

# Zpravodaj pro č. 5

## školní stravování

### září a říjen 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.



<b>OBSAH</b>		
Zpátky do lavic! .....	65	Poučme se z mediálních útoků..... 71
O tiskových konferencích .....	66	Porovnání spotřebního koše a výpočtu příjmu živin..... 72
Školní stravování - Úvod: Z pohledu SPV.....	66	Správná praxe VII - Provozní hygiena..... 75
Školní stravování - (historie a aktuálně).....	68	I zmrzlina má svá výročí..... 79
		Projekty na Vysočině..... 80

## Zpátky do lavic!

Prázdniny skončily a vracíme se zpátky do škol. Všichni. Děti, pedagogové i nepedagogové. Do lavic, za katedry, do kuchyní. Tak jako každý rok.

Ale letošní školní rok možná bude jiný. Minimálně pro školní jídelny. Slibuje to pan ministr školství Ondřej Liška „připravujeme komplexní změny školního stravování, aby děti jedly zdravěji...“ V tisku proběhly zprávy o zavedení vegetariánské stravy do školních jídelen, zvýšení spotřeby zeleniny, výběr více pokrmů, zavedení biopotravin do školních jídelen, proškolení kuchařek na zdravý způsob stravování... některé návrhy jakoby vůbec nesouvisely se školními jídelnami v Čechách - proč bychom měli do školních jídelen zavádět to, co tam již dávno funguje, proč reformovat zdravou výživu, když podle jejich zásad vaříme již od nepaměti a průběžně přizpůsobujeme složení a přípravu pokrmů nejnovějším vědeckým poznatkům a moderním trendům. Vegetariánům vycházíme vstříc, rozhodně nikoho nenutíme jíst nic, co by se mu přičilo a biopotraviny dětem také nabízíme, i když to výrazně zvyšuje náklady na stravu.

Co bychom v rámci reformy asi opravdu rádi uvítali, je školení pracovníků kuchyní. Ano, věřím, že většina z Vás by se ráda vrátila do lavic, aby si rozšířila své znalosti z oblasti výživy, hygieny, legislativy a účetnictví. Musíme přiznat, že pokud něco opravdu školnímu stravování chybí, a co by jistě zasluhovalo reformu, je celoživotní vzdělávání pracovníků kuchyní. Zákon myslí na vzdělávání pedagogů, ale na ostatní pracovníky ve školách už nepamatuje. Přesto se po školním stravování chce, aby splňovalo ty nejpřísnější požadavky v mnoha oborech, a to nejde bez soustavného sledování nejnovějších trendů a nepřetržitého doplňování vědomostí. Toto je jeden z nejdůležitějších směrů, kterým by se měla ubírat reforma školního stravování a kam by měly být vydávány finance ministerstva školství a EU. Od vzdělání pracovníků jídelen se pak mohou odvíjet další kroky plánované reformy.

Pracovnice jídelen by jistě také rády získaly vědomosti o tom, jak funguje školní stravování v ostatních zemích EU i jinde ve světě. Určitě by se velmi rychle zjistilo, že školní stravování v Čechách je na vysoké úrovni, že nejen splňuje, ale v mnohém předstihuje odborné požadavky na stravování dětí oproti ostatním zemím.

Možná by pak konečně vyšlo najevo, že náš vybudovaný systém je natolik dobrý, že bychom se mohli stát příkladem pro ostatní země, které začínají teprve nyní budovat systém stravování dostupný pro všechny děti. V celém světě si začínají uvědomovat, že prevence civilizačních onemocnění má své nezastupitelné místo právě ve školním stravování. Když se děti naučí správnému stravování prostřednictvím školního stravování, přenesou si tuto pozitivní zkušenost do celého života.

My to víme. Dávno. Dlouho tyto poznatky zavádíme do praxe. Nepotřebujeme reformovat školní stravování právě v této oblasti.

Potřebujeme podporu ministerstva školství pro naši práci, potřebujeme kvalitní celoživotní vzdělávání, potřebujeme dobrou prezentaci naší práce v celé společnosti i ve světě. Potřebujeme, aby se to vědělo. Vraťme se zpátky do lavic, abychom se naučili svou práci dostatečně prezentovat ostatním a přestali se bát říci všem: „Děláme svou práci dobře, naučte se to od nás!“

AS

65

# O tiskových konferencích

Školní stravování je v poslední době bezesporu vděčným mediálním tématem. Již v minulém čísle Zpravodaje jste mohli číst informace o tom, jak nás vidí sdělovací prostředky. Také na konferenci Školní stravování 2008 jsme tomuto faktu věnovali celý jeden blok.

6. června proběhla na téma školního stravování tisková konference, pořádaná zřejmě z popudu firmy EUREST agenturou FreeCOMgroup (frikomgrup). Pak 16. července tisková konference organizovaná ve spolupráci Společnosti pro výživu (a z jejího popudu) a Poradenského centra Výživa dětí agenturou Quent.

Naši informaci o obsahu a průběhu TK začneme tou druhou, pro školní stravování rozhodně významnější. Za organizaci byla odpovědná Ing. Holoubková ze jmenované agentury, která se také podílela na uspořádání obsahu sdělení. Konkrétními informacemi byli pověřeni MUDr. Petr Tláskal, CSc., Bc. Alena Strosserová, Ing. Eva Šulcová a z PC Výživa dětí nutriční terapeutka Jitka Tomešová. Konference se zúčastnilo asi 25 zástupců sdělovacích prostředků. Pro Vaši informaci přinášíme dále znění zásadních sdělení, která zazněla v úvodu konference.

Závěrem informací pro zástupce médií zaznělo sdělení nutriční terapeutky Jitky Tomešové na téma **Školní oběd = součást zdravého jídelníčku dítěte**. Zdůraznila všechny chyby, které jako pracovnice PC Výživa dětí shledala při hodnocení stravování dětí především v rodinách, ale i ve školách. S využitím některých podkladů Bc. Strosserové rozebrala současnou nabídku školního stravování, jeho pověst, faktickou kvalitu a význam pro stravování dětí. Jednoznačný závěr – viz název sdělení.

Dotazy zástupců sdělovacích prostředků byly skromné a týkaly se především inovace doporučených výživových dávek, resp. spotřebního koše a receptur pro školní stravování. Zazněl jediný kritický hlas – moje dítě je ve školní jídelně krajně nespokojené! Bližší údaje o nespokojenosti nebyly uvedeny, dotyčná školní jídelna je podle všeho v působnosti soukromníka.

A co jsme mohli nalézt v následujících dnech v tisku? Opět vzpomínky na lepivou hrachovou kaši (jak asi máme dostat do dětí žádoucí luštěniny, když jim je v jakékoli podobě nepodáme?), suché škubánky, děti tloustnou

po dukátových buchtíčkách .... Ale přece jen výpady proti školnímu stravování do značné míry ustaly, i když školní jídelny ani po této tiskové konferenci s výjimkou MUDr. Václavy Kunové nikdo nepochválil (za to paní doktorce srdečně děkujeme).

Druhá, resp. první konference proběhla pod názvem Školní stravování a stravovací návyky našich dětí aneb jak si zadělat na život kratší až o šest let. V úvodu konference promluvila MUDr. Alexandra Moravcová, obezitoložka a endokrinoložka kliniky dětského a dorostového lékařství Všeobecné fakultní nemocnice v Praze a členka Fóra zdravé výživy. Hovořila o hrozivém nárůstu dětské obezity v ČR i v dalších zemích Evropské unie. Zdůraznila, že **školní stravování je v mnoha případech jedinou vyváženou formou stravování dětí a mládeže**. Na toto sdělení navázal Ing. Miroslav Šole, ředitel společnosti Compass Group pro střední a východní Evropu. Podle jeho sdělení jediné, kdo umí zajistit kvalitní a vyvážené školní stravování jsou provozovny EUREST. Své k tomu řekli zástupci SPV, kteří se konference zúčastnili – především, proč je pro konferenci zvolen tak zavádějící název? Kdo hodnotil činnost školních jídelen mimo působnost Eurestu? Jak je možné, že školní jídelny provozované firmou nedodržují vyhlášku o školním stravování, když je to jejich povinnost? Upozornili na výsledek testu Mladé fronty Dnes a na aktivity SPV v oblasti školního stravování a zajištění jeho kvality. Co měla konference za cíl? – posuďte sami, ale určitě to nebylo objektivní hodnocení kvality školních jídelen mimo působnost firmy Eurest. Co se objevilo následně v tisku? Až na pár nekvalifikovaných poznámek téměř nic.

Ptáte se – má smysl takové ne zcela nenákladné akce pořádat? Při vši skepsi smysl to má – jak jinak se můžeme v takovém rozsahu ozvat? Jak jinak se můžeme bránit? V místní podmínkách to jistě může udělat každá jídelna, neřku-li škola. V médiích s celostátní působností je to složitější; pak je nutné dát najevo – umíme svoji práci, děláme ji dobře a s plnou odpovědností.

Hodně zdaru do nového školního roku!

*Redakce*

## Školní stravování Úvod: Z pohledu Společnosti pro výživu MUDr. P. Tláskal, CSc, předseda SPV

Školní stravování je významným nástrojem výživové a potravinové politiky státu (VPP). Podle Ganzina (r. 1974) je VPP definována jako komplex výchovných, ekonomických, technických a legislativních opatření určených ke zlepšení projektu výživových potřeb, k předpovědi spotřeby potravin a k předpovědi nutričních požadavků ve společnosti.

Uvádí se, že životní prostředí a životní styl ovlivňuje zdravotní stav obyvatel až ze 60%. Přibližně ze 40 % se na zdravotnímu stavu člověka podílí způsob jeho výživy. Podle WHO by měla být výživa obyvatel v pozornosti státních orgánů z pohledu:

- dostatečného zajištění společnosti potravinami
- bezpečnosti potravin pro zdraví obyvatel

c) strategie pro zajišťování optimálního zdraví obyvatel, zvláště v určitých obdobích jejich života.

V současnosti žijeme v době, která umožňuje široký a dostatečný výběr potravin pro výživu obyvatel. Výživové zvyklosti obyvatel se samozřejmě přizpůsobují této nabídce, ale i dalším faktorům, které s výživou jednotlivce nebo s výživou určitých skupin obyvatel souvisí. K uvedenému samozřejmě patří i školní stravování. V současnosti existuje v ČR asi 9028 školních jídelen, ve kterých se stravuje asi 1 610 000 strážníků. V uvedeném výčtu je 100% dětí mateřských škol, kde školní výživa tvoří cca 60% jejich denního příjmu potravy. Dále je to asi 78% dětí ze základních škol a 58% středoškoláků, kde při předpokladu stravování formou obědů, tvoří školní výživa přibližně 35% denní potravy.

