

Zpravodaj pro č. 2

školní stravování

březen a duben 2009

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 Bc. Alenou Strosserovou. Členové: Ing. Jarmila Blatná, CSc., Zita Dlouhá, Doc. Ing. Jana Dostálová, CSc., Bc. Jitka Koutová, Mgr. V. Neklapilová, MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Anna Packová, J. Plzák, Ing. Eva Šulcová, MUDr. Petr Tláskal, CSc., Ing. Ludmila Věřišová, CSc.



OBSAH	
Ohlédnutí.....	17
Nabídka kursů v roce 2009	18
Velikonoce inspirující	20
Velikonoční hodování	22
Odměňování nepedagogických pracovníků.....	24
Vyhlášení rozvojového programu na rok 2009	24
Děti a svačinky v mateřských školách	25
Z jogurtové kuchařky pro děti a dospělé doporučuje.....	26
Z nových knih	27
Školní stravování v Lipsku	28
Konference školního stravování 2009	29
Ještě ke správné hygienické a výrobní praxi - bez proškolení zaměstnanců to nemusí fungovat.....	30
Program konference	32a

Ohlédnutí

Mrzne až praští a sněhu je jako v dobách mého mládí. Na naše klimatické podmínky se dá říci: „Zima jak má být“. Vzpomínám si, že i když nám naši východní sousedé tehdy nesnížili dodávky plynu, na školách se vyhlásily „uhelné prázdniny“. Bylo to před 30 lety a tehdy jsem začala pracovat ve školství v oblasti školního stravování.

Jako většina mých spolupracovnic – mladých maminek, jsem se k tomuto kroku rozhodla z důvodu přeplněnosti mateřských škol a snahy o umístění potomků v blízkosti bydliště. Od té doby uplynulo hodně vody, ale je vidět, že se situace opět opakuje. Nyní jsou mateřské školy v okolí mého bydliště plné až přeplněné a děti bude v příštích letech přibývat stále více a více. Jedna věc není ale stejná. Před těmi 30 lety bylo opravdovým problémem zajistit ve školních jídelnách odpovídající množství základních potravin. Před Vánocemi nebyl tu cukr, tu zase vejce. Dodávky masa nebyly pravidelné a každé větší zařízení si automaticky dělalo zásoby pro případ, že zase něco nebude. Školní jídelny vařily jeden druh pokrmu a v pondělí byla vždy jídla bezmasá nebo sladká. Stejně jako byly problémy s potravinami, bylo i velmi obtížné získat do školní jídelny odpovídající množství provozních pracovníků. Protože mladým maminkám děti občas zamarodily, stala se práce v kuchyni nedílnou součástí pracovní náplně vedoucí školní jídelny. Nyní po 30 letech, kdy jsem stále v tomto koloběhu na jiném postu vidím, že některé věci se nemění. Školní jídelny sice vaří dva až tři druhy hlavních jídel na výběr a elektronický počítačový systém práci značně zrychlil, ale získat kvalifikovanou provozní sílu do kuchyně je stále obtížné. Právě v tomto roce, kdy se pomalu ale jistě blíží dopady hospodářské krize u nás i ve světě, si většina kvalifikovaných provozních pracovníků (především maminek samozivitelek) hledá stejnou nebo podobnou práci v jiných sférách, kde jsou i lepší platové podmínky. Školská veřejnost bije na poplach. Snaha všech – včetně školských odborů, je zajistit lepší platové podmínky nepedagogickým pracovníkům škol. Realizace ale pokulhává za snahou, a tak se obávám, že školní stravování přes všechno, co již zažilo a přestálo, tento velký problém neustojí. Finanční prostředky jsou okleštěné i pro pedagogické pracovníky a pro ty, kteří zajišťují školské služby – což školní stravování opravdu je, již mnoho nezbývá. Všichni víme, že tuto práci je třeba dělat se zaujetím a láskou. Vždyť mateřská škola a školní jídelna jsou právě ty, které jako první ovlivňují novou generaci, a to nejen po stránce pedagogické, ale i stravovacími návyky, které jdou s dětmi až do dospělosti.

Proto přeji všem pracovníkům školního stravování v letošním roce všechno dobré a k tomu navíc dostatek moudrých opatření našich zákonodárců a pracovníků nadřízených orgánů, kteří rozhodují o ohodnocení jejich náročné a zatím nedocelené práce.

JK

17

Nabídka kursů v roce 2009

Společnost pro výživu a její servisní organizace výživaservis s.r.o. nabízí v roce 2009 kurzy určené pro ty pracovníky školního stravování, kteří chtějí nebo potřebují doplnit či změnit svoji kvalifikaci pro výkon svěřené funkce a zlepšení platového ohodnocení.

V I. části nabídky naleznete kurs určený začínajícím vedoucím školní či internátní jídelny. Kurs je rozdělen na dvě části – pod označením ZVJ a) je nabídka pro částečně zapracované, pod označením ZVJ b) pro začátečníky. Prvá část kursů má shodný program, pro zájemce kursu ZVJ b) pokračuje ještě výukou o vedení evidence a účetnictví. Bližší informaci o obsahu kursů naleznete v dalším textu nabídky.

U vedoucích jídelen předpokládáme středoškolské vzdělání nebo vyučení v oboru. Absolventům odborných škol příslušného směru (hotelová škola, zdravotnická škola obor dietní sestra) a vyučeným poslouchá kurs ke snadnějšímu zvládnutí požadavků na vedení školní jídelny, absolventům škol s ekonomickým zaměřením pomůže orientovat se v otázkách výživy, nauky potravinách, technologii přípravy pokrmů, hygieny, provozu atd. Kurs pomůže také těm, kteří přijali nabídku k vedení malých jídelen v částečném úvazku a jejich předchozí vzdělání s provozem takového zařízení nesouvisí.

V této části nabídky naleznete také kurs pro ty, kteří pracují ve školní jídelně bez výučního listu v oboru kuchař nebo kuchař – číšník jako **zaučení**. Je určen také pro ty, kteří jsou vyučeni v **příbuzném oboru**, např. pekař, cukrář. Nabídka je označena ZR.

II. část nabídky je určena pro **skupiny**. Objednávku mohou učinit např. zaměstnavatelé – školské odbory krajských úřadů, pověřené obce, školy nebo skupina pracovníků.

Můžete požadovat kterýkoliv kurs z I. i II. části nabídky nebo dohodnout obsah výuky odpovídající místním potřebám. Organizaci zajistíme v místě a čase podle objednávky. Kurzy z II. části nabídky požadujte **alespoň 6 týdnů před zamýšleným termínem konání**.

K prvé části nabídky

1. Kdy a kde se kurzy konají

Je to ve třetím srpnovém týdnu, konkrétně ve dnech 17. – 20. 8. 2009. Místem konání je **Vyšší odborná a střední zemědělská škola v Benešově u Prahy**, kde je zajištěna nejen výuka, ale i ubytování a stravování. Benešov je velmi dobře dostupný veřejnou dopravou – autobusem a zejména vlakem s častým spojením s Prahou a dalšími městy nebo autem po dálnici D1. Je umístěn v malebné krajině s možností výletů a koupání nejen v přírodě, ale i v městském bazénu, nabízí možnost i společenského vyžití. Naleznete ve městě i v nedalekém

okolí zajímavosti i historické památky, jako např. zámek Konopiště, vzácný kostel sv. Petra z 12. stol. v blízkém Poříčí n. Sázavou a další. Proto nabízíme zájemcům možnost spojit účast v kursu s rodinnou rekreací. Vaším rodinným příslušníkem nebo přátelům nabízíme ubytování a stravování za stejných podmínek jako pro vás.

2. Přihlášky a objednávky

1. Dobře pročtete nabídku
2. Rozmyslete si, zda využijete nabídku rodinné rekreace
3. **Telefonujte, pište, faxujte nebo e-mailujte žádost o přihlášku**

Adresa: výživaservis s.r.o., Slezská 32, 120 00 Praha 2
Telefon: 267311280
Fax: 271732669
E-mail: vyziva.SPV@volny.cz

Vyplněnou přihlášku zašlete na uvedenou adresu nejpozději do 13. 6. 2009.

3. Ubytování a stravování

Cena ubytování je 210,- Kč za osobu s den. Pokoje jsou dvou až 4 lůžkové, sociální zařízení, sprchy, kuchyňka s varičem a chladničkou jsou společné.

Stravování jsme po předchozích zkušenostech zajistili tak, že v ceně kursu je i cena oběda ve výši 80,- Kč vč. režie. Na požádání Vám školní jídelna připraví za úhradu snídani, o přestávkách a po hlavním jídle podají za malý peníz kávu. Ve škole je k dispozici automat na kávu a nápoje.

Ceny kursového jsou uvedeny u jednotlivých kursů. Jsou zatím předběžné a budou upřesněny po konečné dohodě s vedením školy.

4. Jak provést úhradu

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

- pro platební styk z jiné banky 19-2773480287/0100
- pro platební styk s KB 19 – 2773480287/0100

Variabilní symbol je pořadové číslo přihlášky

UPOZORNĚNÍ

Pokud vezmete sebou děti, zajistěte také osobu, která se jim bude věnovat po dobu Vaší výuky. Není v silách Společnosti pro výživu tuto službu poskytnout.

NABÍDKA KURZŮ I. ČÁST

Základy vedení jídelny

ZVJ -a, b

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

Termín: ZVJ - a) pro částečně zapracované 17. - 20. 8. do 12 hod.
ZVJ - b) pro začátečníky 17. 8. - 20. 8. do 17.30 hod.

Příjezd je možný 16. 8. 2009 po 17. hod.

Prosíme, abyste nás na příjezd dne 16. 8. 2009 včas upozornili.

Zahájení: 17. 8. 2009 registrace od 8,00 hod.

Výuka započne od 9,00 hod.

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

Pozor! Možnost rodinné rekreace ve dnech 19. – 22. 8. 2009!

Program:

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

2.2 Doporučené výživové dávky, jejich smysl, vývoj, konstrukce, doporučené výživové dávky ve školním (a jiném společném) stravování

2.3 Zásady ekonomického naplnění doporučených výživových dávek

3. Suroviny

3.1 Hlavní potravinové skupiny a jejich význam, potravinářský sortiment

3.2 Základy zacházení se surovinami

3.3 Základy sestavování jídelníčku

4. Technologie přípravy stravy - správná výrobní praxe

4.1 Základy technologie přípravy pokrmů a nápojů, sestavování jídelníčků

4.2 Hygienické zásady při úpravě, uchování a podávání pokrmů

5. Vybavení provozů

5.1 Základní požadavky provozu z hlediska výstavby a dispozičního řešení

5.2 Vybavení stroji a zařízením podle rozsahu služeb a produkce; vybavení provozními předměty a stolním náčiním

6. Hygiena a bezpečnost provozu

6.1 Legislativní požadavky na hygienu v gastronomii

6.2 HACCP v praxi

6.3 Hygiena provozu

6.3.1 Bezpečné potraviny a správné zacházení s nimi

6.3.2 Hygiena při přípravě pokrmů

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

Závěrečný test a pohovor

ZAUČENÍ, REKVALIFIKACE

ZR

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

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

Termín: 17. – 22. 8. 2009
 Cena: 3420,- Kč
 Příjezd je možný 16. 8. 2009 po 17. hod.
 Prosíme, abyste nás na příjezd dne 16. 8. 2009 včas upozornili.
 Zahájení: 17. 8. 2009 registrace od 8,00 hod.,
 výuka započne od 9,00 hod.

