strážník v případě možnosti výběru jídel nezvolí správně, myšleno pro něho nutričně výhodný pokrm. 3 % respondentů (2 ředitelé) se domnívají, že ano a 19 % respondentů (12 ředitelů) odpovědělo spíše ano.

Z odpovědí lze usoudit, že jako správní manažeři by nabídce jídel umožnili, ale vzhledem k nezralosti žáka v tomto směru ji část zpětně zamítá. Obzvláště u žáků nižších ročníků prvního stupně by byla volba pro nezralost pokrmů obtížná.

## 11. Souhlasíte s tvrzením, že týdenní menu složené z jednoho druhu denního jídla je s ohledem na výživové dávky spotřebního koše potravin pro strážníka tím nejzdravějším?

24 % respondentů (15 ředitelů) uvedlo ano, 51 % respondentů (33 ředitelů) spíše ano, 11 % respondentů (7 ředitelů) se domnívají, že spíše ne a 14 % respondentů (9 ředitelů) nesouhlasí s tvrzením, že složené týdenní menu je pro strážníka tím nejspříhodnějším. Záporné stanovisko, které k otázce zaujalo 19 % ředitelů základních škol, vyplývá pravděpodobně z nezralosti problematiky spotřebního koše potravin a výživových dávek. Potěšující je však převaha odpovědí spíše ano a ano.

## 12. Domníváte se, že doporučené výživové dávky v návaznosti na plnění spotřebního koše potravin jsou zcela zbytečné a zastáváte názor „Není důležité co se vaří, ale že se veškeré zhotovené jídlo zkonsumuje i když skladba není zcela nejvhodnější“?

Problematika plnění spotřebních košů, tj. průměrné spotřeby vybraných druhů potravin na strážníka a den, je pro ředitele škol oblastí poměrně vzdálenou. Většina z nich se však domnívají, že sledování výživových dávek je potřebné. 72 % respondentů (46 ředitelů) uvedlo, že sledování výživových dávek není zbytečností, 23 % respondentů (15 ředitelů) označilo odpověď spíše ne a pouze 5 % respondentů (3 ředitelé) uvedlo spíše ano. Zde se potvrdila zodpovědnost ředitelů škol, která je v ohledu výživy zcela namístě. Potvrdilo se, že hlavním smyslem stravovacích služeb ve školách je vychovat žáky ke správnému způsobu stravování a zajistit jim nutričně vyváženou stravu. Problém pojímá naprostá převaha řídicích pracovníků shodně.

## 13. Sledujete průměrnou spotřebu vybraných druhů potravin (tzv. spotřební koš) ve školní jídelně Vaší školy nebo v jídelně, která pro Vás jídlo zajišťuje?

68 % respondentů (44 ředitelů) odpovědělo ano, 9 % respondentů (6 ředitelů) spíše ano, 9 % respondentů (6 ředitelů) spíše ne a poslední skupinou je 14 % respondentů (8 ředitelů), kteří uvedli zápornou odpověď, což značí, že spotřební koš nesledují. Plnění výživových ukazatelů a sledování výsledků spotřebních košů je pro každou vedoucí školní jídelny povinností vyplývající z vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Výsledky spotřebních košů mohou ředitelům škol posloužit jako doklad o plnění výživových dávek a případně je mohou využít k vyjasnění otázek z oblasti stravování v případě neshody s rodiči.

## 14. Přikláníte se ke zrušení školních kuchyní při školách a k zavedení přípravy pokrmů v centrálních vývažovnách se zajištěním rozvozu do škol?

Vzhledem k často diskutovanému problému nedostatku finančních prostředků na provozování školních jídelen byla záměrně zařazena otázka, zdali se ředitelé přikláníjí k jejich zrušení. Odpadla by jim tím větší část starostí. Překvapivě se



však 83 % respondentů (53 ředitelů) k uvedenému návrhu nepřiklonilo, 11 % respondentů (7 ředitelů) odpovědělo spíše ne a odpověď spíše ano a ano označily 3 % respondentů (2 ředitelé).

Názor většiny ředitelů základních škol se shoduje. Jsou pro zachování školních jídelen s kuchyní. Každá správně fungující jídelna přispívá k vytvoření dobrého jména školy a spoluvytváří její image. Pokud má škola v oblasti stravování co nabídnout, může tím pozitivně ovlivnit rodiče při rozhodování o výběru školy, což si bohužel 3 % ředitelů neuvědomují.

**15. Je sortiment zboží nabízený ve školním bufetu výhradně v souladu se správnou výživou?**

5 % respondentů (3 ředitelé) odpovědělo spíše ano a spíše ne, 2 % respondentů (2 ředitelé) ne a 88 % (56 ředitelů) odpovědělo, že bufet nemají. Ve školním bufetu by měly být nabízeny potraviny a nápoje nutričně žádoucí. Sladkosti, přesolené buráky, chipsy nebo dokonce párek v rohlíku mezi nejspříjemnějšími požitaviny rozhodně nepatří. Záleží pouze na stanovisku řídicích pracovníků školy, kterým směrem se bude sortiment ubírat. Zvítězí představa vyšších tržeb, zvláště má-li školní bufet pracovník v ekonomickém pronájmu, či nabídka vhodných potravin? Dotazníkovým šetřením bylo zjištěno minimální procento bufetů ve školách. Bohužel jejich nabídka potravin svědčí v neprospěch správné výživy.

**16. Máte ve škole k dispozici pro žáky stravovací automat?**

100 % respondentů (64 ředitelů) uvedlo, že stravovací automat nemají. Instalace automatu by mohla být pro školní stravování určitým rizikem, žáci by si mohli pokrmy z automatu nahrazovat teplý oběd.

**17. Je nabízený sortiment v jídelním automatu vhodný pro dospívající mládež?**

Otázka č. 17 doplňuje otázku č. 16.

19 % respondentů (12 ředitelů) uvedlo, že sortiment v jídelním automatu není vhodný pro dospívající mládež a 11 % respondentů (7 ředitelů) označilo odpověď spíše není vhodný. Nikdo z oslovených neodpověděl kladně, což přináší vysvětlení proč 70 % respondentů (45 ředitelů) automat ve škole nevlastní. Ředitelé si jsou jistě vědomi rizika instalace jídelního automatu. Pokud by nebyla nastavena ze strany vedení školy pravidla používání, mohl by jeho provoz výrazně ohrozit odběr obědů.

**18. Přikláníte se k názoru, že školní stravování má v naší zemi dlouholetou tradici, proto by se mělo více podporovat, aby se jeho úroveň a úroveň poskytovaných služeb strážníkům neustále zvyšovala (zabezpečit potřebné pracovní úvazky zaměstnanců ŠJ, adekvátní finanční ocenění, zabezpečení kvalitního vybavení ŠJ a kuchyně, proškolení zaměstnanců aj.)?**

97 % respondentů (62 ředitelů) odpovědělo ano a 3 % respondentů (2 ředitelé) spíše ano. Téměř všichni ředitelé jednoznačně podporují rozvoj školního stravování.

Ve skutečnosti se však většině ředitelů škol nedostává na školní stravování dostatečné množství finančních prostředků, tj. na mzdy a na provoz. Tento důvod by mohl způsobit zánik rozvinutého školního stravování v naší republice.

**19. Domníváte se, že rodiče žáků vnímají školní stravo-**

**vání jako výhodnou službu pro jejich děti vzhledem k zajištění teplého oběda?**

89 % respondentů (57 ředitelů) se domnívá, že rodiče vnímají školní stravování jako výhodnou službu pro děti, 5 % respondentů (3 ředitelé) uvedlo odpověď spíše ano a 6 % respondentů (4 ředitelé) odpovědělo záporně. Otázka byla položena ředitelům vzhledem k častější komunikaci pedagogických než nepedagogických pracovníků s rodiči. Převážná část ředitelů odpověděla ve smyslu kladném, rodiče si velmi dobře uvědomují výhodnost stravování.

**20. Zajišťuje škola pravidelný pitný režim?**

89 % respondentů (57 ředitelů) uvedlo, že škola zajišťuje pitný režim pravidelně, 9 % respondentů (6 ředitelů) uvedlo spíše ano a 2 % respondentů (1 ředitel) spíše ne. Je velkou chybou vedení školy, že neřeší otázku pitného režimu žáků. I když z šetření vyplynulo, že je to vyjádření pouze jedné školy, dotýká se záležitost několika desítek žáků. Pokud se jedná o školu, kde nelze pitný režim zajišťovat, mělo by vedení školy společně s pedagogickými pracovníky hledat cesty, jakým způsobem situaci řešit. Například ustanovit učitelské týmy a založit spolupráci právě na společném cíli, přestože otázka stravování se bezprostředně pedagogického procesu netýká.

**21. Pokud je pitný režim ve škole zajištěn nápojovým automatem, máte ošetřeno, aby náplně tvořily vhodné typy tekutin, nikoli přeslazené nápoje „colového typu“?**

69 % respondentů (44 ředitelů) odpovědělo, že nemá ve škole nápojový automat, 9 % respondentů (6 ředitelů) odpovědělo ne a 5 % respondentů (3 ředitelé) spíše ne, tedy nemají ošetřeno, aby náplně automatu tvořily vhodné typy tekutin. Naopak 5 % respondentů (3 ředitelé) odpovědělo ano a 12 % respondentů (8 ředitelů) spíše ano. Další otázka by mohla znít, proč nemá skupina respondentů s negativní odpovědí na uvedenou otázku omezen obsah nápojového automatu výhradně na vhodnější typy nápojů?

Takto nezodpovědní pracovníci buď svojí neznalostí celé věci nebo nedůsledností sice pitný režim zajišťují, ale v důsledku je podávání sladkých nápojů pro žáky nevhodné.

**22. Probíhá u Vás akce „Školní mléko“?**

84 % respondentů (54 ředitelů) odpovědělo ano a 2 % respondentů (1 ředitel) odpovědělo spíše ano potvrdili, že u nich ve škole probíhá „akce Školní mléko“. 14 % respondentů (9 ředitelů) uvedlo, že tato akce u nich neprobíhá, což není z hlediska počtu žáků těchto škol zanedbatelné množství. To do jisté míry záleží na zaměstnancích školy, kteří mléčné výrobky nabízejí. Udělali maximum pro získání většiny žáků pít mléko a konzumovat mléčné výrobky? Přesvědčili je o důležitosti pro zdravý vývoj jejich organismu?

