

Zpravodaj pro č. 6

školní stravování

listopad a prosinec 2008

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, Bc. Jitka Koutová, MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Anna Packová, J. Plzák, Bc. Alena Strosserová, MUDr. Petr Tláškal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc.



OBSAH

Školní mléko	81	Pracovní setkání krajských metodiček	
Nejlepší školní jídelna ve městě Brně	82	v Hradci Králové - září 2008	89
Soutěž o nejlepší jídelnu v Brně 2008	83	Ekonomika v zařízeních školního stravování (1. část)	91
Jak čelit „žloutence“?	85	Ochucování pokrmů nejen kořením	94
Kontrola odborových orgánů v BOZP	86	Voňavá orchidej a Vánoce	96

Školní mléko

Podávání mléka dětem ve školách má mnohem delší historii, než uváděla v poslední době média.

Začalo v r. 1965, na základě usnesení tehdejší vlády, kterým uložila Ministerstvu školství zajistit podávání mléka ve školách. V té době neexistovalo mléko v jednoporcovém balení, ani širší sortiment výrobků. Jediná možnost byla zajistit dodávky v 25 litrových konvích. Mléko se muselo svářet, nalít do hrnků a nějak šikovně dopravit k dětem nebo děti k mléku, pak hrnky umýt a připravit k použití při obědě. Kdo to udělá? Samozřejmě pracovníci školních jídelen. Za co? Za pocit dobře vykonané práce. Vždyť – co to je, nalít hrnek mléka. Ale je-li těch hrnků několik stovek? Někdo také musel dodávky zajistit, evidovat, vybrat peníze od dětí a vést o nich přehled. Navíc – děti svařené mléko houfně odmítaly.

Pak přišla doba čtvrtlitrových skleniček. Někdo je musel objednat, převzít, vést evidenci. V zimě mléko zmrzlo, v létě někdy zkyslo Někdo musel prázdné lahvičky posbírat, vymýt, odevzdat dodavateli. Kdo? Zase naše obětavé pracovnice.

Vytrvalým jednáním s Ministerstvem financí se podařilo získat prostředky na odměňování toho, kdo se o podávání mléka staral. Celých 10 haléřů za jednu porci, 10 korun za 100 porcí.

Pak přišla doba mléka baleného do plastových sáčků. V zimě mrzlo, v létě kyslo, někdo musel uklidit prázdné sáčky a vést evidenci s tím spojenou. Problém hygienický: brčka, kterými děti mléko pily. Nádobky, které zajišťovaly, že se nedopitý sáček nezhroutí a nevylije. Ovšem, jak báječně se dělaly mléčné gejzíry a bitvy s plnými pytlíky!

Ale od historie k současnosti: V devadesátých letech existovalo podávání mléka jen v těch školách, které tuto tradici zachovaly. V r. 1999 rozhodla vláda podpořit dotací ze státních a později unijních prostředků opětné zajištění prodeje mléka ve školách. Za nesrovnatelně lepších podmínek: automatový prodej pomocí platebních karet, což děti akceptují s nadšením. Nabídka několika chuťových variant, prodloužená trvanlivost. Snaha mlékáren o zajištění plynulých dodávek. To vše po 40 letech trápení.

Mléko ve školách je jedinečná šance vypěstovat u dětí návyk na konzumaci mléčných výrobků, velice důležitý jak pro současný vývoj jejich kostry a zubů, ale i pro uchování jejich kvality do vysokého věku. Ale proč nezrušit něco konečně fungujícího? Omezením dotace stoupla cena mléčných výrobků ve školách. Budou si moci mléko koupit všechny děti a jak často? V situaci, kdy dochází ke zvyšování cen základních životních potřeb, 60 % občanů sotva dosáhne na průměrnou mzdu, příjem 10 % obyvatel se pohybuje kolem 10 tisíc hrubého?

Když premiérka vlády Velké Británie zrušila dotované podávání mléka britským školákům, vysloužila si přezdívku Margaret Thatcher – milk snatcher (mlékočňapka). Najdeme podobný veršík pro ministra Gandaloviče, na jehož návrh se mléko dětem ve školách zdražilo?

EŠ

81

Nejlepší školní jídelna ve městě Brně

(První soutěž v historii školního stravování)

Anna Packová,

odborný referent pro školní stravování, Magistrát města Brna

Vážené a milé kolegyně a kolegové,

byla jsem požádána, abych Vám přiblížila, jak vznikl nápad tuto soutěž uspořádat a co vše s tím souviselo. Ráda se s Vámi podělím o své zkušenosti a třeba Vás tím inspiroji, abyste se sami podíleli na podobné akci ve Vašem kraji.

Myšlenka se mi zrodila v hlavě v okamžiku, kdy jsem se zúčastnila semináře pro kuchařky školních jídelen v Brně a viděla zájem našich pracovníků o nové trendy ve stravování. Tady jsem také listovala časopisem *Minutka*, kde byla zrovna reportáž ze soutěže o kuchaře roku a Gastro Junior. V tu chvíli mě napadlo, že bychom něco podobného měli uspořádat i pro věčně zatracované školní jídelny. Mohli bychom tím veřejnosti konečně ukázat, že u nás je už dávno všechno jinak. Protože nemám v oblasti pořádání takovýchto soutěží žádné zkušenosti, obrátila jsem se s prosbou o radu a pomoc na pana ing. Hladíka, člena Asociace kuchařů a cukrářů ČR, který se podílí na pořádání podobných akcí. Setkala jsem se s ohromným nadšením a významnou podporou z jeho strany.

Původně se začalo přemýšlet o tom, že by se měla takováto soutěž udělat celostátní. Avšak vzhledem k tomu, že jsme v této „disciplíně“ neměli ještě žádné zkušenosti, omezili jsme se tedy pro začátek pouze na duel Brno versus Praha. Zainteresovali jsme do naší vize paní Bc. Strosserovou a paní ing. Šulcovou, která posléze požádala prezidium Společnosti pro výživu o záštitu nad touto akcí. Bylo jí vyhověno a nám se zdálo, že máme vyhráno a teď už „jenom“ sehnat soutěžní týmy a jde se na věc. A tady se objevila první překážka. Zájem o soutěž, ovlivněný pravděpodobně trochu i nedůvěrou k takové novince, nebyl téměř žádný. Tři týmy z Prahy a tři z Brna, tedy nic moc. V této fázi mě na chvíli opustil optimismus, ale nerada se vzdávám a také podpora kolegů z přípravného týmu mě motivovala k hledání alternativního řešení. Padlo tedy rozhodnutí, že uděláme první a zkušební kolo pouze v Brně a uvidíme, jak to dopadne. Na poradě vedoucích brněnských školních jídelen jsem se snažila působením na city vylíčit „svým děvčatům“, o co všechno přijdou, když se soutěže nezúčastní a jak mohou celé republiky ukázat, jak jsme v Brně stateční a akční.

Nevím, zda právě můj (zajisté velmi sugestivní ☺), projev či touha děvčat mít pokoj od mých nápadů způsobilo, že se přece jen nakonec přihlásilo 10 týmů. A organizace soutěže mohla vypuknout. V první fázi začalo horečné shánění sponzorů, protože bez jejich finanční podpory by to nešlo. Vzhledem k mé předchozí zkušenosti s vydáním kuchařských knih *Ať nám chutná ve škole* a *Ve škole nám chutná*, jsem se obrátila na naše partnery a musím říci, že neklamali. Moc nám pomohli a já jim tímto ještě jednou děkuji. Organizační složku soutěže jako například tabulky na hodnocení soutěžících, rozdělení týmů do skupin a hlavně samotnou realizaci přípravy pokrmů v kuchyni vymýšlel pan Hladík. Bylo potřeba najít takovou školní jídelnu, kde bude dostatek prostoru a technologického vybavení, aby se zde mohly pohybovat naráz nejméně tři týmy a měly rovnocenné podmínky. Toto zázemí nám poskytl kolektiv pracovníků

v čele s ředitelkou Bc. Růženu Žižlavskou ze Školní jídelny Novolíšeňská 10 v Brně.

Na tomto místě bych se ráda zmínila o veliké podpoře a pomoci Magistrátu města Brna. Patronace nad touto akcí se ujal I. náměstek primátora města Brna MUDr. Daniel Rychnovský a umožnil mi tak nejen celou akci připravit, ale i nakoupit krásné poháry a medaile pro vítěze, pamětní plakety a diplomy pro všechny soutěžní týmy, což dalo celé soutěži velice slavnostní ráz.

Nyní bylo potřeba stanovit pravidla soutěže:

- z každé školní jídelny se zúčastní dvoučlenný tým podporovaný vedoucí
- připravovat bude 10 porcí nejoblíbenějšího jídla strávnicků jejich školy, a to za cenu 35,- Kč za oběd, tj. polévku, hlavní pokrm a salát, případně dezert (tato částka byla zvolena s ohledem na to, že tak malý počet porcí by nešlo uvařit za běžný normativ podle vyhlášky o školním stravování a museli jsme proto udělat kompromis)
- každá školní jídelna nanormuje a připraví rozpočet (všichni se bez problémů se do této částky vešli - většina ji ani celou nevyčerpal).

Soutěže se nakonec zúčastnilo 9 týmů, které byly rozděleny do tří skupin, nastupujících podle přesného časového harmonogramu k přípravě pokrmů. Vařit se začalo brzy ráno, každá dvojice měla na přípravu menu dvě a půl hodiny. Patnáctičlenné porotě, která byla sestavena ze zástupců Magistrátu města Brna, Společnosti pro výživu, Ministerstva školství ČR, paní doktorky z KHS, novinářů, kuchařů a dvou školaček, byla jídla předkládána k degustaci a hodnocení.

V kuchyni panoval celý den čilý ruch. Počáteční nervozita účastníků byla v průběhu dne nahrazena vysoce profesionálním přístupem ke splnění úkolu a reprezentací svoji školní jídelny. V průběhu dopoledne procházelo soutěžními prostory neuvěřitelné množství novinářů, redaktorů televizních i rozhlasových stanic, kteří jevíli zájem o dění a uskutečnili mnoho rozhovorů se soutěžícími kuchařkami i ostatními účastníky – členy poroty i organizátory.

Během dne zástupci sponzorských firem v jídelně nabízeli občerstvení a se zájmem sledovali toto nezvyklé klání. Na slavnostní vyhlášení, které se konalo odpoledne, byly pozvány nejen kolektivy soutěžících jídelen, ale i ředitelé škol a mnoho dalších hostů. Vytvořila se zde báječná a neformální atmosféra. Ceny předal I. náměstek primátora města Brna MUDr. Daniel Rychnovský spolu se sponzory, kteří všechny soutěžní týmy navíc obdarovali spoustou hezkých dáreků. Vzhledem k tomu, že soutěž byla velice vyrovnaná, byla jmenovitě vyhlášena pouze první tři družstva a všechna ostatní se umístila na 4. místě.

Doufám, že se nám podařilo upoutat veřejnost a ukázat se z té lepší stránky, než je ta, která je neustále médií předkládána. Rovněž také doufám, že jsme možná položili základy budoucí celonárodní soutěži. Alespoň my v Brně bychom chtěli z této akce udělat tradici a pořádat ji pravidelně.

Soutěž o nejlepší jídelnu v Brně 2008

Bc. Alena Strosserová, SPV Praha

Jak to všechno začalo a jak to v Brně probíhalo?

Na začátku byly dvě nezávislé identické myšlenky jak popularizovat školní stravování. Na jejich propojení zapracovala náhoda.