Dětský věk je specifickým obdobím, které provází růst a vývoj člověka, vyžívání funkcí jednotlivých orgánů až do dospělosti. Například ve vztahu k věku probíhá v různých úrovních tělesný růst (velmi intenzivní je v kojeneckém věku nebo je aktivovaný v pubertě), růst mozku (je téměř ukončený ve 3 letech věku), rozdílně probíhá vývoj i dalších tělesných struktur, například imunitního systému, pohlavních orgánů a podobně. V průběhu dětství se mění i tělesné složení člověka. U kojenců se zpočátku vytváří velké zásoby tukové tkáně, která v 5 měsících tvoří až 25 % celkové hmotnosti. S pohybem dítěte se rozvíjí svalovina a ubývá tukové tkáně. Tělesné složení se tak v průběhu dětství a dále života vytváří v závislosti na genetické dispozici, podle pohlaví, ale i dalších faktorů, které život dítěte a dále člověka provází. Z uvedeného vyplývá, že dostatečné zajištění vývoje dítěte jednotlivými složkami výživy není vždy zcela jednoduché a vyžaduje určitý specifický přístup.

Zajištění správné výživy dítěti je nejen předpokladem pro jeho zdravý vývoj, ale je i předpokladem pro jeho zdraví v dospělosti. Proto by mělo být školní stravování jednou z priorit výživové a potravinové politiky státu. Školní jídelny by měly být nejen praktickým místem aplikace, ale i praktickým místem výuky k výživě naší mladé a tím i později dospělé generace.

Školnímu stravování je v poslední době věnována velká pozornost a je nutné říci, že kromě odborných zájmů se zde střetávají i různé životní filozofie nebo i ekonomické aspekty současnosti.

Společnost pro výživu (SPV) se věnuje školnímu stravování prakticky po celou dobu jeho existence. SPV byla ustanovena jako Společnost pro racionální výživu v roce 1945, kdy odborně a společensky pomáhala zajišťovat potřeby výživy našich obyvatel po 2. světové válce. V dalších letech se SPV věnovala shromažďování, zkoumání, šíření informací a názorů o výživě a potravinách, podporovala výzkum v oblasti výživy, věnovala se problematice dietologie, výživě a zdraví obyvatel a dále především problematice společného stravování, včetně statistických hodnocení spotřeb jednotlivých potravinových komodit v naší společnosti. Školní stravování tvořilo vždy nedílnou součást programu SPV. SPV je členem federace evropských nutričních společností (FENS) i členem fóra mezinárodních nutričních společností (IUNS).

SPV pořádá v Pardubicích již více než dvacet let každoročně konference ke školnímu stravování. SPV byla v minulosti iniciátorem a spoluvůdčím tzv. výživových dávek, později spotřebních košů, podle kterých se systémem výživy školních dětí v rámci vyhlášek MŠMT dále

řídí. Tento systém vycházel z doporučených denních výživových dávek pro jednotlivá věková období dětské populace a jejich poměrů ve vztahu školního stravování a celodenního příjmu. Školní stravování bylo a je i finančně státem podporováno. Poslední vyhláška MŠMT byla uvedena v roce 2005 (č.107/2005). Spotřební koš, z hlediska jednotlivých potravinových komodit byl vytvořen na základě dosud platných denních doporučených dávek živin.

První větší diskuse o školním stravování se v tisku začaly objevovat v souvislosti s tím, že v ČR nebyly zatím oficiálně přijaty nové trendy, které souvisí se současným doporučením EU i WHO ke snížení celkového příjmu bílkovin ve výživě dětí. V odborných publikacích se objevilo, že větší příjem bílkovin v časném věku dětí může souviset s větší tvorbou tukové tkáně ve věku pozdějším. Školní stravování bylo tak napadnuto, bez podrobné odborné analýzy, zvláště některými subjekty, v jejichž širším zájmu je i problematika školního stravování. Stravování dětí v domácnosti či mimo školní jídelny je již hůře ovlivnitelné.

Je pravdou, že obezita v naší populaci vrůstá, obdobně jako ve všech ostatních vyspělých zemích lidské společnosti, a to přináší řadu zdravotních, tím i ekonomických problémů jednotlivcům i celé společnosti. Pokud vztáhneme otázku na školní jídelny a na příjem bílkovin, dovoluji si zde uvést následný komentář:

Školní jídelna je zárukou toho, že zde může být výživa dětí směřována ke zdravému způsobu výživy. Prakticky i teoreticky, jako součást výživové a potravinové politiky státu. Způsob výživy ve školních jídelnách by proto měl být podřízen určitému systému, který by vedl naši mládež ke zdravé výživě v přítomnosti i budoucnosti.

Bílkoviny jsou významnou součástí výživy člověka. Z hlediska energetického jsou zdrojem méně významným než ostatní zdroje, hlavní význam je v jejich biologickém účinku. Bílkoviny jsou tvořeny z aminokyselin, z nichž některé nelze jinak získat než z výživy. V dětském věku je na jednotku hmotnosti potřeba těchto tzv. esenciálních aminokyselin až osmkrát vyšší než u dospělého člověka. Dítě proto potřebuje ke své výživě potraviny, které v dostatečném množství obsahují tyto složky výživy. Jak se ukazuje, příjem bílkovin podporuje nejen růst tukové tkáně, ale i ostatních tkání organismu. To ukazují další studie, které se touto problematikou zabývají.

Školní stravování je spíše základnou prevencí rozvoje obezity. Děti nejsou tak nuceny k nepravdělnému systému výživy v závislosti na čase příchodu do domácího prostředí nebo vlastního stravování, které se pak odehrává spíše „buffetovým“ systémem často s nutričně nevyváženou a energeticky nadměrnou výživou.

**Závěr** : tato tisková konference se koná k tomu, abychom upozornili, že školní stravování má celospolečenský význam, je součástí výživové a potravinové politiky státu, že ne vždycky jsou všechny informace jednobarevné, že školnímu stravování je nutné věnovat pozornost na úrovni ministerské (z iniciativy MŠMT a MZdr byla vytvořena pracovní skupina, která se touto problematikou zabývá), ale i místní (školní jídelny – řízení, edukace pracovníků, ocenění jejich práce). V neposlední řadě jsme chtěli upozornit na naši organizaci, která se řadu let této problematice věnuje, sleduje ji, spoluvytváří a má k této problematice odborně i celospolečensky mnohé co říci.

*Děkuji za pozornost*



# Školní stravování

## (historie a aktuálně)

Ing. Eva Šulcová, Bc. Alena Strosserová, ÚMČ Praha 3

### Historie školního stravování

- První kroky ke školnímu stravování – přesnídávky pro školní děti krátce po druhé světové válce, pořizované ze zásob UNNRA
- Na přelomu 40. a 50. let vznik prvních školních jídelen z iniciativy obcí a škol
- **1953** – péčí o školní stravování je pověřeno Ministerstvo školství. Vychází první vyhláška, určuje odpovědné orgány, výši nákladů na potraviny a výši úhrady za stravování. Rodiče hradí pouze náklady na potraviny
- **1963** jsou vyhlášeny výživové normy pro školní stravování, postupně se zřizují výchovná střediska školního stravování v okresech, později v krajích (inspektoři školního stravování)
- Jídelny jsou součástí škol
- Střediska metodicky vedou a kontrolují činnost školních jídelen, zajišťují vzdělávání pracovníků, později výuku učňů oboru kuchař pro potřeby školního stravování.
- Poplatky za stravování stačí pokrýt nároky optimálních výživových norem cca ze 70%, není politická vůle zatížit rodiče zvýšením poplatků tak, aby bylo možno dosáhnout výživového optima
- Zejména v **70. letech** velice rychlý kvantitativní rozvoj
- Kvalita poněkud zaostává pro neochotu zatížit rodiče vyššími poplatky a z důvodů problematického zásobování potravinami (kvalita potravin, nabídka, frekvence dodávek ...). Soustavné problémy s technickým vybavením školních jídelen
- Jídelny jsou postupně převedeny na samostatná zařízení tehdejších národních výborů, mají vlastní rozpočet a řízení
- **Po r. 1990** se zánikem okresů zanikla střediska školního stravování, MŠMT postupně omezuje vlastní působení na naprosté minimum
- Jídelny se v naprosté většině staly součástí škol. Poplatky byly upraveny tak, aby umožnily dosáhnout výživového optima, školní stravování se řídí tzv. spotřebním košem (průměrná spotřeba potravin na 1 strávnicka za měsíc)
- **Metodickou pomoc poskytuje téměř výhradně Sp-**

### lečnost pro výživu – Zpravodaj školního stravování, konference, kurzy, receptury

#### Současnost školního stravování - pozitiva

Současné školní stravování navazuje na dlouholetou tradici prověřenou zkušeností několika generací.

Ke své práci využívají pracovníci škol ověřených odborných poznatků z oboru zdravé výživy.

Neustále inovují svou práci, aby školní stravování odpovídalo moderní zdravé stravě ve všech aspektech.

Školní jídelny se modernizují a splňují přísná hygienická a technologická pravidla na ně kladená předpisy národními i Evropské unie.

#### Současnost školního stravování – negativa

- Po zrušení okresů zanikla okresní i krajská výchovná střediska školního stravování
- Funkce krajských inspektorů zůstala zachována v krajích, ne však ve všech a zpravidla ne v plném úvazku – příliš velký rozsah práce
- MŠMT sice má dále působit jako orgán pověřený mj. i péčí o školní stravování, ale jeho činnost v posledních letech nebyla prakticky patrná
- Školní jídelny se po r. 1990 staly součástí škol, jen některé velké jídelny jsou samostatnými právními subjekty
- Spojení školy a školní jídelny přináší oběma subjektům řadu problémů (nicméně se zdá, že řada škol z této situace spíše profituje)
- Podle provedeného šetření z r. 2006 asi 10% vedoucích školních jídelen udává, že se strany pedagogických pracovníků je jejich práce a postavení považováno za podřadné, v ostatních případech se pracoviště vzájemně v podstatě respektují
- V zájmu úsporných opatření jsou ve většině jídelen snižovány počty pracovníků, jejich pracovní úvazky jsou kráceny, a to až za únosnou mez
- Funkce vedoucího školní jídelny vypadla, snad omylem, z příslušného katalogu prací. Není proto nikde stanoven ani kvalifikační požadavek
- V současné době neexistuje povinnost ani možnost žádného typu a stupně dalšího vzdělávání pracovníků jídelen (s výjimkou hygienických předpisů)
- Platy pracovníků školních jídelen jsou značně pod průměrnou republikovou mzdou

### Školní stravování plní několik funkcí:

- **Klasickou sytíci** – je průzkumy dokázáno, že oběd ve školní jídelně je často jediným teplým jídlem dětí za den
- **Zdravotně výživovou** – strava ve školní jídelně musí dodržovat přísná kritéria na plnění doporučených denních dávek i hygienické předpisy
- **Výchovnou** – pestrá, zdravá, věku odpovídající strava podle DDD je praktickým dennodenním příkladem pro výchovu ke zdravému životnímu stylu, základy stolování ve společnosti

### Legislativa školního stravování

#### Základní předpisy

- č. 561/2004 Sb., Školský zákon
- č. 107/2005 Sb., vyhláška o školním stravování
- Hygienické předpisy
- Řada dalších předpisů – bezpečnost práce, ZP, platy, účetnictví atd. a především hygienické předpisy národní i ES

### **HAACP**

#### **systém kritických bodů a správná výrobní praxe**

Tento systém velmi náročných hygienických a výrobních postupů, v souladu s našimi i evropskými předpisy, musí mít vypracovaný každá školní jídelna.

