

Zpravodaj pro č. 5

školní stravování

září a říjen 2010

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: MUDr. Miroslava Adamcová, Ing. Jarmila Blattná, CSc., Mgr. Veronika Březková, CSc., prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Bc. Jitka Koutová, Mgr. V. Neklapilová, MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Bc. Anna Packová, Ing. Eva Šulcová, MUDr. Petr Tláškal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc., Ing. Petra Zukalová.



OBSAH	
Školní stravování 2010.....	65
HÁDEJ, KDO PŘÍJDE NA VEČEŘI aneb příklad hodný následování.....	66
Regionální školní jídelna	67
Pomazánkové máslo ve spotřebním koši.....	69
COMFORT FOOD - jídlo pohody?	69
Zacházení s potravinami po výdeji ze skladu	72
Školní stravování v Maďarské republice.....	75
Nová vyhláška o školskom stravování a jej uvádzanie do praxe.....	79
Soutěž o nejlepší školní oběd jde do finále!	80a
Balzac a gastronomie - příspěvek ke 160. výročí jeho úmrtí	80a

Školní stravování 2010

Věnujme tichou vzpomínku konferenci Školní stravování, která proběhla, jako již dvacetkrát předtím, ve velkém sále konzervatoře v Pardubicích třetí květnový týden, a to za účasti téměř 200 zájemců. Zvláště jsme ocenili aktivní účast náměstka ministryně školství ČR pana ing. Špirhanzla a dalších pracovníků MŠMT a Ministerstva zdravotnictví.

V prvním bloku byla zaměřena pozornost na význam školního stravování jako důležité součásti péče o děti a žáky, v dalších sděleních pak na školní stravování, jak je praktikováno v současné době v některých evropských zemích. Všechny informace byly zajímavé, ovšem nejvíce upoutala přednáška Ing. Tokárové z Ministerstva školství Slovenské republiky o nové vyhlášce o školním stravování – podrobná a závazná pravidla zajištění a fungování školních jídelen v zemi. Alespoň něco z této vyhlášky by měla převzít také Česká republika

V závěru prvního bloku informoval Ing. Hladík (Vitana, člen Správní rady SPV) o připravovaném dodatku receptur pro školní stravování – tentokrát půjde o receptury ze zahraničních kuchyní a o dobré nápady na úpravu luštěnin, obilovin a zeleniny, které by zpestřily a rozšířily stravování dětí zejména o významné a nepříliš oblíbené součásti stravy.

Druhý blok patřil hygieně: zásobování, přejímka a skladování zboží, jak na rizikové potraviny. A také jsme se dozvěděli o mýtech o potravinách a o tom, co je zdravé a co ne, o dětské obezitě a o šetrné úpravě zeleninových pokrmů.

Třetí blok byl věnován aktuálním informacím: O novinkách z MŠMT ČR hovořil náměstek Ing. Špirhanzl, dostalo se nám sdělení o projektech Školní mléko a Ovoce a zelenina do škol. Důležité jistě byly aktuální informace o výsledcích hospodaření školních jídelen a o výběrovém řízení na nákup potravin. Nicméně, hlavní atrakcí byla patrně návštěva Filipa Sajlera a Ondřeje Slaniny, kteří přišli uvést připravovanou soutěž „O Nejlepší školní oběd“ a o akcích, které s ní souvisejí a na nichž se podílí SPV.

Za velice zdařilý můžeme považovat bezesporu IV. blok – Psychologie, komunikace, medializace ve školním stravování. Zazněly přednášky renomovaných odborníků v těchto oborech a zcela bez nadsázky upoutaly maximální pozornost všech účastníků. Ostatně, řadu příspěvků zprostředkujeme ve Zpravodaji především pro ty, kterým nebylo dopřáno konferenci absolvovat.

Na závěr: nechybělo pozvání do divadla a na diskotéku od Vitany a AG FOODS Group a prezentace s ochutnávkami řady firem. Na příští konferenci jsou srdečně zváni všichni naši čtenáři a příznivci školního stravování.

EŠ

65

HÁDEJ, KDO PŘIJDE NA VEČEŘI aneb příklad hodný následování

Eva Šulcová, SPV Praha

Nemine téměř den, abychom se nedozvěděli ze sdělovacích prostředků, jak školní jídelny kazí dětem radost ze života. A nemá-li autor kritiky čerstvou zkušenost, tak alespoň zavzpomíná na děsivé zážitky ze školních let: koprovka, UHO, dušená mrkev dále dosad' sám.

Nezabývejme se vyvracením podobných tvrzení ani hledáním důvodů, které k nim vedou, Pouhá polemika nemá smysl, objektivní posudek není dostupný. Anebo je?

Škola, kde se nebojí kritiky

Je to základní škola na Červeném vrchu v Praze 6. Není nová ani stará, ale pěkně zrekonstruovaná, útulná a vlídná. Tak, jako všichni její představitelé. Protože se vedení školy rozhodlo k neobvyklému kroku při propagaci školní jídelny, požádali jsme paní ředitelku o krátký rozhovor. Nakonec nebyl krátký, trochu se protáhl, byl příjemný, vedený s maximální ochotou a hlavně: byl užitečný.