Pro praktickou část potřebujete ochranný oděv

POZOR! Možno spojit s rodinnou rekreací ve dnech 18. - 23. 8.!

Program:

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

NABÍDKA KURZŮ II. ČÁST

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

Nabízíme:

Výživa, ekonomika výživy, hygiena

VH

Suroviny, technologie, zařízení provozů

STV

Organizace, technika, financování, účetnictví

OTP

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

K

CO MUSÍME VĚDĚT O ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ

Program:

9,00 hod. Zahájení

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

Cena a způsob platby dohodou.

HYGIENA A SANITACE ZARUČENĚ A EKONOMICKY

Program:

9,00 zahájení

- 1. Základní hygienické předpisy pro společné stravování**
 - 1.1 Hygienické předpisy
 - 1.2 Hygiena prostředí
 - 1.3 Osobní hygiena

2. Chemické a biologické prostředky pro dosažení a udržení hygienických požadavků

- 2.1 Hygiena prostředí
 - 2.1.1 Sklady
 - 2.1.2 Varny
 - 2.1.3 Výdejny
 - 2.1.4 Odpady
 - 2.1.5 Sociální zařízení
- 2.2 Osobní hygiena
 - 2.2.1 Tělesná hygiena, pracovní oděvy a obuv
 - 2.2.2 Hygiena rukou
 - 2.2.3 Hygiena vlasů

3. Výběr hygienických prostředků a jejich užití

- 3.1 Čistící prostředky
- 3.2 Desinfekční prostředky
- 3.3 Prací přípravky
- 3.4 Deratizace, desinsekce

Ukončení se předpokládá asi v 16,00 hod.

Cena: dohodou.

Zvláštní kurs k otázkám HACCP

Program:

1. Co znamená HACCP
2. Alimentární nákazy v číslech
3. Pojmy z HACCP
4. Administrativa - evidence
5. Příklady
6. Dosavadní zkušenosti

Kurs můžeme uskutečnit při dostatečném počtu zájemců ve dnech 17. - 21. 8. 2009 ve střední zemědělské škole v Benešově nebo na základě zvláštní objednávky v místě podle dohody.
 Cena: dohodou.

Velikonoce inspirující

J. Štrébl

Velikonoce se slaví v rodinách, v jednotlivých krajích a zemích. Jejich účastníci vnášejí do oslav svá specifika. Vděčnými příjemci oslav spojených s Velikonocemi jsou děti, které je vnímají od nás dospělých odlišně.

Jejich schopnost „hodnotit“ věci kolem sebe nás nutí k tomu, abychom Velikonoce nepřehlíželi a snažili se dětem připravit hezké zážitky. A nejen doma. Své úkoly mají v tomto smyslu i školní jídelny a ostatní zařízení tohoto typu, od mateřských škol počínaje. V podstatě jde o to, aby způsob stravování, jídelní lístek, prostředí, výzdoba a atmosféra školy připomínaly, že přichází něco výjimečného a umět dětem říci, jak vůbec Velikonoce vznikly, znát tradice, báje a pověry, které je provázejí a charakterizují. To vše nás může inspirovat a pomoci nám zodpovídat otázky dětí (i naše vlastní) o Velikonocích.

JAK TO ZAČALO

Za pohanských dob byly Velikonoce oslavou jarní rovnodennosti, vzkříšení přírody ze zimního spánku. Případaly na den prvního jarního úplňku (podle židovského kalendáře 14. NISAN) a jsou pozůstatkem roku řízeného Sluncem a Měsícem. V roce 325 církevní koncil v Nikáji rozhodl, že Velikonoční neděle bude slavena vždy první neděli po prvním jarním úplňku. To způsobilo, že velikonoční oslavy jsou „pohyblivé“. Dávno před naším letopočtem konali Židé sedmidenní slavnost přesnic, (Pesach) svátek „nekvašených chlebů“, na paměť jejich cesty z Egypta, odkud je Mojžíš vyvedl kolem r. 1300 př. n.l. Na tuto slavnost křesťanská církev navázala, vnesla do ní svoji víru a dala důraz na vzkříšení Ježíše Krista. Tím se staly tyto svátky největší a nejvýznamnější v církevním roce. Dominantní byla „Velká noc“. Ona dvě slova se spojila a Velikonoce byly na světě. Za života našich babiček obsahovaly mnoho obyčejů, pověr a také jídelních zvyklostí.

MASOPUST

Velikonoční čas má dvě krajnosti. Nejprve je před nimi přísný čtyřicetidenní půst. Začíná Popeleční středou. V kostele se provádí obřad zvaný Popelec, při kterém kněz dělá věřícím kříž popelem na čelo. Jde o svěcený popel, získaný spálením ratolestí jívky (kočiček), vysvěcených před rokem na Květnou neděli. Je to symbol pokání, pokory a pomíjivosti. Půst se přísně dodržoval. Půst vrcholil na Velký pátek, kdy se lidé káli ze svých hříchů.

PAŠIJOVÝ TÝDEN

Je posledním týdnem čtyřicetidenního půstu. Říká se mu svatý nebo pašijový, od pašji (passib = středověká církevní latina – umučení, utrpení), což jsou úseky evangelií popisující poslední večeři Páně, jeho smrt a zmrtnýchvstání.

ŠKAREDÁ STŘEDA

Den, kdy Jidáš zradil Krista. Jeho název vznikl z legendy o tom, jak se Jidáš škaredil na Krista. Lidé se nemají v ten den na sebe mračit. Mohlo by jim to zůstat a mračili by se pak všechny středy v roce. Nazývá se i Sazometná, podle zvyku čistění domů a komínů. Tím se prý vyháněli zlí duchové. K jídlu se dělala čůčka (čočka) nebo hrách. Pokrmy s kopřivami a opencem nebyly žádnou zvláštností.

ZELENÝ ČTVRTEK

Je dnem poslední večeře Páně, při níž se loučil Ježíš s apoštoly a je ouverturou velikonočního třídenní, které začíná večerní mší a končí nešporami o neděli Zmrtvýchvstání. Zelený se mu říká proto, že Židé v ten den jedli jen zeleninu nebo podle zelené louky v zahradě Getsemanské, kde se Ježíš při loučení s apoštoly modlil. Utichají hlasy zvonů, které podle pověsti odlétají do Říma. Lidé si cinkali v kapse penízky, aby se jich celý rok držely. Zvony nahradily řehtačky, které svolávaly věřící k bohoslužbám. Jiná verze říká, že řehtačky vyháněly Jidáše. Vařil a se čůčková polívka a polévka z jarních bylinek (libeček, openec, jahodové listí), kyselá máčka a v ní krájený vejce. Patřilo se jíst zejména „zelenou stravu“, pokrmy ze zelí, špenát, salát a podobně, aby byl člověk zdravý. Nastal čas začít připravovat „obřadní jídla“. Do těch patřily i jidáše. Z lepšího kynutého těsta se pekly ploché vdolky ve tvaru stočené spirály nebo spletených provazů, připomínajících provaz, na kterém se Jidáš oběsil. Před pečením se propíchly nahoře vidličkou nebo narýhovaly nožem. Jedly se štědře pomazané medem.

VELKÝ PÁTEK

I ten byl opředen spoustou obyčejů. Ježíš byl ukřižován a běh života se téměř zastavil. Lidé vstávali brzy ráno a běželi se umýt k potoku, aby ze sebe smyli hříchy a chránili se před nemocemi. Nesmělo se hýbat zemí, pracovat na poli nebo v sadu, ani prát prádlo. Věřilo se, že by se nenamáčelo do vody, ale do Kristovy krve. Chleba se neměl pít, ohňa rozdělávat ani zem orat. Jiná pověra však říká, že v ten den se země otvírá a odhaluje ukryté poklady. Nesmělo se nic půjčovat z jiných domácností, neboť předměty by mohly být očarovány. Lidé vzpomínali na utrpení Krista. Byl to smutný den.

A CO SE JEDLO?

K obědu se vařila kyselá polévka z bečkového zelí, mléka a vajec. Podávala se s brambory a chlebem. Tento chod se doplnil rybou a hlávkovým salátem. K večeři byl fazolový salát, slaneček, či chléb a sejr. Děti se těšily na

tvárové knedlíky se sušeným ovocem. Tak to šlo do posledního týdne před Velikonocemi. V pašijovém týdnu byla strava lidí skromná, stejně jako jejich jídelníček v celém roce.

BÍLÁ SOBOTA

Název Bílá sobota prý vznikl proto, že byl Ježíš zahalen do bílého plátna. Ráno lidé spěchali omýt se vodou nebo rosou, aby se uchránili nemocí. Doma se uhasilo ohniště, nesmělo se nikde svítit, ani v kostele. Před kostelem lidé zakládali z polínek „nový oheň“. Kněz polínka posvětil a oni si „světlo“ odnesli domů. Za soumraku se šlo na mši zvanou Vzkříšení. Předznamenávala zmrtvýchvstání Ježíše. Vnesením zapálené svíce do zhasnutého kostela bohoslužby začínaly. Lidé přicházeli v novém oděvu nebo na něm měli alespoň něco nového, „aby je beránek nepokakal“. Zvony se vrátily z Říma.

Tradičním pokrmem byla velikonoční nádivka s kopřivami, někde známá jako „hlavička“. Peklo se jí několik pekáčů. Telecí se drobně nasekalo s uzeným masem, přidala se krupička, vejce, stroužek česneku, mladé kopřivy, openec, sůl a pepř. Když nebylo telecí, použilo se jakékoliv maso. Tomu pak říkali „sekanice“. V okolí Řičan dělali nádivku z tlustého uzeného masa, na Uherskobrodsku z klobásy. Na Českobrodsku pekli velikonoční svitek.

HOD BOŽÍ

Ten se slavil v rodinném kruhu. Neslušelo se chodit na návštěvy a přijímat je. Jedly se ty nejlepší pokrmy, pečená masa, skopové, jehněčí, holoubata ap.. Pověry, které se s ním, spojovaly nebyly vždy nejhezčí. Na Sudoměřicku se jedla pečená holoubata. Směl je ale jíst jen otec a matka, a to rukama bez pomoci nože. Obrali maso a pak se tahali o sanici holouběte, dokud se nepřelomila. Komu zůstal v ruce menší kus, ten dřív umřel! Ta lepší pověra nabádala, že má rodina společně sníst jedno vejce, aby držela celý rok pohromadě.

