

Zpravodaj pro č. 4

školní stravování

červenec a srpen 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, MUDr. Pavel Otoupal, CSc., Anna Packová, J. Plzák, Bc. Alena Strosserová, MUDr. Petr Tláškal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc.



OBSAH

Nefoukat si na bolístku	49	Bezpečnost a ochrana zdraví.....	54
Konference Školní stravování 2008	50	Jídelny? Ty dávají odpad.....	56
Jak se psaly články o školním stravování do Mladé fronty Dnes	51	Jaký závěr pro nás vyplynul z mediální kampaně?.....	59
Vše nejlepší Liduše	53	Stravovací návyky a zvyklosti 11-letých dětí	60
		Správná praxe VI -Mytí nádobí a kuchyňský odpad.....	61

Nefoukat si na bolístku

V poslední době si média všeho druhu vzala školní stravování skutečně na paškál. Patrně jste všichni měli možnost číst nebo slyšet jak nechutné a hlavně nezdravé pokrmy školní jídelny připravují. Poškozují tím nejen fyzickou našich dětí, ale nenávratně i jejich psychické zdraví. Ostatně můžete se některé podrobnosti dočíst v tomto čísle Zpravodaje.

Že byly všechny zprávy laděny zcela negativně, to už je takový zvyk všech našich sdělovacích prostředků – dobrá zpráva= žádná zpráva. Tak jsme se dozvěděli, že v jídelnách se krade a používají se zkažené suroviny, strava není pestrá, nepodává se zelenina a ovoce, děti mají takové porce masa, že z nich nebezpečně tloustnou, třikrát týdně jsou knedlíky, koprovka ze školní jídelny je dodneška zlým snem mnoha našich strážníků atd., atd. Články vesměs prozrazovaly hlubokou neznalost problematiky nejen školního stravování, ale výživy v celém jejím komplexu. A prozrazovaly také, jak se každý redaktor inspiruje příspěvky svých kolegů; když se někde objevila vzpomínka na UHO nebo koprovku, ihned se v mírně pozměněné podobě našla ve většině médií.

Koncem minulého roku vyšel v MFDnes článek, resp. celá příloha, s nadpisem: „Školní jídlo – lepší, než má pověst!“ Přinesl popis průběhu a výsledky obsáhlého testu, který redakce provedla ve školních jídelnách. V každém kraji republiky byly anonymně odebrány vzorky pokrmů a předloženy odborné komisi k hodnocení. Zároveň byly zaslány na odbornou expertizu do Státního veterinárního ústavu. Hodnoceny byly také jídelní lístky za období několika týdnů.

Objektivní hodnocení přineslo redakci MFDnes překvapení, protože zainteresovaní redaktori očekávali přibližně takový propad, jako při hodnocení nemocniční stravy, které, mimochodem, bylo provedeno značně neprofesionálně. K novinářské cti deníku slouží, že pozitivní výsledky byly redakcí přijaty, solidně okomentovány a poskytnuty veřejnosti. Podrobnosti o působení MFD si můžete přečíst v příspěvku Bc. Aleny Strosserové v tomto čísle Zpravodaje.

Domnívali jsme se, že tím bude napadání školního stravování odzvoněno. Ale opak je pravdou. Negativní a zkreslené informace se objevovaly a objevují v tisku stále, trochu je nahradily hádky o poplatcích ve zdravotnictví a o umístění radaru v Brdech. Proto jsme věnovali v programu letošní konference „Školní stravování 2008“ těmto problémům celý jeden blok. Rozhodně ne však proto, abychom si poplakali a s pocitem křivdy se rozjeli domů. Názor naší redakce je ten, že celá nepříznivá kampaň paradoxně školnímu stravování prospívá: kromě toho, že výsledek testu MF vyzněl příznivě, školnímu stravování začíná věnovat potřebnou pozornost Ministerstvo zdravotnictví a hlavně Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, které zřídilo k řešení jeho problémů komisi odborníků. Ale i pro nás z celé věci vyplývá poučení: buďme si vědomi, že děláme důležitou práci a děláme ji dobře. To neznamená, že ji nemůžeme dělat ještě lépe, hledáme proto společné cesty, jak dosáhnout ještě lepších výsledků. O Vaší práci musí vědět nejen škola a její vedení, ale také rodiče Vám svěřených dětí a veřejnost v místě Vašeho působení – k čemu je regionální tisk? Za Společnost pro výživu mohu slíbit, že věnujeme školnímu stravování nadále maximální pozornost, budeme se podílet na řešení všech jeho problémů a objektivním hodnocením veřejností. K tématu školního stravování připravujeme také ve spolupráci s agenturou Quent a Poradenským centrem Výživa dětí tiskovou konferenci.

Nefoukat si na bolístky, ale využít bolístky k tomu, co přinesly pozitivního.

EŠ

Konference Školní stravování 2008

Ing. Eva Šulcová, Společnost pro výživu

Sešli jsme se opět po roce v Pardubicích ve dnech 20. – 22. 5. na konferenci Školní stravování 2008. Přítomno bylo 250 účastníků ze zařízení školního stravování, z krajských úřadů, magistrátů či městských částí větších měst, z hygienické služby. Škoda, že se školní stravování neteší zrovna velké podpoře vedení škol a školských zařízení (ostatně ani mimořádnému zájmu většiny odpovědných orgánů státní správy a samosprávy); někteří účastníci si hradili přítomnost na konferenci z vlastních prostředků, od mnohých pracovníků školních jídelen máme informace o neochotě nadřazených alespoň uvolnit je k účasti na konferenci či kurzech, o odběru Zpravodaje ani nemluvě.

Jaká byla **hlavní témata** konference: Prvý blok byl věnován **mediální kampani o školním stravování**, která proběhla převážně v druhé polovině minulého roku a protáhla se až do prvních měsíců letoška. Informace byly většinou negativní, ale závěr rozsáhlého testu, který provedla Mladá fronta Dnes, školní stravování a jeho pracovníky, dá se říci, zcela rehabilitoval. Společnost pro výživu spolu s portálem Jídelny a Asociací pracovníků společného stravování celou kauzu podrobně sledovala a na informace v tisku všichni jmenovaní s větším, ale spíše menším úspěchem reagovali – od většiny médií nebyl zájem informace objektivizovat a uvádět je na pravou míru. Řada účastníků konference Školní stravování 2008 znala jen část článků uváděných v tisku, a tak se zájmem vyslechli informaci o průběhu a výsledcích konečného testu, stejně jako o stanoviscích Společnosti pro výživu, ASPOSu, redakce Jídelen, Ministerstva školství a Ministerstva zdravotnictví ČR. Podrobnosti můžete číst dále v tomto čísle Zpravodaje.

Ve **druhém bloku** referovali renomovaní nutricionisté MUDr. Tláškal a MUDr. Turek o významu bílkovin ve stravě dětí a do jaké míry je žádoucí snížení obsahu bílkovin ve stravě. Tamara Starnovská, nutriční terapeutka a místopředsedkyně spřáteleného Fóra zdravé výživy uvedla problémy spojené s naplněním doporučených výživových dávek a zejména úskalí nově navrhovaných. Lze podle nich nabídnout strávnickům pokrmy, které budou ochotni akceptovat? Zajímavou studii zpracovalo trio doc. Dostálová, Ing. Lukešová (VŠCHT Praha) a Bc. Strosserová (ÚMČ Praha 3). Centrem jejich zkoumání bylo porovnání hodnot spotřebního koše a nutričních hodnot pokrmů zjištěných výpočtem pomocí programu NUTRICOM ze surovin vydaných ze skladu a pátrání po důvodech zjištěných rozdílů. Velký zájem vzbudila přednáška prof. Komprdy z Mendelovy Zemědělské a lesnické univerzity v Brně. Týkala se **objektivního hodnocení vlastností biopotravin**. Pokud máte k dispozici časopis Výživa a potraviny č. 2/2007, přečtete si o biopotravinách článek od téhož autora. Budeme se snažit získat pro Vás znění přednášky uvedené na letošní konferenci stejně jako některých dalších důležitých a zajímavých příspěvků.

Velký zájem potvrzený spontánním potleskem získala sdělení prof. Kopce, MUDr. Ryšavé a N.T. Chocenské o **kořeně a ochucovadlech ve školní jídelně a o ochucování pokrmů nejen kořením**. Slibujeme, že přineseme informace ve Zpravodaji. Jednání celého druhého bloku byl přítomen a aktivně se zapojil zástupce MŠMT ČR a poradce ministra Ing. David Bartůšek, což všichni přítomní s potěšením konstatovali.

Třetí blok byl věnován **informacím, dotazům, odpovědím, námětům a diskuzi**. Tento blok okořenila přítomnost zahraniční delegátky Ing. Silvie Tokárové z Ministerstva školství Slovenské republiky. To věnuje školnímu stravování mnohem větší pozornost než MŠMT ČR. Ing. Tokárová podala informaci o projektovém financování školního stravování. Jde o návrhy jednotlivých subjektů školního stravování na konkrétní cesty zkvalitnění, využití a propagaci školního stravování. Projektům, které jsou přijaty, se dostane finanční podpory na jejich uskutečnění. V tomto bloku se hovořilo o novelizaci vyhlášky MŠMT ČR o školním stravování (stačí úprava finančních normativů, novelizaci špotřebního koše, recepturách) Odpovědi na dotazy, které účastníci položili v průběhu odpoledne, uvedeme v jednom z nejbližších čísel Zpravodaje.

Kolegyně Anna Packová, pracovnice Magistrátu města Brna, informovala shromáždění o přípravě soutěže **Kuchařka roku**. Na přípravě se podílí osobně pí Packová, dále Společnost pro výživu a firma Vitana. SPV přijala úlohu pořadatele a vyhlášovatele soutěže. Soutěž by probíhala v krajských kolech a jednom finálním, ve kterém by se utkali vítězové krajských kol. Spočívát bude v sestavení jídelního lístku a přípravě nejoblíbenějšího menu ve školní jídelně, která se přihlásila do soutěže s tím, že musí být dodrženy finanční normativy a nutriční požadavky školního stravování. Výsledky bude hodnotit odborná porota za účasti zástupců Asociace kuchařů a cukrářů – to v zájmu objektivnosti. Vítězové obdrží čestný titul Kuchařka roku a pohár pro vítěze. V současné době připravuje pracovní skupina podrobnosti soutěže, jejího vyhlášení, průběhu, hodnocení a především financování. Na tom by se měly podílet především dodavatelské firmy. Jak by se Vám líbilo obdržet obdobu michelinské hvězdičky?

Velkou zásluhu na spokojenosti účastníků konference má paní Zita Dlouhá z Magistrátu hl. m. Prahy. Neúnavně v průběhu konference vysvětlovala a propočítávala všem zájemcům výši finančních normativů na strávnicky v jednotlivých krajích, čili kolik peněz je jim přiděleno na jejich činnost. Ne vždy se to dozvědí od svých nadřízených.

Čtvrtý a poslední blok byl nazván **Výživa a vzdělání – dvě strany jedné mince**. Probírali jsme jednak problémy vzdělání a působení školy na naše dětské strávnicky, jednak otázky dostatečného a především dalšího vzdělání pracovníků školního stravování. Zazněly příspěvky o možnostech a cestách školy naučit děti správné výživě a zdravému životnímu stylu a o spolupráci školy a školní jídelny. Bez toho se totiž výchova v této oblasti neobejde. Velice zajímavé bylo sdělení, lépe řečeno dvě sdělení, učitelek Středního odborného učiliště obor kuchař v Brně ing. Dohnalové a Mgr. Křístkové o praktickém přístupu k výuce zdravého životního stylu, zdravé výživě jak v osobním životě, tak při uplatňování v profesi nabytých ve škole.

O zajímavém projektu pokud jde o výchovu dětí v oblasti výživy a stravování hovořil další zahraniční host z Francie, kterému tlumočil Ing. Obermaier. Shlédlí jsme instruktážní film o tom, jak jsou děti ve francouzských, belgických, švédských a dalších školách seznamovány s vlastnostmi

jednotlivých potravin, jak se s nimi zachází, proč jsou pro nás žádoucí ... Bližší se můžete dozvědět z článku Ing. Obermaiera ve Zpravodaji č. 3/2008.