První se zrodila v Brně v hlavě Aničky Packové a druhá v Praze Aleně Strosserové.

Náhoda, která je spojila, byl Ing. Zdeněk Hladík, který pořádal prezentační akci v obou městech... a slovo dalo slovo a nápad o soutěži byl na světě.

Od první společné myšlenky byla ještě dlouhá cesta k realizaci:

Plány se rodily, měnily, předělávaly a čas rychle ubíhal.

Přemýšlelo se nad realizací, velikostí týmů, tématem soutěže, sestavováním komise.

Také nastaly praktické starosti, jak celou soutěž zabezpečit po stránce finanční.

První myšlenkou byla celorepubliková soutěž o nejlepší školní jídelnu v Čechách a na Moravě.

Anička Packová představila plán soutěže na konferenci školních jídelen v Pardubicích.

Bohužel ohlas byl tak vlažný, že se ochotně přihlásily zhruba jen tři jídelny.

Pak jsme rozsah soutěže zúžily na přátelský soubor mezi Prahou a Brnem.

V Praze jsem oslovila všechny městské části i pražský magistrát.

Výsledek byl více než žalostný, z celého hlavního města sebraly odvahu k soutěžení jen čtyři školní jídelny.

To bylo pro organizování soutěže hodně málo, tak došlo k dalšímu zeštíhlení plánu.

Konečná forma soutěže se objevila, když se Anička Packové podařilo přesvědčit 10 školních jídelen v Brně, aby se soutěže zúčastnily.

Tak padlo rozhodnutí, že se z původně zamýšlené celorepublikové soutěže stala soutěž brněnská.

Pak nastaly praktické starosti, jak celou soutěž zabezpečit po stránce finanční.

S touthle prakticky nejtěžší a nejdůležitější podmínkou realizace celé soutěže se Anička Packová vyrovnala obdivuhodným způsobem.

Sehnala dostatečný počet sponzorů z řad firem, ale svým šarmem a zápalem získala pro soutěž i podporu celého brněnského magistrátu.

A mohlo se začít s konkrétními plány soutěže.

Na několika schůzkách v Praze byly překontrolovány přihlášené recepty, stanoven plán vaření, vymyšleny diplomy, poháry, ceny, sestavena komise a stanoven systém hodnocení.

Vypadá to na první pohled jednoduše, ale za všemi těmito úkoly se skrývají hodiny práce Aničky Packové i Ing. Hladíka.

Také vedoucí školní jídelny Novolišenská paní Žižlavská odvedla veliký kus práce při přípravě i realizaci celé soutěže.

		Soutěžní pořadí
Kounicova 30	Polévka gulášová Křehké kuře Brambory s máslem a petrželkou Okurkový salát	1
Novolišenská 10	Polévka jáhlová se zeleninou Rybí špíz s paprikou, angl. slaninou a cib. Vař. brambory s máslem a pažit., obloha Ovocný jogurt s müsli	2
Herčíkova 19	Polévka s játrovou rýží Vepřové maso na paprice Těstoviny Šlehaný tvaroh	3
Masarova 11	Polévka kmínová s kapáním Rajčata plněná masovou směsí Vařené brambory, letní salát Jogurtový ovocný koláč	
Milénova 14	Polévka rumfordská Kuřecí prsíčka ala báseň Bramborová kaše Letní salát	5
nám. Svornosti 7	Polévka brokolicový krém se sýrem Filé Pangasius na kanadský způsob Bramborová kaše, obloha Mřížkový koláč s jablky	6
Chalabalova 2	Polévka slovenská zelná Kuřecí řízek v brokolicovém těstíčku Brambory, zel. obl., kukuřič. salát s rajčaty Tvarohový dezert s čokoládovou polevou	7
Tuháčkova 25	Polévka zeleninová Kuřecí závitky se šunkou a sýrem Bramborová kaše, obloha Pudink s ovocem	8
Nádvorní 1	Polévka zeleninová s bramborem Bakoňská kotleta Dušená rýže, domácí salát z červené řepy Piškotová roláda s marmeládou	9

Nastal den D – 26. 8. 2008.

V brněnské školní jídelně se sešlo 9 tříčlenných soutěžících družstev a 15 členů poroty.

V 6 hodin ráno začala vařit první tři družstva a po 2,5 hodinových intervalech se vystřídal všech 9 družstev.

Poslední degustace proběhla po 15té hodině.

Vypadá to, že porotci byli v přesile, ale široká porota měla své opodstatnění.



Hlavním cílem a smyslem této soutěže byla především pozitivní propagace školního stravování.

Proto byli do komise pozváni zástupci tisku, MŠMT, ČŠI, hygieny, brněnského magistrátu, Společnosti pro výživu a Asociace kuchařů a hlavně dvě asi dvanáctiletá děvčata.

Co se hodnotilo?

Hodnotila se především chuť jednotlivých částí menu a pak celkový dojem z pokrmu.

Důležitým kritériem byla oblíbenost pokrmu u dětských strávníků ve školní jídelně.

Všechny soutěžící týmy potvrdily, že se opravdu soutěžní jídla běžně vyskytují na jídelním lístku školní jídelny a patří mezi oblíbené mezi dětmi.

Kdo zvítězil?

Masarova 11

*Polévka kmínová s kapáním
Rajčata plněná masovou směsí
Vařené brambory, letní salát
Jogurtový ovocný salát*



Kdo byl druhý?

Novolíšenská

*Polévka jáhlová se zeleninou
Rybí špíz s anglic. slaninou,
paprikou a cibulí
Vařené brambory s máslem,
pažitkou a zelenin.oblohou
Ovocný jogurt s müsli*



Kdo byl třetí?

Chalabalova 2

*Polévka slovenská zelná
Kuřecí řízek v brokolicovém
těstíčku
Brambory, zel. obloha, kukuřičný
salát s rajčaty
Tvarohový dezert s čokoládovou
polevou*



Jaký byl přínos prvního kola?

Velkým úspěchem bylo, že se celá soutěž povedla podle plánu.

Přítomnost médií (MF Dnes, ČT 1) udělala školním jídelnám výbornou reklamu, umocněnou výborným načasováním na začátek školního roku.

Prostor, který dostala diskuse o školních jídelnách v regionálním i celorepublikovém zpravodajství je zatím v našich krajích ojedinělý.

Pozitivní články o soutěži a školních jídelnách pomáhají vylepšit mediální obraz školního stravování v očích veřejnosti.

Jaká je představa o pokračování?

Bylo by úžasné a pro školní jídelny velmi prospěšné, kdyby se ze světové premiéry soutěže o nejlepší školní kuchyni stala tradice. A to s celorepublikovou účastí.

Jednotlivé kraje by zorganizovaly krajská kola a vítězové by se mezi sebou utkali v Praze nebo Brně.

Co je potřeba udělat proto, aby se soutěž mohla rozjet v celorepublikovém měřítku?

Nejprve se musí vypracovat pravidla podmínek soutěže, aby se dala pružně aplikovat ve všech krajských kolech.

Rozdělit soutěžní družstva do kategorií podle věku strávníků, aby jednotliví soutěžící nebyli diskriminováni.

Předběžně je navržena i ta varianta, že krajská kola mohou eventuálně proběhnout korespondenčně a komise z písemných nabídek vybere vítěze postupující do celorepublikového kola. Tato varianta má tu výhodu, že je velmi jednoduchá a levná, ale na druhou stranu má mnoho úskalí a při její aplikaci budou účastníci ochuzeni o celou atmosféru soutěžení.

Krajská kola mohou proběhnout v různých, na sobě nezávislých termínech, musí se pouze kraje mezi sebou domluvit na časovém plánu, aby se jednotlivých krajských kol mohli zúčastnit i členové celorepublikové komise, což by zvýšilo objektivnost hodnocení.

Pro úspěšnou organizaci a průběh soutěže jsou dvě důležité věci – finanční zajištění soutěže a podpora krajských úřadů.

Zajištění finančních prostředků na materiální zajištění soutěže a odměny vítězným družstvům lze zajistit dvěma způsoby – sponzorskými dary a finanční podporou od pořádatelského úřadu. Shánění financí je namáhavá a časově náročná činnost. Proto je třeba se sháněním finančních prostředků začít co nejdříve.

Pro organizaci soutěže je velmi důležitá podpora představitelů krajských úřadů, zejména vedoucích pracovníků a zastupitelů pro oblast školství. V prvním kole v Brně se ukázalo, jak velký má význam, když tito pracovníci a zastupitelé mají zájem o soutěž a podporují ji. Organizace soutěže si vyžaduje velké pracovní nasazení od všech zúčastněných, a to vyžaduje podporu od jejich zaměstnavatelů. Propagace soutěže a s ní i školního stravování je pole působnosti pro komunální politiku. Školní stravování představuje zdravou výživu a zdravá výživa je zárukou pro zdravý vývoj dětí, budoucích voličů. Proto účast komunálních politiků na organizaci soutěže má velký význam.

Organizátorem krajských kol by měla být krajská metodická pro školní stravování, protože ta je tím nejpovolnějším člověkem pro tuto soutěž.

Po zvládnutí všech úskalí, která čekají na organizátory soutěže a soutěžící, vyjde z každého kraje vítězné družstvo, které se zúčastní celorepublikového kola. To je předběžně plánované na podzimní prázdniny (konec října) 2009.

To je ve stručnosti všechno, co se v příštích měsících musí zařídit, aby proběhla celorepubliková soutěž o nejlepší školní jídelnu.

A to nejdůležitější ze všeho je, aby školní jídelny projevíly o soutěž patřičný zájem a dostatek odvahy se soutěže zúčastnit.

Jak čelit „žloutence“?

MUDr. Jan Ševčík, MUDr. Eva Poláčková

Naše strážníky ve školních jídelnách před žloutenkou spolehlivě ochrání správně vypracovaný a důsledně používaný systém HACCP. Jak se ale ochráníme před onemocněním my sami?

Žloutenka typu A je velmi nebezpečné onemocnění. Správně bychom neměli říkat „žloutenka“, jako spíše virový zánět jater – proto jsem v úvodu použil slovo „žloutenka“ v uvozovkách, člověk totiž při tomto přenosném onemocnění často ani zežloutnout nemusí a přitom je prokazatelně nemocný. Svým onemocněním může ohrožovat okolí, zejména je-li to člověk pracující s potravinami.

Samo onemocnění spočívá v rozsáhlém zánětlivém postižení jaterní tkáně člověka. V těle jedince napadeného virem tohoto onemocnění se tyto viry relativně dlouho pomnožují (několik týdnů) a 8 – 10 dnů před objevením se prvních příznaků onemocnění se z těla napadeného jedince masivně vylučují, především močí a stolicí.

Toto desetidenní období je z epidemiologického hlediska nejnebezpečnější. Nebezpečné je však také pro napadeného člověka, který si v této době ještě není vědom svého onemocnění a tak každé dietní pochybení, např. konzumace alkoholu nebo tuku, ale i zvýšená tělesná námaha, mohou být vážnou komplikací, protože nutně zhoršují průběh onemocnění.

Tato fáze onemocnění nazývaná „**inkubace**“ může trvat různě dlouhou dobu, literatura uvádí 30 – 50 dnů. Samo onemocnění se začne projevovat nenápadnými příznaky až v posledním týdnu tohoto období – mohou se objevit mírně zvýšená tělesná teplota, někdy i řidší stolice, ale především zvýšená únava a nevolnost. Pokud jde o známé žloutnutí, to se může projevit především na očním bělmu, ale ne u každého nemocného. Žloutnutí se může objevit i na kůži. Velmi často se napřed objevuje tmavá moč, někdy se popisuje její zbarvení jako barva černého piva.