PONDĚLÍ VELIKONOČNÍ - KOLEDY A VAJÍČKA

Za opravdové Velikonoce bylo považováno až Pondělí velikonoční. Byl to den radosti ohlašující příchod jara, nový život a plodnost. Konaly se lidové veselice, dívky chodily se stromkem ozdobeným stuhami a zpívaly koledy, děti si vykoledovaly barvená vajíčka, popřípadě i nějaký penízek. Doma dostávaly dárky. Nosil jim je zajíc, který nikdy nespí (nemá oční víčka) a na jaře hledá poblíž domů potravu. Chlapci šlehali dívky pomlázkou, která se někde nazývala dynovačka, korbáč, žíla či šlehačka. Přinášela do domu úrodu, blahobyt, štěstí a životodárnou mízu stromů, ze kterých byla pomlázka upletena. Proto mládenec, který přišel koledovat první, dostal nejvíce. Hospodyně si od něho půjčila pomlázku a pošlehala dobytek, hlavně krávy, aby omladily. V koledě nesměla chybět vejce červená. Červená je barva srdce, krve, lásky. Dávat červená vejce je dávný slovanský zvyk. Na Domažlicku se vařila i vejce na rosol, tzv. „klechtny“. Sloužily jako rezerva, když už byla všechna vejce rozdána. Jak se dělala? Ve vodě se solí a kmínem se uvařila vejce. Když

byla uvařena nakleply se skořápky a vejce se nechala ležet ve vodě do druhého dne. Klechtnami pak skončilo vaječné hodování.

KRASLICE

V představách lidu zdobení vajec umocňovalo jejich symbolickou a magickou působivost. V českých a moravských zemích se jejich výtvarná a technická rozmanitost rozvinula způsobem, který nemá ve světě obdoby. Slovo kraslice je u nás známé od 14. století. Znamenalo pravděpodobně vejce obarvené na červeno. Je třeba říci, že existuje mnoho technik zdobení vajec, jako je známé batikování, nebo zhotovování reliéfů vzorů škrabáním skořápek špendlíkem, další metody vyškrobávání nožem, břitvou, polepování kraslic ap.

Jak se jedlo. K obědu bývala na Velikonoční pondělí polévka z prolisované zeleniny s praženou zemlí. Hlavní pokrm obstaral pečený kůzlečí zadeček s brambory a hlávkovým salátem, na který se krájela vykoledovaná vajíčka. Hospodín nařídil, aby se „v čas jarního úplňku zabil a upekli neposkvrněný beránek, bez vady.“ Přesto jej někteří upekli s nohama a droby snědli s hořkými bylinami na paměť služby těžké v Egyptě. Kdo si nemohl beránka dopřát, udělal si ho z kynutého těsta a polil cukrovou polevou. Na chudých salaších dělali beránka ze spařeného sýra.

VELIKONOČNÍ PEČIVO

Kromě beránka a jidášů se pečou mazance z těsta na vánočky. Mají tvar bochníku. Na povrchu se vyřezává kříž připomínající Kristovo ukřižování. Do 18. století se přidával do těsta tvaroh. Mazanec byl kypřejší, chutnější. Na Slovákku byly oblíbené „baby“, bábovky pečené ve formách nebo v mísách. Dávaly se do nich nejen rozinky, ale i kousky uzeného masa. Někde se pekly i koláče. Na východě se u pravoslavných jedla „pascha“. Dělá se nastudeno z tvarohu, vajec a vytlačuje do forem s křížem. Pečivo se světilo v kostele.

VELIKONOCE DNES

Článek má být inspirací pro stravování dětí ve školních jídelnách o Velikonocích. Stanovit jednoznačně, co je nevhodnější pro tu kterou věkovou skupinu dětí v jednotlivých školách, dost dobře nelze. Lze však spoléhat na odborné znalosti těch, kteří v jídelnách pracují a jejich snahu udělat pro děti to nejlepší. V čem je tedy povídání o Velikonocích pro ně přínosné, čeho by si měli všimnout a co si z toho vybrat? Pozitivním zjištěním je fakt, že se lidé tenkrát stravovali způsobem, kterému dnes říkáme správná, zdravá výživa. Jedli hodně zeleniny, ovoce, ryb, luštěnin a nepřejídal se masem tak, jako my. Tradice, víra, obyčej, ale i pověry jim napomáhaly dodržovat onen způsob stravování, i když mnohdy za cenu přemáhání a malých i větších obětí. Inspirující pro nás mohou být některé pokrmy, moučníky a jiné dobroty z té doby. Myslím, že stojí zato je vyzkoušet, popřípadě si recepturu upravit, uvést je na jídelní lístek, třeba i s malým povídáním o jejich vzniku a významu. A tak vám nabízím několik receptur pokrmů na kterých si naši předkové pochutnávali, i ty ze současnosti. Je na vás, abyste si vybrali ty, které se vám hodí, ty pravé.

Velikonoční hodování

J. Štrébl

Receptury jsou uvedeny v množství pro 4 osoby nejvyšší věkové skupiny.

SVÁTEČNÍ SLEPIČÍ POLÉVKA S PIROŽKY

1,5 l slepičího vývaru, nať jarní cibulky nebo pažitka

PIROŽKY: 200-300 g uvařeného slepičího masa, 1-2 žemle, trochu mléka, 1 lžičce oleje, 1 menší cibule, 1 vejce, stroužek česneku, špetka muškátového květu, mletý pepř, sůl, nať mladé cibulky či pažitky, 150 g hrubé mouky, 1 vejce, 2 lžičce mléka (vody) na těsto.

Nádivka: Z kostí obereme maso, žemle nakrájíme na kostičky, mlékem je navlhčíme a necháme krátce odpočinout. Pak je s masem umeleme. Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme umletou směs, vejce, prolisovaný česnek, okořeníme, osolíme, přidáme nakrájenou nať jarní cibulky nebo pažitku.

Pirožky: Nudlové těsto rozválíme na plát a nakrájíme čtverce o straně 4-5 cm. Do jejich středu dáme po lžičce náplně, přeložíme a okraje dobře stiskneme. Pirožky vaříme ve vroucí vodě cca 5 minut. Vařené scedíme a dáme je do polévky, kam přidáme ještě pažitku.

VELIKONOČNÍ ŽABÁCI

10 vajec, 10 listů hlávkového salátu, 2 kapie, 200 g šunky, 40 g sterilizovaný, či zmrazený hrášek, 50 g majonézy, 50 g bílého jogurtu, sůl, zelená petržel, (pažitka).

Výroba: Natvrdo uvařená oloupaná vejce na užší straně nařízneme a do zářezu vložíme kousek kapie. To bude žabí jazýček. Položíme je na list hlávkového salátu na talířku, přelijeme majonézou smíchanou s jogurtem, ochucenou solí a citr. šťávou. Oči nahradíme zrnkem hrášku nebo kouskem šunky. Zbytek šunky použijeme na „rákosí“, (zelenou petržel, pažitku) a na talířku naaranžujeme.

VELIKONOČNÍ ZAJÍČCI

4 vejce, 5 g másla, po lžičce sardelové pasty, hořčice, usekané petržele či pažitky, sůl, 16 pražených mandlí, kapary v nálevu.

Výroba: Natvrdo uvařená vejce po délce rozpůlíme a naplníme následující náplní: Žloutky utřeme s máslem, hořčicí a sardelovou pastou, přidáme polovinu nasekané natě, naplníme půlky vajec. Doprostřed náplně vpíchneme mandle představující ouška, z pažitky uděláme fousky a z kaparů očička.

VELIKONOČNÍ HLAVIČKA A NÁDIVKA

Hlavička: 1 l mléka, 250 g krupice, sůl, 10 vajec, 600 g vařeného uzeného masa, 100 g tuku, 50 g slaniny, zelená petržel, pažitka.

Výroba: Z osoleného mléka, poloviny tuku a krupice uvaříme hustou kaši. Necháme zchladnout a postupně do ní zamícháme vejce, uzené maso pokrájené na kostičky a hodně zelených bylinek. Zbytkem tuku vymažeme pekáč, hlavičku

do něj rozestřeme, posypeme rozehřátými kostičkami slaniny a upečeme dozlatova.

Nádivka: Místo krupicové kaše použijeme žemle (1,5 ks na osobu), pokrájené na kostky a zvlhčené mlékem (vývarem). Kromě zelených bylinek kořeníme pokrm i muškátovým květem. Nesmí se ho dát příliš. Nádivka by měla štiplavě nahořklou příchuť. Připravenou směs můžeme nadlehčit sněhem z bílků. Nádivka chutná teplá i studená. Pozn.: Velikonočních nádivek existuje celá řada. Receptury lze najít v odborné literatuře.

VELIKONOČNÍ PAŠTIKA

250 g kuřecích jater umeleme nejmenno s vařenými bramborami a kouskem tučnějšího pečeného vepřového, přidáme jednu nadrobno nakrájenou a osmaženou cibulku, sůl, pepř, skořici a hrst strouhané housky. Směs promícháme a nalijeme do formy vymazané tukem. Ve vodní lázni pak vaříme asi hodinu. Po zchladnutí vyklopíme paštiku na talíř, rozkrájíme na plátky, ozdobíme nejmenno nasekanou petrželkou, na plátky krájenými okurčičkami a rajčaty. Podáváme s houskou.

ČVACHTAVÉ ZELÍ S HOVĚZÍM MASEM

400 g bílého hlávkového zelí, 1 cibule, 1-2 lžičce oleje, 400 g předního hovězího, sůl, mletý pepř, po 1 lžičce cukru a drceného kmínu, 125 g zakysané smetany, 1 lžičce hladké mouky, 1-2 žloutky, citronová šťáva (ocet), čerstvý kopr.

Výroba: Zelí rozkrojíme na 8-12 dlouhých řezů. Nakrájenou cibuli zpěníme na sádle nebo oleji, přidáme na tenké plátky nakrájené maso a opečeme ho z obou stran. Osolíme, opepříme, podlijeme a zvolna dusíme téměř doměkka. Potom přidáme zelí, ochutíme cukrem, kmínem a dodusíme doměkka. Zalijeme smetanou smíchanou s hladkou moukou, s 1-2 žloutky a krátce povaříme. Nakonec zakápneme citr. šťávou nebo octem a přidáme nakrájený kopr. Podáváme s čerstvým chlebem nebo bagetou.

KRKONOŠSKÝ TOČ

800 g brambor, cca 100 ml mléka, 3-4 stroužky česneku, sůl, lžička majoránky, mletý pepř, 5 lžic strouhanky, polohrubá nebo hladká mouka, oleje.