**23. Je v rámci výuky v ZŠ věnována oblastí zdravého stravování dostatečná pozornost?**

Většina respondentů hodnotila rozsah vzdělávání v oblasti správného stravování za dostatečný. 67 % (43 ředitelů) odpovědělo na otázku ano a 31 % (20 ředitelů) spíše ano. Pouze odpověď 2 % respondentů (1 ředitel) byla negativní.

**24. Je ve škole zorganizován kroužek, který by se věnoval vaření, správnému stravování, výživě atd.? Pokud je jiná aktivita, uveďte stručně druh.**

39 % respondentů (25 ředitelů) označilo, že mají kroužek s tematikou správné výživy, 6 % respondentů (4 ředitelé) odpovědělo spíše ano, 5 % respondentů (3 ředitelé) uvedlo v odpovědi spíše ne a 50 % respondentů (32 ředitelů) ne. Odpovědi jednoznačně dokazují, že otázka výživy je s největší pravděpodobností stále ještě v pozadí zájmu před převahou počítačových a jazykových kroužků.

## 25. Propagujete ve škole dostatečně školní stravu a správné stravování vůbec?

67 % respondentů (43 ředitelů) podle svých odpovědí dostatečně propaguje správné stravování, 28 % respondentů (18 ředitelů) uvedlo odpověď spíše ano a zbylých 5 % respondentů (3 ředitelé) uvedlo spíše ne, nedostatečně propagují vhodnou stravu a školní stravování. Převaha kladných odpovědí dokládá velký zájem ředitelů škol o oblast stravování.

### Co na závěr:

Cílem této části dotazníkového šetření bylo zmapovat současný stav školního stravování, zjistit postoj kompetentních řídicích pracovníků této oblasti a upozornit na důležitost stravování ve školách.

Výsledky šetření ukázaly, že většina dotázaných ředitelů

v roli zodpovědných manažerů školy citelně vnímá skutečnost, že školní stravování tvoří neodmyslitelnou součást školy. Týmová spolupráce a dobrá nabídka stravování může přispět k vytvoření dobrého klimatu a image školy. Většina ředitelů si plně uvědomuje, že škola může být úspěšná pouze v případě, má-li co nabídnout rodičům a žákům. Proto nepřipustí zrušení školních kuchyní a zavedení přípravy pokrmů v centrálních vývařovnách se zajištěním rozvozu do škol.

Mezi osloveným vzorkem respondentů byli ředitelé, kteří berou správné stravování naprosto vážně, ale i tací, kteří nezařizují žákům pravidelný pitný režim ve škole, nemají ošetřenou i vhodnou nabídku nápojů v nápojovém automatu. Jsou si vědomi, že dostatečně nepropagují správnou výživu a správné školní stravování, nemají ve škole zavedenou „akci Školní mléko“, tolerují skutečnost, že ve školním bufetu jsou prodávány výrobky, které nejsou v souladu se správnou výživou. Na základě uvedených negativních zjištění v neprospěch žáků mohou zcela zodpovědně prohlásit, že ředitelé, kteří tímto způsobem ovlivňují vývoj několika desítek žáků, si neplní správně své manažerské povinnosti. Mezi hlavní cíle jejich školy rozhodně nepatří zajistit výuku žáků ke správným stravovacím návykům. Částečně by problém vyřešila zvýšená kontrolní činnost pro tuto oblast například ze strany České školní inspekce.

# Závodní stravování zaměstnanců příspěvkových organizací zřizovaných kraji, obcemi nebo organizačních složek státu a jimi zřizovaných příspěvkových organizací podle nového Zákoníku práce.

Ing. Ludmila Věříšová, SPV Praha

## Od 1. ledna 2007 vstoupil v platnost nový Zákoník práce č.262/2006 Sb.

V hlavě III, v § 236 je řešeno stravování zaměstnanců takto:

Odst.1) Zaměstnavatel je povinen umožnit zaměstnancům ve všech směnech stravování; tuto povinnost nemá vůči zaměstnancům vyslaným na pracovní cestu.

Odst.2) Bylo-li dohodnuto v kolektivní smlouvě nebo stanoveno ve vnitřním předpisu, poskytuje se zaměstnancům závodní stravování; zároveň mohou být dohodnuty nebo stanoveny další podmínky pro vznik práva na toto stravování a výše finančního příspěvku zaměstnavatele, jakož i bližší vymezení okruhu zaměstnanců, kterým se toto stravování poskytuje, organizace stravování, způsob jeho provádění a financování zaměstnavatelem, **nejsou-li tyto záležitosti upraveny pro určený okruh zaměstnavatelů zvláštním právním předpisem**. Tím nejsou dotčeny daňové předpisy.

Odst.3) Bylo-li dohodnuto v kolektivní smlouvě nebo stanoveno ve vnitřním předpisu, může být cenově zvýhodněné stravování poskytováno

- bývalým zaměstnancům zaměstnavatele, kteří u něj pracovali do odchodu do starobního nebo invalidního důchodu,
- zaměstnancům po dobu čerpání dovolené,
- zaměstnancům po dobu jejich dočasné pracovní neschopnosti.

Nenechte se, prosím, zmást zvýrazněným textem. Pro příspěvkové organizace státní, krajské či obecní jsou záležitosti závodního stravování upraveny zvláštními předpisy podle odst. 2, a to:

Pro organizační složky státu a jimi zřizované příspěvkové organizace

- Zákonem č.218/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech a o změně některých souvisejících předpisů (rozpočtová pravidla) : § 69
- Vyhláškou č.430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích

Pro příspěvkové organizace zřízené územními samosprávnými celky

- Zákonem. č.218/2000 Zákon č.250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, v platném znění: §33b
- Vyhláškou č.84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky

Žádný tento předpis pro závodní stravování zaměstnanců výše uvedených organizací zvýhodněné závodní stravování a jeho financování v době nemoci či dovolené neumožňuje.

Toto tvrzení je podloženo stanoviskem příslušného odboru (odbor financování územních rozpočtů) Ministerstva financí.

# Odměňování zaměstnanců školních jídelen podle nových předpisů platných od 1. 1. 2007

Ing. Božena Suková, Praha

Zaměstnanci školních jídelen jsou odměňováni stejně jako ostatní zaměstnanci škol a školských zařízení podle

- zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce (ZP) - HLAVA III plat
- nařízení vlády č. 564/2006 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě
- nařízení vlády č. 469/2002 Sb., kterým se stanoví katalog prací a kvalifikační předpoklady a kterým se mění nařízení vlády o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů (Katalog prací).

Plat určuje zaměstnancům zaměstnavatel podle zákoníku práce, uvedených nařízení vlády a podle kolektivní smlouvy, popř. podle vnitřního předpisu, pokud je kolektivní smlouva uzavřena nebo vnitřní předpis vydán. Ani kolektivní smlouva ani vnitřní předpis nemohou jít nad rámec právních předpisů. Plat musí být stanoven způsobem, ve složení a ve výši, jak stanoví zákoník práce a příslušná nařízení vlády.

Vedoucímu zaměstnanci, který je statutárním orgánem zaměstnavatele (v našem případě vedoucímu nebo řediteli školní jídelny s právní subjektivitou) určuje plat orgán, který ho do funkce ustanovil (tedy zřizovatel). Ostatním vedoucím zaměstnancům určuje plat zaměstnavatel (tedy ředitel školy, je-li jídelna její součástí).

Plat zaměstnanců školních jídelen se skládá z těchto složek:

- platový tarif – určen platovou třídou a platovým stupněm (§ 123 ZP),
- příplatek za vedení u vedoucího zaměstnance (§ 124 odst. 1 až 3 ZP) nebo zaměstnance uvedeného v § 124 odst. 4 zákoníku práce
- osobní příplatek, je-li přiznán (§ 131 ZP)
- zvláštní příplatek (§ 129 ZP), jedná se o příplatek za práci ve směnném provozu (§ 8 NV 564/2006, příloha č. 4 k NV 564/2006 – Skupina prací I.1 – Práce vykonávané střídavě ve dvousměnném, třisměnném nebo nepřetržitém provozním režimu. Výše příplatku činí měsíčně 400 – 1 000 Kč).

Tyto složky platu jsou uvedeny na platovém výměru, neboť se pravidelně měsíčně opakují (viz § 136 zákoníku práce). Platový výměr musí zaměstnanec obdržet v písemné formě v den nástupu do práce.

Kromě uvedených složek platu může vzniknout zaměstnancům školních jídelen nárok na další složky platu, které se však objeví pouze na výplatní pásce. Těmito složkami platu mohou být:

- příplatek za noční práci (§ 125 ZP)
- příplatek za práci v sobotu a v neděli (§ 126 ZP)
- plat nebo náhradní volno za práci přesčas (§ 127 ZP)
- příplatek za rozdělenou směnu (§ 130 ZP) – přichází v úvahu tam, kde mohou být rozdělené směny, např. v internátních zařízeních, pokud kuchařky pracují dopoledne a potom mají přerušenu směnu a přicházejí až večer připravit večeři. Většinou jsou však internát-

ní provozy zajištěny směnným provozem – viz zvláštní příplatek.

Za splnění mimořádného nebo zvláště významného pracovního úkolu může zaměstnavatel poskytnout zaměstnanci také mimořádnou odměnu (§ 134 ZP).

## Zařazování zaměstnanců školních jídelen do platových tříd

Zaměstnavatel zařazuje zaměstnance podle § 123 odst. 2 ZP do platové třídy, ve které je v katalogu prací zařazena nejnáročnější činnost, kterou bude vykonávat (§ 3 NV 564/2006 Sb.). Pokud není tato práce v katalogu prací uvedena, zařadí zaměstnavatel zaměstnance do platové třídy, ve které jsou v katalogu zahrnuty příklady prací porovnatelné s ní z hlediska složitosti, odpovědnosti a namáhavosti. Zaměstnanec musí plnit potřebné vzdělání. Požadavky na vzdělání pro zařazení do jednotlivých platových tříd jsou uvedeny v § 2 nařízení vlády č. 564/2006 Sb.