Závěrem jsme poskytli posluchačům informaci o možnostech a přípravě dalšího vzdělávání – čtete dále.

Dotazníky

V průběhu konference byly nabídnuty účastnicím dva dotazníky: jeden se týkal nabídky a zjištění zájmu o studium pro vedoucí pracovníky školních jídelen na Pedagogické fakultě Univerzity Karlovy **Základy školského managementu. Jde o přípravný kurz k přijímacím zkouškám k tomuto studiu, který bude trvat 2 semestry, tj. od října 2008 do června 2009.** Cena kursu je cca 15.000,- Kč. Po úspěšném složení přijímacích zkoušek absolvuje zájemce tříleté bakalářské studium, které je zdarma. O další informace se můžete obracet na e-mailovou adresu **studium.csm@seznam.cz**. Příjemně nás překvapilo, kolik přítomných se o toto studium zajímalo.

Pro ty, kteří nemají zájem o výše nabídnutou možnost studia, jsme připravili dotazník, týkající se dalšího vzdělá-

vání pracovníků školního stravování. Ptali jsme se na to, zda máte zájem o další průběžné neboli celoživotní vzdělávání v oboru. Bohužel, vrátilo se nám pouze 17 vyplněných dotazníků, přesto jsme se snažili z odpovědí zjistit Váš profesní zájem. Ptali jsme se, zda máte zájem o klasické nebo korespondenční kursy, co byste chtěli především studovat, co od úspěšného absolvování očekáváte. Většina odpověděla, že dává přednost:

- osobní účasti v klasických kursech
- zajímá Vás především výživa a stravování, pak ekonomika a organizace provozu
- hygiena a bezpečnost práce
- zásady jednání s klienty, nadřizenými atd.

Nejčastěji od absolvování kursu očekáváte zkvalitnění pracovních výsledků a usnadnění vlastního pracovního výkonu.

Ve volném návrhu na doplnění obsahu kursu se objevilo přání seznámit se více s příslušnými právními předpisy a zajistit školení také pro kuchařky a šéfkuchařky.

Na otázky odpovídaly vedoucí a ředitelky školních jídelen, 1x metodik školního stravování a jedenkrát nebyla pracovní funkce uvedena.

Redakce

Jak se psaly články o školním stravování do Mladé fronty Dnes

Bc. Alena Strosserová, ÚMČ Praha 3

Na podzim vyšly v několika denících články o školním stravování, které nebyly zrovna lichotivé, některé dokonce až urážlivé. Společnost pro výživu se proti těmto článkům ohradila, a ačkoliv se nikdo za nevkusné výroky o školním stravování neomluvil, přece jen došlo k jedné zásadní věci. Paní redaktorka Večerková se rozhodla, že v MF Dnes udělají velký test školního stravování. Na jaře udělaly noviny test nemocničního stravování, které v testu dopadlo dost katastrofálně. Nevím, zda paní redaktorka očekávala podobný výsledek i v testu o školním stravování, ale je důležité, že tento nápad vůbec spatřil světlo světa.

Věřím, že většina z Vás ony články četla, vyšly po dva dny 29.11. a 30.11.2007 v MF Dnes a zároveň ve všech regionálních mutacích vyšly články o výsledku hodnocení školních jídelen i o školním stravování v jednotlivých krajích.

Ráda bych Vás seznámila, jak tyto články vznikaly a s testem, který článkům předcházel.

Začalo to 2.11.2007, kdy se pod vedením paní redaktorky Večerkové sešla **komise odborníků na výživu** v salonku Vysoké školy hotelové v Praze 8.

Komise se skládala ze zástupce Ministerstva školství, paní Mgr. Nadě Holické (původně byla pozvána paní Mgr. Jeřábková jako ministerský referent pro školní stravování, ale nedostavila se!), za Ministerstvo zdravotnictví

byl přítomen MUDr. Jaromír Hrubý, za Vysokou školu hotelovou v Praze 8 Mgr. Jan Rezek, za Státní zdravotní ústav MUDr. Lydie Ryšavá a za Společnost pro výživu MUDr. Petr Tláskal a Bc. Alena Strosserová. Nejdůležitějším členem hodnotící komise byla 13letá školačka Eliška Bobůrková.

Komise byla seznámena s průběhem **odběru vzorků** a dostala formuláře pro hodnocení pokrmů dovezených ze všech krajů republiky (výjimkou byl karlovarský kraj, kde se vzorek znehodnotil během transportu). Krajští redaktori Mladé fronty se vydali do školních jídelen, kde jako cizí strážníci odkoupili dvě porce jídla. Tyto porce uložili do chladících tašek a odeslali do Prahy. Jedna porce byla zaslána do Státního veterinárního ústavu na rozbor živin, druhá porce byla předložena hodnotící komisi k ochutnání.

Asi Vás možná zarazil způsob odběru vzorků, není opravdu standardní a také se to brzy ukázalo při hodnocení. Nakoupení vzorků proběhlo přesně podle známého scénáře, jak se vydává do přinesených nádob. Protože nádoby většinou bývají větší než talíř, byly také porce mnohem větší než určuje norma. Zejména velikost příloh a omáček převyšovala normu, a to několikanásobně. To nakonec ovlivnilo i rozbor vzorku ve Státním veterinárním ústavu, a i když jsme se snažili přepočítat výsledky

na jednu normovanou porci, nemohli jsme se s výsledky mnohdy ani přiblížit stanoveným normám. Po rozhovoru s pracovníkem ústavu mi bylo vysvětleno, že ke zkreslení došlo zejména pro velký obsah vody (omáček) ve vzorcích, který pak zkreslil výsledky. Nakonec tedy byly použity pouze mikrobiologické rozborů pokrmů, které vyšly pro školní jídlo výborně, **vzorky neobsahovaly patologické mikroorganismy.**

Nestandardní bylo také to, že se celé hlavní jídlo odebralo do jedné nádoby. Po celodenním cestování přes republiku a následném ohřátí v mikrovlnné troubě se nedal očekávat žádný zázrak. Ale přes všechny peripetie, které musely pokrmy prožít na cestě ze školní jídelny k hodnotící komisi, byl konečný výsledek příjemným překvapením.

Všechny pokrmy si zachovaly svou chuť i konzistenci, a tak se právem dočkaly kladného hodnocení.

Komise postupně ochutnala 13 vzorků, aniž by věděla, z které jídelny pocházejí. Zapisovala si výsledky a osobní hodnocení. Na konci si hodnocení vybrala paní redaktorka Večerková, která pak spočítala průměr. Celkové hodnocení jste si mohli přečíst v Mladé frontě Dnes 30.11.2007. Část článků je k přečtení i na www.idnes.cz, když si pak do vyhledávače dáte školní jídelny, nabídne Vám to některé z článků tohoto cyklu.

Celému hodnocení pokrmů byla přítomna ČT 1, redaktor pořadu Testoviny, který ochutnávku natáčel. Za celou dobu se nikoho na nic nezeptal, byla jsem proto velmi zvědavá, jak bude pořad vypadat. Televize ho odvysílala v lednu 2008.

Součástí hodnocení bylo také porovnání jídel v kontextu celého týdne. Redaktoři vybrali na školách jídelní lístky, tak se mohlo ochutnávání jídlo porovnat s nabídkou jídelny alespoň v rámci jednoho týdne. Z tohoto hodnocení vyšly jídelny velmi dobře, snad jen některé jídelny by se měly zamyslet nad větší pestrostí nebo modernizací. **Jako hodnotitel pouze jídelních lístků bych jídelnám poradila, aby psaní jídelních lístků věnovaly více pozornosti.** Na většině jídelních lístků chybělo mléko nebo nápoje vůbec, u jídel se nezmiňovala obloha a tak podobně. Zkrátka na první pohled některé jídelničky vypadaly neúplně, což je mohlo v tomto hodnocení poškodit.

Celkově musím konstatovat, že **celá akce proběhla pro školní stravování příznivě.** Po přečtení všech regionálních článků musím konstatovat, že je to snad poprvé, co se o školním stravování psalo v tak velkém rozsahu a navíc pozitivně.

Z celé série článků o testování školních jídelen byl negativní jen jeden jediný. A to z pražského regionu. Pan redaktor Aleš Berný si asi řekl, že příliš pozitivního škodí, a tak vytvořil negativní článek společně s odborníky na výživu, který strhal všechno, co se na školním stravování pohanit dá. Snažila jsem se přijít na důvody, proč je ten pražský článek tolik negativistický a útočný, tolik rozdílný od krajských článků, které nadšeně opěvovaly kladné výsledky jejich školních jídelen v testu. Nakonec jsem zjistila, že za článkem stojí neznalost pana redaktora. Nejprve jsem se zaměřila na oslovené odborníky na výživu, protože mi jejich jména vůbec nic neříkala. Není divu, zmíněné odbornice se školním stravováním nemají vůbec nic společného. Citovaná lékařka se komerčně zabývá zdravým životním stylem (rozuměj hubnutím) a nutriční

terapeutce ještě ani nezaschl inkoust na diplomu. O školní jídelně slyšely naposledy zřejmě jako žákyně. O to ostřeji kritizují školní jídelní lístky. Ale ruku na srdce, četli jste jejich vzorový jídelníček? Je v něm tolik chyb, že by je nenapáchali ani studenti prvních ročníků gastronomických škol. Odbornice kritizují hodně těžkých jídel, ale samy mají 3 z 5 polévek zahuštěných. O barevnosti jídelního lístku asi nikdy neslyšely, jinak by těžko zkombinovaly vývar, kuřecí řízek, brambory a okurkový salát. Hovězí plátek, brambor a dušená mrkev je sice už barevnější, ale myslím si, podle našich zkušeností, že by ve školní jídelně nezabodoval. Sestavovat jídelní lístky pro děti je velmi náročné, to ví každý, kdo tuto práci vykonává. Škoda, že se pan redaktor nezeptal někoho, kdo tomu opravdu rozumí.

O postoji a znalostech pana redaktora jsem se přesvědčila na vlastní kůži. V jeho článku je hodnocena také školní jídelna, která je v mé kompetenci. Je jí vytýkáno, že zeleninová jídla by neměla být smažená. Nejprve mě rozčílilo, že se školní jídelna vůbec nezmínila, že u nich novináři byli, a tak jsem ji navštívila osobně. Na místě došlo k dalšímu překvapení, protože jídelna vůbec netušila, že se o ní v tisku psalo, natož, aby s někým jednala. Nakonec jsme zjistili, že pan redaktor a jeho odbornice čerpali informace z internetové stránky, kde je jen orientační jídelní lístek, podle kterého si strávnicki objednávají obědy z domova. Tato stránka má omezený počet písmen, takže se na jídelní lístek nevejde například zelenina, mléko a jiné doplňky, jelikož si plný jídelní lístek mohou strávnicki prohlédnout ve škole. Přes všechny tyto nedostatky internetového jídelního lístku mě zarazilo, negativní hodnocení odbornic, protože zrovna tato školní jídelna vaří 3 jídla na výběr denně, a z oněch 15 jídel byl jen jednou smažený květák. Nevím, čím si to zasloužil, že vzbudil takovou pozornost, když vedle něj byla každý den na jídelním lístku syrová zelenina, byla tam i luštěninová jídla, mléko, mléčné výrobky, ryby atd. Zkrátka zmíněný jídelní lístek patří opravdu k těm dobrým, a nepíší to proto, že se jedná o jídelnu, která patří pod mou kontrolu. Upozorňuji na to z toho důvodu, že když si někdo usmyslí, že napíše něco negativního, tak si to prostě vymyslí a vůbec mu nezáleží na tom, jestli píše pravdu nebo ne.

Možná jsem se zbytečně rozepsala o jednom případě, ale je to takový jeden za všechny. Právě ten vysvětluje vznik ostatních útočných článků o univerzálních hnědých omáčkách, upocených kuchařkách, umakartových ubrusech a jiných utkvělých mýtech, které od sebe redaktoři opisují jako by snad ani neměli vlastní názory.