Co jsme se dozvěděli:

Ředitelka školy, paní Mgr. Jana Matoušová, odpovídá nejen za chod školy, ale v konečném výsledku i za školní jídelnu. Rozhovor v neformálním tónu jsme vedli nejprve v ředitelně školy.

Dovolíte-li, paní ředitelko, začneme náš rozhovor tak trochu zprostředka, abychom uvedli naše čtenáře do stavu zvýšené pozornosti: co je tím neobvyklým počinem, ke kterému jste v nedávné době přistoupili?

Usoudili jsme, že informace o naší školní jídelně, zprostředkované rodičům především dětmi, nemusí být zcela objektivní. Jsou ovlivněny dětskýma očima, jejich chutí a stravovacími preferencemi, které nejsou vždy v souladu s tím, co je pro ně prospěšné. Proto jsme se rozhodli, že pozveme rodiče na večeři, respektive umožníme jim, aby se na vlastní chuťové buňky seznámili s kvalitou pokrmů, které běžně konzumují jejich děti.

To je docela odvážný krok. Ale nejprve by bylo dobré čtenářům přiblížit školní jídelnu vaší školy, prosím proto úvodem o několik údajů. Především: kolik žáků se stravuje, jsou strážníci z řad dospělých, tzv. cizí strážníci

Ve škole ja zapsáno 700 žáků, stravuje se pravidelně 650 dětí. To je, myslím, docela slušný podíl – téměř 93 % z celkového počtu. Stravují se také učitelé a další zaměstnanci školy, dále strážníci z okolních firem a provozů. Poskytujeme také stravování v rámci tzv. sociálním programem obce pro seniory, který organizuje úřad městské části Prahy 6.

Odhaduji, že škola byla postavena někdy v 70. letech minulého století v rámci výstavby sídliště Červený vrch. Jaká je technická úroveň jídelny?

Jídelna prošla rozsáhlou rekonstrukcí v roce 2004. Už dnes víme, že by se dalo ještě leccos zlepšit, ale to je asi průběžný stav všech podobných zařízení.

Poskytujete žákům kromě oběda ještě další možnost občerstvení?

Účastníme se akce „Mléko do škol“. Děti mají karty na jméno, na které je jim mléko vydáno podle předběžné objednávky. Jde o stejnou kartu, kterým si objednávají oběd.

Kromě toho si mohou zakoupit přesnídávku – obložené housky, celozrnné pečivo i některé nutričně vyhovující sladkosti.

Nabízí školní jídelna pokrmy na výběr?

Ano, 2 – 3 na předchozí objednávku. S nabídkou se mohou seznámit i rodiče prostřednictvím internetu. Platby mohou rodiče provádět bezhotovostně. Ale víte co, nejlepší bude, když se k našemu dalšímu rozhovoru připojí vedoucí naší jídelny.

A tak jsme přešli do jídelny. Chodby školy i jídelnu samu zdobí obdiv vzbuzující kresby a další práce dětí z hodin výtvarné výchovy. Komu by se nelíbilo v tak veselé a útulné škole?

Školní jídelnu vede paní Veronika Keslová, absolventka střední ekonomické školy. A vede ji úspěšně.

Paní vedoucí, jaké jste zvolili finanční limity?

Pro žáky na jeden oběd podle věku 22 Kč, 24 Kč a 26 Kč. Pro dospělé je to 32 Kč – vaříme pro seniory a řadu zájemců z okolí školy.

Poplatky?

Žáci a zaměstnanci školy platí samozřejmě podle příslušných předpisů. Ostatní, tedy tzv. cizí strážníci platí 76 Kč. Tento poplatek zahrnuje náklady na potraviny, režijní náklady a ziskovou přírážku. Služby pro veřejnost jsou provozovány na základě živnostenského listu.

A jak je to se seniory v rámci již zmíněné akce Prahy 6?

Senioři se mohou stravovat v jídelně, ale většinou si stravu odnášejí. Platí za 1 oběd 50,- Kč, rozdíl do 76,- Kč hradí Úřad městské části Prahy 6. V tomto režimu poskytujeme v současné době stravování 26 seniorům.

Jaké jsou u dětí oblíbené nebo naopak neoblíbené pokrmy? Najdeme u vás nějakou výjimku?

Oblíbené pokrmy: omáčka + knedlíky.

Neoblíbené pokrmy: luštěniny, ryby, zelenina, zejména tepelně upravená.

Takže nic nového. Jak nakládáte s pokrmy, které si strážníci nevyzvedli?

Provozujeme tzv. burzu. Pokud dítě onemocní a rodiče nestačí stravování včas odhlásit, nabídneme neodebraný oběd k nákupu jiným zájemcům, kteří nemají ten den oběd objednaný. Rodiče tak nemusí neodhlášenou stravu platit a někdo druhý se ke spokojenosti nasytí.