Dodržování správné výrobní praxe a kontrola systému kritických bodů zaručuje maximální kvalitu připravované stravy a činní tak ze školních jídelen špičková profesionální pracoviště.

### **Normy - receptury**

Rozhodně neplatí, jak se často objevuje v tisku, že školní jídelny vaří podle socialistických norem.

Normy pro školní stravování již nejsou závazné, odborníci jídelnám doporučují nejlepší normy sestavené podle zásad zdravé výživy.

**Poslední doporučené receptury vyšly v roce 2007**, vydala je Společnost pro výživu a obsahují velké množství pokrmů pro strávníky školních jídelen.

### **Jídelní lístky**

Sestavují se podle zásad zdravé výživy.

Musí být pestré, nápadité, moderní a odpovídat výživovým doporučením pro děti.

Jsou sestavovány vedoucí školní jídelny, která má odborné vzdělání, ve spolupráci s vedoucí kuchařkou, aby jídelní lístky odpovídaly nejen zásadám zdravé výživy, ale také technickým a personálním možnostem daného zařízení.

### **Pitný režim**

Školní jídelny zajišťují pitný režim během oběda, ale po dohodě se školou i během výuky.

Školní jídelny zajišťují pitný režim nápoji vhodnými pro děti – ovocný i černý čaj s citronem, džusy, sirupy, vitamínové nápoje apod.

U pitného režimu hlídáme obsah cukru a nepodáváme sycené nápoje.

### **Spotřební koš**

Je základním kritériem posuzování pestrosti stravy ve školních jídelnách.

Je zákonnou normou, jídelny ho musí dodržovat.

Je kontrolován ČŠI, zřizovatelem a hygienou.

Obsahuje 10 základních komodit potravin, a jeho dodržování zajistí přísun potřebných živin podle výživových doporučení, a tím i zdravou, pestrou a vyváženou stravu.

### **Kontrolní systém ve školním stravování**

#### Provádí:

- Zřizovatel
- Orgány veřejné ochrany zdraví (hygiena)
- Česká školní inspekce
- Bezpečnost práce
- Další kontrolní orgány

### **Cena oběda**

#### **Cena oběda se skládá ze tří částí**

- Finanční náklady na potraviny
- Mzdová režie
- Věcná režie

### **Cena za potraviny**

- Cenu za potraviny určuje vyhláška o školním stravování finančním normativem, který je závazný pro všechny jídelny.
- Finanční normativ určuje rozpětí, za které školní jídelny musí uvařit oběd (polévku, hlavní jídlo, salát, moučník, nápoj – pokud by si jídelna účtovala jednotlivé komponenty zvlášť, poruší tím vyhlášku).
- Rozpětí finančního normativu na potraviny se pohybuje od 13,50 Kč do 29,50 Kč podle věkové skupiny dětí.

### **Cenu za potraviny v plné výši hradí rodiče.**

### **REŽIJNÍ NÁKLADY**

#### **MZDOVÁ REŽIE**

- Náklady na mzdy pracovníků, jejich další vzdělávání, pracovní pomůcky – **hradí MŠMT**

## VĚCNÁ REŽIE

- Náklady na provoz školní jídelny, energie, vody, vybavení, provoz – **hradí zřizovatel (obec, kraj, stát)**

### Co se musí udělat ve školní jídelně za minimální plat?

Nevím, zda si častí kritici školního stravování uvědomují, že pracovníci, kteří se denně starají o zdravé stravování jednoho a půl miliónu strávníků, pracují prakticky za minimální mzdu. A jejich práce není jen obyčejné vaření, kterému „rozumí každý, kdo se umí najíst“. Příprava stravy ve školní jídelně vyžaduje znalost mnoha přepisů, dodržování přísných zásad hygieny, správné výrobní praxe, zásad zdravé výživy a v neposlední řadě je to namáhavá fyzická práce. Také představuje těžkou psychickou zátěž při každodenní praxi s dětmi, učiteli a nepoučenou, často nepoučitelnou veřejností, která ráda věří donekonečna opakovaným nepodloženým mýtům. A to vše, jak už jsme řekli, za plat jen lehce nad hranici minimální mzdy.

### Průměrný věk pracovníků ve školních jídelnách

Z průzkumu v 10% školních jídelen vyplynulo, že 53% pracovníků je nad 40 let, ale jen 2% je do 30 let.

U vedoucích školních jídelen je situace obdobná, 64% je pracovníků nad 40 let, ale jen 4,5% je pracovníků do 30 let.

Při finančním a společenském ohodnocení této práce na jedné straně a požadavcích na odbornost a velké psychické a fyzické náročnosti této práce se tomuto trendu nelze divit.

### Mýty provázející školní stravování

- UHO (univerzální hnědá omáčka)
- UBO (univerzální bílá omáčka)
- Obědy ve školní jídelně jsou stereotypní, málo pestré, málo chutné
- Jídelny vaří podle starých norem
- „malá domů“
- „celé léto prázdniny“
- Týrání dětí ve školní jídelně - dojídaní
- Noční můry ze školní jídelny
- Poškození stravovacích návyků zážitky ze školní jídelny
- Onemocnění ze školní stravy
- Děti ze školního stravování tloustnou
- Předávkování bílkovinami
- Děti se nechtějí ve školních jídelnách stravovat

**Zde platí stejné pravidlo jako u každého mýtu, že se nezakládá na pravdě, ale protože je stokrát opakovaný, všichni si myslí, že to tak doopravdy je!**

### Výběr pokrmů ve školním stravování

#### Klady

- Možnost výběru, pestrost nabídky je lákadlem pro školní stravování
- Získání zkušenosti s rozhodováním
- Možnost uplatnění znalostí zdravé výživy
- Větší šance, že si dítě vybere, co mu chutná a sníží se tak množství zbytků

#### Zápory

- Chut' zvítězí nad zdravou výživou i zdravým rozumem
- Výběr umožní systematické vyhýbání zdraví prospěšných pokrmů
- Možnost sklouznutí ke stravovacím stereotypům
- Plnění spotřebního koše je pouze orientační
- Školní stravování výběrem oslabuje výchovnou činnost, pokud nezvládne dokonalou kombinaci zdravých pokrmů do výběru

### Školní jídelny v médiích

V posledním roce vyšlo hodně článků o školních jídelnách.

Většina článků byla tématicky homogenní a opakovaně rozebírala domněnky, zda ve školní jídelně dávají dětem nepřiměřeně vysoké dávky bílkovin, zda školní jídelny vaří zdravě a že v blízké době dojde k reformě stravování v našich školách, aby se děti stravovaly zdravě.

Zajímavým novinářským počinem byl Test Mladé fronty Dnes, který prověřil školní jídelny v celé republice a výsledky testu prokázaly, že školní jídelny vaří nejen zdravě, ale také chutně a moderně.

Přesto se pořád v novinách dočtete nesmyslné mýty o zastaralých normách, nezdravém a nechutném jídle, o strašných zážitcích ze socialistických jídelen. I když ani v dobách minulých nebyl školní oběd torturou dětí, dnes je situace úplně jiná a je třeba to vzít na vědomí a nevracet se do minulosti.

### Školní jídelny v médiích – chváleny i haněny

V sedmém čísle časopisu Euro, ročník 2008, byl zveřejněn celostránkový rozhovor redaktorky časopisu Anny Klepálové s 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.

### Článek se jmenoval „Jídelny? Ty dávají odpad...“

I přesto, že i laikovi muselo být jasné, že za těmito ostrými výpady pana Šoleho je konkurenční boj, zvažovali zástupci školních jídelen žalobu.

Proti výročkám v článku a na obranu školních jídelen se postavila Společnost pro výživu, MŠMT, Hlavní hygienik ČR a ASPOS.

Celý článek i s reakcemi na obranu školních jídelen vyšel v č. 4 Zpravodaje.

Redaktorka MF Dnes Hana Večerková:

„Obědy chutnají dobře, děti po nich netloustnou a strava je lepší než v mnohých rodinách.

Školní jídelny vaří lépe, než si myslíme.“

### Společnost pro výživu (její činnost pro školní stravování)

Vydává časopis Výživa a potraviny (6x ročně)

Součástí časopisu je Zpravodaj školního stravování:

- Legislativa
- Hygiena

- Výživa
- Recepty

Informace z oboru, novinky a zajímavé nápady  
Poradna pro školní jídelny

**Internetové zpravodajství a poradenství pro školní jídelny:** <http://www.spolvyziva.cz>

SPV je odbornou společností zabývající se problematikou výživy, je uznávána Ministerstvem zdravotnictví i dalšími státními institucemi.

## Závěr

### Školní stravování

- Zaslouhuje pozornost a péči celé naší společnosti
- Mělo by být součástí cílené výživové a potravinové politiky státu
- Měli bychom hledat jak mu pomoci
- Vyžaduje odborný dohled a cílené metodické řízení
- Potřebuje podporu a uznání lidí, kteří se školnímu stravování věnují

# Poučme se z mediálních útoků

Pavel Ludvík, výkonný výbor ASPOS

Školní stravování se v médiích objevuje dost často a v různých souvislostech. V posledním roce jsme zaznamenali jeden případ obzvláště příjemný a jeden případ mimořádně nepříjemný. Na konci listopadu 2007 to byl velmi kladný výsledek rozsáhlých testů obědů ve ŠJ zveřejněný v MF Dnes, na začátku února 2008 to byl rozhovor v časopise Euro se zástupcem nadnárodní gastronomické firmy, který obsahoval množství nepodložených a někdy i lživých tvrzení na adresu ŠJ. Zatímco při čtení výsledků testů obědů jsme se mohli jen těšit, jakých výsledků školní stravování dosáhlo, zveřejnění onoho rozhovoru vyžadovalo reakci.