Doufejme, že **série těch hezkých článků o školních jídelnách alespoň malinko ukázala, že školní stravování je na vysoké úrovni.** Test prokázal, že je mnohem lepší, než je jeho dosavadní špatná pověst, uměle vytvořená a ochotně přiživována zaujatými redaktory, kteří stále dokola opakují nepodložené mýty a své dojmy, místo aby zašli do terénu a poznali pravdu. Možná, ale přece jen články inspirují redaktory, aby psali o skutečnosti takové, jaká je a bude se objevovat více realistických článků o školních jídelnách, což by jejich pozitivnímu obrazu ve společnosti jenom prospělo.

Vše nejlepší Lidušce

neboli paní Ing. Ludmile Věříšové, CSc. V červenci oslavuje příjemné půlkulaté jubileum a my všichni, ať už jí říkáme Liduško nebo paní Ing. jí velice rádi popřejeme jen samou spokojenost, klid, pohodu, zdraví a potěšení v rodině i mezi přáteli.

Paní Lída je osobnost, kterou musí mít každý rád a vážit si jí. Když přišla pracovat na Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR, to bylo počátkem 90. let, do funkce referenta pro školní stravování, nebylo to pro ni lehké. Z laboratoře rovnou za psací stůl Z míchání bůhvíčeho na bůhvíco rovnýma nohama do problémů školního stravování v době hledání nejschůdnějšího uspořádání v polistopadových změnách Ale to by nesměla být právě Ludmilka – zvládla celou problematiku zakrátko a v pohodě. Stala se nejen mezi bezprostředními spolupracovníky, ale u všech, kteří měli a mají se školním stravováním co do činění v terénu, oceňovanou odbornicí, pomocnicí a navíc spolehlivou a přátelskou partačkou, která nikdy neodmítne pomoc a podporu. Ačkoliv by mohla věnovat svůj čas a pozornost jen péči o vnoučky a milovanou zahrádku, nesložila ruce v klín a dál neúnavně pracuje pro blaho školního stravování. A to v podobě příspěvků do Zpravodaje školního stravování, šířením nezbytných vědomostí prostřednictvím kursů, školení, na konferencích, v metodických materiálech.

Co ještě dodat? Můžeme už jen zopakovat přání z úvodu tohoto medailonku - zdraví, pohodu, žádné starosti a ještě mnoho zážitků z cest po světě.

Za všechny přátele, kolegyně a kolegy ze Společnosti pro výživu a ze všech institucí, které se zabývají školním stravováním

Eva Šulcová



TILLMANN software

Husova 410, 286 01 Čáslav tel./fax: 327 314 267, 604 253 699
www.tillmann.cz e-mail: tillmannova@centrum.cz

AUTOMATIZOVANÉ NÁVRHY JÍDELNÍČKŮ PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

Změňte navrhování jídelníčků v zábavu.

Netrapte se s činností, která Vás možná moc nebaví.

Nechte se návrhy programu překvapit a inspirovat.

Vaši kreativitu použijte na doladění navržených jídelníčků.

Nelíbí se Vám návrh? Nevadí! Zkuste nový kolikrát chcete!

Nelíbí se Vám jen něco? Nevadí! Změňte jen to, co chcete!

Chcete ihned vědět, jak dopadne spotřební koš?

Chcete ihned vědět, kolik provaříte nebo ušetříte?

Nabízíme Vám zcela ojedinělý program, který navrhuje měsíční jídelníčky dle nejnovějších nutričních požadavků s okamžitou vazbou na výpočet spotřebního koše. Návrhy můžete libovolně upravovat a okamžitě sledovat, jak se projeví ve spotřebním koši a v limitech spotřeby.

Program obsahuje více než 2000 receptur s možností označení pouze těch, které používáte a s možností výběru režimu práce pro MŠ (přesnídávka, oběd, svačina), ZŠ I. (1 oběd) a ZŠ II. (2 obědy).

Možnost ovlivnění funkce programu pomocí volitelných parametrů.
Možnost exportu jídelníčků do různých formátů k dalšímu zpracování.

Cena s DPH : 3000,- Kč

UPOZORNĚNÍ A ZPŘESNĚNÍ – NEPŘEHLÉDNĚTE !

Ve Zpravodaji školního stravování č. 5/2007 a opakovaně v č. 1 a 2 z letošního roku bylo uvedeno upozornění na vydání nových receptur pro školní stravování. Jde o soubor 3 dílů:

1. Pomazánky, studené pokrmy, polévky, nápoje
2. Hlavní pokrmy z jatečního a drůbežního masa
3. Druhá část pokrmů z drůbežního masa, pokrmy z ryb, pokrmy polomasité, pokrmy bezmasé slané, pokrmy sladké, přílohy, saláty a moučníky.

Soubor obsahuje 666 receptur. Jednotlivé díly jsou doplněny obecnými pokyny pro používání receptur a teoretickým úvodem, v němž naleznete mnoho důležitých informací o výživě, stravování, potravinách, technologii přípravy pokrmů, hygieně a řízení provozu. Každá receptura obsahuje doporučené dávkování potravin, technologický postup přípravy pokrmu a propočty nutričních hodnot. Uvedeny jsou také případné úpravy, doplnění a možné záměny surovin. Podle charakteru pokrmu jsou u receptur uvedeny i vhodné příkrmy a přílohy. Jednotlivé díly jsou uspořádány do podoby kroužkového bloku, což Vám usnadní manipulaci a případné doplňování receptářů.

Cena všech tří dílů neboli celého souboru činí 745,- Kč plus poštovné a balné ve výši 67,- Kč.

Objednávat můžete písemně, faxem, e-mailem nebo telefonicky na adrese Společnosti pro výživu. Po dohodě lze třídílný soubor vyzvednout také osobně přímo na adrese SPV Slezská 32, Praha 2, pak samozřejmě platba poštovného a balného odpadá.

Upozorňujeme: - jednotlivé díly nejsou prodejné, pouze celý třídílný soubor
- v předcházející nabídce jsme uvedli, že cena všech tří souborů činí atd. To některé zájemce zmýlilo a domnívali se, že za uvedenou cenu obdrží 3x tři díly receptur. Upozorňujeme na toto nedorozumění - **za 745,- Kč obdržíte jeden soubor o třech dílech.**

Redakce

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci (nejen ve školních kuchyních)

Pokračování z minulého čísla - dnes tabulkové shrnutí.

Pro přehlednost jsem doporučení označila v textu ☺

Mgr. Eva Dvořáčková 603 30 92 94 dvorackova.eva@cmkos.cz

Lhůtník školení a lékařských prohlídek zaměstnanců,
revizí a kontrol výrobních a pracovních prostředků a zařízení ve školství

1. Školení a přezkušování zaměstnanců v oblasti BOZP (jen ŠJ)

Pracovní činnost, povolání	Lhůta v měsících	Předpis
vedoucí zaměstnanci	36 – doporučená	Zákoník práce
ostatní zaměstnanci	četnost stanoví zaměstnavatel (doporučeno 12- 24) Při změně legislativy seznámit bez zbytečného odkladu. ☺ nepodceňujte!	Zákoník práce
výkon činností epidemiologicky závažných	zdravotní průkaz, není stanovena periodicita	Zákoník práce, zákon č.258/2000 Sb., v platném znění, vyhl.MZ č. 490/2000 Sb.

☺ *Pro přehlednost doporučuji vyhotovit jednoduchou tabulku. Důležité pro tvorbu rozpočtu - školení se hradí ONIV.*

ŠKOLENÍ VEDOUČÍCH ZAMĚSTNANCŮ	DATUM ŠKOLENÍ - platí max. 36. měsíců Školitel (cena)	Další školení nejpozději do:	školení provedeno: školitel:
1. ŘŠ (ředitel školy)	30. 2. 2008, J. Malý 2000 Kč	30. 2. 2011	
2. Z (zástupce) ŘŠ			
3. VED. ŠJ			
4. ŠKOLNÍK, HOSPODÁŘKA			

2. Preventivní lékařské prohlídky zaměstnanců specifických profesí (ŠJ)

Pracovní činnost, povolání	Lhůta v měsících	Předpis
všichni zaměstnanci	Vstupní Zákoník práce Výstupní	
výkon činností	a) před zahájením činnosti,	Zákon č. 258/2000 Sb.,
epidemiologicky závažných	b) mimořádné prohlídky - jsou-li postiženi průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo přenosnou nemocí, anebo jsou-li podezřelí z onemocnění přenosnou nemocí, nebo vyskytují-li se na pracovišti nebo v domácnosti, popř. v místě předchozího pobytu průjmová onemocnění.	vyhl. MZd. č. 440/2000 Sb.

Pracovní činnost, povolání	Lhůta v měsících	Předpis
Zaměstnanci pracující v noci	a) před zařazením, b) pravidelně podle potřeby, nejméně však jednou ročně c) kdykoliv během zařazení na noční práci pro zdravotní poruchy.	Zákoník práce
zaměstnaní mladiství	a) před převedením na jinou práci b) pravidelně podle potřeby, nejméně však jednou ročně	Zákoník práce
zaměstnanci pracující ve školských zařízeních č. 49/1967 Věst., v platném znění a v zařízeních sociálního zabezpečení	36	Zákoník práce, směrnice MZd.

☺ **Jednoduchá tabulka usnadní rozhodnutí, koho a kdy poslat na další periodickou prohlídku. Důležité pro tvorbu rozpočtu – jeden rok 2 pracovníci po např. 300 Kč, další rok 6 pracovníků po 300 Kč.....**

zaměstnanci:	datum nástupu:	vstupní prohlídka	výstupní prohlídka	po 36 měsících		
				period.	period.	period.
1						
2						

3. Revize a kontroly vybraných výrobních a pracovních prostředků a zařízení

Pracovní činnost, povolání	Lhůta v měsících	Předpis
Elektrická zařízení škol, mateřských škol, jeslí, hotelů a jiných ubytovacích zařízení	36	ČSN 33 1500
Elektrické spotřebiče během jejich používání	Viz. předpis	ČSN 33 1610
EPS, hydrantové systémy, hasicí přístroje	Viz. předpis	Vyhl. MV č. 246/2001 Sb.
Skladištní zařízení	Místní řád skladu	ČSN 26 9030
Nízkotlaké kotelny – odborná prohlídka	12	Vyhl. ČÚBP č. 91/1993 Sb.
Zařízení pro odvod tepla a kouře	12	Vyhl. MV č. 246/2001 Sb.
Výtahy	Viz. předpis	ČSN 27 4002, 27 4007

☺ **Pro přehlednost doporučuji vyhotovit jednoduchou tabulku. Důležité pro tvorbu rozpočtu.**

zařízení	lhůta	kontrola	další kontrola nejpozději do:	orientační cena
1. hromosvody	5 let	30. 2. 2008	30. 2. 2013	2 000

DOTAZ:

Jaké náležitosti by měl obsahovat dokument pro předávání OOPP ?

Problematika poskytování OOPP je řešena v zákonu č. 262/2006 Sb. (zákoník práce, dále jen ZP), zejména v § 104 a v nařízení vlády č. 495/2001 Sb., kterým se stanoví rozsah a bližší podmínky poskytování osobních ochranných pracovních prostředků, mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků (dále jen NV). K uvedenému dotazu předpisy uvádějí například:

ZP § 104 odst. (5) Osobní ochranné pracovní prostředky, mycí, čisticí a dezinfekční prostředky a ochranné nápoje poskytne zaměstnavatel zaměstnanci bezplatně podle vlastního seznamu zpracovaného na základě vyhodnocení rizik a konkrétních podmínek práce.

NV § 3 odst. (4) Způsob, podmínky a dobu používání ochranných prostředků stanoví zaměstnavatel na základě četnosti a závažnosti vyskytujících se rizik, charakteru a druhu práce a pracoviště a s přihlédnutím k vlastnostem těchto ochranných prostředků.

Neexistuje žádný univerzální vzor dokumentu pro předávání OOPP.

Záleží na rozsahu a míře rizik, s nimiž se zaměstnanci v podniku setkávají a proti nimž mají být pomocí OOPP chráněni. Dokumentace o poskytování OOPP by měla být součástí systému řízení dokumentů, který je v organizaci obvyklý a funkční.