Tolik o samotném onemocnění. - Lze se mu bránit?

Způsobů ochrany je několik:

1. V současné době je možná velmi účinná ochrana – očkování speciálními očkovacími látkami. Je jich několik od různých výrobců. Nejčastěji jsou používány dvě, HAVRIX 1440 a AVAXIM. Obě jsou stejně účinné. Zhruba za 3-4 týdny po aplikaci první dávky je organismus očkováného chráněn před možným onemocněním. Po přeočkování druhou dávkou, zhruba po 6 měsících, je člověk chráněn nejméně po dobu 20 let, ale možná i déle. Ochrana očkováním je nejen nejúčinnější ochranou v době epidemie, ale je také ekonomicky velmi efektivní prevencí z hlediska provozovatele společného stravování. Navíc většina zdravotních pojišťoven má ve svých preventivních programech a tzv. balíčcích toto očkování zahrnuté. Svým pojištěncům na něj dokáže významně přispět po předložení dokladu o zaplacení a dokladu o očkování tedy

záznamu v očkovacím průkazu (nebojte se, nemusíte hledat zrovna ten svůj z dětských let, výrobci dodávají k očkovacím látkám malé kartičky, které tomuto účelu dobře poslouží).

2. Zvýšený zdravotnický dozor v ohroženém kolektivu

– je nutností v každém kolektivu, který ještě není chráněn očkováním. Do systému zvýšeného zdravotnického dozoru musí být bezpodmínečně zařazeni všichni zaměstnanci stravovacího zařízení. Tento dozor spočívá v opakovaných lékařských prohlídkách v inkubační době, tedy v 50 následujících dnech po posledním kontaktu s nemocným. Jeho cílem je včas objevit případná nová onemocnění a tím zabránit dalšímu šíření choroby. Dále je třeba pečlivěji sledovat svůj vlastní zdravotní stav a v případě objevení se potíží popsaných výše okamžitě mimo plán kontrol navštívit svého ošetřujícího lékaře a nechat se jím vyšetřit.

3. Zvýšená bdělost a kázeň v otázkách dodržování osobní hygieny.

Každý nemocný již cca 10 dnů před objevením se prvních příznaků vylučuje viry způsobující toto onemocnění, a to močí a stolicí. Odtud snadno dochází ke kontaminaci rukou a k přenosu virů této choroby na předměty v okolí a z nich pak na ruce dalších pracovníků. Zabránit přenosu virů touto cestou lze jen velmi úzkostlivým a pečlivým dodržováním všech zásad osobní hygieny a používáním jen vlastních nebo jednorázových toaletních potřeb. Nezapomínejme, že virové žloutence typu A se plným právem říká „**NE-MOC ŠPINAVÝCH RUKOU**“.

4. Zvýšenou epidemiologickou bdělostí a důsledným dodržováním všech požadavků systému HACCP.

Systém kritických bodů – HACCP - je systémem protiepidemické ochrany, často bývá považován za zbytečnou formalitu. V době epidemie každé alimentární - tj. cestou potravy se šířící nákazy, a v případě žloutenky typu A zejména, má tento systém mimořádný význam. Dodržováním jeho zásad lze velmi účinně bojovat s takovými onemocněními a ochránit tak nejen sebe ale i své okolí.

5. Důslednou čistotou a sanitací na toaletách.

Tato zásada vlastně patří k bodu 3, ale pro její významnost ji tu uvádíme samostatně. K vylučování virů žloutenky typu A dochází močí a stolicí právě při používání toalet. Viry se odtud mohou přenášet nejen rukou, ale může docházet k jejich šíření kapénkami vody používané ke splachování a viry se tak mohou šířit těmito kapénkami a usazovat se na všech površích v okolí. Jen častá desinfekce za použití účinných prostředků, častý úklid a důsledné udržování čistoty všech prostor může zabránit šíření této nebezpečné choroby touto cestou.

6. Vyhybat se používání veřejných koupališť, bazénů a saun. Z kůže osob využívajících umělá koupaliště se smývají do vody nejrůznější mikroorganismy. Jedná se o velmi vysoké počty těchto mikroorganismů – podle jednoho odhadu každý návštěvník zanechává při koupání v bazénu až 2,5 miliardy mikroorganismů. Vedle normální fyziologické a nepatogenní mikroflóry (z kůže, sliznic, střeva), která představuje naprostou většinu, se ale objevují i podmíněně patogenní druhy (nejméně miliony zárodků na návštěvníka) a mohou se objevit i mikroorganismy patogenní. Podle jedné odborné studie je průměrné množství stolice vnesené do vody asi 0,14 g na osobu, maximum (u dětí) však může být mnohonásobně vyšší. Nejedná se přitom o samovolný únik stolice během koupání, ale o smývání zbytků z oblasti řitního otvoru. A to jsou důvody, pro které je třeba se v době epidemie vyhnout návštěvám veřejných koupališť, lázní a saun. Za taková koupaliště je potřeba považovat i soukromá, která nejsou vyhrazena pouze vaší domácnosti.

V neposlední řadě chci připomenout jednu z nejdůležitějších podmínek, a to co nejužší spolupráci s pracovníky hygienické služby, zejména se zkušenými výživáři a epidemiology. V době epidemie této choroby je jejich hlavním cílem co nejdříve zjistit zdroj nákazy, zamezit jejímu dalšímu šíření a k tomu zavést všude, kde je to potřeba, co nejučinnější opatření k likvidaci nákazy. Tato spolupráce je naprosto nezbytná, neboť ani výrobce pokrmů, ale ani samotný epidemiolog bez vzájemné co nejužší spolupráce při likvidaci epidemie nic nezmožou a samotný proces likvidace mohou jen zbytečně prodlužovat a ohrožovat tak další desítky a stovky obyvatel.

Pouze znalost a praktické dodržování všech těchto zásad jako celku lze považovat za účinná opatření v boji se žloutenkou typu A. Stále platí, že opakování je matkou moudrosti, doporučujeme všem stravovacím zařízením si tato pravidla často opakovat preventivně, tedy dřív než budou do boje s touto chorobou vtaženi. Je jednoduché si spočítat, že prevence je to nejlacinější a nejučinnější, co pro sebe i své okolí můžeme udělat.

O zásadách úpravy jídelní diety jsme psali v Zpravodaji školního stravování č. 2/2008.

Kontrola odborových orgánů v BOZP

Mgr. Eva Dvořáčková, ČMOS PŠ, Praha

Úvodem je vhodné předeslat, že právo kontroly nad dodržováním pracovních předpisů a právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci obsahoval náš právní řád od roku 1921.

Historicky nejstarší ustanovení výslovně pojednávající o účasti odborů na řešení otázek v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci je § 139 odst. 2 zákona č. 1/1888 ř. z., o úrazovém pojištění dělníků, ve znění pozdějších předpisů, platném ke dni 1.1. 1944, podle kterého *„Členové závodního výboru, popřípadě závodní rady jsou povinny spolupůsobiti na zábraně úrazů“*.

Právní úprava odborové kontroly vychází z práv upravených zákonem č. 2/1993 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o vyhlášení Listiny základních práv a svobod jako součásti ústavního pořádku České republiky a závaznými mezinárodními úmluvami.

Z mezinárodních závazných dokumentů je v této souvislosti vhodné zejména upozornit na Úmluvu ILO č. 155, o bezpečnosti a zdraví pracovníků a o pracovním prostředí, kterou Česká republika ratifikovala a přijala jako součást našeho právního řádu – viz. vyhlášku MZV č. 20/1989 Sb. V této Úmluvě se ve článku 19 hovoří o spolupráci mezi zástupci zaměstnanců a zaměstnavatelem v otázkách BOZP a mj. se zde říká: *„pracovníci nebo jejich zástupci a popř. jejich reprezentativní organizace v podniku budou oprávněni podle vnitrostátních právních předpisů a zvyklostí přešetřovat všechny stránky bezpečnosti a ochrany zdraví související s jejich prací a zaměstnavatel bude s nimi tyto věci projednávat; k tomu účelu mohou být po vzájemné dohodě přibráni odborní poradci nezaměstnaní v podniku.“*

Dále je důležité upozornit na Směrnici Rady č. 89/391/EHS ze dne 12. června 1989, o zavádění opatření pro zlepšení bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Podle jejího článku 11 odst. 3: *„Zástupci zaměstnanců pro oblast bezpečnosti a ochrany zdraví při práci mají právo požádat zaměstnavatele, aby přijal vhodné opatření a předložit mu k tomuto účelu návrhy ke zmírnění rizik pro zaměstnance nebo k odstranění zdrojů nebezpečí“*. A podle článku 11 odst. 6: *„Zaměstnanci nebo jejich zástupci jsou oprávněni obracet se v souladu s vnitrostátními právními předpisy nebo zvyklostmi na orgány příslušné pro bezpečnost a ochranu zdraví při práci, považují-li zaměstnavatelem přijatá opatření a poskytnuté prostředky za nedostatečné pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.“*

Zákoník práce č. 262/2006 Sb. platný od 1. 1. 2007 v podstatě převzal právo odborové kontroly ve znění harmonizačních změn s právem EU z předchozí právní úpravy.

Rozhodnutí ústavního soudu z března 2008 však velmi oklestilo právo kontroly odborových orgánů v neprospěch zaměstnanců (změny nejsou předmětem tohoto článku). Právo kontroly BOZP odborovými orgány však zůstalo nezměněno.

V důsledku absence motivujících právních institutů v oblasti BOZP vykonává odborová kontrola řadu činností, které nevykonává stát ani jiné instituce a subjekty. Např. odborová kontrola představuje jedinou kontrolu odškodňování pracovních úrazů nemocí z povolání, prostřednictvím kolektivních smluv usiluje o důslednější zavádění závodní zdravotní služby ve smyslu Úmluvy ILO č. 161, provádí zatím v největším rozsahu v rámci republiky školení zástupců zaměstnanců pro BOZP apod.

Specialisté – svazoví inspektoři bezpečnosti práce (SIBP) při Českomoravském odborovém svazu pracovníků školství (ČMOS PŠ) se věnují metodické, koordinační, poradenské, lektorské, konzultační a kontrolní činnosti, pravidelně se zúčastňují objasňování příčin a okolností vzniku pracovních úrazů a nemocí z povolání, zejména smrtelných pracovních úrazů a nově vzniklých nemocí z povolání.

Je třeba si uvědomit, že zaměření kontroly z pohledu odborů má především preventivní charakter. Toto stále více vnímají zaměstnavatelé – ředitelé škol a zařízení, kteří kontroly SIBP vítají, v některých případech je dokonce i vyžadují. Navíc mnozí z nich pochopili, že SIBP jim provedou bezplatný audit stavu školy/zařízení z pohledu bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (také prověří, zda nemalé prostředky, které platí firmě nebo fyzické osobě, zabývající se BOZP na škole jsou vynaloženy účelně).

Nezastupitelnou úlohu odborů v oblasti BOZP pozitivně vnímají i samotné kontrolní orgány státu, které se o tom pravidelně zmiňují ve svých ročních hodnotících zprávách: Názor, že tam, kde funguje odborová organizace, jsou podmínky v oblasti bezpečnosti a ochrany zdraví při práci pro zaměstnance příznivější, je názorem velmi často zmiňovaným a praxí ověřeným.