## Jak jsme se společně bránili

První upozornění na rozhovor v časopisu Euro pocházelo od p. Strosserové – metodičky z Prahy. První návrh reakce vydala asociace ASPOS (<http://www.aspos.cz>). Bylo potřeba reagovat rychle. Ale aby reakce nezůstala jen u pocitů, bylo nutné získat kvalifikované údaje k vyvrácení zveřejněných pomluv. K jejich získání ASPOS okamžitě zpracoval bleskový průzkum mezi krajskými metodičkami. Budiž jim ke cti, že nebývalý počet metodiček poskytl ASPOSu své vyjádření, někdy subjektivní, někdy ovšem objektivně podložené množství čísel. Své argumenty ovšem poskytli i mnozí další. A tyto informace se staly základem mnoha reakcí.

Proti tvrzením v rozhovoru v časopisu Euro vystoupili: portál Jídelny.cz, asociace ASPOS, Společnost pro výživu, Ministerstvo školství, Ministerstvo zdravotnictví a další.

Po několika týdnech proběhla v rozhlase beseda na téma hromadného stravování, účastnil se jí stejný zástupce stejné firmy a mluvil velmi uvážlivě, o školním stravování nepadlo ani slovo. Zjevně si dával pozor. Můžeme tedy tento případ považovat za vítězství školního stravování? Zjevně ano. Společným úsilím se nám pomluvy podařilo vyvrátit.

## Proč byla naše reakce úspěšná

Potěšitelné bylo, jak se v tomto případě školní stravování dokázalo semknout. Úspěch naší reakce považuji mj. za důsledek toho, že jsme cítili vaši jasnou podporu vyjádřenou desítkami mailů a vzkazů. S takovým zázemím se pracuje mnohem lépe.

Když dojde k nějakému podobnému případu, ozývejte se, pište do redakce novin, televize, pište na portál Jídelny.cz, pište ASPOSu. To, že do redakce přijdou desítky mailů, bude dávat najevo, že situace je vážná. (Česká televize, na jejíž pořady se dívají desítky a stovky tisíc diváků, se údajně začne zabývat diváckým námětem již tehdy, kdy jí přijde jen pár set reakcí.)

Úspěšnost reakce na rozhovor v Euru spočívala i v tom, že školní jídelny a subjekty zabývající se školním stravováním dokázaly reagovat jednotně a rychle. Jasně se ukázalo, že jsou nutné sjednocující a zastřešující organizace. Pro ASPOS nebyl problém sehnat rychlou právní expertizu, reagující na vaše volání „Dejme to k soudu“. Pro SPV nebyl problém sestavit odborné posouzení pomluv v rozhovoru. Pro Jídelny.cz nebyl problém okamžitě rozeslat desítky mailů, okamžitě o případu informovat, čímž se o tom dozvědělo větší množství jidelen. Jednotlivé jídelny by takto reagovat nikdy nedokázaly.

Tlak, který jsme společně vyvinuli, přinutil k odmítavé reakci i MŠMT a MZd. Jejich ostrá a nesouhlasná vyjádření pozici školního stravování ještě více posílila.

## Vezměme si ponaučení

Bylo by chybou nad touto aférou zase jen lamentovat a považovat ji za další případ, kdy bylo školní stravování nespravedlivě napadeno, očerněno. Vnímejme ji pozitivně. Všichni, kdo máme se školním stravováním něco společného, bychom si měli vzít z tohoto případu ponaučení.

## Budou další útoky na ŠJ?

Určitě ano. Jenže kdy to bude? Co budeme dělat? Dokážeme se opět tak rychle sjednotit? Podaří se nám opět podobný útok odvrátit?

Podobné články a rozhovory mohou mít dva motivy:

- Zlovůle novináře a jeho snaha o vyvolání senzace – proti těmto snahám se lze bránit velmi těžko.
- Normální obchodní zájmy - může to být útok nadnárodní firmy i malé místní firmy, pokus nějaké lobbistické skupiny či dokonce zájem úředníků radnice. V tomto případě je však obrana možná, a protože tato skupina útoků přímo ohrožuje existenci jídelny, je také nutné se bránit. Důležité je těmto útokům předcházet.



Jídelny však mohou být podobně napadeny i v malém rozsahu - od jednotlivých strážníků, rodičů žáků apod. Proto musí mít vždy připraveny protiargumenty.

#### **Jídelny musí být více vidět**

Ve zmíněném rozhovoru se představitel významné společnosti zjevně pokusil naklonit si veřejné mínění pomocí sdělovacích prostředků, a to tak, že znevážil konkurenta. Tím nechci říci, že by školní jídelny měly také veřejně napadat další subjekty, které poskytují hromadné stravování. Spíše je třeba, aby jídelny pochopily, že nemusí dosáhnout svých cílů jen tím, že budou obětavě a poctivě připravovat jídla svým strážníkům. To, zda je výrobek dobrý nebo špatný, často nerozhoduje, zda se výrobek prodá. To, zda je politik dobrý nebo špatný, často nerozhoduje o tom, zda bude zvolen. A to, zda jídelna vaří dobře nebo špatně, bohužel nemusí rozhodovat o jejím budoucím osudu. Rozhodovat bude to, který výrobek, politik či jídelna je víc vidět. A školní stravování je vidět málo, zejména ne v pozitivních souvislostech.

Je třeba o sobě dávat více vědět, hlavně o tom, co se v jídelně podařilo. Zajímavá a neobvyklá zpráva v novinách zaujme také, i když je kladná. Měli bychom takových zpráv do tisku protlačit co nejvíce.

#### **Vědí vaši zastupitelé, jak dobře vaříte?**

Napsat článek a zajistit zveřejnění v celostátním tisku není snadný úkol a nedokáže to každý. Jsou ovšem i další média krajského, okresního a místního formátu, kde se o to může reálně pokusit každá jídelna. Referování o jídelně v místním tisku je o to důležitější, že o mnoha nebezpečích, která jídelnám hrozí, se bude rozhodovat na místních úrovních. Budou to místní orgány, místní zastupitelstvo, starosta, místní úředníci. A na ně je třeba působit. Každá jídelna by se měla postarat o to, aby se v místních či okresních novinách čas od času objevil článek o školní jídelně, o akci, která v ní proběhla, o úspěchu, kterého dosáhla.

#### **Nakloňte si rodiče**

Rodičovská sdružení jsou dnes schopna dosáhnout všeho - pomocí petic, vyjednávání i různých nátlakových akcí - a je proto třeba je získat na svou stranu. V každém školním

zpravodaji, který mnoho škol vydává, by se měla objevit zpráva o školní jídelně, protože tím rodiče ovlivňujete. Ale nesmí to být zpráva ve stylu „Stravenky se prodávají tehdy a tehdy“. Informujte o gastronomických akcích, o anketách, které pořádáte, o neobvyklých jídlech, o tom, co dětem chutná, jak vás chválí.

Využívejte relací ve školním rozhlasu, na akcích SRPŠ usilujte o možnost promluvit k rodičům, protože i tak je máte možnost zaujmout a naklonit si je ve svůj prospěch.

#### **Společný postup je nutný**

Reakce na rozhovor v časopisu Euro byla úspěšná i tím, že se po dlouhé době rychle sjednotilo v názoru několik různých stran a vytvořilo tak silný protitlak. Důležitá byla iniciační role ASPOsu, který vyvolal jednání o reakci. Krajské metodičky mu poskytly velké množství podkladů, svědčících o tom, že časopis Euro otiskl pouhé pomluvy. Portál Jídelny.cz spolu s ASPOsem obeslal velké množství úředních orgánů s žádostí o reakci. Společnost pro výživu při obraně využila své autority a odborného renomé. Ministerstvo školství i Hlavní hygienik živá tvrzení vyvrátili z pozice úřední. Všichni jsme byli podporováni vašimi vzkazy a maily, které chodily nejen na ústředí ASPOS nebo do redakce portálu Jídelny.cz, ale, jak jsme zjistili, i přímo do redakce časopisu Euro. Myslíte si, že kdyby některé z vás napsaly přímo na MŠMT, že by MŠMT reagovalo? Ne, MŠMT reagovalo pod tlakem více stran a pod tlakem údajů, které se nám společně podařilo shromáždit.

Nebylo by dobré, abychom se podobně sjednotili při prosazování zájmů školního stravování nebo při jeho obraně i jindy?

Zejména bych apeloval přímo na vedoucí školních jídel. Je vás kolem 8 tis., kromě vás pracuje ve školním stravování cca 30 tis. dalších pracovníků. Celkem tedy jde o několik desítek tisíc hlasů. Z praxe víme, co všechno ve školním stravování vám vadí. Navrhujete, co by se mělo změnit. Jenže to navrhuje každá jídelna sama za sebe. V boji proti obrovským a silným zájmovým skupinám se musíte sjednotit v některé společné organizaci. Prosím, podpořte proto výrazněji některý odborový svaz nebo vaši profesní organizaci ASPOS.

*Pozn. redakce: Podpořte a spolupracujte také s SPV.*

## **Porovnání spotřebního koše a výpočtu příjmu živin**

**Bc. Alena Strosserová, Ing. Dobromila Lukešová, Doc. Ing. Jana Dostálová, CSc.**

#### **CO SE POROVNAVALO**

- Studenti VŠCHT Praha propočítávali z jídelních lístků a z měsíční spotřeby obsah živin v pokrmech školních jídel pomocí programu Nutricom.
- Výsledky se porovnávaly se Spotřebním košem za příslušný měsíc, které jídelny zpracovávají také elektronicky (Příloha č. 1 Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování).

#### **Význam Spotřebního koše**

- Spotřební koš a jeho vypracování má velký význam pro práci ve školní jídelně.
- Jeho smyslem je rychlá a jednoduchá orientace, aby strážníci dostali nejdůležitější živiny v doporučených dávkách.
- Protože se jedná o zjednodušený systém, má některé nedostatky.