To je jistě rozumné a hospodárné uspořádání. Je však nejvyšší čas obrátit pozornost k tomu, co mimořádně jste podnikli. Jak to bylo s akcí, kterou jsme pracovně nazvali Hádej, kdo přijde na večeři?

I když je ten název docela přiléhavý a vypůjčený z výborného amerického filmu, my jsme naši akci pořádali, a to ve spolupráci s Klubem přátel školy, pod názvem:

Nahlédnutí pod pokličku školní jídelny

Bylo to docela jednoduché - pozvali jsme rodiče našich žáků – strážníků na návštěvu školní jídelny a nabídli jsme jim pohoštění. To kopírovalo oběd, který byl v jídelně podáván ten den dětem:

- svíčková s knedlíkem
- pastýřská pochoutka (masová směs se zeleninou)
- zeleninový talíř s krutony

Kdo se zúčastnil a za jakých podmínek?

Navštívilo nás asi 100 rodičů. Asi docela dobrým počinem bylo, že jsme pozvali i rodiče budoucích prvňáčků, aby věděli, co bude čekat jejich děti nejen ve škole, ale i v rámci péče o jejich fyzické blaho. Naši hosté ovšem museli za pohoštění uhradit tzv. tržní cenu, tedy 76 Kč za porci.

A jak jste dopadli? Bylo hodně kritiky?

Sami jsme byli překvapeni vysloveně pozitivní odezvou. U stolů zavládla příjemná pohoda, přišly i celé rodiny, někteří si s sebou přivedli přátele a na pokrmy, které si vybrali, nešetřili chválou. Kdybychom mohli ve školní jídelně podávat víno, byl by dlouhý příjemný večer zaručen.

Rozhodně příklad hodný následování. Jaká byla odezva médií?

Totální nezájem. Ale podle zpráv, které máme z městské části Praha 6, informace vyjde v regionálním zpravodaji. Ovšem u rodičů jsme jednoznačně zabodovali, a to je pro nás a naše děti ve škole to nejdůležitější.

Co zbývá dodat? Upřímné poděkování paní ředitelce Mgr. Matoušové, paní Keslové, vedoucí jídelny, které nám věnovaly svůj jistě vzácný čas. A také paní Petře Gleichové, která jako pracovnice MČ Prahy 6 náš rozhovor v základní škole Červený vrch iniciovala a zorganizovala. Jestliže je Nahlédnutí pod pokličku školní jídelny v Praze 6 tzv. první vlaštovka, budou ji brzy následovat další? Věřte, že lepší propagace vaší namáhavé, obětavé a často nedocenené práce neexistuje.

Regionální školní jídelna

Anna Packová

odborný referent pro školní stravování OŠMT MMB

Je 1. dubna 2010 a školákům začínají velikonoční prázdniny. Školy utichly a školní jídelny také zaslouženě na chvílečku odpočívají. Až na jednu a tou je Školní jídelna při Základní škole v Pohořelicích. Vedoucí tohoto zařízení paní Marta Mandincová totiž zorganizovala soutěž s názvem „**Regionální jídelna**“.

Dnes se zde tedy utkají 4 týmy ze školních jídelen:

- Základní škola a Mateřská škola Krumvír
- Základní škola Pohořelice
- Základní škola a Mateřská škola Žabčice
- Základní škola Znojmo, Václavské náměstí 8, ŠJ Přemyslovců 8,

Každé pracoviště zastupují dvě kuchařky spolu s vedoucí ŠJ. Připravují oblíbené jídlo strážníků jejich školy. Porota se skládá z 12 členů, kteří budou degustovat a hodnotit připravené pokrmy.

Zorganizovat a připravit takovouto akci je opravdu pěkná „fuška“ (já osobně to velmi dobře vím), a tak paní Mandincové moc fandím. Podařilo se jí sehnat sponzory z řad dodavatelů, zásobujících školní jídelny:

- ABK 99 Pohořelice
- BONNO České Budějovice
- Bzduch Petr Pohořelice
- Chevron Mikulov
- KNORR
- Město Pohořelice
- NOWACO Velké Meziříčí
- Veřejná informační služba Plzeň
- Vítana Byšice
- Žáci a zaměstnanci ZŠ Pohořelice
- AGFOOD

a v neposlední řadě také podporu ze strany zřizovatele školy, kterým je Město Pohořelice. Rovněž ředitel školy spolu s pedagogy aktivně spolupracovali se svojí vedoucí. Žáci se podíleli nejen na výzdobě jídelny, ale rovněž vyrobili diplomy pro soutěžní družstva a také drobné dárečky pro všechny přítomné. Pan ředitel se také osobně zúčastnil této akce.

Soutěží se anonymně (pod čísly), aby byla zajištěna co největší objektivita. Úderem deváté se začíná vařit, aby paní kuchařky mohly ve 12,00 hodin předložit porotě své výrobky. V mezichase, kdy trochu zvědavě očekávám, co děvčata v kuchyni připraví (paní Mandincová mě ustanovila předsedkyní poroty), bych Vám ještě ráda představila trochu blíže organizátorku dnešního dne.