Výroba: Oloupané brambory nastrouháme, částečně slijeme vodu a pak je spaříme horkým mlékem. Přidáme prolisovaný česnek, sůl, majoránku a tolik mouky, aby těsto nebylo příliš řídké. Těsto rozetřeme do olejem vymazaného pekáče a v předehřáté troubě upečeme dozlatova. Pak toč svineme jako palačinku a nakrájíme na díly. Podáváme samostatně nebo s dušeným zelím. Poznámka: Do těsta můžeme přidat osmaženou cibuli a uzené maso.

ŽABKY V DÍŘE

500 g vinné klobásy, 4 porce běžné bramb. kaše, 100 g tvrdého sýra, 3 lžice másla, 1 svazek petrželky kudrnky, 1 lžice oleje

Výroba: Omyté a osušené klobásy rozložíme do misky vytřené olejem a dáme péci do trouby o teplotě 230 C. Když je klobása dozlatova opečená, překryjeme ji kaší a posypeme sýrem. Navrch poklademe plátky másla a dáme ještě asi 5 minut zapéct. Před podáváním posypeme hojně petrželkou.

DVOUBAREVNÁ KAŠE

Bramborovou kaší rozdělíme na dvě části. Do jedné vmícháme 2-3 lžice teplého špenátového protlaku, do druhé 1-2 lžice rajského protlaku. Na talíř klademe kopeček zelené a kopeček červené kaše.

Můžeme ji rozdělit i na třetiny a jeden díl ponechat neobarvený.

OCHUCENÉ BRAMBOROVÉ KAŠE

- Se sýrem a pažitkou: do kaše vmícháme nastrouhaný sýra a hrst nakrájené pažitky.
- S celerem: nejmenno nastrouhaný celer přidáme k rozmačkaným bramborám. S máslem a horkým mlékem je vyšleháme na kaši.
- Se šunkou, kapií a pažitkou: do kaše přidáme 80-100 g šunky nakrájené na kostičky a prohřáté na másle. Dále 2 nakrájené kapie v oleji a pažitku. Kaše je vhodná ke smažené zelenině.
- S brynzou: do rozmačkaných brambor vmícháme 150-200 g brynzy, nadrobno nakrájenou cibuli opečenou na sádle, lžici másla a vyšleháme kaši. Solíme ji opatrně, brynza je poměrně slaná. Na talíři ji posypeme pažitkou.

CHALUPNICKÉ VELIKONOČNÍ BRAMBORY

500 g brambor uvařených ve slupce, 6 natvrdo uvařených vajec, 300 g uvařeného uzeného masa, 2 lžice másla, 1 větší cibule, 3 lžice polohrubé mouky, 500 ml smetany, ocet a cukr.

Výroba: Oloupané brambory nakrájíme na čtvrtky, vejce na osminky a uzené maso na kostičky. Na másle zpěníme cibuli, přidáme mouku a připravíme světlou jíšku. Zředíme ji smetanou a zvolna povaříme. Do vzniklé omáčky vmícháme brambory, vejce a uzené maso. Krátce prohřejeme a podle chuti přisolíme, okyselíme a přisladíme.

TVAROHOVÉ VELIKONOČNÍ KOBLIHY

500 g polohrubé mouky, 50 g měkkého tvarohu, 50 g másla, 1 vejce, 250 g másla, 50g cukru, 1/4 l mléka, 30 g droždí, špetka soli, 50 g rozinek, olej na smažení.

Výroba: Do mísy dáme prosátou mouku, přidáme tvaroh, sůl, vejce, cukr, droždí, vlažné mléko a rozehráté máslo. Vypracujeme tužší těsto, do kterého přimícháme rozinky. Utvoříme koblihy, které smažíme ve větším množství oleje po obou stranách. Po vychladnutí je pocukujeme moučkovým cukrem.

MEDOVÉ JIDÁŠE

500 g polohrubé mouky, 150 g medu, 100 g másla, 30 g droždí, 2-3 žloutky, špetka soli a cukru, kůra z 1 citronu, cca 0,25 l mléka, 1 vejce na potření.

Výroba: Do trochy vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme špetku cukru a v teple necháme vzejít kvásek. Do mísy dáme mouku, přidáme rozpuštěné máslo, kvásek, žloutky, nahřátý med, strouhanou citr. kůru a špetku soli. Uhněteme hladké těsto a necháme ho minimálně 1 hodinu vykynout. Poté z těsta vykrajujeme jednoduchá kolečka nebo proužky těsta stáčíme do tvaru provazu, splétáme do copu či jinak ozdobně tvarujeme a necháme na plechu ještě 15 min. kynout. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a v předehřáté troubě jidáše upečeme. Hotové mažeme medem.

KUKUŘIČNÝ SALÁT S ČERVENOU PAPRIKOU

400 g sterilizované kukuřice, 1 červená paprika, petrželka a základní octová zálivka.

Scezenou kukuřici dáme do salátové mísy, přidáme na tenké nudličky nakrájenou papriku a nadrobno nakrájenou petrželku. Zálivku nalijeme na salát a zlehka promícháme. Podáváme ho vychlazený.

Pochopitelně existuje také mnoho salátů z brambor jako je bramborový s houbami, s rybou, italský, lehký bramborový salát a další. Široký je i sortiment salátů z těstovin, z rýže, vaječných salátů s ovocem, se sýrem, masem ap. Najdete je v odborné literatuře.



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

Odměňování nepedagogických pracovníků

Mgr. Eva Dvořáčková,

předsedkyně Krajské rady Praha Českomoravského odborového svazu pracovníků školství



Všichni víme, že situace v odměňování provozních a správních zaměstnanců ve školství je kritická a je de facto ohroženo i ústavní právo, které zaručuje srovnatelnou odměnu za srovnatelnou práci. Toto ústavní právo ve školství nebylo dodržováno, provozní a správní zaměstnanci byli zařazeni v „nejnižší tabulce“, tj. příloze č. 1 pro odměňování dle Nařízení vlády. Srovnatelná práce v jiných odvětvích byla odměňována podle „vyšších tabulek“.

Na tuto nespravedlnost již léta upozorňoval Českomoravský odborový svaz pracovníků školství. Vyjednávali jsme na různých úrovních. Na podporu našich požadavků jsme v loňském roce iniciovali petici vládě, parlamentu i senátu „Za odstranění nerovnosti v úrovni platů provozních a správních zaměstnanců ve školství“. Tuto petici znáte, mnozí z vás ji svým podpisem podpořili. Jen je s podivem, že podpisů nebylo více, jako kdyby některým z vás nezáleželo na tom, že za zvýšení vašich platů školské odbory bojují.

Návrh ČMOS PS:

- Velmi nízkou platovou úroveň** v odměňování **provozních a správních** zaměstnanců **řešit přesunem těchto pracovníků do stejné platové stupnice** platových tarifů uvedené v příloze č.2 vládního nař. č. 564/2006 Sb., kterou jsou dnes odměňováni pedagogičtí pracovníci.
- Navýšit objem mzdových prostředků pro provozní a správní zaměstnance** v kapitole 333 Ministerstva školství.

Tento návrh našeho odborového svazu byl po dlouhých jednáních akceptován jak příslušnými ministerstvy, tak senátním výborem.

Ministerstvo práce a sociálních věcí připravilo námi navrhovanou změnu vládního nařízení ke schválení vládě, předpokládaná účinnost je od 1. 4. 2009.

V Poslanecké sněmovně byl při projednávání státního rozpočtu podán pozměňovací návrh na navýšení objemu mzdových prostředků pro nepedagogické pracovníky o 360 mil. Kč.

Můžeme tedy konstatovat, že petiční akce byla úspěšná. Zástupci ČMOS pracovníků školství obhájili své požadavky v Poslanecké sněmovně i v Senátu Parlamentu ČR.

Pokud tedy vláda dodrží svůj slib, **toto veliké vítězství odborů se na vašich platech poprvé objeví ve výplatě za měsíc duben.** A není to malá částka! Navýšení je cca 17%. V době krize takto razantně prosadit navýšení nárokové mzdy pro pracovníky placené státem je skutečně veliká práce.

*Připomínám: **nárokové složky mzdy jsou 1. tarifní-musíte je dostat podle platové třídy (podle druhu práce je třída a podle stupně za odpracovaná léta) a také dle zařazení do platové tabulky**; 2. příplatek za vedení nebo jiné příplatky např. za přesčasy, dělené směny aj. Vše ostatní jsou nenárokové složky- tj.pokud peníze organizace nemá, nejsou vyplaceny (osobní, odměny). Proto odbory vždy žádají posílení tarifních mezd.*

Vaše další zvýšení platů je nyní realizováno rozvojovým programem MŠMT k posílení odměňování nepedagogických pracovníků školství všech zřizovatelů. Je to ono avizované navýšení platů v rozpočtové sféře o 1,5% - ale pouze v nenárokové složce.

Kdy však tyto peníze najdete „ve výplatním sáčku“ závisí na rychlosti rozepsání z úrovně MŠMT na kraje a dále na školy.

Mnoho nepedagogických zaměstnanců si uvědomilo, že v současné složité době počínající krize mají pouze v odborech účinné zastání.

Další informace najdete na www.skolskeodbory.cz

Vyhlášení rozvojového programu na rok 2009

(pro nepedagogické pracovníky)

Bc. Jitka Koutová, SPV

Ministerstvo školství vyhlásilo začátkem roku **rozvojový program ve vzdělávání** za účelem posílení úrovně odměňování nepedagogických pracovníků. Jde o nový rozvojový program v roce 2009, jehož cílem je navýšení finančních prostředků na platy nebo mzdy pouze **nepedagogickým pracovníkům**. Finanční prostředky obdrží právnické osoby vykonávající činnost škol a školských zařízení pro své nepedagogické pracovníky v hlavní činnosti ve výši odpovídající podílu celkového objemu finančních prostředků k celkovému evidenčnímu přepočtenému počtu nepedagogických pracovníků, podle skutečnosti vykázané jednotlivými školami

a školskými zařízeními ve statistických výkazech P 1-04 (Čtvrtletní výkaz o zaměstnancích a mzdových prostředcích v regionálním školství) k 30. 9. 2008.

Finanční prostředky poskytuje MŠMT formou dotace na zvláštní účet kraje pro krajské, obecní a soukromé školství. Pro církevní školství poskytuje MŠMT prostředky na zajištění tohoto programu přímo právnickým osobám.

Další bližší informace týkající se poskytnutí vyčleněných finančních prostředků, ekonomického zabezpečení rozvojového programu a vypořádání těchto prostředků se státním rozpočtem najdete na www.msmt.cz.

Děti a svačinky v mateřských školách

Anna Packová

odborný referent pro školní stravování, Magistrát města Brna

S požadavkem, aby si děti v mateřské škole mohly připravovat svačinky samy, jste se jistě již setkali. Ať již to bylo ze strany ředitelky mateřských škol nebo pracovníků České školní inspekce.

Na první pohled se to nezdá být až tak složité, ale pokud chceme dodržovat platné hygienické předpisy, nepřidělovat práci již tak přetíženým kuchařkám a zároveň vyhovět požadavkům pedagogů, je třeba si s tím nějak poradit.