ČMOS PŠ je členem Českomoravské konfederace odborových svazů, která dlouhodobě spolupracuje se Státním úřadem inspekce práce, Českým báňským úřadem, orgány hygienické služby, Státním zdravotním ústavem, Klinikou nemocí z povolání FN UK Hradec Králové, Výzkumným ústavem bezpečnosti práce a orgány státní správy. Těmito institucemi nebyla nikdy zpochybněna role odborových organizací daná jim zákonem k výkonu kontroly, spíše naopak.

S některými subjekty je dokonce podepsána dohoda o spolupráci. ČMOS PŠ velmi dobře spolupracuje s Českou školní inspekcí, vybrání SIBP jsou součástí týmů ČŠI, které se specializují na kontroly bezpečnosti a ochrany zdraví na školách/zařízeních.

Z hlediska počtu inspektorů, kteří provádí výkon státní kontroly a kontrolovaných osob není Státní úřad inspekce práce a jeho oblastní inspektoráty práce reálně schopny zajistit dostatečný počet kontrol u všech subjektů. Vedle toho je totiž potřeba si uvědomit, že kontroly inspekce práce jsou v mnoha případech zaměřeny cíleně do určitých oblastí – například do oblasti vyhrazených technických zařízení. Odborové organizace oproti tomu musí provádět kontroly v oblasti BOZP daleko komplexněji a ve velké šíři (hygiena práce, pracovních úrazů, lékařská péče, odškodňování pracovních úrazů a nemocí z povolání, plnění povinností zaměstnavatele při účasti zaměstnanců na řešení otázek BOZP apod.) Podle našich zkušeností a informací neprovádí orgány inspekce práce při svých návštěvách u zaměstnavatelů dostatečnou poradenskou činnost. Skutečné poradenství se provádí nikoliv v terénu, ale pouze v poradenských místech ve stanovených dnech a čase, a to je pro naprostou většinu ředitelů nebo vedoucích pracovníků školního stravování zcela nedostatečné.

V případě ochrany života a zdraví zaměstnanců v pracovním procesu je kontrola prováděna odbory přímo u zaměstnavatele nejrychlejším a neúčinnějším nástrojem naplnění výše uvedeného ústavního práva.

Odborová kontrolní činnost není konkurenční ke „státní“ kontrole (nedisponuje sankčním oprávněním) – oblastní inspektoráty práce na druhé straně nemohou vykonávat takovou kontrolu soustavně, bezprostředně a v takovém

rozsahu jako odborové organizace, které působí „zevnitř“ se zevrubnou znalostí situace na pracovištích zaměstnavatele, což je mimořádně naléhavé zejména v případě bezprostředního ohrožení života nebo zdraví zaměstnance. Zejména tím napomáhá k naplnění ústavně zaručeného práva na ochranu zdraví při práci (viz. čl. 29 a 31 Listiny).

Velmi důležitá je i **osobnost SIBP**. Kvalifikaci získává především lety praxe a dalším vzděláváním, které je naprosto nezbytné v našem stále se měnícím právním řádu. SIBP pracují při okresních odborových radách (OROS) nebo krajských odborových radách (KROS), mnozí jsou i předsedy nebo členy těchto orgánů. Odpovědná, náročná a jako všechna práce ve školství i finančně naprosto nedostatečně ohodnocená práce SIBP je příčinou, že máme oblasti, kde SIBP nepůsobí. To však neznamená, že školy/zařízení zůstávají bez kvalifikované pomoci, tu zajistí kolegové z okolí nebo SIBP s krajskou nebo republikovou působností.

Kontrolu SIBP vykonávají i těch školách/zařízeních, kde nepůsobí ZO, náklady na tuto činnost hradí stát dle §322 ZP.

Seznam všech SIBP včetně spojení naleznete ve volně přístupné části webových stránek ČMOS PŠ [www.skolske-odbory.cz/oddil BOZP](http://www.skolske-odbory.cz/oddil_BOZP).

V roce 2007 provedli SIBP celkem 877 kontrol na školách a školských zařízeních. Uvádím výběr ze zjištěných nejčastějších závad ve vztahu ke kuchyním a jídelnám:

Administrativní (byly zjištěny kontrolami dokumentace)

1) Méně závažné:

- nejsou prováděny rozborů školní a pracovní úrazovosti
- knihy školních a pracovních úrazů neodpovídají platné legislativě
- nejsou řešeny práce zakázané zaměstnankyním, těhotným ženám a mladistvým
- není zpracována kategorizace prací
- chybějící nebo nepřiměřená osnova pro školení pracovníků

2) Závažné:

- rizika neodpovídají platné legislativě, nejsou s nimi seznámeni zaměstnanci, chybí dokumentace
- není prováděno školení BOZP zaměstnanců dle platné legislativy, chybí proškolení zaměstnanců z aktuálního právního předpisu z oblasti BOZP
- ředitelé škol a vedoucí pracovníci nemají platné proškolení (max. 36 měsíců)
- nejsou zpracovány provozní řády škol včetně ŠJ a kuchyní
- vybavení lékárničky první pomoci neodpovídá platné legislativě
- nejsou nebo je malý počet proškolených pracovníků zajišťujících první pomoc

3) Hrubé:

- není kontrolováno používání přidělených OOPP, není zajištěna údržba OOPP na náklady zaměstnavatele
- nejsou prováděny prověrky BOZP dle platné legislativy, není zpracován a plněn plán ozdravných opatření (odstranění zjištěných závad)

- není zajištěna závodní preventivní péče o zaměstnance
- vstupní lékařské prohlídky nejsou prováděny před nástupem do zaměstnání
- periodické preventivní prohlídky nejsou prováděny u lékaře závodní preventivní péče, zaměstnavatel nerozlišuje mezi prací nadúvazkovou a přesčasovou, nesprávně je propalčí
- nejsou prováděny revize a kontroly (nebo jsou prošlé): elektroinstalace, el. spotřebičů a nářadí, hromosvodů, plynových zařízení, komínů, žebříků a regálů

Fyzické (byly zjištěny při prohlídkách škol/zařízení)

1) Méně závažné:

- popraskané, špinavé, olupující se malby
- na schodištích chybí madla (schodiště má 3 a více schodů)
- školy a školská zařízení nejsou označeny cedulkami „Kouření zakázáno“
- chybějící výstražné tabulky
- obsah lékárničky není dle seznamu vypracovaném LZPP, není kontrolován a doplňován

2) Závažné:

- ve skladech není označena nosnost regálů a nosnost podlah, regály nejsou ukotveny
- v jídelnách chybí nebo jsou poškozeny kryty na radiátorech
- hasicí přístroje nejsou v odpovídající výši do 1,5 m nad podlahou
- nejsou zajištěny odpovídající prostory (šatna, odpočinková místnost) pro provozní pracovníky
- obložení je poškozené, vypadlé dlaždičky
- podlahy a podlahové krytiny jsou nerovné, poškozené, uvolněné
- prosklené dveře nejsou označeny ve výši 1,1 – 1,6 m ve ŠJ chybí návody k obsluze strojů

3) Hrubé:

- chybí kryty světel, osvětlení je nevyhovující
- jsou popraskané skleněné okenní tabule
- vlhké a plesnivé vnitřní prostory škol
- vlhké a olupující se vnější omítky
- střechami zatéká, výskyt plísní
- venkovní plochy a chodníky jsou nerovné, poškozené, popraskané apod.
- pozemky škol/zařízení nejsou oploceny
- okna jsou v havarijním stavu
- chybí nebo nejsou označena STOP tlačítka na zdech u velkých přístrojů

Další poznatky z kontrol

Vzhledem k počtu škol a školských zařízení (cca 14 500 - počet je ve skutečnosti mnohem vyšší, neboť v jednom právním subjektu bývá několik různých pracovišť – základní škola, mateřská škola, školní jídelna, výřařovna nebo střední škola, domov mládeže, odborné

dílňu), počtu úvazků a výši poskytnutých prostředků od státu, mohou SIBP kontrolovat tato pracoviště nejdříve za 16 let (pokud do dvou let neproběhne následná kontrola - tím se však frekvence kontrol na ostatních pracovištích sníží).

Pomoc SIBP při kontrole nebo metodické činnosti je ze strany ředitelů vnímána a hodnocena velmi pozitivně.

Zřizovatelé často zvou SIBP na porady (výjezdni zasedání) ředitelů k podání informací o novinkách v oblasti legislativy BOZP a BOZ dětí, žáků, studentů; vedení dokumentace BOZP aj.

Na základě „Ujednání o součinnosti mezi Českou školní inspekcí a ČMOS PŠ“, která byla podepsána dne 14. března 2007, bylo provedeno 48 společných kontrol SIBP a inspektorů ČŠI, kteří se zabývají oblastí BOZ dětí, žáků, studentů. Spolupráce probíhá na profesionální úrovni a bez jakýchkoliv problémů.

Kromě společných kontrol SIBP odpovídají na mnoho dotazů ze strany inspektorů ČŠI jak telefonicky, tak e-mailem. Tím dochází ke sjednocení názorů k dané problematice, což má pozitivní dopad ve vztahu k ředitelům škol a školských zařízení.

Jak si tedy počínat, pokud se ohlásí kontrola SIBP?

Nepropadejte panice!

Z vlastní ředitelské zkušenosti vím, že žádná kontrola není příjemná, je to zásah do denního, mnohdy hektického režimu práce. Tato kontrola však je metodicko-poradní a pomůže! Vyhrad'te si na ni dostatek času.

Ohlášení kontroly (písemnému s přehledem kontrolovaných materiálů a postupem kontroly) by měla předcházet např. telefonická nebo e-mailová dohoda o termínu.

SIBP mi vždy ke konci měsíce zasílají plán kontrol. Změna je samozřejmě možná, ředitelé mají mnoho nepředvídatelných jednání, ale je v jejich zájmu, aby byli kontrole po celý čas přítomni a neměli jiné povinnosti.

Naprostá většina SIBP působí na školách, pro kontroly mají vymezený čas a tak jsou změny pro ně mnohdy těžko akceptovatelné a mohly by vést ke komplikacím na kmenovém pracovišti. Je tedy potřeba pochopení a tolerance na obou stranách.

V průběhu kontroly je vypracován protokol, při fyzické kontrole pracovišť může být pořízena fotografická dokumentace. Protokol je podepsán ředitelem a SIBP, nemusí být předán zřizovateli, avšak pomůže Vám při nárokování oprav nebo investic u zřizovatele.

Jak tedy obstat?

Pravidelně (nejdéle po 36 měsících, při změně legislativy ihned) absolvovat školení pro vedoucí pracovníky, zvolit si kvalitní firmu pro BOZP, pečlivě provádět roční zákonné prohlídky na všech pracovištích zaměstnavatele a vypracovat o nich zápis včetně náprav zjištěných nedostatků (plán ozdravných opatření), včas provádět revize a kontroly, sledovat legislativu.

A nejdůležitější? Nechat vyškolit spolehlivého zástupce zaměstnanců (člena ZO nebo zvoleného zástupce dle ZP) a propojit legislativní požadavky s denní praxí – bezpečnost a ochrana zdraví je totiž v zájmu všech pracovníků.

Pracovní setkání krajských metodiček v Hradci Králové – září 2008

Bc. Alena Strosserová, SPV Praha

V září se pod záštitou krajského úřadu sešly na poradě krajské metodičky v Hradci Králové. Pracovní setkání krajských metodiček zajistila hradecká metodička paní Ilona Špráchalová ve spolupráci s firmou Bono.