Pokud zaměstnanec školní jídelny nespĺňuje potřebné vzdělání pro příslušnou platovou třídu, může ho zaměstnavatel zařadit výjimečně v těchto případech:

1. zaměstnanec vykonává jednoduché obslužné práce
2. zaměstnanec je starší 50 let a dlouhodobou činností v příslušném oboru prokázal schopnost vykonávat požadované práce (změna proti minulosti, kdy to bylo 45 let)
3. zaměstnanec zahájil studium, kterým si doplní kvalifikaci. V tomto studiu musí řádně pokračovat, nesmí opakovat ročník nebo část studia, nesmí studium přerušit, ukončit jinak než řádným ukončením v souladu s právními předpisy.
4. zaměstnanec vykonává práce převážně manuálního charakteru v platové třídě, pro kterou katalog prací požaduje střední vzdělání s maturitní zkouškou a zaměstnanec má alespoň střední vzdělání nebo střední vzdělání s výučním listem v oboru, který zaměstnavatel uzná jako odpovídající vykonávané práci.
5. zaměstnavatel nemůže obsadit pracovní místo kvalifikovaným zaměstnancem. V tomto případě může nekvalifikovaný zaměstnanec být zařazen v platové třídě, pro kterou nespĺňuje kvalifikační předpoklady, nejvýše na dobu 4 roků.

## Zařazování do platových stupňů (§ 123 odst. 4 ZP, § 4 NV 564/2006 Sb.)

Zaměstnavatel zařazuje zaměstnance podle délky započítatelné praxe a míry jejího využití.

1. plně se započítává práce v oboru
2. 0 -2/3 jiná praxe podle míry jejího využití při vykonávané práci
3. základní (náhradní) vojenská služba a civilní služba – v rozsahu, stanoveném zvláštním právním předpisem (branný zákon)
4. v plném rozsahu, nevíše však v rozsahu 6 let:
  - a) mateřská dovolená, další mateřská dovolená, rodičovská dovolená nebo trvalá péče o dítě nebo děti – v rozsahu stanove-



ném zvláštním právním předpisem (např. zákon č. 99/1948 Sb., o národním pojištění, ve znění pozdějších předpisů)

b) péče o osobu závislou na péči jiné osoby (musí jít o nezletilé dítě)

Vojenská služba, civilní služba, mateřská dovolená, další mateřská dovolená, rodičovská dovolená a péče o závislou osobu se nezapočítá těm zaměstnancům, kteří se připravovali v té době na povolání v denním studiu.

Ze započtené doby odečítá zaměstnavatel zaměstnanci, který neplní požadované vzdělání tyto doby:

6. - 8. platová třída	1 rok při středním vzdělání s výučním listem 2 roky při středním vzdělání 4 roky při základním vzdělání nebo základech vzdělání
9. platová třída	2 roky při středním vzdělání s maturitní zkouškou 3 roky při středním vzdělání s výučním listem 4 roky při středním vzdělání 6 roků při základním vzdělání nebo základech vzdělání 10. platová třída 1 rok při vyšším odborném vzdělání 3 roky při středním vzdělání s maturitní zkouškou 4 roky při středním vzdělání s výučním listem 5 roků při středním vzdělání 7 roků při základním vzdělání nebo základech vzdělání
11. – 16. platová třída	2 roky při VŠ vzdělání v Bc. programu 3 roky při vyšším odborném vzdělání 5 roků při středním vzdělání s maturitní zkouškou 6 roků při středním vzdělání s výučním listem 7 roků při středním vzdělání 9 roků při základním vzdělání nebo základech vzdělání

Pokud zaměstnanec nemá potřebné vzdělání a nemá dostatečnou praxi, ze které by bylo možné příslušné roky odečíst, potom se mu o tyto roky doba pro postup do vyššího platového stupně prodlužuje (známo pod pojmem záporná praxe). Příklad: zaměstnanec nastupuje poprvé do zaměstnání, je zařazen v 7. pl. třídě, má pouze střední vzdělání. Odečet má 2 roky. Z 1. platového stupně by měl postoupit po 1 roce, ale protože se mu měly 2 roky odečítat, postoupí až po 3 letech.

**Zaměstnancům školních jídelen přísluší platový tarif podle stupnice platových tarifů uvedené v příloze č. 1 NV 564/2006 Sb., tj tzv. základní tabulka bez navýšení.**

Zaměstnancům, kteří jsou zařazeni v 1. -5. platové třídě, může zaměstnavatel stanovit platový tarif v rámci rozpětí mezi nejnižším a nejvyšším platovým stupněm příslušné platové třídy. Okruh zaměstnanců a pravidla pro určení platového tarifu musí sjednat v kolektivní smlouvě nebo stanovit ve vnitřním předpisu (např. počet vařených jídel).

Protože ne všichni zaměstnanci školních jídelen mají snadný přístup ke Katalogu prací, jsou dále vybrány ty části Katalogu, podle kterých mohou být zařazováni jednotliví zaměstnanci školních jídelen.

## 2.5. OBCHODNÍ PROVOZ

### 2.5.1

#### CUKRÁŘ-MOUČNÍKÁŘ

##### 4. platová třída

1. Výroba a výdej běžných druhů moučnicků a cukrářských výrobků, například harlekýn, sachr, koláče, bábovky, vánočky, výroba teplých moučnicků, například koblihy, ovocné náky, hromadná výroba cukrářských výrobků a moučnicků v závodních (školních) a obdobných stravovacích zařízeních.

2. Výroba všech druhů zmrzlin vařením.

##### 5. platová třída

1. Samostatné zhotovování všech druhů cukrářských výrobků včetně složitějších, zhotovování speciálních vařených a ochucených krémů a náplní, například smetanový, griliášový, karamelový a speciálních druhů polev s použitím vlastních receptur.

##### 6. platová třída

1. Zhotovování složitých a výtvarně náročných cukrářských výrobků, zejména podle individuálních požadavků nebo podle vlastních návrhů.

2. Zabezpečení výroby cukrářských výrobků, moučnicků a cukrářských specialit v menším provozu, pro zvláštní akce převážně podle vlastních receptur a kalkulací s použitím různé technologie, případná účast na výrobě.

### 2.5.2

#### KUCHARĚ

##### 3. platová třída

1. Dohotovování jídel z polotovarů, příprava na talíř a výdej.

2. Výroba polévek a příloh k hlavním jídlům.

##### 4. platová třída

1. Výroba a výdej běžných druhů teplých jídel a moučnicků.

2. Výroba složitých jídel studené kuchyně.

##### 5. platová třída (kuchařka)

**1. Výroba technologicky náročných teplých jídel nebo specialit studené kuchyně.**

##### 6. platová třída (vedoucí kuchařka)

**1. Stanovování technologických postupů a jejich kalkulace při rozsáhlé výrobě jídel včetně kontroly jejich dodržování, sestavování vlastních receptur, jídelních lístků, při dodržování správné gastronomické skladby.**

2. Výroba náročných specialit české kuchyně a kuchyní cizích národů, výroba specialit studené kuchyně pro bankety a recepce včetně sestavování vlastních receptur.

3. Výroba nejsložitějších dietních jídel v rozsahu podle dietního systému závazného ve zdravotnických zařízeních, například dieta bezlepková, nízkocholesterolová, nízkobílkovinová s omezením tuků při akutní pankreatitidě; výroba jídel s dvojitým a vyšším omezením.

##### 7. platová třída

1. Organizace práce při výrobě jídel spojené s hmotnou odpovědností, stanovování a provádění technologických postupů a kalkulací při rozsáhlé výrobě širokého sortimentu, stanovování a zajišťování správnosti gastronomické skladby jídel, racionální výživy a zajištění výroby náročných specialit.

#### 2.5.4

### PRODAVAČ

#### 2. platová třída

1. Samostatný prodej zboží a teplých jídel v kantýnách a bufetech spojený s úpravou na talíře, případné ošetřování jídel dodávaných v teplé, chlazené nebo jinak konzervované podobě.

#### 3. platová třída

1. Nabídka a samostatný prodej zboží, jeho přejímka, uskladňování, vystavování a aranžování zboží v prodejně, inkaso nebo vystavování potřebného dokladu pro pokladnu.

#### 4. platová třída

1. Samostatný prodej zboží nebo služeb náročného sortimentu, jeho přejímka, skladování, ošetřování, aranžování v prodejně, průzkum spotřebitelské poptávky, účast na inventarizacích, samostatné vyřizování reklamací.

#### 5. platová třída

1. Organizace práce na svěřeném úseku prodeje.

#### 2.5.5.

### PRACOVNÍK OBCHODNÍHO PROVOZU

#### 1. platová třída

1. Pomocné práce při výrobě jídel například sběr nádobí, jeho mytí, čištění, obsluha ručních kuchyňských strojů.

2. Péče o hosty v ubytovacích zařízeních při příjezdu, pobytu a odjezdu, zajišťování různých služeb hostům (například manipulace se zavazadly, vydávání klíčů, pochůzková služba, taxi, vstupenky), obsluha výtahu (hotelový vrátný).

#### 2. platová třída (pomocné práce v kuchyni)

1. Pomocné práce při prodeji zboží spojené s jeho doplňováním, balením a tříděním.

2. Nabídka prodeje zboží omezeného sortimentu nebo sortimentu s nižší náročností na jeho znalost například tisku, cenin, tabákových výrobků, mražených výrobků a nápojů.

3. Péče o svěřené pokoje v ubytovacích zařízeních včetně inventáře a výměny prádla, zprostředkovávání služeb například žehlení obleků, prádla a čištění obuvi (pokojská).

#### 4. Mytí černého nádobí.

#### 3. platová třída

1. Expedice zboží, pokrmů, cukrářských výrobků, polotovarů jednotlivě nebo hromadně.

#### 4. platová třída

1. Organizace práce dalších zaměstnanců, samostatné vedení příručního skladu, zprostředkovávání služeb (pokojská).

2. Recepční práce v ubytovacích zařízeních bez oddělené činnosti vrátnice, inkaso tržeb, popřípadě inkaso za jiné služby (vrátný s recepční službou, pomocný recepční).