Paní Mandincovou znám již delší čas a musím říci, že je to velmi aktivní a energická osůbka, která vymýšlí spoustu akcí. O třech z nich Vám napíši.

Začala bych pohádkovým týdnem ve školní jídelně. Jídelníček na tento týden byl sestaven sice z běžně připravovaných jídel, ale jejich názvy byly nahrazeny pohádkovými – např. Budulínkova polévka s housátky (hrachová pol. se smaženým hráškem), Pinokiův pekáček (těstoviny po lotrinsku), Hrnečku vař (krupicová kaše). Každé dítě, které přišlo do jídelny s pohádkovým obrázkem nebo v masce dostalo odměnu (omalovánky, bonbony - prostě „pohádka“). I paní kuchařky a učitelé byli oblečení do různých kostýmů představujících různé postavy z dětských příběhů a tím si všichni zpříjemnili pobyt ve školní jídelně.

Dalším realizovaným nápadem byl týden zdravé výživy, na kterém spolupracovala se školní jídelnou celá škola. Děti přinášely recepty z vlastních rodin, které doma jejich maminky vaří. Paní vedoucí pak z nich sestavila jídelníček na celý týden, ve kterém bylo uvedeno i jméno „autora“. Navíc byla každý den v jídelně připravena degustace z pokrmů, které se již nevešly na jídelníček. Děti je mohly ochutnat a ohodnotit. Na celé akci bylo ještě něco báječného, doslova celá škola byla vyzdobená výrobky a obrázky žáků, kteří se ve výtvarné výchově zaměřili na tematiku zdravé výživy. Ti starší také zpracovali na počítačích různé návrhy jídelních lístků a ve slohu psali práce na toto téma. Na závěr týdne bylo strážníky vyhodnoceno 5 nejchutnějších jídel a paní vedoucí vybrala vítězný jídelníček od žáka, Tomáše Holce, který jednoznačně sestavil na každý den nejlepší skladbu pokrmů. Vítěze ve výtvarných pracích zvolila komise z pedagogů a zástupců žákovského parlamentu.

Poslední akcí, o které se zmíním, je den s Pohořelickým rybníkářstvím. Celý listopadový týden probíhal výlov Novského rybníka, kterého se zúčastnily děti z I. stupně této základní školy. Ve čtvrtek pak byla připravena přednáška pro žáky II. stupně a na závěr byly připraveny rybí hody - pomazánka z uzených ryb, na oběd byl smažený kapr a rybí karbanátky a po té následovala ochutnávka rybích specialit. Všem se „týden s rybami“ náramně líbil.

Ale už nastal čas, abych se vrátila zpět k dnešnímu dni. Paní kuchařky již dovařily a desetičlenná porota,

složená z představitelky města Pohořelice, ze zástupců KHS, vedoucího kuchaře ze samostatné ŠJ Žamberk, vedoucí ŠJ z Uherského Hradiště a samozřejmě ze dvou žáků, zasedá k náročnému úkolu ochutnat připravená menu:

SOUTĚŽNÍ TÝMY A MENU:

Základní škola a Mateřská škola Krumvíř

*kuchařka Romana Mikulicová
vedoucí ŠJ Renata Prokopová*

Polévka rybí s opečenou houskou

Drůbeží housenka, pažitkové brambory

Kaňková roláda s tvarohovo-ovocnou náplní

Základní škola Pohořelice

*kuchařky Hana Laudátová a Pavla Kohoutová
vedoucí ŠJ Marta Mandincová*

Polévka bramborová se sójou

**Kuřecí řízky obalené a zapečené ve smetaně,
bramborové medailonky, tzatziky**

Tvarohové špalíčky s jahodovou omáčkou

Základní škola a Mateřská škola Žabčice

*kuchařky Marcela Nováková a Naděžda Novotná
vedoucí ŠJ Jaroslava Koprivová*

Sekyrková polévka

**Kuřecí nudličky ve smetanové omáčce se špenátem,
těstoviny**

Tvarohový krém „Miša“

Základní škola Znojmo,

Václavské náměstí 8,

ŠJ Přemyslovců 8, Znojmo

*kuchařky Alena Pokorná a Milada Ďurišková
vedoucí ŠJ Magda Jelínková*

Brokolicový krém

Palačinka po mexicku

Jáhlový dezert

Po degustaci se počítalo a počítalo a na pomyslný stupeň vítězů stanul tým ze školní jídelny ze Žabčic. Je však třeba dodat, že všechny pokrmy byly chutné, profesionálně připravené a esteticky podané. Z přehledu soutěžních jídel je zřejmé, že ve školních jídelnách se připravuje strava pestrá a moderní.

Po slavnostním vyhlášení, kterému byla přítomna i televize, obdržely všechny soutěžní týmy dárky od sponzorů, zástupců města Pohořelice, medaile a diplomy.

Prožila jsem zde moc hezký den a to hlavně proto, že se opět ukázalo, že pracovníci školních jídelen své řemeslo umí.

Pomazánkové máslo ve spotřebním koši

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.