Setkání se zúčastnily metodičky téměř ze všech krajů a zástupci České školní inspekce. Pouze z ministerstva školství nikdo nepřišel, ačkoliv pozváni byli.

Součástí pracovního setkání byla přednáška ing. Aleny Fürstové z ústředí ČŠI. Paní Fürstová se stala členkou meziresortní komise, která připravuje reformu školního stravování. Tato komise, složená z poradců ministra školství, odborníků na výživu a pracovníků ministerstva zdravotnictví se zabývá přípravou změn ve školním stravování. Diskuze se vedou zejména o naplnění Spotřebního koše. Největším problémem jsou doporučené dávky denní potřeby živin, které v naší republice platí od roku 1990 a je z nich zpracován i Spotřební koš, který se používá ve školních jídelnách ke zhodnocení vyváženosti podávané stravy. Úskalí práce celé komise v současné době spočívá v tom, že se připravují nové doporučené dávky a dokud ty nebudou oficiálně schválené, nemůže se předělávat Spotřební koš.

Po přednášce ing. A. Fürstové pokračovaly metodičky pracovní poradou o problémech školního stravování v jednotlivých regionech i o problémech, se kterými se školní stravování potýká celorepublikově.

Během porady vyšlo najevo, že školní stravování opravdu potřebuje novou vyhlášku. Je určitě nutné, aby se kontrola výživových doporučení promítla i do Spotřebního koše, ale je mnoho praktických a provozních problémů, u kterých je nutné, aby byly řešeny prováděcím dokumentem ministerstva školství, tedy vyhláškou o školním stravování.

V následujícím textu čtenářům představíme několik bodů, kolem kterých na pracovním setkání krajských metodiček probíhala bouřlivá diskuze.

Co v legislativě chybí podle metodiků?

Změna legislativy směrem ke školním jídelnám je naprosto nezbytná, protože současná neposkytuje žádnou oporu pro pracovníky ve školním stravování. Pokud nedojde ke změnám, mohou vést nedostatky v legislativě až k rozpadu celého systému.

1. Funkce a pravomoci vedoucí školní jídelny

Ve vyhlášce o školním stravování nenajdete slova „vedoucí školní jídelny“. Všechna práva a povinnosti jsou převedena na ředitele školy.

To ovšem v praxi nefunguje. Školní jídelna je tak náročný provoz, že musí mít svého odborného vedoucího, který také musí mít legislativní podporu.

2. Požadavky na kvalifikaci vedoucí školní jídelny

K pozici vedoucí školní jídelny se také váží požadavky na kvalifikaci a další vzdělávání vedoucího pracovníka stravovacího provozu.

Již několik let se snažíme upozornit, že v katalogu prací vůbec není pozice vedoucí školní jídelny, což v praxi přináší velké pole působnosti pro lidovou tvořivost. Postavení vedoucí školní jídelny a požadavky na její odborné kvality rok od roku klesají.

3. Zabezpečení dalšího vzdělávání vedoucích pracovníků

Pedagogičtí pracovníci mají samostatný zákon o požadavcích na vzdělání.

Práce vedoucí stravovacího provozu je odborně velmi náročná, přesto vyhláška neurčuje, jakou odbornost musí vedoucí jídelny mít a jak si neustále doplňovat vzdělání, aby se vyrovnala s nepřetržitě se měnícími požadavky na řízení provozu.

Také finanční prostředky na další vzdělávání pracovníků školních jídelen (nejen vedoucích) jsou tak nízké, že prakticky neumožňují prohlubování vědomostí ani získání nových poznatků z oboru.

4. Provozní požadavky

Legislativci se brání rozpracovávat detaily. V některých případech ale může absence provozních požadavků komplikovat jednání s klienty.

Jeden příklad za všechny – placení obědů. Dřív bylo vyhláškou stanoveno, do kdy musí být obědy zaplacené. Dnes tomu tak není, platební morálka klientů je natolik uvolněná, že není výjimkou, že na konci měsíce nemá strážník zaplacené obědy. Situace se vyhroutil natolik, že žádný předpis strážníky nenutí, aby za obědy zaplatili, takže je dluh prakticky nevymahatelný.

A ještě jedna zajímavost o nedokonalosti vyhlášky, která se projevila v poslední době a soukromé firmy ji plně využívají.

Vyhláška pevně stanovuje finanční normativ na cenu oběda (taky problémově, ale to řeší jiný bod článku). Nedokonalost vyhlášky spočívá v tom, že není přesně určeno, co se myslí pod pojmem oběd (u rozpisu cen je pouze slovo oběd). Soukromé firmy nyní zvyšují své zisky tím, že prodávají zvlášť polévku, saláty, nápoje a podobně. Tím se cena oběda vyšplhá na několikanásobek vyhláškou určené částky. Ve vyhlášce by měla být přesná specifikace toho, co musí strážník dostat za svou platbu a co mu může kuchyně poskytnout jako nadstandard za vyšší poplatek.

5. Metodické vedení a kontrolní systém

Ve školském zákoně ani ve vyhlášce o školním stravování není zakotveno, kdo má jídelnám metodicky pomáhat s vedením provozu a s plněním Spotřebního koše.

Vyhláška zavedla povinnost školním jídelnám plnit Spotřební koš. Už se ale nezabývá tím, jak často se má plnění spotřebního koše vypracovávat a hlavně, komu se má odevzdávat ke kontrole. V podstatě nutí vedoucí školní jídelny zpracovávat poměrně náročný výstup, který ale nikdo nemusí kontrolovat.

Ve většině obcí (i velkých) není žádný metodik, na kterého by se mohly vedoucí jídelen obracet při vzniklých problémech a komu by odevzdávaly výsledky své práce. Tuto práci vykonávají krajské metodičky, ale rozsah jim svěřené oblasti je tak rozsáhlý, že nedovoluje pravidelné kontroly ve všech školních jídelnách. Do roku 2000 sídlil metodik na každém Školském úřadě, který byl dostupný všem školním jídelnám, Spotřební koše a uzávěrky se pravidelně odevzdávaly a kontrolovaly. Při zjištěných nedostatcích se mohla okamžitě zjednat náprava. Navíc byla i pro vedoucí školních jídelen dostupná metodická pomoc.

Kontroly HES a ČŠI jsou ve velkých časových intervalech a nemohou zachytit problém v jeho zárodku.

Nedokonalosti zákona využívají soukromé firmy, které se plněním Spotřebního koše vůbec nezaobírají, protože ví, že za nesplnění vyhlášky nenásleduje žádný postih.

6. Normy, doporučená literatura apod.

Na jednu stranu je dobré, že nová vyhláška zrušila závazné receptury pokrmů, protože to jídelnám umožňuje větší výběr připravovaných pokrmů a tím i relativně větší pestrost.

Na druhou stranu absence metodického vedení a nedostatku odborného vzdělání vedoucích pracovníků může vést až k výrobě pokrmů pro dětské strávnický nevhodných.

7. Finanční ohodnocení práce ve školních jídelnách

Všeobecně je známo, že finanční ohodnocení vedoucích školních jídelen a ostatních pracovníků kuchyní je na velmi nízké úrovni, prakticky na hranici minimální mzdy.

Přitom se ve školní jídelně v žádném případě nejedná o nekvalifikovanou práci. Požadavky na pracovníky školních jídelen jsou velmi vysoké a jejich pracovní zařazení a s tím spojené finanční ohodnocení se rovná nejnižší nekvalifikované práci.

Tento paradox má za příčinu, že ze školního stravování odcházejí kvalifikovaní pracovníci a nemá je kdo nahradit. Současný stav je na hranici udržitelnosti a pokud nebude rychle sjednána náprava, bude právě toto jedním z nejdůležitějších důvodů k rozpadu celého systému.

Požadavky směrem k ministerstvu školství v nedávné době také vznesl ASPOS. Na poradě krajských metodiček se tyto připomínky také rozebíraly a zde uvádíme připomínky metodiček.

1. Stravování žáků v době nemoci

Návrh ASPOS:

1. Ve školském zákoně stanovit, že na zvýhodněné stravování má nárok každý žák školy po celou dobu školní docházky v době provozu školní jídelny. Případné nejasnosti rozhoduje ředitel školy nebo školní jídelny.

2. (alternativně a rychleji) vyhláškou 107/2005 upravit, že za pobyt ve škole se považuje období, kdy probíhá výuka nebo jakákoliv obdobná školní činnost a nebo kdy se žák samostatně na výuku připravuje, např. v době nemoci, která

tuto přípravu nevyklučuje. Sporné situace rozhoduje ředitel (ředitel může rozhodnout odchylně).

Co na to metodici?

Add 1: asi by děti měly mít nárok na odebrání dotované stravy v případě, že se ve škole z nějakého důvodu nevyučuje, ale je například otevřená družina.

Add 2: nemoc se asi nepodaří prosadit do přípravy na vyučování. V současné době asi není zájem připravovat stravu pro děti, které nejsou ve škole. To by měl řešit nějaký jiný sociální plán. To, co by se mělo řešit je, aby se neúčtovaly režijní náklady za neodhlášené obědy, protože je to jednak nemorální a navíc to přináší velkou administrativní zátěž pro pracovníky v jídelnách, která určitě není kompenzována ziskem z účtovaných nákladů.

2. Rozdělení strávnicků podle věku

Návrh ASPOS:

Vyhláškou 107/2005 umožnit, že za účelem sjednocení podmínek stravování v rámci tříd a nebo po dohodě s rodiči lze výjimečně strávnicka zařadit do vyšší nebo nižší věkové a cenové kategorie. Podmínky pro udělování těchto výjimek lze stanovit v provozním řádu.

Co na to metodici?

Mnohem rozumnější by bylo zrušit současné rozdělení a vrátit se k osvědčenému systému, který kopíruje školní stupně a nerozděluje žáky jedné třídy do různých kategorií.

Tento požadavek byl vloni vznesen na paní Jeřábkovou při přípravě novely vyhlášky o školním stravování, ale bylo nám Mgr. Jeřábkovou odpovězeno, že vedoucí jídelen jsou na tento způsob rozdělování již zvyklé a nečiní jim žádné problémy v praxi. Tím pádem nic měnit nehodlá, což samozřejmě dokázala novelou vyhlášky, kde se změnil pouze finanční normativ, a to ještě naprosto nevyhovujícím způsobem.

3. Souběh plnění spotřebního koše na mléko a mléčné výrobky s akcí „školní mléko“

Návrh ASPOS:

Vyhlášku 107/2005 doplnit o poznámku: Pokud žáci odebírají ve významném rozsahu školní mléko a mléčné výrobky ev. jiné potraviny, zohlední tuto skutečnost školní jídelna ve svém vnitřním předpise a hranice pro plnění spotřebního koše stanoví odchylně.

Co na to metodici?

Tento problém by se řešit neměl.

Školní mléko a SK se vůbec nemohou směšovat. Spotřeba mléka, které určuje SK je v základní škole jen 35% DDD, a proto školní mléko jen zvyšuje spotřebu, což je žádoucí.

Pokud dojde ke zrušení dotovaného školního mléka, byla by úprava zbytečná (Pozn. red.: Bohužel ke snížení dotace už došlo!).

4. Transparentnost pronikání soukromých firem do ŠJ

Návrh ASPOS:

Soukromé školní jídelně poskytnout stejnou dotaci, jakou získává příspěvková organizace, kvalitu stravování po roce vyhodnotit (porovnat s příspěvkovými organizacemi) a v případě zjištění závad dotaci následně ponížít, ev. odejmout.