V zájmu zaměstnavatele by mělo být, aby ochranné prostředky byly zaměstnancům vydávány na písemné potvrzení.

Mít tento doklad je nutné jak pro různé kontrolní orgány, tak zejména pro účely prokázání, že zaměstnanec, který případně utrpěl pracovní úraz, byl vůči rizikům své práce dostatečně vybaven.

☺ **Podléhá kontrole hospodaření se státními prostředky (hradí se z ONIV).**

Je tedy určitě užitečné zavést pro jednotlivé pracovníky například systém evidenčních listů (karet), jejichž obsah by měl vycházet z konkrétních potřeb zaměstnavatele i uživatele OOPP:

- jméno a příjmení zaměstnance, příp. jeho osobní číslo
- vykonávaná profese, včetně dalších činností, jimiž je zaměstnanec pověřován
- druh přiděleného ochranného prostředku
- důvod přidělení - před kterými riziky má chránit
- předpokládaná doba životnosti OOPP
- datum předání a podpis zaměstnance potvrzující převzetí a poučení o ochranných vlastnostech prostředku, v některých případech i praktické zacvičení pro jeho používání
- kontroly používání (datum, podpis kontrolujícího)
- kontroly funkčnosti (datum a výsledek)

Evidenční list se může odvolávat na jiný podnikový dokument, pokud jej má zaměstnavatel zpracován, který by například shrnoval zásady pro poskytování, údržbu a čištění OOPP v příslušném podniku. Zde by mohly být obecné informace o přidělování OOPP, jejich výměně, údržbě, likvidaci, apod. I v tomto případě platí, že by zaměstnavatel měl použít takovou formu dokumentu, která mu vyhovuje a je v jeho podmínkách dobře uplatnitelná.

☺ *V žádném případě si zaměstnanci nemohou doma prát, žehlit, spravovat..... To by bylo přenášení nákladů zaměstnavatele na zaměstnance, a to zákonik práce zakazuje. Nelze ani koupit prášek – není hrazena elektřina, vodné/stočné, čas zaměstnance, opotřebení pračky aj.*

Jídelny? Ty dávají odpad...

Bc. Alena Strosserová, ÚMČ Praha 3

V sedmém čísle časopisu **EURO**, ročník 2008, byl zveřejněn celostránkový rozhovor redaktorky časopisu Anny Klepalové s Ing. Miroslavem Šole, který vede zastoupení společnosti Compass Group ve střední a východní Evropě. Tato firma vlastní v ČR společnost Eurest, zajišťující školní, závodní a nemocniční stravování.

Kdo je Miroslav Šole?

Ing. Miroslav ŠOLE, M. Sc., absolvoval obor konstrukce jaderně energetických zařízení VŠSE v Plzni a Fakultu žurnalistiky na UK v Praze. V roce 2005 ukončil v Londýně studium na Revans University, obor Business Leadership.

Od roku 1997 byl jednatelem a **generálním ředitelem Eurest ČR**, od roku 2003 i SR.

To bylo pro úvod a nyní se vrátíme k článku. Vybrala jsem několik vět pana Šoleho a připojila reakce kompetentních orgánů a organizací, které se postavily na obranu školního stravování, které bylo v článku napadeno opravdu nevybíravým způsobem.

1. Ing. ŠOLE

„Ve školním stravování by to chtělo výraznější změnu. Když máte odmalička třikrát v týdnu knedlíky, pak se to těžko odnaučíte.“

*** ASPOS**

Školní jídelny dbají na doporučenou pestrost stravy (jak často se na jídelním lístku mohou vyskytovat brambory, knedlíky, ryby, maso apod.) a musí také dodržovat spotřební koš, který zaručuje, že všechny tyto skupiny potravin se dostanou ke strážníkovi v potřebném množství.

Strážníci jsou dnes nároční, mohou si vybírat a leccos si nenechají líbit. Kdyby skutečně docházelo k tomu, že jídelna vaří třikrát týdně knedlíky, dlouho by nevydržela. Kontroly z hygieny i ČŠI by tomuto jistě rychle zamezily.

Stovky školních jídelen mají dnes svůj jídelníček na internetu a jsou tedy i pod veřejnou kontrolou. Rovněž na internetu existují databáze jídelníčků školních jídelen. Jedna z největších - na portálu Jídelny.cz - obsahuje tisíce kompletních měsíčních jídelníčků ze školních jídelen a snadno v ní lze ověřit, že k podobnému jevu nedochází. Naopak musíme obdivovat pestrost a vynalézavost jejich tvůrců.

*** Hlavní hygienik ČR MUDr. Michael Vít, Ph.D.**

Pracovníci krajských hygienických stanic dozírají na výživovou hodnotu a pestrost podávané stravy, na její mikrobiologickou kvalitu, kontrolují i kvalitu nakoupených a uskladněných surovin. Provedené kontroly a záznamy o nich jsou hygienickými stanicemi evidovány. V případě

zjištění nevhodné skladby jídelníčku, například pokud by se v něm vícekrát v týdnu objevily ony zmiňované knedlíky nebo v případě nevyhovující výživové hodnoty stravy, požaduje orgán ochrany veřejného zdraví nápravu. Porušení stanovených pravidel však nejsou častá a ze strany pracovníků školních jídelen jsou přijímána bezodkladně potřebná opatření.

* SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU

Test MF Dnes ukázal, že jídelní lístky ve všech sledovaných jídelnách jsou pestré a vyvážené, knedlíky třikrát v týdnu možná děti mají, ale zcela jistě ne ve školní jídelně, což lze snadno dokázat jídelními lístky a doporučenou pestrostí pokrmů – viz např. Zpravodaj pro školní stravování č. 2/2005, č. 2/2007, Receptury pro školní stravování atd.. Kdo z Eurestu posuzoval kvalitu atd. ve školních jídelnách není známo.

A my už víme, kde dítě dostává 3x týdně knedlíky... aneb podle hesla...podle sebe soudím tebe...

Viz níže uvedený jídelní lístek

2. Ing. ŠOLE

„Nekvalita, stereotyp. A navíc se i krade. Odhaduji, že dvacet procent surovin ve školství se ztratí. Proto jejich zaměstnanci tolik lobbují proti profesionální firmám...“

* ASPOS

Ve školní jídelně, kde se stravuje 200 žáků, spotřebují na oběd min. 100 kg potravin. Tzn. že 20 kg by personál rozkradl. Je to vůbec prakticky proveditelné? Kuchařkám v tom brání nejen běžná pravidla morálky, ale i jejich profesionální čest.

Opravdu by si strážníci v jídelnách nevšimli, že jim 20 %

porce někdo odnáší? Asociace ASPOS k 28. 2. 2008 získala vyjádření zodpovědných úředníků většiny KÚ. Vyplývá z nich, že v roce 2007 v těchto krajích nezaznamenali jediný podobný případ. Některé KÚ přímo uvádějí, že po mnoho let se s krádežemi potravin ve významnějším rozsahu v jídelnách nesetkaly.

* MŠMT

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy považuje výroky pana Šoleho v rozhovoru s názvem Jídelny? Ty dávají odpad... (Euro 7/2008, s. 26) za nepodložené pomluvy a osočení stravovacích zařízení působících na trhu školního stravování. Jeho výroky jsou prosty jakýchkoli konkrétních údajů či důkazů podporujících jeho tvrzení, která jsou svou úrovní na hranici šíření falešné poplašné zprávy.

* SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU

Paušální obvinění ředitelů a ředitelky škol, jejichž součástí je školní jídelna a zřejmě ji nedostatečně kontrolují; všech pracovníků školního stravování a dozorčích orgánů. Doufáme, že autor tohoto obvinění své tvrzení dokáže.

3. Ing. ŠOLE

„Navíc jídelny dávají lidem odpad. Mají smlouvy s dodavateli na takzvaný „nestandard“ a mne jímá hrůza. Také se tomu říká výkroj, znamená to vykrojenou nahnilou zeleninu. Při rozboru zjistíte, že je hnilobná celá.“

* MŠMT

Je nutné uvést, že všechna zařízení školního stravování (jakýchkoli zřizovatelů) jsou coby poskytovatelé stravovacích služeb kontrolována orgány ochrany veřejného zdraví (hygienickými stanicemi) a k tomu ještě jako školská zařízení Českou školní inspekci.

RESTAURACE EUREST, STŘEDNÍ ŠKOLA ŘEMESEL A SLUŽEB, Smetanova 66, Jablonec nad Nisou

Pondělí 31.březen 2008 Snídaně	ÚTERÝ 1.duben 2008 Snídaně	STŘEDA 2.duben 2008 Snídaně	ČTVRTEK 3.duben 2008 Snídaně	PÁTEK 4.duben 2008 Snídaně
Polévka Polévka s masem a rýží *	Polévka Zeleninová polévka se strouháním *	Volný výběr dle snídaňového menu		Polévka Staročeský oukrop *
Bramborová polévka s paprikou *	Brokolicová polévka *	Polévka Špejcharova polévka *	Gulášová polévka *	Polévka Uzená polévka s kroupami *
Hlavní jídlo	Hlavní jídlo	Hlavní jídlo	Hlavní jídlo	Hlavní jídlo
1. Hovězí maso vařené rajčatová omáčka houskové knedlíky! *	1. Maďarský guláš houskové knedlíky! *	1. Vepřová kýta po selsku dušené zelí houskové knedlíky! *	1. Vepřová kýta na slanině dušená rýže *	1. Vepřový guláš "PÁLIVEC" houskové knedlíky! *
2. Vepřová kýta na česneku dušená rýže *	2. Vepřová kýta v zelenině těstoviny *	2. Kuřecí maso KUNG PAO dušená rýže *	2. Maminčino kuře těstoviny *	2. Ruský biftek těstoviny *
3. Kuřecí rizoto sýr, okurka *	3. Kynuté borůvkové knedlíky tvaroh, cukr, máslo *	3. Fazolky na kyselo vařené vejce vařené brambory *	3. Lečo s uzeninou vařené brambory *	3. Švýcarské brambory okurka *
Studené jídlo Kuřecí salát pečivo 2 ks *	Studené jídlo Zeleninový talíř pečivo 2 ks *	Studené jídlo Tlačenka cibule, ocet pečivo 2 ks *	Studené jídlo Smažené kuřecí nuggety kečup pečivo 2 ks *	Studené jídlo Ševcovský biftek pečivo 2 ks *
Výběrové jídlo 150g Jizerský flamendr smažené hranolky *	Výběrové jídlo 150g Smažený sýr tatarská omáčka vařené brambory *	Výběrové jídlo 150g Soljanka z vepřového masa smažené krokety *	Výběrové jídlo 150g Kuřecí směs po Indicku smažené hranolky *	Výběrové jídlo 150g Smažený kuřecí řízek vařené brambory 0 *
Večeře	Večeře	Večeře	Večeře	Večeře
1. Vepřová kýta domažlická houskové knedlíky! 2. Zeleninové řízečky bramborová kaše	1. Myslivecká hovězí pečeně houskové knedlíky! 2. Boloňské špagety sýr	1. Mexický guláš dušená hrášková rýže 2. Rybí filé "ORLY" bramborová kaše	1. Segedínský guláš houskové knedlíky! 2. Smažený sýr vařené brambory	1. 2.
PASTA BAR	PASTA BAR	PASTA BAR		

Změna jídelníčku vyhrazena.

Aktuální jídelní lístek na internetové adrese : www.sosjbc.cz/eurest

Vaše přání a připomínky s Vámi prokonzultují : Josef Hásek - vedoucí závodu tel:483 443 326

Michal Přihůnek - šéfkuchař tel:483 443 266

* **SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU**

Pokud někdo ví a navíc je řídící pracovník gastronomické firmy, že nekvalitní potraviny, zejména zdravotně závadné kdokoliv uvádí na trh nebo ve společném stravování používá, je jeho povinností bezodkladně to oznámit orgánům hygienické služby, Státní zemědělské a potravinářské inspekce a v případě školních jídelen také příslušnému zřizovateli a České školní inspekci.