### **Problémy při zpracovávání hodnot spotřebního koše:**

Při ručním zpracování může docházet k úmyslnému zkreslování skutečné spotřeby, které odhalí až hloubková kontrola

Při zpracování je velmi důležité vědět, do jaké skupiny sledovaná potravina patří a správně jí zařadit

Při strojním zpracování si musíme dát pozor na následující kroky, které nám mohou zkreslit výsledky

Jsou to zejména:

- Přepočty kusů na gramy
- Správné zařazení potraviny do skupiny, ve které má být započtena
- Kontrola desetinných míst
- Přepočty koeficientů u koncentrovaných, zmrazených, sušených apod. potravin
- Nejdůležitější je kontrola výsledků spotřebního koše před odevzdáním, odevzdané výsledky s nesmysly bijícími do očí jsou špatnou vizitkou vedoucí jídelny a svědčí o malé pozornosti věnované danému úkolu

### **Co prozradí SK a co ne**

- Poznáme, jestli plníme maso, ale nepoznáme, jestli bylo kvalitní libové nebo samý bůček, do masa se schovají i nekvalitní uzeniny
- U ryb poznáme plnění, ale nepoznáme technologickou úpravu
- Mléčné výrobky, poznáme množství, ale nepoznáme z čeho se skládají, ani obsah tuku v nich
- U tuků ohlídáme množství, ale SK koš nám nic neřekne o kvalitě používaných tuků
- U cukru se neobjeví umělé sladilo, pokud jím cukr nahrazujeme, neprojeví se většinou ani instantní nápoje, pokud je nepřepočítáme do cukru, spotřebu nám zkreslí i pitný režim
- Ovoce a zelenina, poznáme plnění, nepoznáme, jestli bylo syrové nebo vařené
- Brambory většinou počítáme i se slupkou
- U luštěnin posoudíme množství, ale nepoznáme druh ani úpravu
- Kromě spotřeby cukru nepoznáme kvalitu pitného režimu

### **ROZDÍLY MEZI KOŠEM A VÝPOČTEM PŘÍJMU ŽIVIN**

#### ***Hodnocení jídelniček***

- Při zpracování jídelniček do programu Nutricom se posuzovala také pestrost jídelních lístků.
- Přitom vyšlo najevo, že:
  - Výběr polévek je pestrý
  - Jídla se v jednom měsíci neopakují
  - Podává se málo ovoce
  - Málo čerstvé zeleniny
  - Málo mléčných výrobků, málo mléka

### **CO UKÁZAL VÝPOČET PŘÍJMU ŽIVIN**

- Rozdílly v obsahu živin mezi jednotlivými jídlly
- Není problém s naplněním nebo překračováním energie
- Bílkoviny a sacharidy se plní v souladu s DDD
- Tuky se ve většině případů překračují, což má na svědomí skrytý tuk (skrytý tuk představuje cca 2/3 zkonsumovaného množství tuku, přičemž Spotřební koš skrytý tuk nehodnotí)
- S překračováním tuků souvisí překračování cholesterolu
- Nízké je plnění:
  - Vápníku
  - Vitaminu C
  - Vlákny

### **HODNOCENÍ SPOTŘEBNÍHO KOŠE**

- Potraviny obsahující živočišné bílkoviny (maso, ryby, mléko a mléčné výrobky) ve SK vykazovaly spíše nižší plnění, ale v toleranci dané vyhláškou
- Volné tuky se plnily v průměru na 80%
- Zelenina a ovoce byly také splněny, dosahovaly cca 100%

### **SROVNÁNÍ OBOU METOD**

- **Při porovnání výsledků SK a výpočtu živin jsou podstatné rozdíly v plnění:**
- Tuků volných x celková spotřeba tuků
- Ovoce a zeleniny x Vitamin C + vláknina
- Luštěnin x vláknina
- Mléka a mléčných výrobků x Vápníku

### **CO Z TOHO VYPLÝVÁ**

Porovnávací metoda se vyzkoušela poprvé, a proto se vyskytly problémy, které je potřeba metodicky zpracovat, aby výsledky byly co nepřesnější.

Ve spotřebě se projevilo i to, že nejsou stanovené závazné normy. Při srovnání jídelních lístků podle receptur v programu Nutricom a skutečně spotřebovaných potravin vznikly v některých případech velké rozdíly.

Rozdíly ve výsledcích také určitě ovlivnil fakt, že Spotřební koš se vypočítává ze surovin „jak nakoupeno“, ale program Nutricom vypočítával živiny „jak snědeno“, takže započítával ztráty vzniklé zpracováním a tepelnou úpravou.

### **SROVNÁNÍ POZITIV METOD V SOUČASNÉ DOBĚ SPOTŘEBNÍ KOŠ**

- JEDNOTNÝ POSTUP PRO VŠECHNY JÍDELNY
- JEDNODUCHOST ZPRACOVÁNÍ
- DOSTUPNOST PRO VŠECHNY JÍDELNY
- PŘEHLED O PLNĚNÍ JE JÍDELNĚ K DISPOZICI

- A MŮŽE SE S NÍM PRACOVAT V PRŮBĚHU MĚSÍCE
- BEZPROBLÉMOVÉ SROVNÁNÍ S PRÁVNÍM PŘEDPÍSEM
  - VÝSLEDKY JSOU K DISPOZICI KONTROLNÍM ORGÁNŮM

#### VÝPOČET ŽIVIN

- JE TO PŘESNĚJŠÍ METODA NEŽ SPOTŘEBNÍ KOŠ
- MÁ VĚTŠÍ VYPOVÍDAJÍCÍ HODNOTU A VĚTŠÍ MOŽNOST SROVNÁNÍ S DDD
- DNEŠNÍ TECHNICKÉ VYBAVENÍ ŠKOLNÍCH JÍDELEN VÝPOČETNÍ TECHNIKOU MŮŽE ZAJISTIT VÝPOČET ŽIVIN S MINIMÁLNÍMI FINANČNÍMI NÁKLADY A BEZ NÁRŮSTU PRÁCE PRO VEDOUcí JÍDELNY

#### SROVNÁNÍ NEGATIV METOD V SOUČASNÉ DOBĚ SPOTŘEBNÍ KOŠ

- ÚZKÝ VÝBĚR SKUPIN POTRAVIN, CHYBÍ NAPŘ. OBILOVINY
- PLNĚNÍ V KOMODITÁCH NEZARUČÍ VŽDY DOPORUČENÉ PLNĚNÍ ŽIVIN
- TUKY JSOU HLÍDÁNY POUZE VOLNÉ, ALE NEJVĚTŠÍ RIZIKO JE VE SKRYTÝCH TUCÍCH (V MASE, UZENINÁCH, SÝRECH APOD.), TY SE VE SK NEOBJEVUJÍ
- VLÁKNINA NENÍ PŘÍMO SLEDOVÁNA, ALE PLNĚNÍ ZELENINY, OVOCE A LUŠTĚNIN NEZAJISTÍ PLNĚNÍ VLÁKNINY, VLÁKNINA JE OBSAŽENA TAKÉ V OBILOVINÁCH
- NENÍ UZÁKONĚNÁ METODICKÁ POMOC PRO ZPRACOVÁNÍ SPOTŘEBNÍHO KOŠE ANI NÁSLEDNÁ KONTROLA ZŘIZOVATELEM NEBO HYGIENICKOU SLUŽBOU

#### VÝPOČET ŽIVIN

- POSTUP NENÍ ZAKOTVEN V LEGISLATIVĚ
- JE NÁROČNÝ NA ODBORNÉ ZNALOSTI PERSONÁLU A SOUSTAVNÉ DOPLŇOVÁNÍ ZNALOSTÍ NEJSOU UZÁKONĚNY JEDNOTNÉ DDD
- JÍDELNY NEJSOU VYBAVENY TECHNICKY NA VÝPOČET ŽIVIN, SOUČASNÉ PROGRAMY JE NEUMÍ ZPRACOVAT NEBO JEN PO URČITÝCH ÚPRAVÁCH
- NENÍ DOSTATEK ODBORNÍKŮ NA NÁSLEDNOU KONTROLU A METODIKU DODRŽOVÁNÍ, CHYBÍ LEGISLATIVNÍ PODPORA

#### ZHODNOCENÍ SROVNÁNÍ

- VÝSLEDKY SROVNÁNÍ OBOU METOD NÁM UKÁZALY, ŽE KAŽDÁ Z METOD MÁ SVOJE PLUSY I MÍNUSY.

- ZAVEDENÍ ZJEDNODUŠENÉ METODY SPOTŘEBNÍHO KOŠE BYLA VE SVÉ DOBĚ REVOLUČNÍ METODA A MĚLA VELKÝ VÝZNAM PRO SLEDOVÁNÍ KVALITY ŠKOLNÍCH JÍDELEN.
- V SOUČASNÉ DOBĚ JIŽ VÝPOČETNÍ TECHNIKA JE NA VYSOKÉ ÚROVNI A NAVÍC JE DOSTUPNÁ TĚMĚŘ PRO VŠECHNA ZAŘÍZENÍ.
- NASTAL ČAS PRO ZMĚNU LEGISLATIVY A BYLO BY MOŽNÉ SPOTŘEBNÍ KOŠ NAHRADIT PŘESNĚJŠÍ METODOU VÝPOČTU NUTRIČNÍCH HODNOT POKRMŮ.

#### ZAVEDENÍ NOVÉHO SYSTÉMU SLEDOVÁNÍ VYŽADUJE:

- ZMĚNU VYHLÁŠKY O ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ
- UZÁKONĚNÍ JEDNOTNÝCH DOPORUČENÝCH DÁVEK ŽIVIN
- VYTVOŘENÍ DATABÁZE PRO VÝPOČTY PODLE NOVÝCH DOPORUČENÝCH DÁVEK A ZAJISTIT JEJICH DOSTUPNOST PRO TVŮRCE PROGRAMŮ PRO ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ
- UZÁKONIT NÁSLEDNOU KONTROLU NADRŽE- NÝMI ORGÁNY, ABY SLEDOVÁNÍ ŽIVIN NEBY- LO SAMOÚČELNÉ
- CELOŽIVOTNÍ VZDĚLÁVÁNÍ V OBORU VÝŽIVY, ABY PRACOVNICE UMĚLY S VÝSLEDKY FUN- DOVANĚ ZACHÁZET

#### ZÁVĚR

- ZÁVĚREM SE MUSÍ KONSTATOVAT, ŽE POROV- NÁNÍ PLNĚNÍ PŘÍJMU ŽIVIN MÁ SVÉ OPODSTAT- NĚNÍ.
- PRVNÍ POKUS NAZNAČIL, ŽE JE POTŘEBA SJED- NOTIT METODIKU POSUZOVÁNÍ A VYCHYTAT PRVNOTNÍ CHYBY, ABY SLEDOVÁNÍ ODPOVÍ- DALO SKUTEČNOSTI
- V POROVNÁVÁNÍ SLEDOVACÍCH METOD CHCE- ME V BUDOUCNOSTI POKRAČOVAT, ABY SE DALA VYTVOŘIT KRITÉRIA PRO ZMĚNU VY- HLÁŠKY
- HODNOCENÍ PLNĚNÍ PŘÍJMU ŽIVIN NENÍ NOVIN- KA, BĚŽNĚ SE PROVÁDÍ NAPŘÍKLAD V NEMOC- NIČNÍM STRAVOVÁNÍ
- NAŠE ZKUŠENOST NAZNAČILA, ŽE SE NEBU- DE JEDNAT O LEHKOU PRÁCI. BUDE TO STÁT VELKÉ ÚSILÍ, HODNĚ ČASU A PRÁCE, NEŽ SE PODAŘÍ VYTVOŘIT NOVÝ SYSTÉM, KTERÝ BY MĚL VYPOVÍDAJÍCÍ HODNOTU O ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ PRO ŠIROKOU VEŘEJNOST, ALE ZÁROVEŇ ABY NEZNAMENAL NÁRŮST PRÁ- CE PRO VEDOUcí PRACOVNÍKY ŠKOLNÍCH JÍDELEN.