Obcím a školám doporučit provádět transparentní výběrová řízení, pro předávání jídelen soukromým firmám zpracovat vyhlášku (metodiku), která zajistí soukromé školní jídelně obdobné podmínky jako ŠJ - příspěvkové organizaci. Od soukromých jídelen vyžadovat stejné povinnosti, stejným způsobem u nich provádět kontrolní činnost. Ve výběrovém řízení vždy nabídnout účast i stávajícímu vedení (zaměstnancům) školní jídelny.

Co na to metodici?

Ano, soukromé školní jídelny by měly podnikat ve školním stravování za stejných podmínek jako ty zřízené státem.

Zejména systém kontrol a následný postih by měl být srovnatelný.

Problém není v legislativě, ale v tom, jak soukromé firmy tuto platnou legislativu respektují. A nedokonalost vyhlášky o školním stravování jim v tom jen nahrává.

Závěr

Legislativa směrem ke školnímu stravování a zejména novela vyhlášky o školním stravování je nezbytně nutná a je potřeba jednat rychle.

Mezirezortní komise, která pracuje na MŠMT bohužel není složena z odborníků na školní stravování a jimi připravovaná změna se zabývá pouze výživou. Účast Společnosti

pro výživu a ministerstva zdravotnictví snad zabrání tomu, aby se školní stravování zabývalo pouze DDD a alternativním stravováním, ale určitě nebude schopna zajistit změnu vyhlášky tak, aby pomohla řešit každodenní problémy školních jídelen.

Jedni z posledních odborníků na provoz školních jídelen jsou právě metodičky na krajských úřadech.

Bylo by tedy více než nutné spojit své síly a vypracovat novou koncepci školního stravování a předložit ministerstvu školství návrh nové vyhlášky o školním stravování, kde by byly zapracovány všechny důležité body pro bezchybný provoz školních jídelen.

Určitě se vyskytuje v praxi ještě mnoho dalších problémů, které by nevznikaly, kdyby jejich řešení bylo podchyceno v legislativě. Část provozních záležitostí lze řešit i metodickými pokyny nebo výkladem předpisů, ale v poslední době tyto aktivity od ministerstva školství směrem ke školním jídelnám neexistují. Pokud je nějaký problém řešen metodickým pokynem, zpracovává ho většinou odbor, který nezná problematiku školních jídelen a většinou celou situaci spíše zkomplikuje než vyřeší.

Nemůžeme očekávat, že za současné situace se dočkáme pozitivních změn ze strany ministerstva a pokud nebudeme důrazně a hlavně rychle jednat samy, může dojít k rozpadu tak důležitého systému, který byl velmi dobře vypracovaný, spolehlivě fungoval několik generací, a který nám závidí celý svět.

Ekonomika v zařízeních školního stravování

(1. část)

Ing. Alena Fůrstová, ČŠI, Praha

1. Úvod

1.1 Školní stravování a výchova ke zdraví

Školní stravování se stalo nedílnou součástí našeho školství. Z hlediska uplatňování nutriční politiky státu a ovlivňování výživy dětí a mládeže má v systému nezastupitelné místo. Školní stravování má tři základní funkce, a to nasycit strávnicka, je součástí výchovy ke správným stravovacím návykům a v neposlední řadě i součástí společenské výchovy.

O školním stravování se mnoho nepíše, ale když už se zmíněné téma někde objeví, jedná se většinou o negativní reakce na tento typ stravování. Školní jídelny usilují o to, aby jejich služeb využívalo co nejvíce dětí, žáků a studentů. Strávnickům nabízí nutričně vyváženou a pestrou stravu, i když právě ta bývá někdy součástí kritiky. Velkým konkurentem školních obědů jsou stále nejrůznější výrobky Fast Food i přes svoji vysokou cenu a jednotvárnost.

Existence školních jídelen, neustálý zájem rodičů i široké veřejnosti o zabezpečení stravování dětí ve

škole, to jsou fakta dosvědčující, že školní stravování má své postavení ve školském systému a jeho význam je nepochybný. Je významným sociálním a zdravotním činitelem a oceňovaným pomocníkem zaměstnaných rodičů.

Z různých studií vyplývá, že školní stravování hraje ve výživě dětí velmi důležitou úlohu. Má zajistit příjem třetiny celodenní stravy, u předškolních dětí dokonce dvou třetin. Proto je důležité, aby mu byla věnována náležitá pozornost. Může totiž dětského strávnicka ovlivnit v několika směrech. Jednak může být dodavatelem těch živin, kterých bývá v rodinném stravování nedostatek, jednak ovlivňuje stravovací návyky nejen dětí, ale i rodinných příslušníků.

1.2 Legislativní rámec školního stravování

Schválením nového školského zákona byla započata kurikulární reforma, která má mimo jiné za cíl posílit ve školách výchovu dětí a žáků ke zdraví a ke zdravému životnímu stylu a prolíná se zejména předškolním vzděláváním a základní školou.

Celá oblast školního stravování je upravena v § 119 a 122 odst. 4 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním a vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů a na něm navazující prováděcí vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

2. Vybrané ekonomické aspekty v zařízeních školního stravování

Školní stravování zahrnuje stravování dětí, žáků a studentů v době jejich pobytu ve škole, ve školském zařízení podle § 117 odst. 1 písm. b) a c) školského zákona a ve školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy, ochranné výchovy a pro preventivně výchovnou péči.

Zařízení školního stravování mohou dále také zajišťovat stravování vlastních zaměstnanců (závodní stravování) a poskytovat stravovací služby i pro další osoby. Školská zařízení školního stravování poskytují stravovací služby za úplatu.

Současná legislativa dává pracovníkům školních jídelen dostatek prostoru k tomu, aby poskytovali stravovací služby v co nejvyšší kvalitě tak, jak to vyhovuje konkrétním podmínkám a strávníkům.

2.1 Úplata za poskytnuté stravovací služby

Cena jedné porce jídla se skládá z nákladů na potraviny, osobních nákladů a ostatních režijních nákladů (věcná režie). Podkladem pro stanovení ceny porce jídla je kalkulace, tj. stanovení nákladů na kalkulační jednici, kterou je v případě stravování jedna porce jídla.

Úplata za stravovací služby se řídí především tím, o jakou skupinu strávníků se jedná. Strávniky stravující se v zařízeních školního stravování je možné rozdělit na několik skupin:

1. skupina - strávníci v režimu školního stravování – děti, žáci a studenti v době jejich pobytu ve škole (§ 119 školského zákona),
2. skupina - strávníci v režimu závodního stravování (pouze vlastní zaměstnanci právního subjektu, který zařízení školního stravování provozuje),
3. skupina - ostatní strávníci (zaměstnanci jiných právnických osob) a to včetně škol, školských zařízení a obcí jako zřizovatelů).

2.2. Náklady na zabezpečení stravovací služby

Náklady na zabezpečení stravovací služby je možné z hlediska kalkulačního rozdělit na:

1. náklady na potraviny
2. náklady osobní (mzdy a platy a zákonné sociální náklady)
3. náklady režijní (energie, ostatní materiál, služby, odpisy apod.)

Spotřeba potravin je stanovena normativně pro každou věkovou kategorii strávníků. Výživové normy pro

školní stravování jsou uvedeny ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, konkrétně v příloze č. 1 této vyhlášky. V podstatě se jedná spotřební koš, tj. o skladbu potravin a jejich podíl v připravovaných pokrmech. Ve výživových normách se uvádí doporučená spotřeba vybraných deseti druhů potravin na strávníka a den, která se zpravidla vyhodnocuje v průměru za jeden měsíc. Jedná se o tyto druhy potravin: maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, volné tuky a volné cukry, zelenina, ovoce, brambory a luštěniny. Tyto sledované potraviny obsahují základní výživové prvky, např. bílkoviny, tuky, sacharidy, kalcium, železo, vitamíny, zejména A, B a C apod. Tvoří energetickou hodnotu stravy, která je nezbytná pro zdravý růst a vývoj dětí a mládeže. Jsou stanoveny pro věkové skupiny strávníků 3-6 let, 7-10 let, 11-14 let a 15-18 let. V jednom zařízení školního stravování je možné vzhledem k věkové struktuře strávníků použít více normativů odpovídajících příslušným kategoriím strávníků. Při výrobě pokrmů jídelny postupují podle receptur pro školní stravování nebo mohou zařadit receptury vlastních pokrmů, které však musí být vhodné pro školní stravování a rovněž musí akceptovat vhodné složení potravin a návaznosti na výživové normy. Výše platby je určena výší normativu na potraviny pro každou věkovou kategorii strávníků. Finanční limity na nákup potravin jsou rovněž uvedeny v již citované vyhlášce.

Výši nákladů na potraviny nemůže zařízení školního stravování ovlivnit. Jedná se o normativní výdaj a představuje nárok strávníka na to, že hodnota potravin v pokrmu je zaručena ve stanoveném limitu. To samozřejmě nelze chápat absolutně, ale v průměru za časové období, ideálně za týden nebo měsíc. Na přijaté platby za potraviny od strávníků je tedy nutné pohlížet jako na přijaté zálohy a ve stanoveném časovém období by mělo běžně docházet k jejich vyrovnání. Na konci účetního období, zpravidla na konci kalendářního roku je proto nutné zabezpečit, aby neprovařený limit (úspora) byly převedeny do následujícího období, a to jako přijatá záloha. Nejedná se o zisk zařízení školního stravování.

Osobní náklady představují mzdy a platy zaměstnanců v zařízení školního stravování.

V režijních nákladech činí značnou část spotřeba energií, náklady na služby, ostatní materiální náklady a odpisy dlouhodobého hmotného majetku. Přestože výše osobních i ostatních režijních nákladů je stanovena na základě kalkulace, nejedná se o normativní výdaj, ale o náklady, jejichž výši může subjekt ovlivnit efektivním a účelným využíváním disponibilních zdrojů. V tomto případě se jedná o hospodaření zařízení školního stravování a výsledkem může být zisk nebo ztráta.

2.3 Úplata - školní stravování

Strávníci hradí pouze **náklady na potraviny**. Výše platby je určena výší normativu na potraviny pro každou věkovou kategorii strávníků. Finanční limity na nákup potravin jsou rovněž uvedeny v již citova-

Schéma financování nákladů v zařízení školního stravování

Cena služby v zařízení školního stravování	Zdroje financování za poskytnuté služby		
	Školní stravování	Závodní stravování	Cizí strážník
Potraviny	Strážník v plné výši	Strážník + FKSP	
Osobní náklady	Státní rozpočet	Veřejný rozpočet (státní rozpočet – ONIV nebo rozpočet ÚSC)	Cizí strážník
Ostatní režijní náklady	Zřizovatel	Zřizovatel	
Zisk	xxx	xxx	

né vyhláše o školním stravování. Všechny ostatní náklady spojené s výrobou pokrmů nese stát (osobní náklady) a zřizovatel školní jídelny (náklady režijní). Výkony v zařízení školního stravování jsou předmětem výkaznictví (Výkaz o činnosti zařízení školního stravování Z 17-01). Ve výkaze jsou uvedeny všechny výkony školního stravování bez ohledu na příslušnost strážníků k určitému právnímu subjektu – škole. Na základě vykázaných údajů je realizováno financování ostatních nákladů, zejména osobních v zařízeních školního stravování.