3. Přijímání peněz a kontrola cen zakoupeného zboží a případný doplňkový prodej, pokladní inventarizace nebo přijímání pokladních dokladů a jejich kontrola spočívající v po-

rovnání vyexpedovaného zboží (pokrmů, nápojů) s údaji na dokladu, kontrolní rozpisy, případné podklady pro fakturaci (pokladní).

#### 5. platová třída

1. Organizace a zajišťování úklidových prací a doplňkových služeb, například čištění oděvů, obuvi, žehlení ve stravovacích a ubytovacích provozech, vedení příručního skladu (hospodyně).

2. Samostatné přijímání a vyřizování objednávek ubytovacích a jiných hotelových služeb, vedení předepsané evidence, styk s orgány státní správy (recepční).

3. Provádění rozpisu služeb obslužného personálu a vyřizování drobných reklamací ubytovaných hostů.

4. Zajišťování provozu bufetu včetně vedení administrativní agendy.

#### 6. platová třída

1. Organizace a zajišťování doplňujících a úklidových prací v rozsáhlém stravovacím nebo ve velkém ubytovacím provozu včetně vedení skladu drobného hmotného investičního majetku a zásob, vedení předepsané evidence (hospodyně).

#### 2.5.6

### PROVOZÁŘ

#### 5. platová třída

1. Zajišťování běžné údržby, vytápění případně temperování, ochrany, větrání, úklidu jednotlivých uvolněných stavebních objektů, ploch a vybavení.

2. Organizace a zajišťování běžných provozních a úklidových prací a doplňkových služeb, vedení příručního skladu.

#### 6. platová třída

1. Zajišťování provozu jednotlivých uvolněných objektů po technické stránce (stavební, strojní, elektro) včetně zajišťování a organizace údržby objektů.

2. Organizace a zajišťování úklidových prací v rozsáhlém stravovacím nebo ve velkém ubytovacím provozu včetně vedení skladu.

#### 7. platová třída

1. Zajišťování provozu souboru uvolněných technologicky provozovaných objektů (výcviková a školící zařízení případně ubytovací, rekreační, stravovací nebo jiná víceúčelová zařízení) a organizace údržby a oprav jednotlivých technologických zařízení a budov.

2. Zajišťování provozu ubytovacího nebo stravovacího zařízení.

#### 8. platová třída (vedoucí školní jídelny ve školách a školských zařízeních)

**1. Organizace provozu velkokapacitního stravovacího zařízení včetně zajišťování technického vybavení a údržby, ekonomické agendy, stanovování technologických postupů a zajišťování jejich dodržování včetně kontroly dodržování hygienických předpisů.**

2. Komplexní zajišťování provozu souboru objektů včetně jejich hospodárného využití po provozně ekonomické stránce, zajišťování provozu a údržby, organizace prováděných prací, zabezpečování potřebného materiálu a technického dozoru na prováděné práce, zajišťování podkladů pro



zpracování návrhu finančního rozpočtu a spolupráce při jednání smluv s dodavatelskými a projektovými organizacemi, přebírání dodávek a provedených prací, zajišťování dodržování programu odpadového hospodářství.

## 9. platová třída

1. Koordinace provozů velkokapacitních stravovacích zařízení s celodenním provozem.

*Náplň práce vedoucích školních jídelen lze dále najít i pod oddílem rozpočtář nebo finanční referent*

1.2.4

## ROZPOČTÁŘ

### 7. platová třída

1. Rozpis jednotlivých částí rozpočtu podle položek na organizační celky, výkony, práce, výrobky nebo služby a sledování jeho čerpání. Provádění dílčích rozpočtových změn.

### 8. platová třída

1. Příprava ucelených částí rozpočtu. Sledování příjmů a výdajů včetně navrhování opatření při jejich neplnění. Rozpisy příspěvků a dotací podle stanovených zásad.

### 9. platová třída

1. Sestavování rozpočtů jednotlivých organizačních celků podle kalkulací, norem a potřeb včetně jejich rozpisů a zajišťování jejich plnění. Prověřování a zajišťování účetní správnosti vykazování rozpočtových prostředků. Zajišťování realizace rozpočtových změn.

**10. platová třída** (vedoucí školní jídelny, kde není vícezdrojové financování)

**1. Sestavování rozpočtu organizace. Projednávání rozpočtu s jednotlivými rozpočtovými místy. Sledování, projednávání a zúčtovávání plnění rozpočtu s rozpočtovým orgánem. Zajišťování realizace příjmových a výdajových stránek rozpočtu včetně návrhu opatření při jejich neplnění.**

2. Kontrola hospodaření podle rozpočtu včetně sledování vývoje, provádění rozboru a stanovování návrhů na opatření. Navrhování, přijímání a projednávání rozpočtových změn.

### 11. platová třída

1. Sestavování rozpočtů pro celky s rozmanitými obory činností, členitou vnitřní organizační strukturou a s dynamickým vývojem jednotlivých rozpočtových položek. Optimalizace příjmové a výdajové politiky organizace nebo orgánu. Stanovování zásad rozpisů rozpočtů a jiných rozpočtových pravidel.

### 12. platová třída

1. Metodické řízení, organizace a usměrňování hospodaření s rozpočtovými prostředky podle jednotlivých příjmových a výdajových oblastí kapitoly nebo více kapitol.

1.2.5 FINANČNÍ REFERENT

### 8. platová třída

1. Sledování a evidence finančního majetku.
2. Zajišťování agendy oběživa.
3. Zajišťování styku s bankou.

### 9. platová třída

1. Zajišťování financování organizace (agendy finančních zdrojů, úvěrové agendy, zúčtovacího a platebního styku).
2. Analýza pohledávek a závazků.

## 10. platová třída

1. Zajišťování zahraničního platebního styku.
2. Zajišťování úvěrové politiky organizace.

**11. platová třída** (vedoucí školních jídelen, které jsou financovány z více zdrojů)

**1. Zajišťování systému financování organizace prostřednictvím více zdrojů financování, například rozpočtových, mimorozpočtových a dalších veřejných zdrojů, úvěrových, dotačních apod.**

2. Zpracovávání analýz efektivity vynakládaných finančních prostředků a předkládání návrhů opatření ke zlepšení efektivity hospodaření. Navrhování způsobů financování organizace. Vyhledávání finančních zdrojů. Zpracovávání finančních plánů.

## 12. platová třída

1. Stanovování finanční strategie organizace, provádění finančních operací na finančním a kapitálovém trhu, koordinace finančních a jiných aktivit a zajišťování rovnováhy ve zdrojích a potřebách organizace.

**Na závěr uvádím orientační příklady možného zařazení vedoucích školních jídelen do platové třídy a jejich příplatků za vedení.**

Jedná se však o obecné příklady a vždy bude záležet na zaměstnavateli, na náročnosti jím požadované a zaměstnancem vykonávané práce, jak bude zaměstnanec platově zařazen.

### Vedoucí školní jídelny:

#### Platová třída

1. bez právní subjektivity – 8. platová třída viz obchodní provoz
2. samostatný právní subjekt – 10. nebo 11. platová třída

#### Příplatek za vedení: (§ 124 ZP)

### Samostatný právní subjekt:

#### Vedoucí školní jídelny:

2. stupeň řízení – 15 – 40 % z nejvyššího platového tarifu příslušné platové třídy
3. stupeň řízení – pouze u skutečně velkých provozů, kde jsou např. detašovaná pracoviště – 20 – 50 %

#### Vedoucí kuchařka

- a) 1. stupeň řízení např. na detašovaném pracovišti 5 – 30 %
- b) Příplatek podle § 124 odst. 4 ZP – není vedoucím pracovníkem, ale je oprávněná organizovat, řídit a kontrolovat práci jiných zaměstnanců – příplatek v rozpětí 5 – 15 %.

### ŠJ bez právní subjektivity

**vedoucí školní jídelny** – 1. stupeň řízení (přímo podřízená řediteli školy nebo školského zařízení)

#### vedoucí kuchařka

Příplatek podle § 124 odst. 4 ZP – není vedoucím pracovníkem, ale je oprávněná organizovat, řídit a kontrolovat práci jiných zaměstnanců – příplatek v rozpětí 5 – 15 %.

Podle nařízení vlády č. 567/2006 o minimální mzdě činí minimální mzda pro pracovníky ve školství:

- |                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| 1.-2. platová třída | 8000,- Kč/měsíc |
| 3.-4. platová třída | 8900,- Kč/měsíc |

# Nabídka kurzů v roce 2007

Společnost pro výživu a její organizace Výživaservis s.r.o. přichází i v letošním roce s nabídkou kurzů pro pracovníky školního stravování. Kurzy jsou určeny pro všechny, kdo chtějí či potřebují doplnit nebo změnit svoji kvalifikaci pro výkon funkce ve školním stravování a lepší platové ohodnocení.

**I. část nabídky** je určena především začínajícím **vedoucím školní jídelny**. Kurz je rozdělen na dvě části – pod označením ZVJ a) je nabídka pro částečně zapracované, pod označením ZVJ b) pro začátečníky. Prvá část kurzů má shodný program, s jehož obsahem se můžete seznámit níže, pro zájemce kurzu ZVJ b) pokračuje ještě pasáží o vedení evidence a účetnictví.

U vedoucích jídelen předpokládáme předchozí středoškolské vzdělání, popř. vyučení v oboru. Absolventům střední hotelové školy, zdravotnické školy – obor dietní sestra nebo škol obdobného charakteru a vyučeným poslouží kurz ke snadnějšímu zvládnutí požadavků na vedení školní jídelny. Absolventům ekonomických škol pomůže orientovat se v otázkách výživy, nauky o surovinách, hygieně výživy a provozu, technologii přípravy pokrmů atd. Stejně poslouží těm, kteří nastupují např. k vedení malých školních jídelen v částečném úvazku a jejich předchozí vzdělání se stravováním a jeho ekonomikou nijak nesusouví.