* **Hlavní hygienik ČR MUDr. Michael Vít, Ph.D.**

Pracovníci krajských hygienických stanic dozírají na výživovou hodnotu a pestrost podávané stravy, na její mikrobiologickou kvalitu, kontrolují i kvalitu nakoupených a uskladněných surovin. Provedené kontroly a záznamy o nich jsou hygienickými stanicemi evidovány.

V roce 2007 bylo například hygienickými stanicemi evidováno pouze 25 stížností, přičemž celkový počet evidovaných školských stravovacích zařízení byl 10 062.

Z celkového počtu 25 stížností 9 z nich bylo oprávněných....

* **ASPOS**

Školní jídelny jsou pod tak přísnou kontrolou hygienických stanic a ČŠI, o jaké se restauratérům a obchodům ani nezdá. Podle zákona nesmí obchodníci prodávat nahnilé potraviny a jídelny z nich nesmí připravovat jídla. Pokud se náhodou stane, že se takové potraviny v dodávce objeví, většina jídelen uvádí, že není problém s jejich výměnou. Dodavatelé s výměnou neváhají, protože segment školního stravování pro ně představuje významného zákazníka.

Personál v kuchyních mnohokrát nechápe svůj vztah k dětským strávníkům jako komerční vztah prodejce a zákazníka. Vždyť často v jídelnách jedí jejich děti a vnuci, děti jejich známých, přátel a sousedů. Už z těchto důvodů by si něco takového nikdy nedovolili.

4. Ing. ŠOLE

„Školních jídelen je kolem pěti tisíc a „uždibuje“ se téměř všude.“

* **Hlavní hygienik ČR MUDr. Michael Vít, Ph.D.**

Díky evidenci lze tato (výše uvedená - pozn. red.) tvrzení doložit i číselnými údaji, neboť každé školní vyvařující stravovací zařízení je kontrolováno minimálně 1x ročně. V roce 2007 byl celkový počet evidovaných školských stravovacích zařízení 10 062. Z tohoto počtu 7 224 stravovacích zařízení zahrnuje jak kuchyň, tak zároveň i výdejnu, 35 zařízení pouze vaří a 2 803 pouze vydává dovezená jídla.

5. Ing. ŠOLE

„Zachoval bych ale určitě výhody závodního a školního stravování. Ve světě to vůbec není běžné. Jsou státy, kde skoro neexistují školní jídelny. Naše pojetí je krokem vpřed.“

* **MŠMT**

Cílem pana Šoleho je evidentně získat ještě větší odbyť svých služeb ve školním stravování na úkor ostatních stravovacích zařízení, která jednoduše bez jakýchkoli důkazů pomluví. Společnost Eurest přitom má možnost férovým způsobem zasáhnout do boje o strávníky. Stejně jako jakákoli profesionální stravovací firma se může stát školní jídelnou – zařadit se do rejstříku škol a školských zařízení a poskytovat kvalitní školní stravování. Rozhodnutí o tom,

koho právnická osoba vykonávající činnost školy (školského zařízení) zvolí za provozovatele školního stravování, záleží pouze na ní.

To ale pan Šole ví, jelikož společnost Eurest je již zřizovatelem několika školních jídelen.

* **SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU**

Školní jídelny jsou také profesionální firmy. Zaměstnanci proti ostatním firmám nelobbují, obvykle se na jejich názor nikdo neptá. Proti přijetí firmy k provozování školního stravování v konkrétním školském zařízení mluví především fakt, že je finančně náročnější. Firma musí na rozdíl od školní jídelny pochopitelně vydělat, proto existuje. Zvýšení ceny nepostihuje rodiče, kteří hradí pouze náklady na potraviny, ale rozpočet školy. A přenesené daňové poplatníky.

Každý se může mýlit, ovšem „omyly“ p. ředitele jsou čistě účelové s cílem poškodit pověst školního stravování a zajistit jeho provozování firmou EUREST.

Školní stravování v takovém pojetí jako je u nás je skutečně světovým unikátem, které je nutné zachovat. Jen je třeba podotknout, že školní stravování u nás perfektně funguje již několik desítek let, dávno před tím než zde začal působit Eurest, takže by si pan Šole neměl přivlastňovat zásluhy na jeho vybudování ani na jeho vysoké kvalitě. Zvláště pak, když procento školních jídelen, které u nás provozují soukromé organizace, je oproti celkovému počtu školních jídelen velmi nízké.

* **6. Ing. ŠOLE. „Radikální hlasy říkají: ať restaurace provozují jen velké – nechci říci řetězce – firmy, které mají špičkové vybavení, technologie, garantují kvalitu a mají vlastní normy.“**

Jak výše uvedla mluvčí Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy – „Cílem pana Šoleho je evidentně získat ještě větší odbyť svých služeb ve školním stravování na úkor ostatních stravovacích zařízení...“, ale všichni víme, že školní jídelny zřizované a provozované obcemi, kraji nebo státem mají také špičkové vybavení, technologie, normy a HACCP. Není proto žádný důvod zpochybňovat kvalitu jejich práce a jejich profesionalitu. Jak bylo také výše zmíněno, školní jídelny podléhají přísné kontrole ze strany zřizovatelů, orgánů veřejné ochrany zdraví, České školní inspekce. Stížnosti na služby školních jídelen jsou tak v minimálním množství – jen 9 oprávněných stížností z 10 062 jídelen – že to jasně dokazuje, jak kvalitní školní stravování je. Jedinou odpovědí na výpad pana Šoleho je – školní jídelny jsou vysoce profesionálním a kvalitním konkurentem všem soukromým provozovatelům.

7. Ing. ŠOLE. „Tak je to se všemi produkty, s nimiž pracujeme. Neexistuje, že bychom něco nechávali na druhý den...“

ŠJ: no comment.

ZÁVĚR

Tento materiál vznikl díky portálu www.jidelny.cz, který informoval o článku v časopise EURO a s pomocí ASPOSu získal stanoviska všech citovaných institucí a organizací.

Jaké závěry pro nás vyplynuly z mediální kampaně?

Anna Packová, Magistrát města Brna

Přinášíme příspěvek A. Packové, přednesený na závěr 1. bloku konference Školní stravování 2008.

Jmenuji se Anna Packová a pracuji jako odborný referent pro školní stravování na Magistrátu města Brna.

Ve školním stravování pracuji již spoustu let (nebudu je raději ani počítat, protože to se ostatně mezi námi děvčaty vlastně nedělá). Nějaký čas jsem také pracovala jako vedoucí školní jídelny, takže mi není tato práce cizí, a jsem tomu ráda, protože mi to při mém současném pracovním zařazení pomáhá snadněji se vžít do pocitů provozních pracovníků. Tedy alespoň doufám.

Byla jsem požádána, abych se ve svém příspěvku věnovala těmto čtyřem okruhům otázek:

1. *Jak vnímají pracovníci školního stravování mediální kampaň?*
2. *Jaké jsou podmínky jejich práce?*
3. *Jaké je jejich profesní a společenské postavení?*
4. *Stanoviska k hodnocení jídelních lístků?*

Dnešní odpoledne je zaměřeno na medializaci školního stravování, na naše názory, nespokojenost a ve většině případů rozhořčení s prezentací naší práce. Domnívám se, že většina pracovníků školního stravování citlivě vnímá převážně negativní hodnocení jejich činnosti a obávám se, že jsou těmito útoky natolik již znechuceni, že se v současné době ani nesnaží s nimi jakkoliv bojovat. Marňost protestů ať písemných či ústních, nezájem médií o prezentaci pokroků a úspěchů v tomto odvětví je uvrhlo, alespoň mě se to tak jeví, do jakési letargie. Na jedné straně tomu rozumím a chápu to, ale na straně druhé je to asi také velká škoda.

Za poslední roky hlavně díky přísným hygienickým předpisům byla většina školních jídelen zrekonstruována a troufám si říci, že mnohé z nich jsou opravdu minimálně na evropské úrovni. **Kuchyně jsou vybaveny nejmodernější technikou a i jejich zázemí již poskytuje potřebný komfort.** Pracovní podmínky našich zaměstnanců se určitě výrazně zlepšily, ale ruku v ruce s tímto pokrokem jsou zvyšovány i nároky na jejich práci. Je požadováno a očekáváno zařazování nových pokrmů do jídelníčků dětí, na základních školách příprava více druhů jídel na výběr, salátové bufety, výběr z několika druhů nápojů, dietní stravování, úprava stravy pro alergiky a ještě mnoho jiných požadavků se neustále snáší na hlavy pracovníků školních jídelen.

Nejvíce nás v této souvislosti asi trápí **počty zaměstnanců** ve školních jídelnách a tudíž normativní metody k jejich výpočtu. Za poslední roky se prakticky neustále počty kuchařek snižují i přes úsilí krajských metodiček o zastavení tohoto trendu. Nikdo neslyší na logický argument, že snížením počtu strávníků se kuchyně nezmenší a uklidit se musí všechny prostory a vybavení, bez ohledu na to, zda byl kotol na polévku plný až po okraj nebo jen do ¾ a v konvektomatu se připravovalo 240 porcí místo bývalých 310. To je problém, který nás pálí snad nejvíce. Tedy ovšem kromě **finančního ohodnocení** této nelehké práce. To je kapitola sama pro sebe již po mnoho let.

Na druhé straně však musím, ač nerada, konstatovat, že pracovníci školních jídelen se také mnohdy za tyto problémy schovávají a slouží jim k tomu, že nevyvíjejí téměř žádnou aktivitu a ani snahu o zlepšení práce. Například ve většině nejeví téměř žádný **zájem o zvyšování kvalifikace či odborný růst**. Účast v různých kurzech ať již dietního vaření, používání nových druhů potravin, příprava nových druhů jídel apod. je mizivá. Zde v sále jste se sešli právě Vy, kteří máte zájem se dozvědět něco nového a případně se zapojit do diskuze se svými návrhy a poznatky. Bohužel však je nás zde v porovnání s počtem školních jídelen v celé republice velmi málo. Je možné, že účast například na této konferenci je také ovlivněna přístupem ředitelů a ředitelek škol, kteří své pracovníky na takovou akci nepustí, ať již z finančních důvodů nebo pro nezájem o tuto problematiku.

Společenské postavení našich pracovníků je bohužel nevalné. Nestále se na jejich práci hledí s určitým despektem a pohrdáním. A s profesním postavením na tom nejsme o moc lépe. Pokud se jedná o změnách ve školství, platových či jiných, slyšíme z obrazovek a čteme v tisku převážně o pracovnících pedagogických. Občas zaslechneme potichoučku a opatrně vyslovené i požadavky pro provozní pracovníky škol, ale ty se potom kamsi rozplynou. Musím být ale spravedlivá, neboť těsně před touto konferencí se v Lidových novinách objevil článek, který mě potěšil.

Co se týká **hodnocení jídelních lístků** považuji za důležité posuzovat delší časový úsek (přinejmenším měsíc či dva), protože jeden týden nám nemůže objektivně ukázat, jak se školní jídelna věnuje jejich sestavování. Musím konstatovat, že ačkoliv je úroveň jídelníčků ve školních jídelnách v Brně na velmi dobré úrovni, přesto se mi v poslední době zdá, že v některých školních jídelnách, obzvláště v mateřských školách (ale nejen v nich), dochází k jakési stagnaci, chybí v nich vynalézavost. Velmi často slyším, i na malé požadavky na úpravu jídelníčku či zařazení nového pokrmu, že to nejde. A výčet důvodů, proč to nejde, bývá občas roztodivný. A to je škoda, protože i když se snažíme a hodně jsme již vylepšili neznamená to, že nemáme dále co zdokonalovat. Naopak. V budoucnu nás totiž určitě čeká ještě hodně nového a možná náročnějšího než doposud.

Jsem si vědoma toho, že dobře sestavený jídelníček je veliké umění, obzvláště při více druzích jídel a dá hodně práce, ale je Vaší hlavní vizitkou, která upoutává veřejnost. Je to nejviditelnější úsek Vaší práce, a proto je zapotřebí mu věnovat značné úsilí už proto, že když se na jedné straně cítíme být dotčeni častou kritikou na naši práci, tak bychom na straně druhé k ní neměli zavdávat příčinu.