My jsme tuto situaci v Brně před již pár lety řešili a to v souvislosti s tzv. postupnými svačinkami. Sešly jsme se na Krajské hygienické stanici (kolegyně z hygieny, já a pracovnice ČŠI) a snažily jsme se najít nějaké uspokojivé a pro všechny přijatelné řešení. Myslím, že se nám to podařilo, a tak se s Vámi podělím o naši zkušenost.

Postupné svačinky jsme, vzhledem k hygienickým předpisům navrhly tak, že se ráno podává dětem jako první ovoce a teprve později pečivo s pomazánkou. Některé MŠ to řeší obráceně, každý podle svých potřeb. Namazaný chléb apod. mohou děti sice jíst průběžně, ale jen v takovém časovém rozmezí, kdy nedojde k překročení teploty pokrmu nad +10°C – hovoříme zde o studené kuchyni.

Co se týká vlastní přípravy svačin, zde jsme se shodly na tom, že děti samozřejmě nemohou samy míchat pomazánky a zanést do nich případně nějakou nečistotu či infekci. Abychom však vyšly vstříc a pomáhaly rozvíjet jejich schopnosti a soběstačnost, tak naše paní kuchařky po dohodě s ředitelkou MŠ 1 až 2krát týdně nachystají pomazánku do misek na jednotlivé stolečky, zeleninu na společný talíř a každé dítě si samostatně namaže svoji svačinu a ozdobí zeleninou. Vzhledem k tomu, že děti takovéto činnosti vykonávají většinou rády, trochu jsme toho využily a připravují se jim v tomto případě pomazánky, které normálně nejsou až tak oblíbené (mám na mysli hlavně pomazánky rybí a tvarohové). Když si děti pečivo s takovou pomazánkou „připraví“ samy, bez problému svačinu sní.

Vím, že to asi není docela přesně to, co si možná mnozí zastánci samostatné práce dětí představují, ale v tomto případě se domnívám, že děláme maximum. Všichni víme, jak nesmírně přísné jsou předpisy pro stravovací provozy a sloučit výše zmíněné požadavky se všemi hygienickými zásadami je obtížné. Přesto při dobré vůli všech zúčastněných lze vždy nějaké řešení nalézt.

Z jogurtové kuchařky pro děti a dospělé doporučuje

Hana Sedláčková

V rubrice „Z nových knih“ přinášíme informaci o nově vydané Jogurtové kuchařce. Zde autorka vybrala několik receptur.

Kuchařka nabízí široké možnosti využití jogurtu při přípravě pokrmů jak chuti sladké tak i slané. Jogurt je nabízen jako pokrm v mnoha kombinacích z více druhů syrové zeleniny a ovoce.

Dorty, poháry, misky zdravě nahradí, zvláště při stravování dětí, energeticky příliš vydatné moučníky.

Vybrala jsem pro vás jen několik předpisů. Mnohé další lze využít i při přípravě pokrmů pro kteroukoliv generaci podle receptů uvedených v kuchařce.

Pozn. red.: Receptury jsou uvedeny pro 4 dospělé osoby.

Polévka z jarních bylinek s vejci a jogurtem

1-2 naběračky posekaných jarních bylinek, natí a lístečků jahod, libečku, kopřiv, koriandru, pažitky, petrželky atd.

½ kostky drůbežího bujónu, sůl

1-2 vejce

2 lžíce hotové jíšky

500 ml mléka

4 lžíce smetanového jogurtu

Připravené bylinky zalijeme vodou a přidáme bujón. Přivedeme do varu a do tohoto základu hned nasypeme jíšku, za stálého míchání necháme povařit a zalijeme rozšlehanými vejci. Mícháme a necháme je srazit. Po 5

minutách zalijeme mlékem, prohřejeme, dochutíme solí a rozdělíme do talířů nebo do bujónových šálků. Každou porci doplníme lžící jogurtu. Jogurt můžeme také prošlehat s mlékem a společně prohřát.

Mořská štika grilovaná s jogurtem, žampiony a sýrem

500 g mořské štiky

sůl, sladká paprika

8 lžic bílého jogurtu

100 g žampionů

60 g tvrdého sýra

tuk na vymazání mísy

Plátky rozmrazené ryby po obou stranách osolíme a slabě poprášíme sladkou paprikou. Po obou stranách také potřeme jogurtem a necháme v misce krátce odležet. Porce pak vložíme do tukem (olejem) vymazané varné mísy pod gril a 20 minut upravujeme. Povrch každé porce pak poklademe plátky očištělých žampionů, lehce osolíme, poprášíme znovu paprikou a posypeme strouhaným sýrem. Vložíme do grilu dopéci. Pokrm je hotov, když sýr na povrchu pěkně zežlátne. Podáváme s brambory v různé úpravě a se zeleninovým salátem.

Kuřecí plátky nakládáné v jogurtu jako minutka

300 g kuřecích plátek z prsou
na pokapání sójová omáčka
na špičku nože mletého pepře
½ lžičky kari koření
1 lžice jemně nakrájené pažitky,
150 g bílého jogurtu
1 plná lžice bramborové mouky
1 vejce
sůl
kvalitní olej na smažení

Opláchnuté a osušené maso na krajích nařízneme a po obou stranách naklepeme. Vložíme do mísy a dobře pokapeme sójovou omáčkou, posypeme kořením i pažitkou. Dobře promícháme. Potom zalijeme jogurtem a promícháme. Přikryté alobalem nebo fólií necháme přes noc v chladu odležet. Před smažením promícháme do hladka vejce s bramborovou moukou, plátky zalijeme a promícháme. Neuškodí, když necháme opět, ale již jen krátce v chladu odležet. Do pánve s rozehřátým tukem pak vkládáme maso a opékáme po obou stranách. Po usmažení podáváme s různě upravenými bramborami a zeleninovým salátem.

Brambory nakyselo po staročesku s jogurtem a s obměnami

800-1000 g brambor
2 lžice oleje
2 větší cibule
sůl
180 g bílého jogurtu
2 lžice hladké mouky
kopr čerstvý nebo nakládaný
pažitka, petrželka, kmín

Brambory oloupeme a nakrájíme na silnější plátky nebo větší kostky. Na tuku zpěníme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli. Na tento základ vložíme nakrájené brambory a podlijeme je vodou asi do poloviny obsahu. Osolíme je a přidáme pro lepší chuť kmín, případně koussek libečku. Dusíme do poloměkka. Zalijeme je studenou vodou s jogurtem a s rozšlehanou moukou. Za občasného zamíchání, aby se brambory nepřipálily, nejméně 10 minut povaříme. Nakonec přidáme nadrobno nakrájené zelené natě, kopr, případně dosolíme.

Obměny:

- párek nebo jinou uzeninu nakrájíme a opečeme nebo přidáme do pokrmu prohřát
- se sázeným vejcem - tepelně upravené podáváme na talíři s brambory
- se sladkou paprikou - rozmícháme ji v cibulovém základu. Brambory jsou pak pikantnější chuti.

26

Jogurtové placičky s ovesnými vločkami s obměnami

150 g bílého jogurtu
4 lžice vody
4 lžice ovesných vloček
4 lžice strouhanky
1 vejce
½ kypřicího prášku do pečiva
½ lžičky majoránky
sůl
1 větší stroužek česneku
olej na opékání

Do mísy dáme jogurt a rozšleháme jej s vodou. Zamícháme vločky. Podle časových možností necháme nabobtnat, stačí 30 minut. Pak doplníme strouhankou, vejcem práškem a kořením. Promícháme. Lžící roztíráme hmotu na pánev a rozehřátým tukem. Opékáme po obou stranách, ale ne příliš prudce. Placičky menších tvarů se lépe obrací.

Obměny:

Placičky můžeme podávat s dušeným špenátem nebo kysaným zelím, ale pokrýt také kouskem ohřátého nebo opečeného párku, posypat strouhaným sýrem apod.

Ledový salát s olivami, pomerančem a smetanovým jogurtem

¼ ks ledového salátu
1 středně velké jablko
1 naběračka zelených plněných oliv
1 velký šťavnatý nebo červený pomeranč
150 g smetanové ho jogurtu
½ lžičky mořské soli

Pečlivě očištěný salát nakrájíme na nudličky, vložíme do mísy a přidáme oloupané na nudličky nakrájené jablko bez jádřince, olivy vcelku, oloupaný a na nudličky nakrájený pomeranč bez pečiček. Zlehka promícháme se solí a jogurtem. Salát lépe chutná dobře vychlazený.

Obměny:

S koprem nebo s nakrájenou šunkou a s nakládanými žampiony. Slavnostní pohár připravíme výše uvedenými způsoby a na povrchu ještě dozdobíme kaviárem (i nepravým) a nudličkou červené papriky. Podáváme v širším poháru podloženým desertním talířkem a papírovým ubrouskem se lžičkou a desertní vidličkou.

Zimní pochoutka z kokosových sušenek s meruňkami a jogurtem

200 g kakaových sušenek
2 plné lžice vlašských ořechů
1 lžice strouhaného kokosu
2 lžice sušených meruněk
200-300 g ovocného smetanového jogurtu

Meruňky necháme předem nabobtnat a pak je krátce doměkka se lžící cukru podusíme. Do mísy dáme sušenky rozlámané na poloviny, nahrubo nasekané ořechy, kokos a na nudličky nakrájené meruňky i se šťávou. Vše promícháme s jogurtem a rozdělíme do misek nebo do pohárů. Na povrchu přizdobíme čerstvým ovocem. Podáváme vychlazené. Můžeme připravit s čerstvými nebo kompotovanými meruňkami.

Nové knihy

Hana Sedláčková: Jogurtová kuchařka

Paní Hana Sedláčková, dlouholetá profesorka nejprve na Vyšší škole výživy, později na Hotelové škole v Praze, známá odbornice v oboru gastronomie a neobyčejně pilná autorka vysoce ceněných učebnic, skript, odborných textů a také kuchařek pro široké spektrum poučených i laických čtenářů překvapila novým poměrně rozsáhlým dílem, které nazvala Jogurtová kuchařka.

Samozřejmě nejde o přípravu této oblíbené zakysané pochoutky z mléka a případně dalších ingrediencí, ale o využití jogurtu v kuchyni.

Pro většinu asi nejen laických kuchařů bude asi překvapením, jak široké a všestranné využití může mít jogurt ve studené i teplé kuchyni. Kniha obsahuje množství různých pokrmů, které jsou připraveny na bázi jogurtu, nebo s jogurtem jako ingrediencí či využívá jogurt místo kysané smetany s cílem pokrm odlehčit a snížit obsah tuku.

V úvodu díla naleznete pasáž zpracovanou ing. Janou Snášelovou o historii jogurtu a rozšíření z jeho východní domoviny do Evropy – mimochodem je to pasáž velmi zajímavá. Úvod pokračuje vysvětlením, co je jogurt, jaké má vlastnosti, jeho příznivé působení na lidské zdraví, jaké jsou druhy jogurtu a jaké možnosti využití ve výživě.