VŠCHT, Praha

Podle vyhlášky č.77/2003 Sb. Ministerstva zemědělství ve znění pozdějších předpisů se **pomazánkovým máslem označuje mléčný výrobek ze zakysané smetany, obohacené sušeným mlékem nebo sušeným podmáslem, obsahující nejméně 31 % hmotnostních mléčného tuku a nejméně 42 % hmotnostních sušiny.** Sušinu tvoří vedle mléčného tuku ještě mléčné bílkoviny (cca 3,8 %), sacharidy, především laktosa a bramborový škrob (cca 6,2 %) a cca 1,2 % popela. Na obale se pomazánkové máslo označuje obsahem tuku, obsahem sušiny a použitou ochucující složkou.

Pomazánkové máslo je typicky český výrobek, který byl vyvinut ve Výzkumném mlékárenském a letos oslavilo třicáté narozeniny. Svým složením však neodpovídá požadavkům legislativy Evropské unie na výrobek, který se smí označit jako máslo (máslo musí obsahovat minimálně 40 % mléčného tuku, což pomazánkové máslo nesplňuje). Česká republika má zatím povoleno tento výrobek názvem „máslo“ označovat. Tato výjimka ale může již brzy skončit. Jiným pojmenováním, jako třeba smetanová pomazánka, by pak výrobek přišel o svou jedinečnost a ztratil by se mezi podobnými výrobky. V případě přejmenování by se zřejmě i přestaly dodržovat

přísné normy, jaké česká legislativa stanovuje na označení pomazánkové másla. Na trhu by se tak objevilo množství výrobků různých názvů i kvality. Přitom pomazánkové máslo je výrobkem velice úspěšným. Každý Čech ho sní za rok téměř jeden kilogram (spotřeba běžného másla byla v roce 2008 4,7 kg/osobu/rok).

Pomazánkové máslo se vyrábí ze smetany ve které se rozpustí sušené odstředěné mléko. Získaná směs se po pasteraci a homogenizaci fermentuje bakteriemi mléčného kvašení. Tím se dosáhne plastické roztíratelné konzistence a typické chuti. Ta se dále upravuje přidáním kuchyňské soli, případně dalších přísad. Riziku uvolňování syrovátky se zabrání přidávkem bramborového škrobu. Pak se směs zahřeje, homogenizuje a plní do kelímků. Při chlazení se vytvoří požadovaná konzistence.

Do spotřebního koše zařazujeme pomazánkové máslo do komodity tuků. Nemůžeme však započítat hmotnost pomazánkového másla stejně jako u másla, protože obsahuje výrazně méně tuku (máslo má minimálně 80 % tuku, máslo se sníženým obsahem tuku 60-62 % tuku a máslo s nízkým obsahem tuku, také polotučné nebo light 39-41 % tuku), ale s koeficientem odpovídajícím obsahu tuku tj .0,31)

Comfort food - jídlo pohody?

Doc. PhDr. Slávka Fraňková, DrSc.

V současné době se věnuje stále velká pozornost zdravé výživě v odborném i populárním tisku. V řadě doporučení se uvádí, jaké potraviny se mají preferovat a zařazovat je co nejčastěji do jídelníčku dospělých i dětí. Současně jsme varováni, co je škodlivé, nezdravé, vysokokalorické, s nadměrným obsahem cukru, nasycených mastných kyselin, cholesterolu ap. Pro mnohé lidi, zahlcené záplavou informací o potravinách a jídlech se stává zdravá strava tak mocným nepřítelem, že nemá ani cenu pustit se s ním do boje. Člověk rezignuje a setrvává i nadále na svých jídelních zvyklostech buď s pocitem, že hřeší nebo začne podceňovat skutečná rizika nevhodného jídelníčku.

Jsou jídla, jež nám přinášejí potěšení a úlevu (alespoň) dočasnou od aktuálních starostí. V zahraniční literatuře, hlavně americké, se často objevuje termín comfort food (dále CF), pro který nemáme ustálený a všeobecně přijatý český termín. V USA se stává známým a oblíbeným,

i když si pod ním může každý představovat něco jiného. O jeho popularitě svědčí publikace od teoretických studií až po návody na jídelníček a přesné receptury, dokonce i ceny ve vybraných restauracích. V dostupných databázích lze nalézt velký počet publikací, i když se některé statě dotýkají problému CF jen okrajově.

Může být otázkou užitečnost termínu CF a možnost volby českých termínů. Nabízí se např. jídlo pohody, pohodové jídlo aj. Ukazuje se, že CF může mít různé významy i v angličtině podle toho, na jaké nutriční či psychologické aspekty se zaměřuje.