Přes všechna úskalí jsem ráda, že jsem také součástí této velké „armády“ pracovitých lidí, která odvádí úctyhodný kus práce.

Stravovací návyky a zvyklosti 11-letých dětí

Doc. MUDr. Jindřich Fiala, CSc.¹, doc. MUDr. Lubomír Kukla, CSc.², Mgr. Kamila Poslušná¹

¹ Ústav preventivního lékařství, Lékařská fakulta, Masarykova univerzita, Brno

² II. dětská klinika, Fakultní nemocnice Brno

Úvod

Cílem sdělení je shrnout vybrané výsledky rozsáhlé studie ELSPAC – „European Longitudinal Study of Pregnancy and Childhood“, tedy „Evropské dlouhodobé studie těhotenství a dětství“. V České republice zahrnuje výzkumný soubor všechny děti s trvalým bydlištěm v městě Brně, které se narodily od března 1991 do konce června 1992. Jedná se tedy o soubor do značné míry reprezentativní a unikátní, kromě jiného už jenom svým rozsahem. Podstatou studie je sledování všech možných faktorů ovlivňujících vývoj dítěte a výživa zde samozřejmě nemůže chybět. V tomto článku se zaměříme na část věnovanou stravovacím zvyklostem, zejména co se týče frekvence a rozložení jídel v průběhu dne, obecně způsobů stravování, preferencí, a potíží s jídlem, zatímco vlastní strukturu stravy bychom zhodnotili v předpokládaném navazujícím dalším článku.

Metodika

Ve studii ELSPAC se používají standardní sady dotazníků, které vycházejí z anglického originálu. Při vyšetření v 11 letech bylo zjišťování výživových faktorů obsaženo v dotazníku „Dítě a jeho prostředí“, který vyplňuje matka. V uvedeném dotazníku se výživou zabývají dvě sekce, a to „Stravovací návyky a zvyklosti“ a „Výživa a stravování“. Aktuální hodnocení se týká první uvedené části. Dotazníky byly distribuovány celkem 2955 matkám 11-letých dětí v Brně. Návratnost byla 73 %, výsledky v konečném zpracování se týkají 2151 dětí.

Výsledky

Nejčastější variantou stravování dětí je „5x denně“, podstatně méně častější je „4x denně“ a ostatní možnosti se již vyskytují zcela okrajově. Ukázalo se, že před vyučováním pravidelně snídá pouze 62 % dětí, a relativně značná část, 17 %, před vyučováním nesnídá nikdy. Dopolední svačinu mělo pravidelně 83 % dětí a oběd 92 %.

Nejčastější formou poledního stravování je vařený oběd ve škole, který má denně 75 % dětí. Druhým nejčastějším způsobem je, že dítě přichází na oběd domů, což denně praktikuje 22 % a nepatrná část s jinou frekvencí. Balíček s obědem z domů si nosí jen necelá 4 %, a zcela okrajová je varianta, kdy si dítě samo kupuje rychlé občerstvení.

Z tří variant formy večeří (jídlo čerstvě připravené teplé, ohřívání, studené) není žádná uplatňována denně či s výraznou převahou nad ostatními. Relativně nejčastější je studené jídlo, a podobnou frekvenci má čerstvě připravené teplé jídlo. Ohřívání jídla je využíváno nejméně často.

Oběd nebo večeře z polotovaru nebývá připraven běžně: 31,6 % dětí zřídka nebo vůbec, 27,7 % dětí 1-2krát měsíčně, 22,1 % dětí 3-4krát měsíčně, 16,5 % dětí 1-2krát týdně a 2,1 % 3-4 krát týdně nebo častěji.

Pokud se týká zvláštních diet, nejčastější je dieta ze zdravotních důvodů, ale i ta se týká pouze 2,5 % dětí, a ještě méně často se vyskytuje redukční dieta (2,2 %). Směry jako vegetariánství a jeho varianty či další jsou u dětí praktikovány v tak malé míře, že z celého souboru se to týká jen několika málo jedinců.

Tabulky 1–3 popisují obvyklý postoj dítěte k zelenině, ovoci a masu, když jim je uvedena potravina nabídnuta. Z výsledků vyplývá, že relativně největší problémy jsou se zeleninou. Téměř polovina dětí alespoň někdy zeleninu odmítá, a bezproblémově a pravidelně ji konzumuje pouze 42 % (a to jsou zde hranice pro „častou“ konzumaci stanoveny velmi mírně). Poměrně nízkého podílu bezproblémové pravidelné konzumace a naopak vyššího podílu odmítání si ale lze všimnout i u zbývajících dvou skupin potravin.

Výskyt „velkých“ potíží s jídlem v posledním roce obecně se týká pouze 1,5 %, určité potíže 9,9 %, výjimečně 27,0 % a žádné potíže vykazuje 61,6 % dětí. Zdá se, že potíže jsou jako výraznější vnímány jen u malé části souboru. Pakliže eventuelní potíže nejsou dotazovány jako „velké“, jsou uváděny častěji, což ukazuje tabulka 4, popisující výskyt konkrétních vybraných potíží s jídlem. Nejčastější je vybíravost a odmítání určitých jídel.

Tabulka 5 shrnuje výsledky hodnocení, jak určité výroky vystihují stravovací chování dětí, či přesněji jeho vnímání matkami. Celkově zde hodnocení vyznívá spíše pozitivně. To, že by si dítě „spíše s jídlem hrálo než jedlo“, nebo že by bylo „velice vybíravé“, je považováno za typické jen pro malou část dětí. Nižší než očekávaná je udávaná preference sladkých jídel, malá obliba pikantních jídel překvapující není.

Tabulka 6 se týká snahy o dodržování určitých pravidel při rodinném stravování. Uvedená pravidla byla předložena ve formě výtčtu, a ke každému se matky vyjadřovaly (ano-ne). Je pozitivní, že častěji jsou uplatňována žádoucí, užitečná pravidla, nicméně přesto je míra uplatňování příliš nízká, což lze demonstrovat např. pravidlem týkajícím se denní konzumace zeleniny, kdy necelých 60 % dostatečných není.

Tabulka 7 hodnotí míru aktivního zapojení dítěte do výběru a přípravy jídel. Dle výsledků děti zasahují do výběru stravy vcelku velmi podstatně.

A konečně tabulka 8 se týká hodnocení celkové atmosféry při stolování s dítětem. Výsledky se jeví optimisticky, neboť stolování s dítětem je převážně vnímáno a hodnoceno kladně.

Diskuse a závěry

Výše uvedené výsledky by měly umožnit učinit si představu o reálném stavu vybraných aspektů stravování 11-letých dětí u nás. Soubor lze považovat za dosti reprezentativní, i když pochází pouze z Brna. Získaná data byla zatím pro daný účel zpracována pouze popisným způsobem. Nepochybně by bylo zajímavé zabývat se hlouběji souvislostmi, do jaké míry závisí sledované ukazatele třeba na vzdělání rodičů, na sociálně-ekonomické úrovni rodiny a vůbec na vztazích v rodině, a na řadě dalších faktorů. To vše je plánováno, ale představuje to složité hodnocení, které v mnoha směrech přesahuje možnosti krátkého souhrnného popisu. Co se týče konkrétního zhodnocení zjištěné situace, ukázaly se, jak už to bývá, pozitivní i negativní skutečnosti. Z pozitivních zjištění lze zdůraznit poměrně nízký výskyt vnímání stravování dětí jako problematické záležitosti, nízké

zastoupení diet a zvláštních výživových směrů, a vysokou míru zapojování dětí do výběru stravy. V neposlední řadě je pozitivní to, že jen velmi málo dětí řeší svůj oběd nákupem rychlého občerstvení. Z negativních věcí zmíníme příliš velké procento dětí, které před vyučováním nesnídají, poměrně vysokou míru odmítání zeleniny a obecnou přílišnou vybíravost.

Tab. 1: Když dítěti nabídnete zeleninu, které z následujících tvrzení nejlépe vystihuje jeho postoj?

	Ano	Někdy	Ne
Odmítne jí	4 %	42 %	54 %
Jí jen jeden nebo dva druhy zeleniny	16 %	16 %	68 %
Jí zeleninu jen občas, tak 1-2x týdně	21 %	26 %	53 %
Jí zeleninu pravidelně (>2x týdně), ale potřebuje pobízet	28 %	24 %	48 %
Jí zeleninu pravidelně >2x týdně a nepotřebuje pobízet	42 %	23 %	33 %

Tab. 2: Když dítěti nabídnete ovoce, které z následujících tvrzení nejlépe vystihuje jeho postoj?

	Ano	Někdy	Ne
Odmítne ho	1 %	28 %	71 %
Jí jen jeden nebo dva druhy ovoce	5 %	8 %	87 %
Jí ovoce jen občas, tak 1-2x týdně	7 %	14 %	80 %
Jí ovoce často (>2x týdně), ale potřebuje pobízet	23 %	20 %	57 %
Jí ovoce pravidelně >2x týdně bez pobízení	63 %	19 %	17 %

Tab. 3: Když dítěti nabídnete maso, které z následujících tvrzení nejlépe vystihuje jeho postoj?

	Ano	Někdy	Ne
Odmítne ho	4 %	40 %	57 %
Nejí kousky masa, ale jí sekanou, párky, hamburgery, luncheon-meat	6 %	25 %	69 %
Jí maso >2x týdně, ale potřebuje pobízet	16 %	18 %	65 %
Jí maso >2x týdně a nepotřebuje pobízet	60 %	20 %	19 %

Tab. 4: Stalo se někdy v posledním roce, že s dítětem byly následující potíže s jídlem?

	Ano	Ne
Bylo vybíravé v jídle	58,3 %	41,7 %
Odmítalo jídlo, které pokládáte za vhodné	45,6 %	54,4 %
Bylo obtížné je naučit správným stravovacím návykům	17,4 %	82,6 %
Přejídalo se	16,9 %	83,1 %
Úmyslně nejedlo dostatečné množství jídla	11,8 %	88,2 %

Tab. 5: Jak dalece vystihují následující výroky vaše dítě?

	Ano	Někdy	Ne
Zdá se, že jí rádo	61,6 %	33,0 %	5,3 %
Sní všechno, co má na talíři	41,2 %	45,6 %	13,1 %
Rádo ochutnává různá jídla	35,5 %	46,1 %	18,3 %
Zdá se, že dává přednost sladkým jídlům	22,3 %	48,1 %	29,5 %
Je velice vybíravé	6,7 %	31,8 %	61,6 %
Zdá se, že dává přednost pikantním jídlům	5,2 %	26,5 %	68,3 %
Spíš si s jídlem hraje než pořádně jí	3,3 %	21,7 %	75,1 %

Tab. 6: Máte nějaká pravidla, která se snažíte při rodinném stravování dodržovat?

	Ano	Ne
Mléčné výrobky každý den	78,7 %	21,3 %
Každý den čerstvé ovoce	75,0 %	25,0 %
Zelenina nebo salát denně	59,8 %	40,2 %
Vařené jídlo denně	59,1 %	40,9 %
Slavnostní oběd každý týden	52,9 %	47,1 %
Maso, vejce, ryba nebo sýr každý den	47,6 %	52,4 %
Sníst vše, co je na talíři	32,8 %	67,2 %

Tab. 7: Když připravujete jídlo, pomáhá vám dítě s některou z následujících činností?

	Ano	Ano, někdy	Zřídka nebo nikdy
Pomáhá mi rozhodnout, co uvařím, tím, že se podívá do ledničky či spíže	14,6 %	53,1 %	2,3 %
Chodí se mnou nakupovat, vybírá jídlo, které koupíme	15,4 %	62,9 %	21,7 %
Pomáhá mi s vařením a přípravou jídla	10,5 %	63,2 %	26,3 %
Pomáhá mi prostírat stůl	31,4 %	56,2 %	12,4 %
Pomáhá mi sklízet ze stolu	26,3 %	56,6 %	17,1 %

Tab. 8: Jak byste popsala stolování se svým dítětem?