Dostáváme k praktické části publikace. Nejprve se autorka zabývá bylinkami, obilnými klíčky a obilnými vločkami a pohanou, jejich přínosem ve stravě a využitím při úpravě doplňkových (např. cereálních snídaní apod.) i hlavních pokrmů z jogurtu nebo s jogurtem.

A nyní máme před sebou návody na úpravu celé řady pokrmů: pomazánek, studených omáček, zálivek, dresinků, nepřeberné množství zeleninových, ovocných, masových, vaječných, rybích salátů, salátů z mořských plodů a kombinovaných z různých ingrediencí.

Následují polévky: studené slané, sladké, zahušťované jogurtem, teplé. Další kapitola se věnuje teplým omáčkám.

Rozsáhlý soubor receptur o úpravě masa s jogurtem zaslouží zvláštní pozornost. Zahrnuje zpracování pokrmů ze všech druhů jatečního masa, ryb, drůbeže, zvěřiny a vnitřností. Radí, jak maso nakládat, jak šťávy a omáčky zahušťovat a jaký vliv má jogurt na jejich chuť. Následuje výběr příloh a rychlých slaných pokrmů s jogurtem a kapitola Zelenina s jogurtem.

Nechybí sýry, dezerty, poháry a moučníky v úpravě s jogurtem. Zejména receptury na využití jogurtu při úpravě sladkých pokrmů je obsáhlá. Dlužno zdůraznit, že receptury jsou zpracovány velice moderně, se záměrem snížit obsah cukru a tuku a zvýšit podíl ovoce ve sladkém potěšení.

V závěru knihy jsou uváděny jogurtové, zeleninové a ovocné nápoje a nápoje z jogurtu pro diabetiky.

Receptury jsou zpracovány s ohledem na veškeré současné gastronomické trendy: omezují množství tuků, obsahují hodně zeleniny, ovoce, cereálií, zeleného koření, dávky jednotlivých potravin jsou přiměřené snaze o snižování energetické hodnoty pokrmů. Technologie přípravy pokrmů je srozumitelně a přehledně popsána i pro laika. Zvláštní ocenění zaslouží připojení možných obměn ke každému základnímu receptu.

Závěr: Jogurtová kuchařka je přesně taková, jaké by měla být všechna díla tohoto druhu: moderní, srozumitelná, přínosná pro každou hospodyně i pro pracovníky společného a veřejného stravování. Knihu vydalo nakladatelství Brána v Praze. *Eva Šulcová*

Ještě k soutěži o nejlepší školní jídelnu

Ve Zpravodaji školního stravování č. 6/2008 jste se mohli dočíst o historicky první soutěži o titul Nejlepší školní jídelna. V čísle 1/2009 Zpravodaje jsme přinesli praktické rady pro organizaci této soutěže. Dnes navazujeme dalšími informacemi pro všechny, kteří o účasti v této soutěži uvažují.

Podle informací, které dostaly krajské metodičky na setkání v září 2008, by mělo být prvním krokem zajištění soutěží v rámci kraje zhruba v období květen – červen. Vítězné týmy se utkají v celostátním kole soutěže v Brně v říjnu. Soutěž si vyžaduje podporu Krajského úřadu a spolupráci s dodavatelskými firmami.

Finančně není soutěž mimořádně náročná. Postaćí malý příspěvek kraje a spoluúčast firem. V podstatě jde pouze o úhradu nákladů na potraviny, použité k přípravě soutěžních menu. Také je důležité zajistit souhlas provozovatelů školní jídelny, v níž by mělo krajské soutěžní kolo probíhat. Náklady na jeho uskutečnění jsou v rámci nákladů na celoroční provoz příslušné jídelny nepatrné a bohatě se provozovateli vrátí v podobě zviditelnění a získání dobrého jména školní jídelny. Ovšem rozhodující účast by měly mít regionální sdělovací prostředky – veřejnost musí o takové aktivitě vědět!

Kdo by měl výsledky soutěže posuzovat? Především hodnotitelská komise, jejíž doporučená sestava je uvedena v článku Praktické rady (Zprav. č. 1/2009). Velmi žádoucí je m.j. účast zástupce provozovatele školní jídelny a pokud možno i zástupce rodičovské veřejnosti. Sestavení komise krajského kola je zcela na místních činitelích.

Čím přispěje Společnost pro výživu?

Společnost pro výživu převzala záštitu nad celostátní soutěží o Nejlepší školní jídelnu. V souvislosti s tím informuje dopisem hejtmány všech krajů s výzvou o podporu a zaštitění krajského kola soutěže. V krajských kolech by totiž měl převzít záštitu kraj, konkrétně některý z význačných činitelů kraje – krajský hejtmán, zastupitel pověřený péčí o školství, vedoucí odboru školství, šéf regionálního úseku ČSĪ ...

Společnost pro výživu také jednala s prezidentem Asociace kuchařů a cukrářů ČR panem Bc. Miroslavem Kubcem. Přislíbil veškerou spolupráci, zejména účast zástupců Asociace v hodnotitelských komisích krajů i v závěrečném celostátním kole. Pan Bc. Kubec projevil kromě mimořádné ochoty spolupracovat na uskutečnění soutěže, i pochopení pro možnosti a poslání školního stravování.

Pokud máte zájem do soutěže se pustit, vraťte se k informacím, uveřejněným v již zmíněných časopisech Zpravodaje; jsou to čísla 6/2008 a 1/2009. O soutěži budou informovat organizátoři zahajovacího – zkušební kola soutěží v Brně také na konferenci Školní stravování 2009. V následujících číslech Zpravodaje přineseme další příspěvky, které vám usnadní přípravu vlastní soutěže a budou vás informovat o soutěžích, které již proběhly. *EŠ*

Školní stravování v Lipsku

Anna Packová,

odborný referent pro školní stravování Magistrátu města Brna

V rámci mezinárodních partnerských vztahů mezi městy jsem navštívila Lipsko, s nímž město Brno navázalo spolupráci. Měla jsem možnost se zde seznámit se systémem stravování ve školách v této části Německa – Sasku, kde bylo a je dětem a žákům školní stravování poskytováno. Školní jídelny resp. školní stravování není v Německu uzákoněno, a tak si každé město o této službě rozhoduje samo. Město Lipsko se v této oblasti považuje za poměrně velkorysé. Princip je však jiný než u nás. Ve školách a školských zařízeních jsou pouze výdejny stravy, do kterých je jídlo dodáváno různými cateringovými firmami.

Každé dva roky Magistrát města Lipska vyhlásí výběrové řízení na stravování ve školách. V současné době zajišťuje tyto služby 12 stravovacích firem, ze kterých si vybíraly jednotlivé školy na základě nabídky. Škola si vybere z nabídky několik firem, které do ní pak pár dní dodávají na ochutnání jídlo a žáci spolu s učiteli si vyberou, která společnost bude zásobovat právě jejich školu. Stravu hradí žáci nebo zákonní zástupci žáků v plné výši, tj. potraviny, mzdové i věcné náklady. V Lipsku se průměrná cena jednoho oběda pohybuje kolem 2,60 € za jednu porci. Rodiny, kterým se nedostává finančních prostředků, mají možnost požádat sociální odbor na magistrátu nebo příslušném úřadu o příspěvek na toto stravování ve výši 0,85 €.

Firma dodávající stravu do školy, kterou jsem navštívila, zajišťuje nejenom pokrmy, ale i vybavení výdejny, přepravní nádoby (termoporty) i pracovníky do výdejny. Rodiče obdrží domů jídelní lístek na celý měsíc, kde si vyberou z nabídky 4 druhů jídel, přičemž jedno z nich je Bio. V příslušném okénku si označí den a jídlo, které chtějí. V případě onemocnění strážníka si mohou do školy pro jídlo docházet. Pokud je třeba, mohou rodiče týden dopředu nahlásit změnu ve stravování svého dítěte.

Procento stravovaných žáků není vysoké, u mladších dětí se pohybuje kolem 70 %, v ZŠ 38% a na středních školách pouze kolem 18% - 25%. Naši němečtí kolegové však tvrdí, že na poměrně nízký počet stravovaných dětí a žáků nemá vliv cena či kvalita podávané stravy, ale že je to způsobeno i u nás známým problémem – rychlé občerstvení (fast food), kterému obzvláště starší děti dávají téměř jednoznačně zelenou. Mládež ve snaze být „cool“ upřednostňuje tento typ stravování před klasickou stravou.

Asi nás nepřekvapuje, že školní stravování je zajišťováno více na území bývalého NDR. V druhé části Německa se začíná tato služba teprve rozvíjet. Po sjednocení obou německých států se rodiče původního „západního“ Německa začali o tuto službu rovněž zajímat. Ve snaze zajistit stravování svým dětem dokonce někde (ovšem pouze v malém měřítku) sami přejímají iniciativu a jídlo střídavě připravují a vozí do školy.



Tento způsob však nevyhovuje hlavně z hygienického hlediska, a tak i v dalších spolkových zemích Německa se začíná školní stravování postupně, avšak velmi obtížně, řešit.

Důležitou informací rovněž je, že tyto firmy jsou povinny dodržovat „spotřební koš potravin“, který je vypracován Společností pro výživu se sídlem v Bonnu. Vzhledem k tomu, že v současné době také zde dochází k některým změnám v základním složení stravy, podrobnější informace o zastoupení živin v jídelníčku škol bych Vám sdělila v některém z příštích čísel Zpravodaje o školním stravování. Zatím Vás mohu pro zajímavost seznámit s potravinovou pyramidou, která má jednotlivá „oddělení“ jen o trochu odlišnější než ta naše.

V jednotlivých úsecích je pak kladen důraz na vybrané suroviny:

- ✓ u nápojů převažuje voda a neslazené minerálky, čaj, ovocné šťávy
- ✓ pečivo celozrnné, luštěniny, ovesné vločky, brambory, těstoviny
- ✓ mléko pokud možno málo tučné a mléčné výrobky (jogurty, sýry) rovněž, maso drůbeží, rybi
- ✓ z tuků rostlinné oleje a tuky

Z uvedeného stručného přehledu je zřejmé, že stejně jako u nás je velký zájem o co nejvyšší konzumaci ovoce a zeleniny, o pokrmy a potraviny málo tučné a sladké, vše podpořeno vydatným pitným režimem.

Němečtí kolegové byli velmi příjemní a ochotní poskytnout informace v této oblasti. Byli rovněž překvapení (a i trochu zaskočení) našim zájmem o problematiku stravování dětí ve školách. Přestože jsme měli velmi málo času zabývat se tímto tématem podrobněji, našli jsme mnoho společného. Doufám, že se nám podaří v budoucnu navázat další spolupráci a budu Vám moci předat další zkušenosti.