Teoretický základ, definice a charakteristika CF

Teorie komfortu klade důraz na fyzické, psychospirituální, sociálně kulturní a vnější vlivy jako aspekty komfortu, který lze aplikovat na různé praktické cíle (Kolcaba a DiMarco, 2003). Slovník Webster (1990) uvádí různé významy pojmu „komfort“: a) zmírnění zármutku,

b) úleva od stresu, c) osoba nebo věc, která nás těší, přináší pohodlí, d) stav uvolnění a klidné radosti, osvobození od starostí, e) všechno, co usnadňuje život, f) snížení utrpení nebo zármutku něčím, co povzbuzuje, upokojuje nebo dává naději. V aplikaci na jídlo je to pokrm, jenž dává radost či pocity uspokojení. Jedna z definic CF uvažuje, že se jedná o jídlo, připravované tradičním způsobem, které má obvykle nostalgickou nebo sentimentální přitažlivost.

Z evolučního hlediska se spekuluje o jeho významu pro přežití, protože je určitou psychologickou obranou proti aktuálnímu stresu. Člověk se obrací k jídlu, jestliže je ve stavu zvýšeného napětí, obav, strachu, smutku a CF pomáhá tyto potíže odstranit nebo zmírnit. Z toho je patrné, že pojem CF má velmi široké uplatnění a stojí zato zabývat se jím jak z nutričního, tak psychologického hlediska.

Situace, vyvolávající nebo spojené s CF

CF jsou jídla, přijímaná spontánně v určité specifické situaci. Jsou často součástí relaxace, kdy se člověk cítí bezpečný, prožívá příjemné chvíle uvolnění, nemyslí na problémy či úkoly, jež na něj čekají příští den. Takovou situací bývá večerní posezení u televize, při poslechu hudby, oddechových ručních pracích, čtení. Mnohdy je požívání CF doprovázeno potřebou samoty a určité intimity včetně pohodlného oblečení. CF někdy také vyplňují volné chvíle, člověk se zaměstnává jídlom, aby zahnal nudu. Mají však i důležitou sociální funkci, jsou součástí společných jídel s přáteli doma, v restauraci, u táboráku nebo pouze v rodinném kruhu. Příjemné chvíle s přáteli jsou spojeny s volbou i přípravou jídel, o nichž předpokládáme, že potěší nejen nás, ale i ostatní.

Z nejtypičtějších a nejčastěji uváděných charakteristik CF je jejich vazba na domov, rodinu, dětství. Často se jedná o jídlo, připravované matkou, podávané v rodinném prostředí, proto vyvolává pocit bezpečí, tepla. Miller (2007) je dává do souvislosti s pocitem dítěte, jež nemusí jít do školy, protože je nasydlé a matka mu připravuje jeho oblíbené jídlo. Podle Pawlik-Kienlena (2007) lidé spojují CF se šťastnými vzpomínkami, s lidmi, které milují nebo s pocitem, jež si přejí znovu navodit. Podle něho to není jídlo samo o sobě, jež přináší pocit komfortu, ale pocity, stimulované určitými jídlom.

Na CF vzpomínají lidé, vzdálení na delší dobu od domova. Z esejí amerických studentů, vypracovaných na téma „Comfort food“ během jejich pobytu v Praze, můžeme ocitovat některé názory. „Když slyším o CF, myslím na domov, moji matku, otce“ (Doran), „Když připravuji jídlo, známé z domova, mám pocit, jako bych byla doma v kruhu rodiny“ (Birr), „Pro mne CF navozuje mnoho pocitů a emocí, některé dobré, některé špatné ale připomínají mi, kdo jsem a odkud jsem... přivádějí mne zpět k sobě samému, jídlo mi přináší vědomí míru“ (Nevarez). Jiný student vzpomíná v souvislosti s CF na „časy, kdy byla rodina šťastná a pohromadě“. CF a vzpomínky na ně mohou přetrvávat po celý život, někdy i určitá vůně může vyvolat emočně silně zabarvenou vzpomínku.

CF a vlivy kultury

CF jako výraz domova a šťastného dětství jsou pevně spjata s kulturou, v níž dítě vyrůstá. Pevná je vazba na

náboženské tradice a rituály, spojené s jídlom u přesně definovaných příležitostí. Tyto pokrmy a způsoby jejich podávání jsou spojeny se svátky, různými obřady (svatba, úmrtí). Týká se to jak křesťanství (ať již katolictví nebo protestantství), tak židovského, islámského náboženství, buddhismu aj. Tato jídla nejsou jen historickými reminiscencemi, jsou důležitá i pro současného člověka a stále jsou spojena s konkrétní situací. Mají svůj význam i u nás. Smažený kapr je dnes tak pevně vázán na Vánoce, že jej mnozí lidé prakticky jinak neuznávají, kapra po celý rok nekoupí. Každé Vánoce si připomínáme krásné zážitky z dětství, spojené s Ježíškem a pohodou domova. I když milujeme vanilkové rohlíčky, nebudeme je péci na Velikonocy.

CF vázané na tradice jsou symbolem původu, náboženství, mají udržet kontinuitu rodiny či rodu, předávají se z generace na generaci a přinášejí pohodu i pocit bezpečí, typický pro CF. Lze je pozorovat v rodinách imigrantů, přicházejících do kultury s odlišnými koncepcemi CF. Snaží se adaptovat na pro ně nové zvyklosti, přesto si pomocí jídla hodlají zachovat vlastní identitu.