V první části nabídky naleznete také kurz pro ty, kteří pracují ve školní jídelně jako zaučení, tzn. bez výučního listu v oboru kuchař nebo kuchař – číšník. Je určen také pro ty, kteří chtějí dosáhnout rekvalifikace – jsou vyučeni v tzv. příbuzném oboru, např. cukrář, pekař. Nabídka je uvedena pod označením ZR.

**II. část nabídky kurzů** je určena především **pro skupiny zájemců**. Objednávku mohou učinit zaměstnavatelé pro skupiny zájemců – krajské úřady, pověřené obce, školy, třeba i skupina pracovníků, kteří cítí potřebu doplnit si vzdělání. Lze žádat kterýkoliv kurz z I. a II. části nabídky nebo požadovat přizpůsobení obsahu kurzu místním požadavkům. Organizaci zajistíme v místě a čase, který objednavatel sám zvolí. Kurzy z druhé části nabídky požadujte **alespoň 6 týdnů před zamýšleným termínem konání**.

## INFORMACE K I. ČÁSTI NABÍDKY

### 1. Kdy a kde se kurzy konají

Kurzy ZVJ a), b) a ZR se konají v době letních prázdnin, konkrétně ve třetím srpnovém týdnu, tj. v dnech 20. – 23. 8. 2007. Místem konání je **Vyšší odborná škola a Střední zemědělská škola v Benešově u Prahy**, kde se budete nejen učit, ale také zde budete bydlet a stravovat se. Škola se nachází asi 10 minut chůze od vlakového i autobusového nádraží. Benešov je položen v krásné krajině s možností výletů, vycházek, koupání a společen-

ského vyžití. V Benešově i v blízkém okolí naleznete také historické památky, jako např. zámek Konopiště, vzácný kostel sv. Petra z 12. stol. v blízkém Poříčí n. Sázavou a další. Benešov je dobře dostupný veřejnou dopravou s častým spojením s Prahou a dalšími městy, nebo autem po dálnici D1. Ze všech uvedených důvodů umožňujeme případným zájemcům spojit účast v kurzu s rodinnou rekreací, pro Vaše rodinné příslušníky nebo přátele zajistíme ubytování a stravování za stejných podmínek jako pro kursisty.

### 2. Přihlášky a objednávky

1. Dobře počítejte nabídku
2. Rozmyslete si, zda využijete možnosti rodinné rekreace
3. Zatelefonojte, napište, faxujte nebo piště e-mailem o přihlášku

**Adresa:** Výživaservis s.r.o., Slezská 32, 120 00 Praha 2

Telefon: 267311280

Fax: 271732669

E-mail: vyziva.SPV@volny.cz

**Vyplněnou přihlášku zašlete na uvedenou adresu nejpozději do 15. 6. 2007**

### 3. Ubytování a stravování

Cena ubytování je 200,- Kč za osobu a noc. K dispozici budete mít dvou až 4 lůžkové pokoje, společné sociální zařízení, kuchyňku s varičem a chladničkou.

Stravování jsme po předchozích zkušenostech uspořádali tak, že v ceně kurzu je i cena oběda ve výši 80,- Kč vč. režie. Na požádání Vám školní jídelna připraví za příslušnou úhradu snídani, o přestávkách a po hlavním jídle podají za malý peníz kávu.

Ceny kurzovního jsou uvedeny u jednotlivých programů kurzů. Ceny jsou zatím předběžné, stejně jako ceny ubytování a stravování a budou po konečné dohodě s vedením školy upřesněny.

### 4. Jak provést úhradu

Poplatky uhradte převodním příkazem z účtu plátce na účet **Výživaservis s.r.o.** u KB v Praze 1, číslo účtu:

- pro platební styk jiné banky 19-2773480287/0100,

- pro platební styk s KB 19-2773480287/0100.

**Variabilní symbol je pořadové číslo přihlášky.**

### UPOZORNĚNÍ !

**Pokud vezmete sebou děti, zajistěte také osobu, která se jim bude věnovat po dobu Vaší výuky. Není v silách SPV tuto službu zajistit.**

**Prosíme, dodržujte termín zaslání přihlášky nebo dojednání kurzů z II. části nabídky!**

## NABÍDKA KURZŮ I. ČÁST

### ZÁKLADY VEDENÍ JÍDELNY

ZVJ -A, B

Kurz pro vedoucí jídelen, kteří potřebují pro úspěšnou práci získat základní kvalifikaci. Kurz je vhodný zejména pro vedoucí menších provozů, kteří nejsou plně kvalifikováni a pro vedoucí, kteří získali vzdělání v příbuzném oboru (např. absolventi středních ekonomických škol a obchodních akademií, vyučení v oboru apod.). Absolvování kurzu pomůže zvládnout základní problematiku provozu jídelny také provozovatelům jídelny i v případech, kdy sami jídelnu bezprostředně neřídí.

**Termín:** ZVJ - a) pro částečně zapracované 20. – 23. 8. 2007  
ZVJ - b) pro začáteče 19. 8. 2007 v odpoledních hodinách.  
Prosíme, abyste nás na příjezd dne 19. 8. 2007 včas upozornili.

**Zahájení:** 20. 8. 2007 registrace od 8,00 hod.  
Výuka započne od 9,00 hod.

**Cena:** ZVJ - a) 2820,- Kč  
ZVJ - b) 2920,- Kč

**Pozor! Možnost rodinné rekreace ve dnech 20. – 24. 8. 2007!**

#### Program:

1. **Poslání a význam školního společného stravování**
2. **Výživa**
- 2.1 Základy výživy, výživové potřeby podle věkových a profesních skupin

- 2.2 Doporučené výživové dávky, jejich smysl, vývoj, konstrukce, doporučené výživové dávky ve školním (a jiném společném) stravování
- 2.3 Zásady ekonomického naplnění doporučených výživových dávek
3. **Suroviny**
- 3.1 Hlavní potravinové skupiny a jejich význam, potravinářský sortiment
- 3.2 Základy zacházení se surovinami
- 3.3 Základy sestavování jídelníčku
4. **Technologie přípravy stravy - správná výrobní praxe**
- 4.1 Základy technologie přípravy pokrmů a nápojů, sestavování jídelníčků
- 4.2 Hygienické zásady při úpravě, uchování a podávání pokrmů
5. **Vybavení provozů**
- 5.1 Základní požadavky provozu z hlediska výstavby a dispozičního řešení
- 5.2 Vybavení stroji a zařízení podle rozsahu služeb a produkce; vybavení provozními předměty a stolním náčiním
6. **Hygiena a bezpečnost provozu**
- 6.1 Legislativní požadavky na hygienu v gastronomii
- 6.2 HACCP v praxi
- 6.3 Hygiena provozu
- 6.3.1 Bezpečné potraviny a správné zacházení s nimi
- 6.3.2 Hygiena při přípravě pokrmů

- 6.3.3 Hygiena výdeje pokrmů  
 6.4 Osobní hygiena pracovníků  
 6.5 Úklid a sanitace  
 6.6 Čistící a desinfekční prostředky  
**7. Právní předpisy pro činnost jídelny**  
 7.1 Právní předpisy pro činnost školních jídelen  
 7.2 Právní předpisy pro činnost závodních jídelen a zaměstnavatelů  
 7.3 Právní předpisy pro činnost jídelen provozovaných na komerčním základě  
**8. Organizace a financování provozu**  
 8.1 Úkoly jednotlivých článků státní správy a samosprávy - povinnosti zaměstnavatelů  
 8.2 Toky finančních prostředků, jejich využití, hospodaření  
 8.3 Kalkulace nákladů a cen  
 8.4 Povinnosti a práva vedoucího jídelny, organizace činností v jídelně, zásobování, vnitřní kontrola  
 8.5 Vnější kontrolní orgány, kompetence, postihy  
 8.6 Hospodářská činnost  
 Jen pro **ZVJ - 16 b**  
**9. Účetnictví**  
 9.1 Evidence strážníků a poplatků  
 9.2 Evidence jídelny  
 9.3 Skladová evidence  
 9.4 Evidence majetku a další nutná evidence  
 9.5 Účetnictví v jídelně s komerčním provozem

#### Závěrečný test a pohovor

#### ZAUČENÍ, REKVALIFIKACE

ZR

Kurz je určen pro ty, kteří pracují bez předchozího vzdělání alespoň v příbuzném oboru (např. cukrář, pekař apod.), kteří v jídelně příležitostně vypomáhají nebo dočasně nahrazují vyučeného pracovníka.

Kurz poskytne základní znalosti o výživě, surovinách, kuchařské technologii, hygieně a bezpečnosti práce.

Počet hodin: 28  
 Termín: 20. – 23. 3. 2007  
 Cena: 3420,- Kč

Příjezd je možný 19. 8. 2007 v odpoledních hodinách. Prosíme, abyste nás na příjezd dne 19. 8. 2007 včas upozornili.

Zahájení: 20. 8. 2007 registrace od 8,00 hod.,  
 výuka započne od 9,00 hod.

#### Pro praktickou část potřebujete ochranný oděv

**POZOR! Možno spojit s rodinnou rekreací!**

#### Program:

- 1. Výživa a stravování**
  - 1.1 Výživa, doporučené výživové dávky, tabulky výživových hodnot potravin, spotřební koš
  - 1.2 Stravovací režim
- 2. Suroviny**
  - 2.1 Základní potravinové skupiny
  - 2.2 Použití surovin podle jejich složení, zacházení s potravinami
- 3. Technologie – správná výrobní praxe**
  - 3.1 Základní technologické postupy
  - 3.2 Normy a receptury
  - 3.3 Skladba jídelního lístku
- 4. Hygiena a bezpečnost práce**
  - 4.1 Hygiena provozu, osobní hygiena zaměstnanců, hygienická rizika, základy HACCP
  - 4.2 Bezpečnost práce
- 5. Praktická část - úprava běžných druhů pokrmů a nápojů, výdej hotových pokrmů a stolování**
- 6. Cíl a význam školního stravování, základy vedení evidence ve školní jídelně**
- 7. Závěrečný test a hodnocení**

## NABÍDKA KURZŮ II. ČÁST

**NABÍDKA PRO SKUPINY ZÁJEMCŮ! PODLE ZVLÁŠTNÍ OBJEDNÁVKY VÁM ZAJISTÍME NEJEN NÁSLEDUJÍCÍ KURZY, ALE I TAKOVÉ, JEJICHŽ OBSAH SI URČÍTE PODLE VAŠICH SPECIFICKÝCH POTŘEB**

Nabízíme:

**Výživa, ekonomika výživy, hygiena**

VH

**Suroviny, technologie, zařízení provozů**

STV

**Organizace, technika, financování, účetnictví**

OTP

**Spokojený strážník** – jednodenní seminář pro vedoucí kuchaře a kuchaře určený k rozšíření znalostí o podmínkách splnění všech požadavků na oblíbenou jídelnu

K

#### CO MUSÍME VĚDĚT O ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ

##### Program:

9,00 hod. Zahájení

1. Výživa může pomoci k lepším školním známám (O skrytém nedostatku nebo nadbytku ve výživě a důsledcích na fyzický a psychologický vývoj dítěte)
  2. Tloušťci a nejedlíci (Co ovlivňuje potravní chování dítěte a jak na to)
- Polední přestávka
3. Nemoci ze špinavých rukou (Alimentární nákazy a jak jim zabránit)
  4. Diskuse
- Cena a způsob platby dohodou.