# Správná praxe VII - Provozní hygiena

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

Následujícím přehledem a poznámkami o provozní hygieně ve školní jídelně končí náš sedmidílný „miniseriál“, ve kterém jsme se snažili Vás upozornit co všechno představuje uplatňování správné (výrobní a hygienické) praxe v gastronomickém provozu. Cílem používání správné praxe je poskytování kvalitní a bezpečné stravovací služby a je nedílnou součástí systému kritických bodů - HACCP. Požadavky na uplatňování správné praxe jsou jistě mnohem širší než se nám podařilo postihnout, nicméně jsme přesvědčeni, že některé naše návody či poznámky mohou být užitečné a mohou se stát i náměty pro zlepšování situace ve Vaší ŠJ.

Na závěr jsme zvolili otázky, které spadají do oblasti požadavků na provozní hygienu, které jsou pro poskytování kvalitní a bezpečné stravovací služby tak důležité, že je téměř samozřejmé, že k dodržování správné praxe neodmyslitelně patří. Pořádek a čistota jsou jistě v našich ŠJ vždy na předním místě. Musíme si však být stále vědomi toho, že jde vždy jen o důležitou, byť zcela nezbytnou součást celého spektra správné praxe při přípravě pokrmů. Připomeňme si pro správné zařazení tohoto tématu následující skutečnosti. Jestliže chceme trvale zaručit a udržet standard jakosti a bezpečnosti připravovaných pokrmů a realizovat správnou výrobní praxi **musí být splněny základní požadavky:**

- **na výrobní prostory a jejich technické zabezpečení** a vybavení kuchyňským technologickým zařízením - musí odpovídat rozsahu a charakteru stravovací služby,
- **na jakost použitých potravin** a dodržování hygienických požadavků na jejich uložení do doby než budou vydány do výroby a zpracovány,
- **na zdravotní způsobilost pracovníků ŠJ**, jejich přiměřené odborné znalosti a dovednosti včetně dodržování správných návyků při dodržování zásad osobní hygieny,
- **dodržování receptur a technologických, pracovních postupů**, kam patří i dobrá organizace denní výroby včetně expedice pokrmů; aby všechny tyto požadavky mohly být plněny vytváří se k tomu i potřebné technické, materiální a personální předpoklady péče o provozní hygienu.

Tyto a další faktory se do značné míry navzájem ovlivňují i určují nároky na provádění jednotlivých úkolů provozní hygieny. Jistě ze své praxe znáte, jak úklid a čištění, které jsou základem provozní hygieny, ztěžují například poškozené podlahy nebo neopravené obklady stěn, odlupující se malba nebo omítka, opotřebované

pracovní plochy a provozní nádobí i pomůcky, špatně průchodná kanalizace nebo nedostatečné osvětlení a řada dalších závad. Samozřejmě ve většině případů nejde jen o „hygienu“, ale většinou i o závady, které mohou ohrozit bezpečnost vykonávané práce a zdraví zaměstnanců ŠJ.

## Legislativa o provozní hygieně ve stravovacích službách

Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin kde se stanoví minimální – bezpodmínečné požadavky pro potravinářské provozy (včetně stravovacích zařízení) v oblasti provozní hygieny zejména ukládá:

- provozy **musí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.**
- všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být důkladně očištěny a podle potřeby dezinfikovány. **Čištění a dezinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace;**

Uspořádání, vnější úprava, provozů

- **musí umožňovat odpovídající údržbu, čištění a/ nebo dezinfekci**, vylučovat nebo minimalizovat kontaminaci z ovzduší a poskytovat přiměřený pracovní prostor pro hygienické provedení všech postupů,
- být takové, **aby se zabránilo hromadění nečistot**, styku s toxickými materiály, odlučování částic do potravin a vytváření kondenzátu nebo nežádoucích plísní na površích,
- **umožňovat uplatnění správné hygienické praxe**, včetně ochrany před kontaminací, a zejména regulaci škůdců,
- k dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro **přirozené nebo nucené větrání**. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté,
- provozy musí mít náležité přirozené a/nebo umělé **osvětlení**,
- **čisticí a dezinfekční prostředky** nesmí být skladovány v oblastech, ve kterých se manipuluje s potravinami
- **potravinářské odpady**, nepoživatelné vedlejší produkty a jiný odpad musí být odstraňovány z prostor, kde se nacházejí potraviny, co nejrychleji, aby nedocházelo k jejich hromadění.



- musí být zavedeny odpovídající **postupy pro regulaci škůdců**.

Další jmenovité povinnosti pak uvádí § 49 prováděcího předpisu k zákonu č. 258/2000 Sb. ochraně veřejného zdraví (vyhláška č. 137/2004 Sb. v platném znění):

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

- udržování sanitárních zařízení (šaten, umýváren, sprch a záchodů) a pomocných zařízení (zařízení k umývání pracovní obuvi, sušení pracovních oděvů, ohříváren, místností pro odpočinek, prostor pro poskytování první pomoci a prostory pro uskladnění úklidových prostředků) a jejich vybavení v čistotě a provozu schopném stavu,
- skladování produktů a potravin neurčených pro stravovací službu je přípustné jen v samostatném a označeném chladicím nebo mrazicím zařízení, které je umístěno mimo provoz výroby, přípravy, skladování a oběhu například v kanceláři, místnosti pro odpočinek nebo šatně,
- nepřechevávání předmětů nesouvisejících s výkonem pracovní činnosti v prostorách manipulace s potravinami a produkty,
- nepřipuštění vstupu nepovolaných osob do prostor manipulace s potravinami a produkty,
- odkládání osobních věcí, občanského oděvu a obuvi pouze v šatně nebo ve vyčleněném prostoru,
- pro úklid používání jen mycích, čistících a dezinfekčních prostředků, které jsou určeny pro potravinářství,
- nekouření v prostorách, manipulace s potravinami a produkty a v prostorách, kde se myje nádobí,
- **skladování čistících prostředků a přípravků** pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace odděleně v originálních obalech mimo prostory manipulace s potravinami a produkty,
- nepoužívání nádob a obalů určených pro potraviny k úschově čistících prostředků a přípravků pro provádění běžné ochranné dezinfekce, dezinfekce a deratizace.

Úroveň a náročnost péče o provozní hygienu a osobní hygienu (o které jsme již pojednali dříve) má těsnou souvislost s jakostí a bezpečností poskytované stravovací služby - zdravotní nezávadností připravovaných pokrmů. Provozní hygienu lze mít trvale na dobré úrovni především tam, kde jsou vytvořeny i dobré podmínky péče o prostředí kuchyně.

76

**Co prostředí kuchyně vytváří a co je ovlivňuje:**

- vnější prostředí budovy - znečišťování okolního prostředí z průmyslové nebo stavební činnosti a dopravy,

- vnitřní prostředí budovy - **stavebně - technické řešení objektu** = dostatečnost plochy, prostoru, vhodné umístění a návaznost provozních místností (skladů, výrobní a odbytové části, šaten, umýváren atd.) - včetně úprav povrchů stěn, podlah. Přednostním požadavkem je znemožnit nebo výrazně omezit křížení provozu a činností, které mají být striktně odděleny.

- technické vybavení budovy - vytápění, zásobování vodou, příprava dostatečného množství teplé vody, kanalizace, osvětlení, větrání.

V prostředí (mikroklimatu) kuchyňského provozu se uplatňují faktory fyzikální a biologické, které se v řadě případů shodují s činiteli jež známe pod pojmem „nebezpečí“ při analýze nebezpečí v systému kritických bodů.

**Faktory fyzikální:** jedná se například o **tepelné vlhkostní podmínky** - jsou dány teplotou, vlhkostí a rychlostí proudění vzduchu, důležité je i dostatečné a vhodné osvětlení, patří sem i hluk ze strojního kuchyňského zařízení, ve větších kuchyních případně ze strojoven vzduchotechniky a strojovny chlazení. Kanalizace, strojní zařízení, osvětlení mohou být v průběhu pracovního dne postiženy poruchou. **Odstranění poruchy na zařízení nezbytného pro dokončení pokrmů, jejich výdeje včetně mytí nádobí**, je možno provedení těchto oprav připustit, ale za podmínky maximální ochrany prostředí kuchyně a již dokončených pokrmů, jejich součástí a polovýrobků.

**Faktory biologické** mohou kontaminovat prostředí kuchyně a ohrozit zdravotní nezávadnost potravin a připravovaných pokrmů. V prostředí kuchyně se vyskytují vždy organické zbytky ze skladování a výroby pokrmů, což poskytuje přítomné kontaminující mikroflóre pokud nezasáhneme, mimořádně příznivé podmínky k pomnožení a následně i k ohrožení suroviny nebo pokrmu. V této souvislosti má i velký význam včasné, správným způsobem prováděné odstraňování kuchyňského odpadu (o kterém jsme se podrobně zmínili v předchozím článku).

Prostředníkem mikrobiální kontaminace je také obtížný hmyz (moucha domácí, masařka obecná, rus domácí a šváb obecný a členovci (roztoči), dále škodliví hlodavci zejména potkan a myš domácí. Mezi možné zdroje kontaminace musíme počítat i domácí zvířata (kočky, psi, divoče žijící i v provozovně chování exotických ptáci). Nelze opomenout i nebezpečí při vstupu nepovolaných osob (např. návštěvy rodinných příslušníků nebo známých zaměstnanců ŠJ), ale i kontrolních pracovníků bez ochranných oděvů.



**Chemickými faktory** se mohou v prostředí kuchyně stát především čisticí a dezinfekční prostředky při jejich nesprávném uložení nebo použití. Dále nepříznivá situace může vzniknout případně při použití aerosolových prostředků proti hmyzu nebo z návnady proti škodlivým hlodavcům.

### **Jak chráníme a příznivě ovlivňujeme prostředí ŠJ?**

Děje se tak především udržováním obecného pořádku a prostřednictvím pracovních postupů, které jsou součástí provozní hygieny. Zahrnují všechna opatření prováděná v provozních místnostech v souvislosti s příjmem, uskladněním, zpracováním potravin na pokrmy a jejich expedicí. Odpovídající pozornost musí být věnována péči o provozní hygienu i místnostem sloužícím jako příslušenství pro zaměstnance a ve spotřební části ŠJ strážníkům. Při většině operací výroby pokrmů, jednotlivých úseků pracovních a technologických postupů jsou úkony provozní hygieny a osobní hygieny, součástí správné praxe a principů kritických bodů. **Dodržení sanitačního plánu, čistota provozního nádobí, náčiní a pomůcek patří k základním ovládacím opatřením**, k eliminaci nebo snížení pravděpodobnosti uplatnění nebezpečí zejména všech typů kontaminace rozpracované výroby i hotových pokrmů.