CF jsou často vázána na určitou geografickou nebo kulturní lokalitu. V současné době je to příznačné pro některé státy USA. Např. obyvatelé New Orleans se vrací k dědictví Kreolů a starousedlíků v Louisianě (t.zv. Cajuns) a obnovují některá typická jídla (Unsworth, 2006). Podobně je tomu v Novém Mexiku a jižních státech USA. Na burritos, mexické tortillas a další mexická jídla vzpomínají američtí studenti při pobytu u nás s velkou nostalgií (Fraňková, 2009). Jižní státy USA prosluly unikátními a oblíbenými CF.

Pokrmy, nejčastěji uváděné jako CF

Podle *Wikipedie* je typické CF laciné, nekomplikované, snadno dosažitelné a lehce připravitelné jídlo. Za důležitý znak CF se považuje i jeho individualita, každý může mít jinou představu svého CF. Avšak přesto lze nalézt určité společné vlastnosti, jejich psychologický význam a funkci. CF může být jak sladké, tak slané. Ze sladkých CF se nejčastěji uvádí zmrzlina, čokoláda, keksy a moučníky všeho druhu. Repertoár slaných jídel je patrně širší: od hranolků, lupínků, solených burských oříšků až po složitější a komplexnější pokrmy než podle definice, uváděné ve *Wikipedii*.

Obvykle se jedná o pokrmy či potraviny s vysokým obsahem sacharidů (hlavně) cukru a tuků. U sladkých jídel se spekuluje o mechanismech hédonické reakce. Podle Kerchnera (2007) „Věda se snaží vysvětlit naši potřebu CF jako chemickou reakci mozku“. Uvažuje se o produkci serotoninu jako antidepresiva a regulátoru nálady. Zkoumají se vlivy cholecystokininu na pocity sytosti, sekrece endorfinů v mozku v závislosti na složení potravy a různé další účinky hormonů na fyziologické i psychické procesy, jež mohou mít vztah k CF tím, že vyvolávají pocity uvolnění, uklidnění, libosti.

Důležitým činitelem v příjmu CF bývá jejich palatabilita, navozující příjemné pocity v ústech, jejich vliv na sensorické vjemy, jako je vůně, barva, chuť, tvarové a estetické uspořádání (dorty, zákusky, obložené chlebičky), jemnost (šlehačka, tučné krémy, majonéza), textura (oblíbená křupavých pochoutek), kontrasty - kombinace sladkého a slaného aj.

Podle některých pramenů existují rozdíly v oblíbě CF v závislosti na pohlaví a věku. Ženy prý preferují CF spíše ve formě drobných, méně vydatných (i když častých) zákusků („snacks“), muži si volí jako CF spíše nutričně hutnější jídla. Mladí lidé preferují menší zákusky ve srovnání se staršími jedinci (Wansink et al., 2003).

Zdravotní aspekty a rizika CF

Kromě víceméně příznivých vlivů CF na aktuální psychický stav znamenají také určitá rizika, zejména v dlouhodobější perspektivě. Obliba CF může vést až k závislosti. Tím, že přinášejí úlevu od deprese, starostí, zlepšují náladu, mohou se stát „berličkou“, všelékem na všechny problémy. Typická je závislost na čokoládě, sladkých moučnicích, z nápojů (kromě alkoholu) na kávě. V podstatě však mají podobnou funkci jako alkohol a jiné návykové látky, i když ne v tak silné míře. Nicméně nemožnost dopřát si svoje CF může navodit i stavy podobné abstinčním příznakům nebo frustraci.

Často se uvažuje o vztahu mezi příjmem CF a obezitou. Podle některých autorit je v USA považována konzumace CF za jednu z hlavních příčin obezity v bohaté společnosti s nadbytkem jídla. Cesta k obezitě je dána jednak zvyšováním frekvence příjmu CF jednak jejich složením. Nemusí to být pouze návyk na sladké CF, jako příklad (hlavně v USA) je uváděna velká obliba a tím i nadměrná konzumace hamburgerů.

Kompetice CF se zdravými jídly je dalším možným negativním rysem CF. Mnohá CF snižují pocit hladu a chuti na normální jídlo, jež může být chuťově méně atraktivní a někdy také je třeba většího fyzického úsilí k jeho dosažení. Nadužívání CF může mít za následek deficienci nutričně důležitých živin, vitaminů, minerálů, vlákniny, zejména pokud je to spojeno s redukcí příjmu ovoce a zeleniny. Rizikem bývá i vysoký obsah soli (smažené lupínky, solené oříšky). Toto nebezpečí ohrožuje zejména děti a mládež při jejich dnešních velkých možnostech starat se o svoji téměř celodenní stravu a zaměřovat vcelku vyvážené obědy za nákupy různých CF.

Marná snaha o vyloučení oblíbených CF z jídelníčku může navodit u některých jedinců pocity viny, neschopnosti ovládat svá přání. Člověk ví, že je jeho CF nezdravé, ale nedovede si je odepřít. Často tomu bývá u žen s nadváhou při marné snaze o redukcii adipozity. V extrémních případech může dojít i k vážnějším poruchám příjmu potravy, bulimickým záchvatům ap.