2.4 Úplata – závodní stravování

Základní právní úprava stravování zaměstnanců během pracovní směny, která se vztahuje na všechny zaměstnance bez ohledu na právní postavení jejich zaměstnavatele, je obsažena v ustanovení § 236 zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce. Statutární orgán příslušné právnické osoby rozhodne, zda umožní nebo poskytne zaměstnancům stravování. V případě, že rozhodne, že organizace bude poskytovat svým zaměstnancům závodní stravování, bude postupovat v souladu s příslušným právním předpisem.

Pro závodní stravování zaměstnanců **organizačních složek státu a státních příspěvkových organizací** platí právní úprava obsažená ve vyhláše č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, ve znění vyhlášky č. 99/2006 Sb., k jejímuž vydání bylo Ministerstvo financí zmocněno ustanovením § 69 zákona č. 218/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech a o změně některých souvisejících zákonů (rozpočtová pravidla).

Financování závodního stravování v **příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky** je upraveno ve vyhláše č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky, ve znění vyhlášky č. 94/2006 Sb. a vyhlášky č. 17/2008 Sb., kterou se mění vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky.

Financování závodního stravování v **podnikatelských subjektech** (sokromé školy) se řídí podle ustanovení § 24 odst. 2 písm. j) bod 4 zákona o daních z příjmů a pro podnikatelskou sféru je daňově uznatelným výdajem (nákladem) výdaj (náklad) na provoz vlastního stravovacího zařízení, kromě hodnoty potravin.

Shrnutí:

V zařízení školního stravování hradí zaměstnanec ve všech výše uvedených případech náklady na potraviny. Výše úplaty nákladů

na potraviny může být dále snížena o příspěvek z fondu kulturních a sociálních potřeb, pokud se tvoří. Ostatní náklady hradí zaměstnavatel.

Závodní stravování je součástí hlavní činnosti příspěvkových organizací. Je uvedeno ve zřizovací listině.

2.5 Úplata – ostatní strážníci

Ostatní strážníci se v zařízení školního stravování stravují na základě smlouvy o poskytování příslušné služby nebo obdobného ujednání. Součástí uvedeného dokumentu musí být všechny podmínky, vztahující se k poskytování této služby, a to včetně úhrady. Podstatné je, že cena za stravovací služby poskytovaná ostatním strážníkům, nemůže být nižší než úplné vlastní náklady spojené s přípravou pokrmů (viz kalkulace nákladů). Musí tedy obsahovat všechny náklady spojené s poskytnutou službou a může obsahovat zisk.

Poskytování stravovacích služeb jiným subjektům (ostatní strážníci, cizí strážníci) je vždy u příspěvkových organizací součástí doplňkové činnosti, je uvedeno ve zřizovací listině a v případě, že je poskytováno za účelem tvorby zisku, je nezbytným předpokladem živnostenské oprávnění.

Shrnutí

Současná právní úprava poskytování služeb v zařízeních školního stravování umožňuje využití disponibilních zdrojů, vytvořených pro školní stravování tak, aby poskytování těchto služeb bylo v souladu s právním předpisem, ale zároveň splňovalo i ostatní požadavky, mezi něž patří i efektivní a účelné využívání zdrojů, a to za předem stanovených podmínek. Financování těchto služeb je zabezpečováno z více zdrojů, a to podle struktury a počtu strážníků v jednotlivých skupinách. Cena pokrmu je stanovena na základě kalkulace (úplné vlastní náklady výkonu), která zahrnuje minimálně dvě, zpravidla tři složky – náklady na potraviny, osobní náklady a ostatní režijní náklady. Současně jsou stanoveny výše úplaty pro jednotlivé kategorie a skupiny strážníků.

Předmětem hospodaření nejsou v zařízeních školního stravování náklady na potraviny a platby, přijaté za potraviny – strážník musí dostat, co si zaplatil! Případnou vzniklou úsporu je třeba převést jako přijatou zálohu do následujícího účetního období a použít na nákup potravin. Předmětem hospodaření jsou ty náklady, jejichž výše může zařízení školního stravování ovlivnit.

Ochucování pokrmů nejen kořením

Prof. Ing. Karel Kopec, DrSc.

emeritní profesor Zahradnické fakulty MZLU Brno – Lednice na Moravě

Abstrakt

Ochucování pokrmů je staré jako lidstvo samo. Podle archeologických nálezů se již před 50 000 lety užívaly listy rostlin k ochucování masa. Nálezy z neolitu u nás dokládají kořenění kmínem a mákem. Písemné zprávy o kořenění pocházejí z Číny ze 3. tisíciletí p. n. l. Sumerové v Mezopotámii používali fenykl, kmín aj.; staří Indové hřebíček, muškátový květ, pepř a skořici. Staroegyptské recepty z 2. tisíciletí p. n. l. citují řadu koření, dodnes používaných. Podobné kořenění pokrmů je doloženo z antického Řecka a Říma. Zlatým věkem koření byl středověk, kdy po objevných námořních cestách do různých světadílů došlo k rozmachu obchodu s kořením.

V současnosti se naskýtají další možnosti ochucování. Na prvním místě zůstává stále klasické koření v rozšiřujícím se sortimentu, ale uplatňují se další zdroje - kořeninové rostliny (bylinky) čerstvé nebo sušené, směsi různých druhů koření, ochucovadla jako je hořčice, kečup aj. Pro nápoje, cukrářské výrobky a jiné se používají speciální aromové přípravky, přírodní, přírodně identické nebo syntetické. K ochucování slouží různé ingredience (extrakty, dresinky, saromexy, tekutá koření, masox, vegeta aj.).

Zdrojem ochucování jsou také mnohé dehydrované potraviny (polévky, omáčky, šťávy pod maso aj.). Vhodně jsou v nich kombinovány jednotlivé chuťové a vonné složky a umožňují tak rychlou přípravu. V této skupině vznikají desítky nových produktů. Další možností je ochucování ovocem, zeleninou, jedlými květy, ale také různými sýry a dalšími potravinami. Jistou formou ochucování je také dozrávání masa a nejrůznější zpracovatelské a kulinární úpravy potravinových surovin, které zvyšují chutnost a vznikají při nich nové chutě a vůně připravovaného jídla.

Ochucování pokrmů má na konzumenta psychofyziologický vliv, ovlivňuje vylučování trávicích šťáv a podporuje chuť k jídlu. Může také mít příznivé antibiotické účinky a uplatňuje se v dietách při různých onemocněních. Obecně ovšem platí umírněnost ve využívání jednotlivých zdrojů. Týká se to hlavně solení, ale i ostatního kořenění a ochucování.

Koření

Klasické koření představuje rozmanitou skupinu přírodních zdrojů. O pestrém výběru chutí a vůní svědčí pouhý výčet druhů, u nás nejčastěji používaných: anýz, badyán, bobkový list, fenykl, hořčice, hřebíček, chilli papričky, jalovčinky, kardamom, kmín, koriandr, kurkuma, muškátový květ, muškátový oříšek, nové koření, pepř bílý, černý, kayenský a zelený, skořice, šafrán, vanilka, zázvor.

Vyrábějí se také jejich směsi, zpravidla ve standardním složení a s klasickým názvem jako např.

currypowder, směs pěti koření, tabasco, chutney, barbecue, kari, kečup, worcester apod. Kořenícímí složkami koření jsou zde různé silice, hořčiny, třísloviny, éterické oleje. Koření v přiměřeném množství nejenže zlepšuje chuť a vůni pokrmů; ale často má konzervační nebo léčivé účinky. Působí též antimikrobiálně a má ochranné bioaktivní účinky (protizánětlivé, protikřečové, močopudné, antifatulentní). Upravuje a zlepšuje často celý proces trávení. Většina druhů je vhodná i ve školním stravování. Zvláštní zmínku zasluží sušená a mletá kořeninová paprika, která kromě chuti dodává i cenné antioxidantní složky, karotenoidy včetně provitaminu A, něco vitamínu C. Pálivé formy papriky obsahují kapsaicin (0 až 200 mg/kg), který je v malých dávkách neškodný a působí příznivě na prokrvení sliznic zažívacího traktu, urychluje metabolismus, stimuluje žaludeční sekreci a podporuje krevní cirkulaci. Chilli papričky ničí nežádoucí bakterie (*Escherichia coli*, *Shigella*, *Salmonella*). Přiměřené množství pálivé papriky může ve školním stravování nahradit použití pepře, který nemá příznivý vliv na zdraví.

Kořeninové rostliny

Zdravotně i nutričně hodnotnější a vhodnější pro školní stravování je ochucování kořeninovými rostlinami, které dodávají jídlům svou typickou vůni a chuť a často zvýrazňují chuť ochuceného jídla. Obsahové chuťové látky bylinek působí příznivě na lidské zdraví, zmírňují střevní obtíže a podporují činnost zažívacích orgánů. Kořeninové rostliny se používají v čerstvém stavu (bylinky) nebo sušené či zmrazené, a to buď samotné nebo ve směsích pro jednotlivé druhy pokrmů. Čerstvé sekané natě aromatických bylinek (tzv. bouquet garni, fines herbes) slouží ke kořenění polévek, masitých, drůbežích, rybích a sýrových a vaječných pokrmů, salátů, omelet aj.

Výběr kořeninových rostlin je i zde bohatý: bazalka, bobkový list, brutnák, celer, černucha, dobromysl, estragon, kopr, libeček, majoránka, máta, meduňka, pažitka, petržel, pískavice, rozmarýn, řeřicha, satirejka, stevie, šalvěj, tymián, yzop.

Zelenina, ovoce a jedlé květy jako dochucovadla

Zelenina, ovoce a jedlé květy se stále častěji a oprávněně využívají k ochucování ostatních pokrmů, protože žádná jiná potravinová skupina nemá tak pestrou škálu chutí a vůní. Ze zeleniny je k ochucování vhodné bílé zelí, brokolice, celer, cibule, česnek, chřest, červená řepa, červené zelí, čínské zelí, hrášek, kadeřávek, kapusta, kedlubny, křen, lilek, mangold, mrkev, okurky, reveň, paprika zeleninová, polníček, pór, rajče, růžičková kapusta, tuřín, tykev, špenát, ředkvička, mochyně, roseta, topinambury.

Z našeho ovoce se k ochucování využívá bez černý, blumy, ryngle, borůvky, broskve, jablka, kdoule, maliny, meruňky, mišpule, moruše, nektarinky, renklódy, rybíz, slívy, trnky, třešně, višně, mirabelky, švestky, z plodů tropů a subtropů ananas, banány, datle, fíky, granátové jablko, karambola, kumkvát, liči, mango, opuncie, papája, tomel.

V poslední době se uplatňuje zdobení a ochucování zejména salátů jedlými květy, často se specifickou chutí a vůní. I zde je velký výběr z květů zeleninových rostlin (čekanka, pažitka, brutnák, lichořeřišnice, potočnice), léčivých rostlin (ibišek, měsíček, heřmánek, pivoňka, bez černý, jasmín), nebo rostlin okrasných (chryzantéma, růže, karafiát, topolovka, prvosenka, denivka, mečík, violka aj.).

Sýry jako chuťové ingredience

Další ingrediencí pro ochucování je rozsáhlá kategorie sýrů, obsahující více než 150 druhů sýrů všech značek. Jen namátkou lze uvést nejčastěji používaný čedar, de Brie, eidam, ementál, gorgonzola, gouda, mozzarella, hermelín, roquefort, řada jiných. Svým obsahem glutamátu jsou sýry současně zvýrazňovačem (aktivátorem) chuti, což lze využít při společné tepelné úpravě masitých jídel.