Ve všech případech **sanitace zahrnuje** především **úklid a čištění, dezinfekci**, dezinfekci a deratizaci. Všechny provozní místnosti ŠJ, pracoviště a prostory je nutno pravidelně uklízet. Pro úklid a sanitaci je nutno používat jen takové **mycí, čisticí a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství**. Zásadně je třeba tyto uchovávat ve vhodných, řádně označených nádobách. V každé ŠJ by měly být **barevně rozlišené pomůcky a prostředky určené k hrubému úklidu**, pomůcky na čištění pracovních ploch a zařízení přicházejících do přímého styku s potravinami a pokrmy.

Pravidelně čistíme technologická zařízení přičemž zvláštní pečlivost by měla být věnována kromě pracovních ploch, strojnímu zařízení a pracovištím, kde se připravují pokrmy studené kuchyně jako jsou bramborový salát, pomazánky, ovocné a zeleninové saláty a náplně. Zde mám na mysli řezačky, mlýnky, nářezové stroje, mixery, hnětače či součásti univerzálních kuchyňských strojů i drobné náčiní jako jsou naběračky, síta, cedníky a samozřejmě gastrónadoby.

**Čištění - úklid, je nedílnou součástí každé výroby** a musí mít podrobný plán kdy, kdo a jak jej provede. Součástí každého čištění, mytí musí být: **mechanické působení, odmaštění a oplach**, přičemž roztok musí mít potřebnou teplotu. Pracovníci, kteří tato čištění provádějí si musí být vědomi, že **žádné mycí nebo desinfekční prostředky nemohou nahradit řádně prováděné čištění**. Věřím, že v našich ŠJ se již čištění podlah v kuchyni a přípravárnách neprovádí

zametáním, protože při takovém úklidu se uvolňují prachové částice, které kontaminují prostředí celé kuchyně. Rovněž by neměla mít místo zásada „co je mokré to je čisté“, pouhým namočením povrchu podlahy či pracovní plochy bez mechanického působení a čisticích prostředků se nečistoty neuvolní. Po použití vhodných čisticích a sanitačních prostředků je však nutné odstranit veškeré zbytky těchto přípravků z čištěného povrchu, který přijde do styku s potravinou. pečlivým omytím pitnou vodou. Při čištění je potřeba používat taková opatření, aby se zabránilo kontaminaci potravin vodou na mytí, detergenty nebo dezinfekčními prostředky.

V každém zařízení poskytujícím stravovací služby by měl být plánován a prováděn **úklid podle konkrétního sanitačního řádu**. Považuji za vhodné upozornit na úskalí, která sebou přináší vzorové, univerzální sanitační řády od prodejců čisticích a dezinfekčních prostředků. Ty lze využít pro výběr co čím čistit, jak ředit, jaké ochranné pomůcky používat. Jednotlivé ŠJ jsou přece jen rozdílné co do velikosti, vybavení, personálu a proto tyto materiály nemohou vlastní sanitační řád nahradit. V každé ŠJ je velmi vhodné sestavit písemný rozpis čisticích a dezinfekčních postupů a zajistit, aby konkrétním kritickým oblastem, zařízením a materiálům byla věnována zvláštní pozornost. Podle místních podmínek je žádoucí určit pracovníci ŠJ zodpovědnou za čistotu zařízení, která plně chápe význam nebezpečí kontaminace. Zaměstnanec je však nutno soustavně vést k tomu, že průběžný úklid každého pracovního místa či úseku umožňuje snadnější úklid celého provozu. V sanitačním řádu se pro jednotlivé místnosti, provozy stanovuje rozsah provádění průběžného, denního, týdenního a velkého úklidu. Pro velký úklid se většinou využívají sanitární dny.

O provádění údržby (včetně malování), velkého úklidu a odborné dezinfekci, dezinfekci a deratizaci je v souvislosti bezpodmínečnými základními požadavky nutno **vést přiměřenou evidenci**. Její konkrétní podoba není předepsána a závisí na velikosti a rozsahu stravovacích služeb, ale zásadní sanitační úkony jako provedení malování, oprav v místnostech s následným úklidem jakož i provedení deratizace či dezinfekce by měly být rozhodně zaznamenány.

Průběžný úklid - jeho náplní především je čištění náčiní, pracovních ploch a technologického zařízení (mlýnky na maso, šlehače, hnětače). Do průběžného úklidu náleží i čištění a dezinfekce ploch (případně chladících skříní) kde se manipulovalo s rozmraženou drůbeží nebo vejci. Podle potřeby se provádí vždy i odstraňování organického odpadu z čisté části provozu.

**Denní úklid** - po ukončení provozu se čistí všechny pracovní plochy, porcovací desky, náčiní, dokončuje se mytí kuchyňského nádobí, zejména výdejních nádob, odstraní se znečištěné součásti pracovních oděvů, utěrky, znečištěné ubrusy. Z pro-

vozu se odstraňují veškeré odpady a čistí se nádoby na jejich shromažďování. Pokud je v zařízení příjmová rampa, rovněž se uklidí.

**Týdenní úklid** - provede se denní úklid, vytrídí se poškozené stolní a kuchyňské nádobí, důkladně se myjí omyvatelné povrchy stěn, podle potřeby se odtávají výparníky chladicích zařízení.

**Sanitární den** – jeho provádění bylo dříve požadováno nejméně 1 x za 3 měsíce. Dnes intervaly pro sanitární den nejsou stanoveny obecně závazným předpisem, ale v některých zařízeních společného stravování je tato praxe zachována, protože se osvědčila. Takový přístup je vhodný zejména u provozoven se stísněnou dispozicí a atypickou návazností provozních místností a zejména tam, kde je případně dočasně vyšší kapacita výroby pokrmů, které zcela neodpovídají vytvořené podmínky. Sanitární den je možno organizovat i po ukončení výroby a expedice a není proto nutno zcela pro příslušný den zrušit poskytování stravovací služby. Ve školních jídelnách se k rozsáhlým sanitárním akcím, případně doplnění strojního zařízení nebo stavebním pracím využívají prázdniny a volné dny během školního roku. Při těchto akcích se kromě generálního úklidu všech provozních místností organizuje malování, provedení údržbových prací na technologii a technických rozvodech (např. revize průchodnosti podlahových vpustí, čištění filtrů, výustek a potrubí vzduchotechniky).

### **Co můžeme udělat pro ochranu před výskytem hmyzu a škodlivých hlodavců?**

- základním opatřením, které je společné i pro boj se škodlivými hlodavci, je důsledné udržování čistoty, včasné odstraňování zbytků potravin a pokrmů s tím samozřejmě souvisí i způsob odstraňování kuchyňského odpadu a používání nádob s víky, která opravdu těsní, hlediska prevence před hmyzem i hlodavci je nutno věnovat pozornost okolí provozovny a udržovat čistotu, zejména pokud máme u ŠJ rampu pro příjem potravin,
- dveře a okna by měla být neporušená co do těsnosti a venkovní fasáda by objektu by měla být kontrolována zda v ní nejsou nežádoucí otvory,
- sítě do oken byly z dříve z nejrůznějších důvodů problémem, dnes je možno je opatřit poměrně snadno a jsou účinným opatřením, pokud dobře přiléhají a nejsou v nich otvory,
- někdy zjistíme, že nám byla dodána surovina, která obsahuje známky přítomnosti skladištních škůdců. To je velké nebezpečí a takový výrobek nebo potravinu je nutno co nejdříve ze skladu odstranit,

Pravidelně prováděná dezinfekce a deratizace odbornou firmou se zpravidla osvědčuje a při dobrých zkušenostech ušetří nejen peníze za poškozené potraviny, ale ochrání nás i od nežádoucí publicity. Nieméně je výhodné než zakázku zadáme si o firmě opatřit předem reference.

Je nutno upozornit, že prostředky a postupy čištění a údržby a věrohodné sanitační plány a záznamy o sanitaci jsou při kontrolách zařízení společného stravování pracovníky krajských hygienických stanic zařazeny mezi kritéria, která jsou pravidelně posuzována.

Žádný kuchyňský provoz není z hlediska dispozice, stavebně-technického stavu zcela ideální, ale v některých stravovacích zařízeních lze zjistit nepříznivé působení i několika faktorů současně, které ovlivňují úroveň hygieny provozu. Nejdůležitějším faktorem ovlivňujícím prostředí kuchyně jsou však lidé, kteří v konkrétním stravovacím zařízení pracují. Pracovní a hygienické návyky našich spolupracovníků mohou výrazně zhoršit situaci i v dobře vybavené kuchyni, nebo ji naopak důslednou provozní hygienou i ve složitých podmínkách udržet na takové úrovni, která minimalizuje působení nepříznivých vlivů.

### **Jak se přesvědčit o stavu provozní a osobní hygieny v naší ŠJ ?**

*Pokud si neobjednáte hodnocení od externího odborníka, například v rámci vnitřního auditu systému HACCP, pomůže samokontrola pomocí otázek v dotazníku. Ve Zpravodaji školního stravování jsme uveřejnili takový dotazník nazvaný „Kontrolní seznam k hygieně předmětů a zařízení“ v souvislosti s návody jak začít s kritickými body. Pokud již tento formulář nemáte, lze využít obdobného dotazníku uveřejněného v příručce z roku 2006 „Základy správné výrobní a hygienické praxe – část II“ na str. 34 -36. Příručky jsou v elektronické podobě stále vyvěšeny na portálu Národní politika kvality, v části informační centrum - nabídka publikací - na adrese [www.npj.cz](http://www.npj.cz) a možno je dosud bezplatně stáhnout.*

Závěrem považuji za nezbytné zdůraznit, že způsobu provádění sanitace, zejména úklidu a čištění se věnuje obecně ve stravovacích zařízeních často malá pozornost a poučení pracovníka, který je určen pro tuto práci se někdy považuje za zcela zbytečné. Všimněme si proto, zda pracovník má naučený, vžitý určitý systém, který zaručí kvalitní výsledek prováděných úkonů, tak aby to nebyla zbytečně vynaložená námaha, čas a finanční prostředky a výsledek – chutný oběd pro děti nebyl ohrožen.

# I zmrzlina má svá výročí...

Dr. Olga Štěpničková, SOU Praha

A v roce 2008 hned několik - 475 let uplynulo od chvíle, kdy se dostala z Itálie do Francie, 220 let od uvedení zmrzliny do Čech, 160 let od patentování ručního výrobku zmrzliny a 105 let je používán kornout na zmrzlinu. Vezmeme-li v úvahu, že ji má v oblibě obecně devět lidí z deseti a deset dětí z deseti, zaslouží si pár informací o své historii.