#### HYGIENA A SANITACE ZARUČENĚ A EKONOMICKY

##### Program:

9,00 zahájení

- 1. Základní hygienické předpisy pro společné stravování**
  - 1.1 Hygienické předpisy
  - 1.2 Hygiena prostředí
  - 1.3 Osobní hygiena
- 2. Chemické a biologické prostředky pro dosažení a udržení hygienických požadavků**
  - 2.1 Hygiena prostředí
    - 2.1.1 Sklady
    - 2.1.2 Varny
    - 2.1.3 Výdejny
    - 2.1.4 Odpady
    - 2.1.5 Sociální zařízení
  - 2.2 Osobní hygiena
    - 2.2.1 Tělesná hygiena, pracovní oděvy a obuv
    - 2.2.2 Hygiena rukou
    - 2.2.3 Hygiena vlasů
- 3. Výběr hygienických prostředků a jejich užití**
  - 3.1 Čistící prostředky
  - 3.2 Desinfekční prostředky
  - 3.3 Prací přípravky
  - 3.4 Deratizace, desinsekce

Ukončení se předpokládá asi v 16,00 hod.

Cena: dohodou.



# Co zbylo z „hygienické“ vyhlášky po její úpravě?

MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Společnost pro výživu, Praha

Zcela na konci uplynulého roku 2006 došlo k další závažné změně obecně závazného předpisu dotýkajícího se všech forem společného stravování. Byla zveřejněna **vyhláška č. 602/2006 Sb.** ze dne 18. prosince 2006, **kteřou se mění znění vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby** a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Tato změna se již delší dobu očekávala a je dalším důsledkem našeho přijetí do Evropské unie. V přípravném období a zejména od data přijetí ČR do Evropské unie dochází v závaznosti uplatňování požadavků právních předpisů ES k podstatné změně. **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES), jsou přímo použitelné předpisy a to i pro poskytování stravovacích služeb.** Povinnost realizace požadavků obsažených v těchto normativních aktech není závislá na vnitrostátní legislativě členského státu. Členský stát EU však může na tomto úseku činnosti podle místních podmínek stanovit požadavky podrobněji, nikoliv však v rozporu s nimi. Řešení vztahu přímo použitelného předpisu a národního předpisu členského státu se označuje jako **adaptace**, spočívající ve změně národního předpisu tak, aby nebyl s přímo použitelným předpisem v rozporu, ani aby s ním nebyl duplicitní. Je nesporné, že pro poskytovatele stravovacích služeb je současná situace v uplatňování hygienických požadavků mírně řečeno málo přehledná. Většina vedoucích pracovníků gastronomických provozoven považovala za základní a často jediný předpis „hygienickou“ vyhlášku (vyhláška č. 137/2004 Sb. – dále jen vyhláška). Tato vyhláška byla v souladu s výše uvedenými zásadami radikálně zstručněna. Protože text vyhlášky týkající se povinností poskytovatelů stravovacích zařízení je po zrušení většiny ustanovení velice stručný uvádíme nejdůležitější výňatky v plném znění (*podtržený text je ve změněném znění nebo původní text doplňuje*)

## § 1 - Základní ustanovení

(1) Tato vyhláška upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropských společenství<sup>1)</sup>

- některé podmínky uvádění pokrmů do oběhu,
- některé podmínky značení pokrmů,
- základní podmínky pro přípravu a podávání pokrmů v rámci zdravotních a sociálních služeb,
- způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence,
- postup při odběru a uchovávání vzorků podávaných pokrmů a
- zásady osobní a provozní hygieny, pro výkon činnosti epidemiologicky závažných.

(2) Minimální hygienické požadavky a zásady pro provozování stravovacích služeb, minimální požadavky na provozovny stravovacích služeb a mikrobiologické požadavky na potraviny stanoví přímo použitelné předpisy Evropských společenství<sup>1)</sup>.

Další ustanovení uvedená v § 2 až § 24 původního znění vyhlášky jsou zrušeny, nově je formulován **§ 25 - Podmínky uvádění pokrmů do oběhu**

Pokrmu nevydané ve lhůtě, která byla určena provozovatelem, která byla určena osobou provozující stravovací službu v rámci postupů založených na zásadách kritických bodů, nelze dále skladovat, opakovaně ohřívat ani dodatečně zchlazovat nebo zmrazovat. Teplé pokrmy se uvádějí do oběhu tak, aby se ke spotřebiteli dostaly co nejdříve, a to za teploty nejméně +60 stupňů C. Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.“ ustanovení uvedená v § 26 až § 36 se zrušují, doplněn je § 37

## Označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů

(1) **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 místo podnikání, jméno, popřípadě jména a příjmení 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. **Diетní 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 stupně C a nižší ve všech částech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu – 18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu.

(2) Studené pokrmy a nebalené cukrářské výrobky, které jsou podávány v rámci stravovací služby, se na skupinovém balení označují názvem, údajem o množství porcí (kusů) a datem, popřípadě hodinou použitelnosti. Studeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci za studena a uchovávaná v chladu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy; cukrářským výrobkem se rozumí výrobek jehož základem je zpravidla pekařský výrobek, který je dohotoven pomocí náplní, polev ozdob a kusového ovoce, jakož i výrobek cukrářského charakteru připravený z dehydratovaných směsí (například pěny, šlehaných krémy, korpusy, želé, poháry).

(3) Na obalech jednotlivých porcí zchlazených nebo zmrazených pokrmů, balených studených pokrmů a cukrářských výrobků uváděných do oběhu musí být vyznačena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jméno, popřípadě jména a příjmení, jde-li o fyzickou osobu; název pokrmu, údaj o jeho množství, datum použitelnosti nebo minimální trvanlivosti, údaj o teplotě skladování, a jde-li o zchlazené a zmrazené pokrmy, též údaj o způsobu ohřevu. Jde-li o teplé pokrmy v jednorcovém balení musí být spotřebitel vhodným způsobem informován o názvu pokrmu a době spotřeby.

<sup>1)</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin; Směrnice Rady 89/397/EHS ze dne 14. června, o úřední kontrole potravin.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002 kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, v platném znění.

Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 2073/2005 ze dne 29. dubna 2004 o mikrobiologických kritériích pro potraviny;

(4) Požádá-li spotřebitel při podávání pokrmů o jejich zabalení nebo dodání, musí být vhodným způsobem informován o tom, že pokrm je určen k přímé spotřebě bez skladování. Jde-li o nebalené cukrářské výrobky či studené pokrmy, musí podle jejich charakteru informace pro spotřebitele obsahovat údaj o době použitelnosti, popřípadě o skladovací teplotě.

(5) V provozovně vyrobené polotovary a rozpracované pokrmy musí být při skladování vhodným způsobem označeny datem výroby a spotřeby. Při expedici ke zpracování mimo provozovnu, ve které byly vyrobeny, se označují na obalu nebo dodacím listu obchodní firmou nebo názvem výrobce a jeho sídlem, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání, jméno, popřípadě jména a příjmení, jde-li o fyzickou osobu, a vždy se uvedou skladovací podmínky. Polotovarem se pro účely této vyhlášky rozumí kuchyňsky upravená potravina určená pouze k tepelnému zpracování; rozpracovaným pokrmem se rozumí kuchyňsky upravená potravina ve všech fázích přípravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě.

*V § 37 je doplněn další odstavec:*

(6) Na obalu zmrzlinové směsi vyrobené pro potřebu provozovny musí být uveden název výrobku, datum a přesný čas výroby. Je-li zmrzlinová směs rozvážena, musí být na obalu výrobku uvedena obchodní firma nebo název výrobce a jeho sídlo, jde-li o právnickou osobu, nebo místo podnikání a jméno, popřípadě jména a příjmení jde-li o fyzickou osobu; název výrobku, údaj o jeho množství, datum výroby, datum použitelnosti a údaj o skladovací teplotě.

### § 38 - Způsob stanovení kritických bodů a jejich evidence

- (1) Kritické body se stanoví v písemné nebo elektronické podobě.
- (2) Kritické body se evidují takto:
  - a) změny systému kritických bodů po dobu 1 roku,
  - b) monitorovací postupy v kritických bodech po dobu 14 dnů od data výroby pokrmu, nebo polotovaru (dále jen „produkt“),
  - c) překročení kritických limitů a nápravná opatření po dobu 14 dnů od data výroby produktu,
  - d) výsledky ověřování účinného fungování kritických bodů po dobu 1 roku.