Ochucování kulinárními úpravami

Prakticky všechny kulinární a zpracovatelské úpravy (pečení, smažení, vaření, sušení, kvašení atd.) jsou zároveň faktorem ochucování. Chuť i vůně se během přípravy mění, vytváří se nové složky a zesilují či potlačují organoleptické znaky potravy. Kulinární úpravou se zvyšuje intenzita chuti.

Zvýrazňování chuti

U některých jídel se upravuje sladkost nebo kyselost, u jiných slanost či hořkost, trpkost a svíravost. Zvláštní kategorií je chuť umami, obtížně popsatelná, plná masitá chuť. Podílí se na ní zvýrazňovače chuti, jako je kyselina glutamová, její sloučeniny a některé nukleotidy, které se přidávají nebo které jsou přirozenou součástí potravin. Působí též jako intenzifikátory nebo aktivátory aromatu. V hovězím mase je jich až 2 g/kg; obsahují je však také ryby, některé sýry; dále jogurt, rajčata, hrášek, cukrová kukuřice, houby, mléko aj. U nás je na trhu jednak glutamát sodný, jednak sójová omáčka, která však obsahuje nadměrné množství kuchyňské soli (18 %). Aktivátorem chuti umami je také známý zahuštěný bujón, který vyvinul Julius Maggi.

Obsah glutamátu a nukleotidů se zvyšuje při fermentaci bílkovinných substrátů, čehož se využívá při výrobě sójové či worcesterské omáčky. Glutamát usměrňuje chuť potravin, bohatých na bílkoviny, zvýrazňuje sladkost a slanost, zmírňuje hořkost. Plnohodnotné hotové přísady mohou nahradit zdlouhavé kulinářské úpravy. Chuť umami může snížit až na polovinu solení.


Potraviny vařené spolu s rajčaty nebo sýrem s modrou plísní mají plnější chuť. Také rybí a masové vývary poskytují pocit plnosti a hloubky chuti. Současně se přitom uplatňuje tuk. Příkladem je obliba pečeného bůčku, pizzy s parmezánem, hranolků s kečupem, rajčat s hlávkovým salátem apod. U nás pokládáme chuť umami spíše za ochucovadlo, zatímco asijská kuchyně poskytuje mnohost jemných detailů chuti, které umami výrazně umocňuje.

Strategie ochucování

Školní stravování má za úkol nejen poskytnout nutričně hodnotnou stravu, ale také vštípit strávnickům pro celý život správné návyky stravování, naučit je preferovat pokrmy, které jsou podle současných poznatků zdraví prospěšné. Vhodným ochucováním, kořeněním a úpravou je možné zvýšit oblibu pokrmů zdraví prospěšných, zpestřit sensorické vjemy, zlepšit typičnost a harmoničnost chuti daných pokrmů. Zvýrazňováním přírodní chuti a vůně jednotlivých pokrmů lze vést strávnicky k dokonalejšímu vnímání jídla a k trvalým návykům. Stravování se tak stává zdrojem pozitivních emocí a příjemných smyslových vjemů.

Závěr

Ochucování zvyšuje sensorickou a často i nutriční hodnotu přijímaných pokrmů a psychofyziologickou cestou ovlivňuje vylučování trávicích šťáv a zvyšuje využitelnost živin přijímaných potravin a nápojů. Ve zdrojích ochucování jsou často obsaženy také složky bioaktivní, které snižují rizika chorob, zlepšují imunitu organismu nebo působí proti mikrobům. Ochucování je významnou součástí gastronomie, která je naukou o vztahu kultury a potravy, o kulinářském umění, o potravě, technice její přípravy a kultuře podávání. Strategickým cílem je využít ochucování k vyzdvižení stravování z úrovně nasycení animálních nutričních potřeb na úroveň uspokojování lidských smyslů a ducha. Ochucování pokrmů je tedy zaměřeno na kultivaci jejich chuti, vůně a vzhledu a mělo by být doplněno i kultivací prostředí.



ARCUS

program pro evidenci stravování – TILLMANN software
Husova 410, Čáslav 286 01, tel.: 327 314 267, 604 253 699

Evidence skladu a normování
normování podle vzorových (součást programu)
i vlastních receptur, cokoliv lze opravit, přidat, vymazat,
tisky po pokrmech, celkem..., sledování limitů
spotřeby, stejné suroviny za různé ceny (i průměrné)
sklad. karty, až 99 sklad. míst (i pro majetek),
hodnocení spotř. koše
Cena: 6000,-

Evidence prodeje stravenek
seznamy strávnicků, více druhů poplatků (jídlo,
ubytování), různé ceny (základ + příspěvek, prodej
stravenek hromadně i jednotlivě, zálohově, doplatkem,
trvalé platby; platby hotově, složenkou, fakturou,
inkasem (příkazy), komunikace disketou s ČS, KB
Cena: 2500,- (lze zakoupit samostatně)

Dále nabízíme moduly KANTÝNA (2000,-),
FAKTURACE (1500,-) a POKLADNÍ KNIHA (500,-),
VÝROBA (1000,-), KALKULACE (500,-),
a také samostatné programy
HACCP (3500,-)
pro zavedení systému kritických bodů
a SPOTŘEBNÍ KOŠ (1500,-)
pro výpočet spotřebního koše potravin

Programy nejsou náročné na počítačové vybavení.
Na požádání Vám zdarma zašleme demonstrační verzi s návodem k použití.
Uvedené ceny jsou konečné. Malým SJ poskytujeme až 50 % slevy.
Možnost jednotného upgrade z jiných programů za 2000,-.

Voňavá orchidej a Vánoce

Dr. Olga Štěpničková, SOU Praha

Pojem Vánoce vyvolává v každém z nás různé představy, ale s představou „vůně Vánoce“ se nám určitě v první řadě vybaví VANILKA. Voní z mísy cukroví, z rozzářených svíček i z potpourri nasypaného na misce a koneckonců její původ „vyrostl“ z legendy a ty spolu s pohádkami k atmosféře Vánoce patří.

Pravděpodobně první se s vanilkou setkali a pěstovali ji Totonakové, indiánský kmen žijící na území dnešního Mexika. Podle legendy vyrostla liána, na které dozrávají vanilkové lusky, z krve princezny Jitřenky, dcery krále Totonaků. Pro její krásu se rodiče rozhodli zasvětit ji bohyni tkalcovství a pokrmů, princezna musela sloužit v chrámu a nesměla se stýkat s chlapci. Jak už to v životě bývá, náhodou ji zahlédl mladík, jménem Jelen, a bezhlavě se do ní zamiloval. Rozhodl se, že ji unese, což Jitřence vůbec nebylo, na rozdíl od chrámových kněží, proti myslí. Při pokusu o společný útěk byla dvojice dopadena a krutě zbavena životů. Na místě, kde se to stalo, vyrostl do druhého dne keř s dužnatými listy. Kolem něj se vyplazila ze země liána, která prorostla větve mi keř a ovinula se kolem něj jako milující paže. Liána kolem sebe šířila opojnou, dosud neznámou vůni. Kněží usoudili, že liána je esencí Jitřenciny duše a liánu, kterou nazvali „*tajuplnou květinou*“ prohlásili za posvátnou a obětovali ji bohyni. Od těch dob středoameričtí Indiáni vanilku uctívají a používají ji při rituálech jako aromatické koření i všestranně účinkující lék.

Vanilovník patří mezi čeleď orchidej (vstavačovité), kterých je na sta druhů, ale získávají a zpracovávají se lusky, mimo Mexika a Tahiti jen z pěstovaného vanilovníku planifolia či fragrans (bourbonská), a tahitiensis (tahitská, samostatný druh původně rostoucí v tropickém Mexiku). Vanilkové květy se otevírají na jeden den a za tu dobu musí být opylovány, jinak odpadnou. V přírodě tuto práci zvládá pouze jeden druh včely bez žihadel, z rodu Melipona, žijící právě jen v Mexiku a drobnou kolibříci. Na úspěšný způsob umělého opylování květů přišel až v roce 1841 dvanáctiletý otrok Edmond Albius na ostrově Bourbon (dnešní Réunion). Do té doby si Mexiko drželo monopol pěstitele. Jako první Evropané okusili vanilku v hořkém kořeněném nápoji z kakaových bobů, vody, kukuřice a pepře španělské dobyvatelé v čele s Hernando Cortésem v letech 1519 – 1520. Vanilkové lusky přepravili spolu s dalšími poklady, do Evropy, jako nový druh koření. Na evropském kontinentě byl prvním Evropanem, který okusil šálek čokolády okořeněný vanilkou, císař Karel V.

Používání vanilky bylo dlouhou dobu vyhrazeno pouze panovnickým dvorům. Jediným světovým dodavatelem vanilky zůstávalo Mexiko, vyvážející svou sklizeň přes Španělsko. Až v roce 1812 se podařilo Holanďanům propašovat na ostrov Jávu pár rostlinek. Pokus však ztroskotal na, již výše uvedeném, problému s opylováním. Teprve o pár let později se podařilo Francouzům dopravit pár rostlin na ostrov Bourbon a po objevu umělého opylování byla kultivována na Madagaskaru, Komorských a Seychelských ostrovech, a to tak úspěšně, že Madagaskar je v současnosti největším světovým producentem vanilky.

Vanilovník se pěstuje na plantážích pod stromy nebo mezi řadami cukrové třtiny, kde je chráněn před tropickým sluncem. (Zatím ve fázi ověřování je nový druh vanilovníku, vyšlechtěného v roce 2005, který na rozdíl od původních snáší i přímé slunce a je vhodný pro pěstování na velkých plochách). Teprve třetí rok po vysazení mají rostliny dostatečný počet květů, od jejich květu do sklizně je třeba dalšího roku a součtem doby od sadby do tržně použitelného lusků získáme 4 až 5 let. Vanilovník pak plodí asi 20 lusků, roční výnos je od 100 do 150 lusků. Ty se sklízí ručně, protože jsou mimořádně choulostivé a vyžadují pečlivost podobnou vinobraní vzácných odrůd vína.

Lusky nevoní a k získání svých typických vlastností musí projít dlouhým procesem zpracování. Způsoby zpracování jsou v zásadě dva, v Mexiku suchý, v ostatních oblastech mokrý, kdy se lusky krátce ponoří do vody o teplotě 65 °C, tím se zastaví zrání, zabrání se pukání a především se nastartují a aktivují enzymy vytvářející vonné složky. Mokrý horký lusky se zabalí na 24 hodin do beden, vyplněných vlněnými houněmi. Počínám se snižuje vlhkost lusků, probíhá fermentace, rozkladem chlorofylu hnědnou a vytváří se vůně. S ničím nesrovnatelné aroma vanilky je tak jedinečné a ušlechtilé, že vanilka byla v Lexikonu chutí, vydaném v roce 1894 ve Vídni, nazvána „lanýžem tropů“.

Lusky se suší 10 dní 3 až 5 hodin na slunci, čím ještě více ztmavnou, scvrkávají se a získají pružnost. Dosušování na síťkách a už jen ve stínu pak pokračuje asi 8 měsíců.

Při suchém zpracování se lusky nechají nejprve zavadnout, potom 4 až 8 dní střídavě suší na slunci a ve stínu pod plachtami „potí“, 2 až 3 měsíce suší ve větraných skladech, zabalí do dřevěných beden a v nich dozrávají další 2 až 3 měsíce.

Dokonale suché voňavé lusky se změní, roztrídí do 4 jakostních tříd, zabalí ve vakuu do bedniček a expor-