Už babylónští vládci, 2000 let př.n.l., si nechávali z hor přivážet sníh, na kterém si po ochucení ovocnými šťávami pochutnávali. První písemná zmínka je zaznamenána v bibli, ve vztahu ke králi Šalamounovi ( 970 až 931 př.n.l.), který vyznamenal svého vyslance za to, že v době žní nechal přivést pro osvěžení ženců do Palestiny sníh. A protože lidé jsou odjakživa ve vztahu k jídlu tvořiví, nezůstalo jenom u ochuceného sněhu. První moučník „ze sněhu a medu“ připravili staří Číňané, své „tajemství“ předali Arabům ( ti ho obohatili o nakrájené ovoce, především rozinky) a Peršanům ( ti přidali růžovou a fialkovou vodou a koření). Moučník se více blížil k nápoji - arabsky sharbat - od tohoto názvu je odvozen sorbet, oblíbený studený nápojový pokrm, jehož příprava se i přes značný odstup času příliš nezměnila: pohár se naplní ledem - zmrzlinou, zdobí ovocem, ochutí destilátem nebo likérem a doplní sektem příp. bílým vínem a servíruje se lžičkou a slámkou.

Na evropském území se zmrzlině blízké, chlazené pochoutky připravovaly nejméně od 5.stol.př.n.l.a to přímo pod Olympem. Písemné záznamy dokládají, že na sněhu z jeho vrcholu si pochutnával spisovatel Simonidés z Keu ( 556 až 468 př.n.l.). Historické prameny zaznamenávají, že Alexandr Veliký ( 356 až 323 př.n.l. ) nechal pro své válečníky připravovat směs sněhu a vína nebo směs medu, ovoce, mléka a sněhu, pro posílení a udržení jejich dobré nálady a lékař Hippokrates doporučoval zmrzlinu svým pacientům, protože „oživuje šťávy, upevňuje zdraví a zvyšuje tělesnou pohodu“. Římský císař Nero ( 37 až 68 n.l. ) si pro oblíbený pokrm z medu, ovoce, pryskyřice a růžové vody sníh nechal vozit z hor v Albánii. Zmrzlina z přírodního sněhu byla vyráběna v podstatě až do 16.století. Z Orientu se znalost výroby dostala přes Benátky do Itálie, prostřednictvím Marco Pola. Moderní zmrzlina se zrodila ve Florencii v první polovině 16. století na dvoře Medicejských. Vynalézavý cukrář přišel na to, že se voda silně ochlazuje, rozpustí-li se v ní sanitr ( kyselina dusičná). Použití ledu místo vody tento efekt zesílilo. V roce 1533 ochutnala poprvé Kateřina Medicejská takto připravenou zmrzlinu z oslazené voňavé vody – mražené sorbetto – které

připravil dvorní zmrzlinář Ruggieri a vyžádala si tuto pochoutku pro hostinu na své svatbě s francouzským králem Jindřichem II. Ruggieri se skutečně předvedl, připravil specialitu ze zmražených malin, pomerančů a citrónů. Francouzský dvůr pochoutka nadchla, trvalo však více než 100 let než se objevil první propracovaný recept – v roce 1674. O dva roky později bylo ustaven cech zmrzlinářů, který měl 250 členů.

Díky italským přistěhovalcům se zmrzlina dostala do Ameriky, z roku 1700 je zpráva, že marylandský guvernér servíroval svým hostům zmrzlinu jako dezert a tuto tradici pak dodržovala řada presidentů. První restaurace s nabídkou zmrzliny byla otevřena v New Yorku roku 1776.

Je potěšitelné, že ani Čechy nezůstaly pozadu, v roce 1788 začali zmrzlinu nabízet „gelatiéři“ ve dvou pražských cukrárnách.

Počátky průmyslové výroby a prodeje jsou spojeny s Amerikou. Již v roce 1846 sestrojila jistá Nancy Johnsonová strojek na výrobu zmrzliny. Skládal se z nádoby se směsí, která se pomocí kliky otáčela v další, větší, nádobě plné ledu a soli. Proč si svůj vynález nedala patentovat se už nedozvíme. Učinil to jakýsi Mr.Young až 30.5. roku 1848, pod názvem Johnson Patent Ice Cream Freezer. V roce 1851 byla otevřena první velkovýrobná v Baltimoru a to díky podnikavosti dodavatele mléka Jacoba Fusselsa. Když mu přestala jít na odbyt smetana, začal z ní vyrábět zmrzlinu. Tu potom dodával i ostatním mlékařům.

V roce 1867 na světové výstavě v Paříži byl poprvé předveden amoniakový výrobek ledu, ve kterém se snadno daly vyrobit pláty ledu, ale také zmrzliny. K tomu přispěla i nová technologie vycházející z poznatku, že mražení jde rychleji, když se mrazící nádoba točí.

Nejenom samotná výroba zmrzliny, ale i podmínky prodeje přispěly k jejímu rozšíření a oblibě. V roce 1903 italský přistěhovalc v Americe Italo Marcioni vymyslel a nechal si patentovat zmrzlinový kornout. Od roku 1921 se používají dřevěná dřívka. A v roce 1922 vstoupil ve Velké Británii do historie zmrzliny pouliční prodavač párků Thomas Wall, kterému v létě nešly párky na odbyt, tak to zkusil se zmrzlinou – prodával ji z tříkolových vozíků s nápisem Zastav mě a kup si jednu.

Školou zmrzlinářského umění se stala Sicílie a Itálové jsou dodnes považováni za nejlepší zmrzlináře. Italská zmrzlina není tvrdá jako kost, ale krémově měkká, aby se ihned rozpustila na jazyku. Přes tento fakt nepatří Italové k největším konzumentům zmrz-



liny, těmi jsou obyvatelé USA (více než 27 litrů na osobu a rok) a v Evropě severské země (až 17 litrů na osobu a rok). Češi spotřebují kolem 8 litrů na osobu a rok, v chutích se drží klasiky – kopečkové a točené vanilkové, jahodové, citrónové a čokoládové. Od roku 1949 dodnes se vyrábějí a nic ze své oblíbenosti neztratily mražené krémy Polárka (mražená smetana s ledním medvědem hledícím na nebe), Sibirka (smetanový krém v oplatce), Eskymo a tvarohový Míša.

Výroba zmrzliny podléhá přísným hygienickým normám a předpisům, nicméně vyrobit se dá docela snadno i doma, docela snadno a dají se s ní a z ní vytvořit originální kreace.

**Zmrzlinové špagety** s polevou nebo studenou omáčkou: hlubokomrazenná zmrzlina se protlačí mlýnkem na maso na talíře, ozdobí podle chuti drobným bobulovým ovocem a přelije některou

z tekutých polev či omáček (například jahodovou, karamelovou).

**Zmrzlina v jablečném košíčku:** větší jablka oloupeme tak, aby slupka zůstala vcelku, slupkovou spirálu zevnitř pokapeme citrónovou šťávou, stočíme do tvaru košíčku a do každého vsadíme kopeček zmrzliny.

**Zmrzlinová paleta:** 2 vejce ušleháme se 2 lžicemi moučkového cukru do pěny, zvlášť ušleháme 250 ml smetany, vše spojíme, zlehka promícháme, odebíráme po částech a ochucujeme podle chuti: instantní kávou, strouhanou čokoládou, rozmačkaným banánem, jahodami, borůvkami, malinami, citrónovou nebo pomerančovou šťávou, meruňkovým nebo rybízovým džemem, plníme do plastových tvořítek na led a zmrazíme. Vyklopíme a servírujeme v papírových košíčkách nebo na piškotech.

## UPOZORNĚNÍ

Všem čtenářům seriálu Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci sdělujeme, že další díl naleznete ve Zpravodaji č. 6/2008. Z technických důvodů jsme nemohli V. díl zařadit do tohoto čísla. Omlouváme se a děkujeme za pochopení.

*Redakce*

## Projekty na Vysočině

**Olga Johanidesová,**

referent Odboru školství, mládeže a sportu Krajského úřadu kraje Vysočina, Jihlava

Na letošní květnové Konferenci školního stravování v Pardubicích byly představeny některé projekty zabývající se školním stravováním a to zejména ze zahraničí (Slovensko a Francie). Chtěla bych nabídnout informace, jak to děláme u nás na Vysočině.

V rámci programu Světové zdravotní organizace „Zdraví 21“ bylo prvotním úkolem samospráv realizovat projekty na podporu zdraví a prevence nemocí na území kraje, a které by byly finančně podporovány i ze strany kraje. Hlavním cílem programu „Zdraví 21“ na úrovni kraje Vysočina je v následujících 10-15 letech programově a koncepčně zlepšovat úroveň zdraví a klíčové ukazatele zdravotního stavu obyvatel v našem kraji. Do této činnosti zapojit co nejvíce institucí – zejména instituce veřejné správy, městské a obecní samosprávy, neziskové organizace, privátní subjekty a samozřejmě samotné občany.

Kraj Vysočina se k programu „Zdraví 21“ přihlásil již v roce 2004, kdy se stal „Zdravým krajem“ a současně i členem „Národní sítě zdravých měst a regionů ČR“.

Pro rok 2008 je v návaznosti na Program „Zdraví 21“ pro kraj Vysočina vyhlášen grantový program „Zdravé stravování ve školách 2008“. Zastupitelstvo kraje Vysočina schválilo na svém zasedání dne 25. 3.

2008 tento grantový program na podporu zdravého školního stravování a schválilo výzvu k předkládání projektů tohoto grantového programu. Cílem celé akce je zlepšit informovanost a povědomí mladé generace, učitelů, pracovníků zařízení školního stravování a rodičů o zdravé výživě, která povede následně k dodržení zdravého životního stylu na Vysočině.

V kraji Vysočina je financování takovýchto programů realizováno především cestou Fondu Vysočiny, jehož prostřednictvím se prohlubuje nejenom komunikace mezi krajem a subjekty kraje, ale i aktivita jednotlivých subjektů a finanční spoluúčast.

Se svými projekty se do programu „Zdravé stravování ve školách 2008“ přihlásilo celkem 17 subjektů, především 14 základních škol, 2 samostatné školní jídelny a jedno občanské sdružení. Schválená podpora úspěšným žadatelům dosáhla celkovou výši 360 000,- Kč. Minimální výše finančních prostředků poskytnutých na jeden projekt činí 5 000 Kč, maximální výše příspěvku je při realizaci projektu v jednom subjektu 30 000,- Kč a při realizaci projektu ve více subjektech 70 000,- Kč. Příjemci podpory se podílí minimálně 25% z celkových nákladů na daný projekt. Veškeré činnosti probíhají výhradně