V dalším textu původního znění vyhlášky v § 39 zůstává jen věta „Při odběru vzorků vyrobených pokrmů a jejich uchování se postupuje podle zásad upravených v příloze č. 5 k této vyhlášce.“ V této souvislosti upozorňujeme, že povinnost pravidelného odběru vzorků pokrmů není stanovena. V původním znění vyhlášky jsou § 40 až § 48 zrušeny; nově upravené **zásady provozní hygieny** zní:

### § 49

(1) Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady provozní hygieny:

b) udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místností pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,

c) skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo provoz výroby, přípravy, skladování a oběhu (dále jen „prostor manipulace“) potravin a produktů například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně),

d) nepřechovávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,

e) nepřipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,

f) odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,

g) pro úklid používání mycích, čistících a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,

h) nekouření v prostorách, manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,

i) skladování čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace odděleně v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,

j) nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny k úschově čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.“

**Zásady osobní hygieny** v § 50 vyhlášky nebyly změněny, ale pro přehlednost a praktické použití je uvádíme:

### § 50

Pro provozování stravovacích služeb, výrobu potravin a uvádění potravin do oběhu platí tyto zásady osobní hygieny:

- a) pečování o tělesnou čistotu a před započatím vlastní práce, při přechodu z nečisté práce na čistou (například úklid, hrubá příprava), po použití záchodu, po manipulaci s odpady a při každém znečištění si umýt ruce v teplé vodě s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku,
- b) nošení čistých osobních ochranných prostředků odpovídajícího charakteru činnosti, zejména pracovní oděv, pracovní obuv a pokrývku hlavy při výrobě potravin a pokrmů. Udržování pracovního oděvu v čistotě a jeho vyměňování podle potřeby v průběhu směny. Při pracovní činnosti vyžadující vysoký stupeň čistoty nebo při vyšším riziku kontaminace, používání jednorázových ochranných rukavic a ústní roušky,
- c) neopouštění provozovny v průběhu pracovní doby v pracovním oděvu a v pracovní obuvi,
- d) vyloučení jakéhokoliv nehygienického chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů);
- e) zajištění péče o ruce, nehty na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez lakování, na rukou nenosit ozdobné předměty a
- f) ukládání použitého pracovního oděvu, jakož i občanského oděvu na místo k tomu vyčleněné; ukládání pracovního oděvu a občanského oděvu odděleně.

### Přílohy vyhlášky, kromě přílohy č. 5 jsou zrušeny

Z prvního pohledu na platný text vyhlášky by se mohlo zdát jakoby pro poskytování stravovacích služeb již neplatily kromě definic, značení pokrmů, provozní a osobní hygieny žádné další požadavky; snad ještě něco málo o uchování dokumentů souvisejících s kritickými body. Většina našich čtenářek a čtenářů však ví, že tomu tak není. Vzhledem k nastalé situaci si připomeneme některé povinnosti, které má z hlediska hygienických požadavků poskytovatel stravovací služby. Autor článku je však povinen upozornit, že následující informace nemohou nahradit platné znění konkrétních obecně závazných předpisů a je na poskytovateli stravovací služby, aby měl tyto informace v úplné podobě k dispozici. Jak vyplývá z dalšího textu jde většinou o známé a většinou dodržované požadavky, ale nacházejí se v jiných předpisech než jsme byli zvyklí a mohou být jinak formulovány nebo pro nás nezvykle uspořádány. Tyto hygienické požadavky jsou v již uvedených nařízeních ES a platí pro

podniky celého potravinářského řetězce „od farmy po vidličku“ a musí být použitelné ve všech členských zemích ES. Se-stavení textu předpisu odpovídá i způsobu projednávání a schva-lování normativů v rámci Evropských společenství.

### Předpisy Evropských společenství

Základní dokumenty evropské potravinářské legislativy (zejména nařízení ES 178/2000 a 852/2004) dávají provozovatelům potravinářských podniků, včetně provozovatelů stravovacích zařízení velkou volnost v řešení vlastních provozů. Zároveň se však zvyšuje jejich odpovědnost za bezpečnost produkovaných potravin a podávaných pokrmů. Především musí splňovat minimální (bezpodmínečné) požadavky a budou muset však vždy prokázat, že provoz umožňuje realizaci požadavků HACCP nebo správné praxe. Analýza nebezpečí musí zjistit zda přijatá opatření pro celý proces výroby pokrmů jsou dostatečná, aby pokrmy uváděné do oběhu (vydávané strávníkům) byly bezpečné,

Pro činnost kontrolních orgánů státního zdravotního dozor (v ČR pracovišť krajských hygienických stanic) je závazné nařízení ES č. 882/2004. Provozovna každého poskytovatele stravovacích služeb bude v první řadě kontrolována zda plní minimální požadavky na provozovny stravovacích služeb včetně požadavků na systém HACCP respektive správné hygienické a výrobní praxe - nikoliv zda jen má nějakou dokumentaci.

**Minimální hygienické požadavky** stanovené v právních předpisech ES zahrnují

- **požadavky na infrastrukturu** – požaduje se vytvoření přiměřených pracovních prostor, jejich vybavení technologickým a dalším zařízením umožňujícím udržování podmínek pro hygienické provedení všech výrobních procesů za použití správné hygienické praxe. Do těchto požadavků patří i zabezpečení předepsané intenzity umělého osvětlení a přirozené a umělé větrání místností a prostor.
- **požadavky na suroviny** – dodávané a nakupované potraviny musí být zdravotně nezávadné, pocházet ze známých zdrojů a musí vykazovat jakostní vlastnosti pro příslušnou potravinu. Zvláštní jmenovitý požadavek je stanoven pro sledovatelnost - původ potravin; i ve školní jídelně musíme být připraveni prokázat dodacím listem, fakturou či jiným dokladem z kterého je zřejmé kdo potravinu dodal nebo kde a kdy jsme ji nakoupili,
- **požadavky na bezpečné zacházení s potravinami** – cílem těchto požadavků je zabránit nepříznivému ovlivnění potravin navzájem při jejich dopravě, uskladnění, přípravě a konečném zpracování potravin na pokrmy. Zahrnuje kvalifikovanou přejímku, včetně sensorického posouzení, u balených potravin kontrolu neporušenosti obalu a značení (DS – datum spotřeby, DMT – doba minimální trvanlivosti), oddělené uskladnění neslučitelných potravin, které se mohou navzájem nepříznivě ovlivnit (kontaminací, pachem). Do této rozsáhlé skupiny požadavků náleží i předběžná příprava potravin – hrubá příprava (např. mytí, čištění, odstraňování nepoživatelných částí, rozmrazování, vytloukání vajec). Potraviny a produkty musí být uchovávány podle nároků na teplotu prostředí,
- **bezpečné zacházení s potravinovým odpadem** - potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být včas odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění. Nádoby na shromažďování odpadu musí být vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci a vhodně označeny. Pro likvidaci kuchyňského odpadu je důležité zákonné ustanovení, že kuchyňské odpady patří mezi zakázané lát-

ky a produkty, které nesmí být použity k výživě zvířat.

- **bezpečné postupy regulace škůdců** – tím se rozumí, že u budovy a provozních místnosti jsou realizována preventivní opatření proti vnikání hmyzu, škodlivých hlodavců a ptactva do místností provozovny. Do těchto opatření například náleží také odstraňování zbytků potravin a čištění prostor, funkční sítě v oknech, doléhající vstupní dveře, nepoškozené okenní rámy a okenní křídla. Poskytovatel stravovací služby má i povinnost ochranné dezinfekce a deratizace. Toto ustanovení zahrnuje i zamezení vstupu domácích zvířat do provozovny,
- **sanitační opatření** - potravinářské provozy musí být čisté a dobře udržované, podrobnější povinnosti pro oblast provozní hygieny stanovuje § 49 vyhlášky, jehož text byl uveden výše,
- **zajištění kvality vody** – nařízení ES požaduje, aby bylo zajištěno dostatečné zásobování potravinářského podniku pitnou vodou a aby pára a led které přicházejí do styku s potravinou byl připraveny z pitné vody. *Pokud je provozovna zásobena vodou z vlastní studny, je provozovatel zároveň výrobcem vody a musí mít k dispozici výsledky předepsaných laboratorních vyšetření. Hygienické požadavky na zdravotní nezávadnost pitné vody řeší zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a vyhláška č. 252/2004 Sb.*
- **zachování chladicího řetězce** – tento požadavek je jednou ze základních podmínek bezpečnosti potravin a produktů jejichž kvalita a bezpečnost by mohla být porušena delším působením vyšší teploty než jsou teploty chladicírenské nebo mrazírenské. Dbáme o zachovávání chladicího řetězce od příjmu a uskladnění potravin až po finální úpravu teplých pokrmů a podávání studených pokrmů,
- **zdravotního stavu zaměstnanců** – „žádná osoba, která trpí chorobou, nebo je přenašečem choroby, která může být přenášena potravinami, nebo je postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoli možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Takto postižená osoba, která je zaměstnaná v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky a, je-li to možné, jejich příčinu provozovateli potravinářského podniku“. *Kromě těchto povinností uložených Nařízením ES č. 852/2004 zůstávají v platnosti ustanovení české legislativy, které požadují, aby každá osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné měla zdravotní průkaz a stanovují okolnosti kdy má povinnost dostavit se k lékaři a informovat jej o povaze své činnosti (§ 19a § 20 zákona č. 258/2000 Sb.),*
- **dodržování osobní hygieny** – včetně vytvoření předpokladů pro její dodržování, *jmenovité povinnosti fyzických osob byly již uvedeny výše,*
- **zajištění proškolení zaměstnanců** – text nařízení ES požaduje, aby nad osobami manipulujícími s potravinami byl prováděn dohled a aby tyto osoby byly poučeny nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti a v používání zásad HACCP; předpokládá se dodržení požadavků vnitrostátních právních předpisů týkajících se školicích programů pro osoby pracující v určitých potravinářských odvětvích. *Většinu pracovních úkonů může nepříznivě ovlivnit nesprávné jednání pracovníků stravovacího zařízení, které může ohrozit bezpečnost potravin a pokrmů. Takové jednání pokud není nedbalostí může být způsobeno i z neznalosti. Práce při přípravě stravy bývá často podceňována a prováděna zlozvyky nejen zaměstnanců s nízkou kvalifikací, ale jinak*



odborně zdatnými a zkušenými pracovníky. Proto pracovník odpovědný za provozovnu má povinnost prokazatelně poučit nastupujícího pracovníka a zajistit opakované a diferencované proškolení ostatních pracovníků podle jejich pracovního zařazení. Předpokládá se postupné získávání znalostí zaměřených na zdravotní stav a osobní hygienu zaměstnanců, požadavky na provozní hygienu zejména na čištění dezinfekci, používání správných technologických postupů při přípravě stravy a na základní poznatky o nákazách a otravách alimentárního původu. Kromě těchto poučení musí být zaměstnanec informován i o své úloze v postupech založených na kritických bodech.