Konference Školní stravování 2009

Ing. Eva Šulcová, Společnost pro výživu

Připravujeme pro Vás 21. konferenci Školní stravování, která proběhne ve dnech 19. – 21. května 2009 v Domě hudby v Pardubicích.

Program se snažíme jako každoročně naplnit informacemi o tom, co hýbe jak školním stravováním, tak odbornou veřejností. Často se ke školnímu (i jinému společnému) stravování vyjadřují nejen odborníci na slovo vzatí, ale i rádobyznalci a také zcela nepoučená veřejnost. Toho jsme si užili dosyta v minulých zhruba dvou letech, kdy bylo školní stravování hodnoceno, nebo lépe řečeno popíráno, ze všech stran a všemi existujícími médii. Ostatně o tom jsme psali i mluvili již mnohokrát a nechceme se k tomu vracet.

O školním stravování se ovšem můžete dočíst v denním i periodickém tisku stále a téměř každý týden. Někdy je hodnoceno objektivně, někdy v duchu nedávno minulé kampaně. Vyjadřovat se k němu jako k veřejné službě, na kterou vynakládá stát dost prostředků a která do nezanedbatelné míry ovlivňuje zdraví a stravovací návyky dorůstající generace, mají nejen jeho uživatelé, ale i jejich rodiče, pracovníci médií, odborníci příslušného zaměření atd. a toto právo nemůžeme zpochybnit. Ale co z toho pro nás vyplývá? Co taková pozornost přináší?

Jednoznačně klady i zápory. Začněme tím druhým: Především ty, kteří v potu tváře poctivě a s nejlepším vědomím a svědomím připravují každodenní stovky porcí, oprávněně dopálí. Není naše snaha marná? Pro samotné uživatele, zejména děti bez dostatečně rozvinuté schopnosti objektivního soudu, znamená svým způsobem medvědí službu; musí to být zřejmě špatné, když to bylo v novinách a v televizi! Klady: kritika nás přinutí se zamyslet, zda nelze dělat něco lépe a hledat k tomu cesty.

A kde ty cesty najít: soustavnou kontrolou sama sebe, resp. své práce. Dokonalou znalostí řemesla a všeho, co s ním souvisí. Stálým oživováním a prohlubováním naby-

tých znalostí a zkušeností. Sledováním odborného tisku, novinek v oboru, návštěvou vzdělávacích akcí a aktivní účastí v odborném dění.

Konference Školní stravování se snaží nabídnout vám takový program, který všem přinese maximum důležitých a aktuálních informací. Informací nutných ke kvalitnímu výsledku vaší namáhavé a, jak jsme si v předchozích řádcích řekli, stále sledované práce. Za velkou výhodou setkání na konferencích podle vyjádření mnohých účastníků a účastníků považujete možnost položit na místě dotazy, vyslechnout odpovědi přítomných odborníků a prodiskutovat problémy a jejich řešení s dalšími zkušenými kolegyněmi.

Tuto možnost nabízíme, samozřejmě mimo jiné, i v letošním programu. Pokud máte nějaké dotazy zašlete nám je pokud možno předem, abychom mohli zajistit kvalifikované referenty a jejich odpovědi a na místě je prezentovat. Vaše dotazy někdy vyžadují konzultace s dalšími odborníky, kteří nemohou být ve všech případech na konferenci přítomni. Můžete připojit také náměty a přání, a to nejen ke konferencím, ale i k obsahu Zpravodaje, seminářů, kurzů. Pro přehlednost jsme připravili něco jako formulář, na který uvedete dotaz nebo přání a zašlete poštou, faxem nebo e-mailem na adresu Společnosti pro výživu, Slezská 32, 120 00 Praha 2, www.spolvyziva.cz, vyziva.spv@volny.cz. Tímto opatřením není nikterak dotčena možnost položit v průběhu konference dotazy tak, jak je v diskuzi obvyklé.

Pozvánku na konferenci naleznete i s přihláškou a pokyny k přihlášení v tomto čísle Zpravodaje. Pokud budete chtít více pozvánek, požádejte sekretariát Společnosti pro výživu o zaslání. Program konference jsme sestavovali na základě Vašich předchozích požadavků a potřeb, které nám pomáhala zjišťovat ve spolupráci jednak firma VIS Plzeň, jednak agentura Quent.



Zde můžete oddělit

Vaše dotazy, Vaše náměty, Vaše přání

Dotaz k zodpovězení

- a) na konferenci
- b) ve Zpravodaji
- c) dopisem (e-mailem atd.)

Námět, přání, připomínka

- a) ke konferencím
- b) ke Zpravodaji
- c) k dalším materiálům Společnosti
- d) ke kurzům a dalším vzdělávacím akcím
- e) volný námět

Zasílá x)

Jméno
Pracoviště
Adresa
Telefon
Fax
E-mail

x) Nechcete-li, nevyplňujte

Ještě ke správné hygienické a výrobní praxi - bez proškolení zaměstnanců to nemusí fungovat

MVDr. Pavel Otoupal, CSc., SPV, Praha

V seriálu článků o správné praxi jsme se v našem Zpravodaji v uplynulém roce zaměřili na hlavní úseky a postupy výroby pokrmů od nákupu a příjmu potravin až po mytí nádobí a likvidaci odpadů. Není žádným tajemstvím, že uplatňování správných zásad není samozřejmostí a je zcela v lidech. Někteří pracovníci ve společném stravování si nemusí uvědomovat, že vykonávají činnost epidemiologicky závažnou, kdy porušením správných postupů a požadavků mohou způsobit školní jídelně i škole velké problémy. Proto se již dlouhou řadu let setkáváme nad povinným poučením zaměstnanců o tom, jaké povinnosti vyplývají z jejich práce na úseku poskytování stravovacích služeb a v potravinářství vůbec. Dnes požadavek na získávání znalostí o ochraně veřejného zdraví, dříve výstižně nazývaný jako „hygienické minimum“, **náleží mezi bezpodmínečně nutné požadavky**, které musí být splněny, aby provozovna, v našem případě ŠJ, mohla poskytovat stravovací službu. Na znalosti a dovednosti související s dodržováním hygienických zásad při manipulaci s potravinami a při přípravě a podávání pokrmů musí být rovněž nahlíženo nikoliv jako na nutné zlo, ale stále více jako na nedílnou součást odborné kvalifikace každého pracovníka.

Legislativa o školení v hygieně

Současným základním dokumentem ukládajícím povinnost proškolení zaměstnance v potravinářství, kam patří i poskytování stravovacích služeb, je **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.852/2004 o hygieně potravin**. Tento obecně závazný předpis na úseku potravinového práva ukládá všem provozovatelům potravinářských podniků v kapitole XII – „Školení“ (zde citujeme normativ) „zajistit, aby

1. zaměstnanci, kteří manipulují s potravinami byli pod dozorem a byli poučeni a/nebo vyškoleni v záležitostech hygieny potravin v závislosti na jejich pracovní činnosti;
2. zaměstnanci, kteří jsou odpovědní za tvorbu a zachování postupů uvedených v článku 5 odst. 1 tohoto nařízení nebo za provádění příslušných doporučení, se účastnili odpovídajícího školení pro uplatňování zásad HACCP; a
3. byly dodrženy všechny **vnitrostátní právní předpisy**, které se vztahují na programy školení pro osoby, které pracují v určitých potravinářských odvětvích.“

Pokud se v textu tohoto Nařízení zmiňují vnitrostátní předpisy, v České republice se jedná především o **Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví**, v platném znění a některé prováděcí předpisy k tomuto zákonu. Pro vykonávání činností epidemiologicky závažných,

zákon stanovuje v § 19, že osoby, které takovou činnost vykonávají, musí splňovat zákonem stanovené předpoklady spočívající ve zdravotní způsobilosti pracovníka. Tato osoba musí mít **zdravotní průkaz a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví**. Zdravotní průkaz na žádost fyzické osoby, která má pracovat v potravinářství vydává praktický lékař, který osobu registruje, nebo zdravotnické zařízení státu vykonávající závodní preventivní péči nebo osoba provozující nestátní zdravotnické zařízení vykonávající závodní preventivní péči.

Kdo musí mít zdravotní průkaz?

Podle zákona jej musí mít všechny fyzické osoby přicházející při pracovních činnostech ve stravovacích službách, při výrobě potravin nebo při uvádění potravin do oběhu, do přímého styku s potravinami, pokrmy, zařízeními, náčiním nebo plochami, které jsou ve styku s potravinami nebo pokrmy. Zdravotní průkaz si musí opatřit osoba zúčastňující se těchto činností ještě dříve než se těchto prací, v našem případě ve ŠJ, začne zúčastňovat.

Předem odpovídám na možné dotazy k tomuto ustanovení, že případná změna zákona dosud nenastala a zdravotní průkazy jsou požadovány a jsou předmětem kontrol.

Důležitým druhým předpokladem zdravotní způsobilosti jsou **znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví**, které pracovníci ve stravovacích službách získávají právě výše zmíněným povinným proškolením. Zákon nejen že vyžaduje **mít znalosti v ochraně veřejného zdraví, ale § 20 ukládá, aby je fyzická osoba při pracovní činnosti uplatňovala**, z čehož vyplývá mj. i povinnost dodržovat zásady osobní a provozní hygieny

Tyto znalosti je oprávněn prověřit orgán ochrany veřejného zdraví, příslušný podle místa činnosti. Pokud podle rozhodnutí orgánu ochrany veřejného zdraví fyzická osoba znalosti nemá, nemůže vykonávat činnosti epidemiologicky závažné, a to až do doby úspěšného složení zkoušky před komisí, kterou zřizuje orgán ochrany veřejného zdraví. Ten je povinen umožnit fyzické osobě vykonání zkoušky do 15 kalendářních dnů ode dne, kdy mu byla žádost fyzické osoby o přezkoušení doručena.

Formy získávání znalostí mohou být různorodé, ale základem musí být prokazatelně provedené **vstupní poučení pracovníka, pravidelné a případně mimořádné proškolení**.

Vstupní poučení pracovníka:

Zhruba před 20 léty bylo povinností lékaře, který vydával zdravotní průkaz a pracovníka v potravinářství

registroval, provést vstupní poučení a to tak, že žadatel se musel seznámit s krátkým textem, kde byly uvedeny nejzákladnější požadavky, které dotyčný musí při práci dodržovat. Tato povinnost lékaře již dlouho neexistuje a **za provedení vstupního poučení** nového pracovníka o jeho nejzákladnějších povinnostech k ochraně veřejného zdraví **zodpovídá vedoucí provozovny, v našem případě vedoucí ŠJ**. Tak jako je při nástupu nezbytné provést poučení pracovníka o bezpečnosti práce a požární ochraně, je nezbytné jej poučit i o nejzákladnějších hygienických požadavcích, samozřejmě s ohledem na jeho kvalifikaci a konkrétní náplň jeho pracovního zařazení.