	Nikdy	Občas	Celkem často	Většinou
Stolování je pro všechny příjemné	1,0 %	12,9 %	36,3 %	49,9 %
Stolování je plné zmatků	65,6 %	30,7 %	2,7 %	1,2 %
Při jídle máme příležitost si jeden s druhým popovídat	6,7 %	3,5 %	33,0 %	29,8 %
Doba jídla znamená hádky mezi dětmi	69,0 %	27,5 %	1,9 %	1,6 %
Doba jídla znamená hádky mezi dospělými a dětmi	79,6 %	17,9 %	0,8 %	1,7 %
Stolování znamená hádky mezi dospělými	93,8 %	4,4 %	0,1 %	1,7 %

Správná praxe VI – Mytí nádobí a kuchyňský odpad

MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Společnost pro výživu

V jednom z předchozích článků o správné praxi jsme se věnovali otázkám spojeným s výdejem pokrmů. Mnohým našim čtenářkám a čtenářům v něm však chyběla problematika mytí a oběhu nádobí, která je s výdejem nerozlučně spojena. Jistě, na čem bychom pokrmy připravovali, expedovali a vydávali, kdybychom neměli pohotově dostatečné množství čistého jídelního a provozního nádobí. Kromě

otázek, které jsou spojeny s plynulostí výroby a výdeje, jsou i zde souvislosti spojené s bezpečností pokrmů. Jestliže mohou být rizikové potraviny zdrojem kontaminace hotových pokrmů, platí to do značné míry i pro použité nebo nedostatečně umyté nádobí, náčiní a součásti strojního vybavení kuchyně. Špatně zvládnutý systém péče o jídelní a provozní nádobí působí nejen nepříznivě esteticky, ale budí naprosto

oprávněně nedůvěru v jakost poskytované stravovací služby. I takové závady se již staly zdrojem mikrobiální kontaminace a ohrožení strávníků.

Zdrojem kontaminace a příčinou vzniku rizika může být i odpad vznikající v kuchyňském provozu, proto jeho odstraňování, třídění a dočasnému uložení před jeho odvozem musí být věnována stálá pozornost. Této problematice se budeme věnovat v druhé části tohoto příspěvku. I když by se zdálo, že se jedná o zcela jednoduché provozní otázky, které máme zvládnuté, je možné, že následující informace pomohou zlepšit správnou praxi ve vaší školní jídelně.

Legislativa o mytí nádobí, která by jmenovitě a podrobněji pojednávala o této problematice je překvapivě chudá. Obecně platí, že náčiní, nádobí, pracovní plochy, strojně technologické zařízení, přepravní obaly a rozvozní prostředky musí být udržovány v čistotě a v takovém stavu, aby nedocházelo k ohrožování jakosti a zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů. Uvedené povinnosti lze odvodit z ustanovení platného i pro poskytování stravovací služby článku 3, Nařízení ES č.852/2004 o hygieně potravin, ve kterém se ukládá „**Provozovatelé potravinářských podniků zajistí, aby ve všech fázích produkce, zpracování a distribuce potravin, které jsou pod jejich odpovědností, byly dodržovány příslušné hygienické požadavky stanovené v tomto nařízení**“. Provozovatelé stravovacích služeb tedy musí zajistit bezpečnost pokrmů ve všech fázích jakékoliv manipulace s pokrmy, látkami, surovinami, polotovary určenými pro jejich přípravu a při uvádění pokrmů do oběhu. Jakoukoli manipulací se rozumí všechny fáze přípravy pokrmu od převzetí vstupních surovin po předání hotového pokrmu. Mytí nádobí je jistě takovým pracovním postupem, pro který platí i ustanovení zákona „**Používat jen technologické a pracovní postupy, které zajistí zdravotní nezávadnost podávaných pokrmů**“ (§ 24, odst. b, zákona o ochraně veřejného zdraví č.258/2000 Sb. v platném znění).

Zdravotní nezávadnost nádobí, náčiní

Nádobí (misky, talíře, hrnečky, poháry), na kterém strávníkům vydáváme pokrmy, i jídelní přístroje a podnosy musí být nejen čisté, ale také nepoškozené. Uštipnuté hrany u misky či sklenice mohou způsobit dětem poranění a proto by měl být způsob zacházení s nádobím a jeho stav po umytí z tohoto hlediska pravidelně kontrolovány. **Nezávadnost materiálu** z něhož je vyrobeno stolní, provozní nádobí a náčiní, jakož i strojní zařízení a vybavení provozoven poskytujících stravovací služby musí odpovídat Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami. *V posledních letech i dříve jsme se mohli opakovaně přesvědčit, že takové nádobí, například z nevhodných plastů bylo uváděno na trh a dostalo se pro své jiné vlastnosti (např. nižší rozbitnost nebo výhodnou cenu) do zařízení společného stravování. V konkrétním případě například z talířů a misek vyrobených z melaminových pryskyřic se po jejich krátkém používání v nepřípustném množství uvolňoval zdraví škodlivý formaldehyd. Hygieniky byl vydán proto příkaz k jejich vyřazení z použití k výdeji pokrmů. Jinou nepříjemnou vlastností nádobí a náčiní vyrobených z některých plastických hmot je jejich schopnost přijímat cizí pachy z potravin a pokrmů a ty si dlouhodobě uchovávat. Tato vlastnost může pak nepříjemně ovlivnit charakteristické smyslové vlastnosti pokrmů či nápojů podávaných v tomto nádobí, proto je třeba takové použití výrobků z plastů dobře zvážit.*

Čisticí a dezinfekční prostředky používané k mytí nádobí. Zásady provozní hygieny obsažené ve vyhlášce č.

137/2004 Sb. v platném znění, stanovují provozovateli povinnost používání mycích, čisticích a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství. Tyto prostředky mohou být při nesprávném zacházení zdroji chemické kontaminace. Proto po jejich použití i při běžném mytí nádobí je nutno zajistit závěrečné dokonalé opláchnutí pitnou vodou tak, aby v nádobách nebo nástrojích a strojním vybavení nezůstaly zbytky těchto prostředků. Čisticí a dezinfekční prostředky je třeba uchovávat v originálních baleních a **nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami**. Pokud jsou tato balení velká a je třeba z nich odebrat pro snadnější manipulaci a dávkování menší množství přípravku musí to být do vhodných, řádně označených a uzavíratelných nádob, které nejsou používány při manipulaci s potravinami a nelze je zaměnit.

Mytí veškerého nádobí, přepravních nádob a náčiní patří mezi sanitální úkony v rámci péče o provozní hygienu provozovny. Činnosti spojené s mytím nádobí ve středně velké a větší ŠJ se jen zdánlivě podobají obdobné činnosti v domácnosti. Především se jedná o nesrovnatelné množství předmětů, které potřebujeme v určenou dobu umýt. Dalším rozdílem je, že činnost musí být prováděna podle pevně stanovených postupů, které zabezpečí bezchybnost pracovních úkonů a omezí, nebo zcela vyloučí uplatnění mikrobiologického nebezpečí a dalších rizik.

Stolní nádobí je v naprosté většině ŠJ již dnes umýváno pomocí mycích strojů – myček nádobí, což přináší oproti ruční práci prokazatelně vyšší úroveň hygieny. Provozní („černé“, kuchyňské) nádobí, náčiní, vyjímatelné součásti strojního zařízení a transportní nádoby se ještě často myjí ručně. Oddělené mytí stolního nádobí, provozního nádobí, přepravních obalů a přepravních rozvozních prostředků v provozovně je nutné provádět tak, aby byla vyloučena možnost křížové kontaminace.

Hlavní zásady mycího procesu

Do procesu strojního mytí vstupuje řada činitelů jako jsou samotné **myčky nádobí, organizace celého procesu mytí, personál**, který tyto činnosti provádí, **chemické a fyzikální vlastnosti pitné vody, mycí prostředky**, v provozovně používané nádobí, úroveň údržby zařízení souvisejících s procesem mytí nádobí. Automatická myčka nádobí vyžaduje vždy vodu, která vyhovuje mikrobiologickým nárokům na pitnou vodu a vyhodnocení tvrdosti vody. Kapky tvrdé vody mají tendenci zasychat a zanechávat na povrchu nádobí mapy nebo skvrny s obsahem solí vápníku nebo hořčíku. Někdy lze tyto problémy řešit vhodnou kombinací mycího a oplachového prostředku, v jednotlivých případech, kdy je celková tvrdost vody vysoká je nezbytná instalace zařízení, které tvrdost vody sníží.

U ručního i strojního mytí musí být vždy zajištěn tento postup: odstranění zbytků pokrmů, hrubé mechanické mytí, samostatné odmaštění a důkladné opláchnutí. Ručně myté nádobí se odkládá do odkapávacích zařízení ve vhodné poloze a zásadně se neutírá.

Při mytí nádobí se zúčastňují čtyři základní faktory na jejichž správném působení je závislý výsledek celého procesu:

- **mechanické působení** – hrubší nečistoty se mechanicky odstraňují při ručním mytí, nebo tryskáním tlakové vody v myčce pomocí výkonného čerpadla. Rozhodující pro kvalitu mytí zde není jen tlak vody, ale i vzdálenost a nastavení úhlu trysky v pracovním prostoru myčky,
- **chemické působení** – tomto případě hraje rozhodující roli správná volba a koncentrace mycích chemických prostředků. Mycí prostředky musí zajistit odstranění

nečistoty, zabránit jejímu opětovnému usazení a připravit povrch mytého předmětu pro snadný oplach,

- **tepelné působení** – teplota mycího roztoku, musí být při ručním mytí mnohem nižší. Při strojním mytí jsou teploty mycího roztoku 50 – 60°C a při oplachu 80- 85°C. Jednotlivé živiny ve zbytcích pokrmů se rozpouštějí při rozdílných teplotách: bílkoviny při cca 35°C, sacharidy a tuky při 40 – 50°C. Výhodné jsou myčky u nichž se z těchto důvodů teplota plynule zvyšuje a tak dochází i postupně k rozpouštění nečistot,
- **čas mechanického a tepelného působení** – účinek mechanického a tepelného působení není okamžitý – u košových a tunelových myček bývá nastavena doba působení na 40 až 220 sekund.

Použité nádobí by se mělo dostat do myčky co nejdříve, protože zasychání zbytků pokrmů výrazně prodlužuje čas potřebný k řádnému umytí. Maximální doba odstavení použitého nádobí při níž dochází k zasychání nečistoty by neměla být delší než 30 minut. Zvláště když nečistotu na talířích tvoří zbytky bramborové nebo hrachová kaše, těstovin, rýže, hustších polévek, omáček a dalších pokrmů obsahujících například mléčné bílkoviny. Pokud je čas od použití jídelního nádobí do jeho mytí či předběžného oplachu delší, vytváří se na povrchu nádobí vrstva tvrdé zaschlé nečistoty a použité nádobí před vložením do myčky je nutno předmáčet což je pracné a neekonomické.

Některé technické zásady řešení umýváren nádobí

Umývárna jídelního nádobí je téměř vždy samostatnou místností. Její plocha musí vyhovovat nejen pro umístění potřebného vybavení, ale poskytovat i dostatečnou plochu pro manipulaci s použitým nádobím, již umytým nádobím a vznikajícím odpadem ze zbytků pokrmů. Plocha musí rovněž respektovat rozměry zvoleného typu myčky a navazujících zařízení a potřebnou plochu pracovních míst dle počtu pracovníků umývárny. Pracoviště by mělo být situováno co nejbližší výdejních míst - expedice. Provozní uspořádání musí být takové, aby byl zajištěn hygienicky nezávadný odběr použitého nádobí a příborů od strážníků, a to odběr tak rychlý, aby vyhovoval rychlosti výdeje jídel. Tomu musí odpovídat i velikost podávacího okénka a manipulační plochy. U velkých jídelen s větším počtem stravovaných je účelná instalace odkládacího pohyblivého zařízení (transportního pásu nebo karuse) pro použité jídelní nádobí v návaznosti na tunelovou myčku. V některých případech je nutné řešit odkládání použitého jídelního nádobí na podnosech, aby se netvořily fronty strážníků při jeho odběru. Jednou z možností je, že se podnosy s použitým nádobím odkládají do vozíků na podnosy, které se pak vyprazdňují přímo v umývárně nebo po výdejní špičce se postupně odebírají přes otvor pro příjem použitého nádobí.