#### **Jak je to s některými hygienickými požadavky které z vyhlášky „zmizely“ ?**

Například

- teplota, které má být dosaženo při tepelné úpravě v jádře pokrmu – min. 75 °C po dobu 5 minut,
- nejvyšší teplota tukové lázně při smažení má být nejvýše 180 °C,
- časové omezení možnosti výdeje teplých pokrmů určených k přímé spotřebě (uvádění do oběhu) - do 4 hodin od jejich dokončení,
- teplota při rozmrazování zmrazených potravin zejména kuřecího masa – nejvýše +4 °C,
- teplota při které mají být uchovávány a uváděny do oběhu studené pokrmy a cukrářské výrobky nesmí překročit +8 °C.

Podle platného znění § 25 vyhlášky dobu do které mají být pokrmy vydány určuje výrobce v rámci postupů založených na kritických bodech. Výrobce pokrmů musí postupovat podle zásad správné hygienické a výrobní praxe, při které musí vzít v úvahu řadu faktorů, které jsou zakotveny v systému kritických bodů podle kterého se řídí. Jestliže se vyrábí pokrmy určené pro stravování ve školní jídelně, jde o děti, tedy o citlivou skupinu spotřebitelů což je nezbytné respektovat. V celém v celém procesu výroby pokrmu, případně přepravě a jeho výdeji se musí použít všechna opatření

zabezpečující maximální bezpečnost pokrmu. Pokud školní jídelna používá postupy odpovídající správné praxi, které tuto podmínku zaručují, včetně podmínek stanovených pro tepelnou úpravu, bude se jimi řídit i nadále.

Některá omezení, která ukládala do konce roku 2006 platné znění vyhlášky poskytovatelům stravovacích služeb nebylo často možné striktně dodržovat. Například ve ŠJ pomazánky, pudinky, saláty, kompoty se měly podávat vychlazené na teplotu min 8 °C a tuto podmínku nebylo z praktických důvodů vždy možno splnit. V takových případech musí být na základě analýzy nebezpečí – posouzení vstupních surovin, technologického postupu a úrovně používání správné praxe učiněna taková opatření, která v konkrétních podmínkách školní jídelny zabezpečí plnou bezpečnost pokrmu. Tato opatření v případě potřeby musí u konkrétních typů pokrmů poskytovatel stravovací služby kvalifikovaně zdůvodnit, případně být písemně zaznamenány v dokumentaci HACCP. Nestací pouze argument, že to již nově platné znění vyhlášky neukládá. I tyto typy pokrmů by měly být přiměřenou dobu do jejich výdeje uchovávány v chladu.

Z uvedených příkladů vyplývá, že základním kritériem je kromě požadavků jmenovitě stanovených evropskými a národními předpisy, dodržování zásad správné praxe a řízení poskytované stravovací služby způsobem založených na kritických bodech nebo přímo za použití kritických bodů.

Výklad vyhlášky může podat jen ústřední úřad, který vyhlášku vydal, proto uvedená vysvětlení jsou názorem autora, který vychází z podkladů, které mají čtenáři většinou k dispozici. Například z obou dílů příručky Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách, o kterých jsme informovali v roce 2006 čísle 5 a 6 Zpravodaje školního stravování.

Pro úplnost je třeba upozornit ještě na okolnost, že pro plnou adaptaci národních předpisů podle znění nařízení ES schází ještě úprava například § 23 a § 24 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví. Tuto úpravu však lze očekávat až ji na návrh ministra zdravotnictví schválí Parlament ČR.

## **VAŠE DOTAZY, VAŠE NÁMĚTY**

Vážené kolegyně, vážení kolegové,

připravujeme Konferenci Školní stravování 2007, která proběhne ve dnech 15. – 17. 5. a 22. – 24. 5. 2007 v Pardubicích. Pokud máte nějaká přání nebo námět, co či jaké téma by na konferenci mělo zaznít, sdělte nám je. Pro zjednodušení jsme připravili něco jako formulář, který vyplňte, odstříhnete a zašlete na adresu Společnosti pro výživu, Slezská 32, 120 00 Praha 2. Můžete použít samozřejmě také fax - tel. 271732669, nebo e - mail: vyziva.SPV@volny.cz. Přivítáme každý Váš námět a dotaz, který přispěje k otevření či vyjasnění otázek a problémů současného provozu školních jídel. Neváhejte a **zašlete dotazy a náměty co nejdříve**, abychom mohli zajistit kvalifikované referenty a odpovědi na to, co Vás pálí. Nezapomeňte, že počátkem roku je příprava konference již v plném proudu!

Dotazy a náměty nemusí být směřovány pouze ke konferenci, mohou se týkat i obsahu Zpravodaje nebo kurzů či seminářů, které každoročně probíhají nebo podobné, které byste chtěli absolvovat.

Zde můžete oddělit

Námět, dotaz, připomínka:

- a) ke konferenci .....
- b) ke Zpravodaji .....
- c) ke kurzům, seminářům .....
- d) volný námět .....

Zasílá: \*)

Jméno:

Pracoviště:

Adresa:

Telefon:

Fax:

E-mail:

\*) Nechcete-li, nemusíte uvést

# Doporučená pestrost pokrmů a spotřební koš

MUDr. Marta Pryszezová, dlouholetá pracovnice KHS Ostrava, konkrétně oddělení hygieny dětí a mladistvých poskytla redakci Zpravodaje pro Školní stravování návod a formulář ke sledování pestrosti jídelníčku. Pomůže Vám při jeho sestavování a pokud dodržíte alespoň z 80 % uvedenou frekvenci pokrmů máte vyladěno s plněním požadavků spotřebního koše.

Srovnání doporučené pestrosti /frekvence podávaných pokrmů ve ŠJ v měsíci: ....., dle dopor. MZ ČR/2005:

POLÉVKY:	Doporučení	Skutečnost:	PŘÍLOHY	Doporučení	Skutečnost:
zeleninová	preferovat		brambory	5x	
luštěninová	3x		bramborová kaše	2x	
drožďová	1x		těstoviny	3x	
vývary	umírněně		rýže	4x	
			houskové knedlíky	2x	
			brambor. knedlíky	1x	
			luštěniny	min. 1x	
<b>HLAVNÍ JÍDLA:</b>					
drůbež	3x		<b>ZELEINOVÉ</b>	denně,	
ryby	2x		<b>SALÁTY</b>	preferovat	
vepřové	4x		nebo <b>OVOCE</b>	sezónní ovoce	
hovézí, jiné	5x			a zeleninu	
bezmasé zeleninové (vč. luštěnin)	4x				
sladký pokrm	2x		<b>MOUČNÍKY</b>	mléčné výr.	
			s podílem celozrnné mouky, knackebroaty		
<b>PŘESNÍDÁVKY:</b>					
med, džem	1x		<b>ODPOLEDNÍ SVACINY:</b>		
sladké pečivo	1x		ovoc./zelenin. salát	4x	
kaše neb mléč.výr	2x		domácí pečivo	3x	
pomazánky: rybí	3x		jogurt, tvaroh, puding	3x	
drůbeží	1x		celozrnné výr.	9x	
tvarohová	1x		sýrová, tvarohová		
sýrová nebo sýr	4x		pomazánka	2x	
drožďová	1x		<b>Poznámka:</b>		
zeleninová	2x				
šunka	1x				
dle možností jiné	2x				

SPOTŘEBNÍ KOŠ – optimální plnění 100 % s příslušnou tolerancí; (vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování)

komodita:	MASO	RYBY	MLÉKO	ML.VÝR.	TUKY	CUKRY	ZELEININA	OVOCE	BRAMBORY	LUŠTĚNINY
doporuč.:	+ - 25 %	+ - 25 %	+ - 25 %	+ - 25 %	max.100%	max. 100 %	nad 100 %	nad 100 %	+ - 25 %	nad 100 %
měsíc:										

## Osobní zprávy

### Blahopřání paní Heleně Berkové

Zdá se to být jen pár týdnů, co jsme posílali do Brna gratulaci paní Heleně Berkové ke krásnému kulatému jubileu. Ač se tomu nechce věřit, od té doby uběhlo pět let a je nám radostnou poctou připomenout opět jubileum, tentokrát půl-kulaté.

Skutečně uběhlo pět let, pět let naplněných pilnou prací. Ač by naše milá kolegyně Lenka, mimo jiné dlouholetá členka Společnosti pro výživu, mohla složit ruce v klín a užívat si radosti v kruhu rodiny a nejbližších přátel či těšit se ze zahrádky, je stále aktivní a na špici svého oboru. Pracovala řadu let jako asistentka hygienické služby v oblasti stravovacích zařízení. I po odchodu ze zaměstnání v HS města Brna nepřestala sledovat vývoj v oboru, zejména novou „hygienickou“ legislativu a sbírat další zkušenosti. Jako původem

dietní sestra stále se zajímá o novinky ve výživě, potravinářství a technologii, které aktivně využívá. Ptáte se kde? Především při výuce v kurzech pro pracovníky školního stravování. Mohli jste se také setkat s příspěvkem paní Lenky v časopise Výživa a potraviny, nebo ještě spíše ve Zpravodaji školního stravování. Zejména u frekventantů rekvalifikačních kurzů a pro vedoucí školních jídelen jsou její zasvěcené přednášky velice ceněny – dovede výborně spojit teorii s praxí, využít všech profesních znalostí a zkušeností a navíc posluchače strhnout brilantním přednesem.

Paní Lence posíláme do Brna upřímnou gratulaci s přáním mnoha dalších let, spokojeně strávených nejen mezi svými blízkými a milými, ale také s přáteli a spolupracovníky. A hlavně - těšíme se na další spolupráci se Společností pro výživu.

*Za přátele, kolegyně,  
kolegyně srdečně Eva Šulcová.*