Základní povinnosti, které by měly být obsaženy ve vstupním poučení, ale které je nezbytné připomínat i kmenovým zaměstnancům třeba několikrát během kalendářního roku, jsou **zvláštní povinnosti pracovníků v potravinářství**, které jsou zaměřeny na jejich zdravotní stav a zásady osobní hygieny (podrobněji § 50, vyhlášky č.137/2004 Sb. v platném znění) – **pracovník je povinen:**

- V případě závažné změny zdravotního stavu je osoba vykonávající činnost epidemiologicky závažnou povinna podrobit se lékařským prohlídkám a vyšetřením. Zejména je-li postižena průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo jiným infekčním onemocněním anebo je-li podezřelá z nákazy; vyskytne-li se na pracovišti, v domácnosti fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné nebo v místě jejího pobytu průjmové onemocnění i osob žijících ve společné domácnosti. V těchto případech musí informovat ošetřujícího lékaře o povaze své činnosti (§ 20 zákona č. 258/2000 Sb.) a od r.2005 i provozovatele potravinářského podniku, v našem případě vedoucí ŠJ (Nařízení ES č.852/2004).
- Užívat jen schválených předepsaných pracovních postupů. Všimnout si kvality a zdravotní nezávadnosti zpracovávaných potravin. Ty, které jsou podezřelé z nákazy, znečištění nebo jinak závadné, vyřadit z dalšího zpracování až do rozhodnutí vedoucího pracovníka.
- Chránit potraviny, polotovary a pokrmy před jejich znečištěním, kontaminací. Skladovat je a zacházet s nimi podle doporučených postupů tak, aby nedošlo k narušení jejich zdravotní nezávadnosti.
- Průběžně odstraňovat odpad hygienicky nezávadným způsobem.
- Udržovat v čistotě své pracoviště, užívané pracovní náčiní, pracovní plochy, pracovní oděv i obuv a dodržovat provozní řád pracoviště.
- Pečovat o tělesnou čistotu, co nejčastěji si mýt ruce, zejména vždy po použití záchodu a manipulaci s odpadky a úklidovými prostředky. Ruce si mýt s použitím vhodného mycího, popřípadě dezinfekčního prostředku, při přechodu z nečisté práce na čistou, zásadně před započítím práce. Je předepsáno, že nehty musí být upravené, na rukou ostříhané na krátko, čisté, bez

lakování, na rukou nelze nosit ozdobné předměty, vlasy musí být zakryté.

- Nosit předepsaný ochranný oděv při vykonávané práci, obměňovat jej při hrubším znečištění a odkládat jej i při krátkodobém opuštění pracoviště, zejména před použitím záchodu.
- Vyloučit jakékoliv nehygienické chování (například kouření, úpravy vlasů a nehtů).

Pravidelné proškolení

- Z hlediska prevence onemocnění alimentárního původu je v potravinářství nejvíce potřebné proškolení kromě výše uvedených požadavků tato témata - **možná osnova školení** v „hygienickém minimu“:
- Co je to činnost epidemiologicky závažná a jak předcházet vzniku epidemie a dalším poškozením zdraví, alimentární nákazy a otravy;
- požadavky obecně závazných předpisů na zdravotní stav při vykonávání činností epidemiologicky závažných (příslušná ustanovení zákona č. 282/2000 Sb., prováděcích vyhlášek č. 440/2000 Sb., č. 490/2000 Sb., 137/2004 Sb. v platném znění);
- hygienické požadavky v technologii výroby pokrmů (jednotlivé úseky, kritické body, přeprava pokrmů mimo místo výroby, výdej pokrmů ve ŠJ - výdejně);
- požadavky na osobní hygienu (zejména podmínky a správný postup při mytí rukou);
- požadavky na provozní hygienu – režim úklidu a postupy čištění;
- sanitace a sanitační řád (vysvětlit DDD, zacházení s desinfekčními prostředky a manipulaci s odpadky);
- nejčastější prohřešky proti hygienickým požadavkům ve výrobním procesu (udržování teplotního a chladicího řetězce, např.zbytečné prodlevy u rozpracovaných pokrmů a jejich expedici apod.).

Mimořádné proškolení může být organizováno vedoucí ŠJ např. při zpracování nového provozního řádu po rekonstrukci kuchyně, při zavedení nových technologických postupů nebo po instalaci nového technického vybavení (konvektomatu, myčky nádobí apod.) Důvody mimořádného školení mohou být i změny dosud platných předpisů. Může však být i nařízeno orgánem ochrany veřejného zdraví při výskytu závažných nedostatků nebo při vzniku onemocnění strávníků ŠJ.

O provedených školeních je předepsáno vést záznam (§ 1, čl. 33, zákona č. 392/2005 Sb., kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb.). Ze záznamu musí být patrné kdo školení prováděl, kdy se školení uskutečnilo (datum, čas), co bylo předmětem školení – témata školení, k záznamu bude připojen seznam účastníků, kteří svoji přítomnost potvrdí svým podpisem. Znovu připomínám, že záznamy by měly být uloženy tak, aby byly k dispozici kontrolním orgánům i případně externímu odborníkovi, který provádí vnitřní audit systému HACCP. Nemělo by se zapomenout na ty, kteří z jakýchkoliv důvodů nebyli přítomni. Těmto pracovníkům by se mělo dostat dodatečného poučení, které

by mělo být zaznamenáno v záznamu o školení, rovněž s datem kdy proběhlo, potvrzeno podpisy pracovníka i osoby, která dodatečně školení provedla nebo prověřila znalosti.

Proč je na proškolení kladen takový důraz?

Nejobávanější příhodou, která nás může potkat při poskytování stravovacích služeb je onemocnění strážníků, které má příčinnou souvislost s konzumovanými pokrmy nebo nápoji. Prvořadým požadavkem na kvalitu a bezpečnost poskytované stravovací služby je proto požadavek na zajištění zdravotní nezávadnosti připravovaných a podávaných pokrmů a nápojů. I zde je nutno znovu připomenout, že děti podobně jako staří lidé a nemocní se mnohem obtížněji vyrovnávají s nepříznivými vlivy zevního prostředí včetně původců nákaz a otrav i jiných škodlivin, které se mohou dostat do organismu potravou. Proto ve školním stravování si musíme být vědomi a našim spolupracovnícím připomínat skutečnost, že pokrmy jsou připravovány pro zdravotně zvláště citlivou skupinu populace, kde ke vzniku onemocnění dostačuje mnohem méně bakterií, toxinů a jiných škodlivin. Pracovnice ŠJ musí mít základní praktické informace o základních typech nebezpečí (biologická, fyzikální, chemická) a možnosti jejich výskytu, které by mohly vést k ohrožení zdraví dětí.

Jak školení připravit a provést?

Výhody a nevýhody externího školitele - hromadné odborné školení může být organizováno přímo ve ŠJ, ale pracovníci mohou být vysláni i na jiné místo, kde lektor přednáší.

- pokud je **školení ve ŠJ** na místě může mít s největší pravděpodobností externí lektor větší respekt, zejména když lektor je podrobněji seznámen s charakteristikou provozovny - ŠJ a případně s konkrétními nedostatky např. v oblasti osobní a provozní hygieny.
- pokud je organizováno **školení hromadně např. pro více ŠJ** s největší pravděpodobností je přínosem zkušenost lektora a standardní příprava. Nedostatky a chyby uvádí pak jako příklady na základě předchozích zkušeností.

Školení provádí sama vedoucí ŠJ, která nemá možnost využít externího o provozu jídelny informovaného lektora, si udělá pro školení určitou přípravu. Témata jsou široká a času je vždycky málo a je třeba upozornit na to nejdůležitější.

Zhodnoťme si tedy jaké máme problémy, které naše spolupracovnice způsobují, nebo nám s jejich řešením mohou pomoci a situaci zlepšit. Výhodné je k tomu využít vyplněných sebehodnotících dotazníků, které můžeme používat jako určitou náhradu každoročního vnitřního auditu kritických bodů na ŠJ. Dotazník „SEBEHODNOCENÍ“ v internetové verzi je v II. dílu příručky Správné praxe vydané v roce 2006 na str. 33, nebo v samostatném souboru WORD ve složce Formuláře. Soubory jsou stále v elektronické podobě zdarma

ke stažení na webových stránkách Národní politiky kvality (www.npj.cz) v nabídce volně dostupných publikací.

Dalším zdrojem jsou tištěné publikace, které již asi máte ve své ŠJ. Když se dobře podíváte najdete příručky vztahující se k HACCP, které jste si zakoupily; na většině ŠJ jsou i nové Receptury, kde je hygienická problematika poměrně podrobně probrána v jejich I. díle. Pro přípravu školení nebo doškolení jednotlivých pracovníků lze využít i naše články v miniseriálu o správné hygienické a výrobní praxi, které byly postupně otištěny v každém loňském čísle Zpravodaje školního stravování, použít lze i tento text.

Vstupní poučení a postupné pravidelné proškolení personálu jsou nenákladná, ale důležitá a účinná opatření. Bývají velmi často podceňována, školení jsou často z různých příčin prováděna formálně. Většinou se vedoucí v takových případech spoléhá na dlouhodobé zkušenosti a návyky osob pracujících v kuchyni ŠJ. Poučení o zásadách hygieny potravin, zásadách osobní a provozní hygieny, včetně upozornění na zákonné povinnosti osob se mnohde provádí pouze jednou ročně společně se školením požární a úrazové prevenci (BOZP). Poučení pracovníka a vyžadování správného provádění uložené povinnosti je sice pro někoho obtěžující a nepříjemné, ale s následnou kontrolní činností může předejít závažným problémům.

Nejčastější chyby?

- školení o zásadách ochrany veřejného zdraví je vedoucí ŠJ i spolupracovnicemi chápáno jako formalita a je mu proto věnována minimální příprava a méně času než je třeba pro zopakování a pochopení nejzákladnějších pravidel a požadavků;
- školení je prováděno bez ohledu na dřívější znalosti účastníků školení;
- lektor není informován o povaze provozovny; vedoucí ŠJ se v denní praxi nepřesvědčuje zda se pracovníci získané poznatky uplatňují a hygienické požadavky snaží dodržovat.

Závěrem si připomeňme: **Jaký bude přínos pro školní jídelny**, jestliže naše spolupracovnice budou uplatňovat získané znalosti a dovednosti a postupovat podle zásad správné hygienické a výrobní praxe?

- dosáhneme zvýšení záruky zdravotní nezávadnosti u vyráběných a nabízených pokrmů snížením možnosti uplatnění nebezpečí - prevence onemocnění alimentárního původu,
- můžeme snížit ztráty nutričně významných látek v celém procesu přípravy pokrmů,
- sníží se i možnost výskytu vzniku zdraví škodlivých látek zejména v procesu tepelné úpravy potravin na pokrmy,
- zachováme více sensorických vlastností charakteristických pro jednotlivé pokrmy,
- ochráníme naši ŠJ před nežádoucí publicitou a následnou ztrátou počtu strážníků.