Umývárna kuchyňského nádobí je určena k mytí nádob, náradí a náčiní z varny a čistých připraven. Myjí se zde i vyjímatelné součásti strojního a technologického zařízení. U menších zařízení slouží umývárny též k uložení těchto předmětů. V rekonstruovaných ŠJ se již setkáváme s mycími stroji na kuchyňské nádobí. Ve všech ostatních případech se vybavuje umývárna potřebným počtem dřezů a regálů. V malých stravovacích zařízeních je mytí kuchyňského nádobí možné ve vyhrazeném, vhodně odděleném prostoru kuchyně. U velkých zařízení je účelné, aby umývárna navazovala na příruční sklad kuchyňského nádobí.

Umývárna přepravních nádob

U provozoven, kde se provádí hromadný výdej většího počtu pokrmů mimo objekt kde byly vyrobeny, správná praxe vyžaduje oddělený prostor nebo samostatnou míst-

nost umývárny přepravních obalů s prostorami a regály pro jejich uskladnění.

Jakou myčku nádobí potřebujeme ?

Při rekonstrukci kuchyně nebo výměně myčky je nutné se důkladně zamyslet nad nabídkou mycích strojů, které jsou dnes na trhu ve velmi širokém sortimentu. Výkon stroje se udává v počtech umytých talířů za hodinu. Musíme však počítat s tím, že tento údaj je vysloveně teoretický, za naprosto dokonalých podmínek provozu, včetně obsluhy a ve skutečnosti je výrazně nižší. Naopak by neměla být vybrána myčka se zbytečně vysokým výkonem přesahujícím současný i perspektivní počet strážníků. Tak jako u jiných průmyslových výrobků jsou značné rozdíly v ceně technicky srovnatelných strojů, přičemž ne všechny pracují s dobrými výsledky, tím se myslí trvanlivost zařízení, nároky na obsluhu a údržbu. Nelze tedy doporučit, jako rozhodující kritérium pouze cenu, ale snažme se získat informace o značce a typu stroje, kde je delší doba v provozu a jak je dostupný její pravidelný servis a možnost rychlé pomoci při poruše myčky.

Práce v umývárkách nádobí je i dnes namáhavá a nepříjemná. Tuto skutečnost zhoršuje často malá pozornost, která je věnována těmto provozům se strany projektantů a investorů nejen při rekonstrukcích, ale i při výstavbě nových provozoven. Přitom některé z následujících nedostatků by mohl odstranit i stávající provozovatel ŠJ. Nejčastější chyby se kterými se autor těchto řádek u umýváren nádobí měl možnost setkat:

- nedostatečná plocha umývárny jak z hlediska umístění potřebného vybavení a manipulace s nádobím, tak i z hlediska přiměřeného pracovního prostoru pro zaměstnance,
- nedostatečné větrání těchto prostor, kde dochází k velkému vývinu vodních par a tepla. Například je řešen jen odvod znehodnoceného vzduchu bez přívodu čerstvého, vzduchotechnické zařízení je v umývárně neúčinné nebo dokonce umělé či přirozené větrání prostoru zcela chybí,
- zaplísňení stěn a případné odlupování malby či omítky v důsledku absence výměny vzduchu,
- špatné osvětlení, někdy způsobené i neudržovanými svítidly – kryty svítidel nejsou vyčištěny, několik zářivek v osvětlovacích tělesech nesvítí,
- vysoký stupeň opotřebení zařízení umýváren, zejména mycích dřezů,
- není k dispozici teplá voda v dostatečném množství a teplotě (min. 45°C) po celou provozní dobu. Chybí umyvadlo s potřebným vybavením.

Zacházení s odpady ve školní jídelně

Obecně závazné předpisy, které o kterých jsme se již několikrát zmiňovali také řeší zásady zacházení s odpady při poskytování stravovacích služeb, ale jen z hlediska hygieny, ochrany zdraví spotřebitele a zamezení šíření nálezů zvířat. Školní jídelna však produkuje, kromě organických odpadů z přípravy stravy celou řadu dalších druhů odpadu. Jak nakládat s odpady určují právní předpisy zaměřené na ochranu životního prostředí. Obě skupiny předpisů ukládají poskytovatelům stravovacích služeb (podle evropské legislativy provozovatelům potravinářských podniků) povinnosti, podle kterých by měli jednat. Nakládáním s odpadem se rozumí produkce odpadů, shromažďování odpadů v místě jejich vzniku, předávání odpadu oprávněné osobě, skladování odpadů, využívání nebo odstraňování odpadů. Je nutno naše čtenáře upozornit, že problematika odpadů je velmi rozsáhlá, zejména její legislativní podklady a proto v tomto článku ji není možno zdaleka vyčerpat. Uvedeme proto jen některé důležité zásady a zákazy týkající se nakládání s odpady a případné důsledky při jejich porušení – sankce kontrolních orgánů.

Zásady zacházení s odpady podle Nařízení ES č 852/2004 o hygieně potravin:

- potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny (kde se zachází s potravinami a produkty), co nejdříve, aby nedocházelo k jejich hromadění,
- potravinářské odpady, nepoživatelné vedlejší produkty a jiné odpady se musí ukládat do uzavíratelných nádob. Správná praxe vyžaduje, aby nádoby na odpad byly vyrobeny z materiálu umožňujícího jejich sanitaci. Musí být uzavíratelné a zřetelně označeny, že jsou určeny k tomuto účelu. Ke shromažďování odpadu v provozovně, ve které nelze vytvořit podmínky pro sanitaci sběrných nádob, nebo vyžaduje-li to charakter odpadů používají se jednorázové plastové obaly,
- skladování a odstraňování potravinářských odpadů, nepoživatelných vedlejších produktů a jiných odpadů musí být zajištěno odpovídajícím způsobem. Nezbytnost zřízení chlazeného skladu organického odpadu závisí na charakteru činnosti a možnosti dodržování zásad správné praxe v konkrétní provozovně. Pokud je chlazený sklad nutný, měl by být vybaven předsíňkou s tekoucí teplou a studenou vodou pro sanitaci odpadních nádob a odpadem napojeným na kanalizaci. Pokud charakter činnosti nevyžaduje takový sklad, musí být režim odvozu organických odpadů zabezpečen tak, aby nedocházelo k jeho hromadění, plesnivění a hnilobě, vnikání škodlivých a epidemiologicky významných členovců, hlodavců a dalších živočichů a jakémukoliv nepříznivému ovlivňování provozovny a jejího okolí,
- všechny odpady musí být likvidovány hygienickým a ekologickým způsobem v souladu s příslušnými právními předpisy ES a nesmí představovat přímý ani nepřímý zdroj kontaminace.

Nakládání s odpady z hlediska ochrany životního prostředí:

Právní předpis, kterým se upravuje nakládání s odpady je zákon č. 185/2001 Sb. o odpadech v platném znění. Zákon provádějí vyhlášky Ministerstva životního prostředí (MŽP). Podle tohoto zákona se rozumí kuchyňským odpadem veškerý potravinářský odpad s původem v restauracích, stravovacích zařízeních a kuchyních. Kuchyňský odpad organického charakteru zařazuje zákon o odpadech v katalogu odpadů pod kat.č. 20 01 08 - biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven.

Biologický odpad z kuchyní a stravoven zahrnuje: odpady ze zeleniny a ovoce, rostlinné zbytky pokrmů, vaječné skořápky, živočišné zbytky pokrmů, zkažené potraviny živočišného původu bez obalů, papírové ubrusky.

Kromě tohoto odpadu v gastronomickém provozu vznikají obalové odpady od potravin, desinfekčních a mycích prostředků, použitý olej a směsný komunální odpad, popř. obsah lapolů. Při dodržení všech hygienických norem je nutno zajistit jejich oddělené shromažďování od potravin a následné předávání oprávněné osobě. Oprávněná osoba je firma, které původce odpadu (např. ŠJ) může odpad předat - má platné rozhodnutí odboru ochrany prostředí krajského úřadu dle § 14 odst. 1 k provozování zařízení ke sběru a případně k výkupu odpadů. Odpad může být předán další oprávněné osobě k využití odpadů v zařízeních jako jsou kompostárna, bioplynová stanice nebo k likvidaci odpadu poslouží spalovna nebo schválená skládka.

Hlavní povinnosti původce odpadů jsou uvedeny v §16 zákona o odpadech:

- předcházet vzniku odpadů,
- shromažďovat odpady utříděné podle druhů a kategorií,

- shromažďovat odpady ve vhodných nádobách k tomu určených,
- nádoby určené k shromažďování odpadů řádně označit,
- odpady předat pouze osobě oprávněné,
- odpady předat přednostně k využití odpadu, poté k odstranění,
- zabezpečit odpady před znehodnocením, odcizením a únikem,
- vést průběžnou evidenci odpadů, popř. podat roční hlášení o nakládání s odpady
- umožnit kontrolním orgánům přístup do objektů, předložit dokumentaci a poskytnout pravdivé údaje,
- původce je odpovědný za nakládání s odpady do doby převedení do vlastnictví oprávněné osobě.

Kontrola nakládání s odpady je v kompetenci České inspekce životního prostředí (ČIŽP), odboru ochrany životního prostředí krajského úřadu a obecních úřadů. Kontrolující by se měl především zajímat o třídění odpadů v místě jejich vzniku, podle Katalogu odpadů, o shromažďovací prostředky, jejich značení a umístění v provozovně a vedení průběžné evidence. Za neplnění jednotlivých povinností mohou být uloženy i vysoké pokuty.

Zákaz zkrmování kuchyňského odpadu

Zákaz zkrmování kuchyňských zbytků stanoví **nařízení EP a Rady (ES) č. 1774/2002** a zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech a je uveden i ve vyhlášce ministerstva zemědělství č. 451/2000 Sb., která provádí zákon o krmivech. Zde je specifikováno, že odpad nesmí být zkrmován hospodářskými zvířaty, kromě kozešinových (liška, norek) ani zvířaty v zájmovém chovu, která nejsou požívána (kočka, pes).

Problémy s použitím drtiče odpadů

V řadě gastronomických provozů byly v posledních letech ke zjednodušení likvidace organického odpadu instalovány v umývárkách nádoby drtiče. Jedná se o vestavěný nebo samostatný spotřebič, napojený na vodovod. Při drcení musí nejprve téci poměrně silný proud studené vody a pak se teprve mohou vhadzovat organické zbytky. V drtičích je možno drtit papírové ubrusky, zeleninu, ovoce, slupky, jemné kosti, vařené a pečené maso a pečivo. Nelze v něm drtit syrové maso, vláknité zbytky a odpad, který se nedá biologicky rozložit.

Drtič kuchyňských odpadů by měl být používán jen v domácnostech. Zákon č. 274/2001 Sb., o vodovodech a kanalizacích v ustanovení o odvádění odpadních vod uvádí, že kanalizaci mohou být odváděny odpadní vody jen v míře znečištění a v množství stanoveném v kanalizačním řádu a ve smlouvě o odvádění odpadních vod. Problém používání drtiče spočívá ve skutečnosti, že odpadní voda přitékající od drtiče do kanalizace obsahuje po drcení organických zbytků několikanásobně vyšší koncentraci nerozpuštěných částic. Tato skutečnost odporuje vyhlášce ministerstva zemědělství č. 428/2001 Sb., která stanovuje obsah nerozpuštěných látek v odpadní vodě. Ten je zpravidla limitován koncentrací 500 mg/l. Vypouštění těchto odpadů do kanalizace je v rozporu s kanalizačním řádem a uzavřenou smlouvou mezi odběratelem a vlastníkem kanalizace.

Lze očekávat, že správci kanalizační sítě budou předkládat provozovateli drtiče dodatek ke smlouvě s povolením vyšších standardů odpadní vody. S tím budou souviset i vyšší platby za stočné. Na různých místech se organizace spravující kanalizace staví k těmto problémům odlišně. V některých obcích, městech pokud jsou dotázáni nebo požádáni o souhlas mají zcela zamítavé stanovisko, v jiných místech nemají námitek. Je pravděpodobné, že v této věci ještě dojde k novým legislativním úpravám.