Od Comfort food k Fast food

Je zajímavé sledovat, jak se postupně mění koncepce a funkce CF od jídla, které si vychutnáme v klidu a považujeme je za něco výjimečného k „fast food“. Pro mnohé, zejména mladé lidi patří mezi CF hamburgery pojídané v rychlosti, hot dogy, langoše či klobásy, koupené u stánku na ulici a snědené téměř v chůzi. Snadná dostupnost a relativní láce zvyšuje jejich přitažlivost. Tento druh CF je vysoce podporován komerčními zájmy (reklamy na téma „Eat more for lower price“ - jez více za nižší cenu). Velké řetězce a mnohé koncerny vyvíjejí značné (a úspěšné) marketingové úsilí zaměřené na

děti a adolescenty. Navozují silnou potřebu těchto jídel. Restaurace využívají pro odbyt svých běžných jídel nálepky „CF“.

Zavedení fast food restaurací a bister u nás znamenalo pro mládež zejména na počátku existence tohoto rychlého občerstvení určitý výraz prestiže, příslušnosti k sociální skupině. CF se staly společensky nutnou formou stravování.

V posledních letech se objevují varování proti CF, přezdívané „fast food culture“. Schlosser (2002) upozorňuje na negativní dopady fast food průmyslu na oblast sociální, politickou, ekonomickou a zdravotní. Vznikají snahy o zavedení zdravých pokrmů do kategorie CF, doporučují se určité kompromisy, např. redukce obsahu cukru a tuku, pokrmy se sníženým zdravotním rizikem, jsou publikovány recepty na vegetariánská jídla. Problém je v tom, že se doporučují dospělým, ale nenavozují situaci, jež by měla takový emoční význam, aby mohli rodiče zavést tato jídla jako tradici ve spojení s domovem. Důraz na dětství jako na šťastné období, kdy vzniká nejvíce asociací jídla se situací vede k úvahám, na co bude vzpomínat generace dnešních dětí. Současné rodiny stále více spoléhají na komerčně připravené pokrmy, stále méně často společně večeří, zvyšuje se desintegrace rodiny. Budoucnost CF jako příjemně prožitého času s jídlem se tak stává značně problematickou.

Literatura

- Comfort food. Wikipedia, the free encyclopedia. http://en.wikipedia.org/wiki/comfort_food.
- Fraňková, S. (2009). Kulturní šok: psychologické a nutriční problémy amerických studentů během studijního pobytu v Praze. Pražské sociálně vědní studie, Psychologická řada PSY-25, Filozofická fakulta UK, Fakulta sociálních věd UK. Kerchner, A. (2007). Food and drink. Food for reducing stress. www.helium.com.
- Kolcaba, K., DiMarco, M.A. (2005). Comfort theory and its application to pediatric nursing. *Pediatric Nursing*, 31(3), 187-195.
- Miller, R. (2007). Truly healthy comfort food. *Shape*, Woodland Hills, 26 (5), 106-109.
- Pawlik-Kienlen, L. (2007). Craving comfort foods: when you are sad, you crave food that makes you feel good. *Journal of Behavioral Psychology*, 11.
- Schlosser, E. (2002). Fast food nations: The dark side of the All-American meal. New York, Harper Collins, 2002.
- Unsworth, E. (2006). Comfort food. *Boston globe*, May 17, C.2.
- Wansink, B., Cheney, M.M., Chan, N. (2003). Exploring comfort food preferences across age and gender. *Physiology and Behavior*, 79, 739-747.
- Webster New Word Dictionary (1990), New York, Pocket Books.
- Použity údaje z esejí a názorů amerických studentů: A. Anderson, M.A. Birr, A. Doran, B. Gaumitz, D. Johnstone, J. Mazzo, D. Nevarez, M. Soffin a dalších, kterým patří můj dík.
- * Studie vznikla v rámci Výzkumného záměru MŠMT 0021620841.

Zacházení s potravinami po výdeji ze skladu

1. část – potraviny před tepelným zpracováním a pokrmy studené kuchyně

MVDr. Pavel Otoupal, CSc.

Společnost pro výživu, Praha

Tento článek navazuje na příspěvek Ing. Janotové v předchozím čísle Zpravodaje, který se zabýval požadavky na nákup a přejímku potravin ve skladu ŠJ. Dozvěděli jste se na co při přejímce či nákupu soustředit pozornost, jak se přesvědčit o jakosti dodaných potravin a co učinit proto, abychom ji během uskladnění nepříznivě neovlivnili. Celé téma vzhledem k rozsahu je rozděleno do navazujících dvou částí.

Hygiena potravin v celém procesu poskytování stravovací služby vychází z předpokladu, že její poskytovatel především splňuje nezbytné, nebo též **bezpodmínečné hygienické požadavky** stanovené všeobecně pro zacházení s potravinami. Tyto požadavky obsahuje Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin a jsou základem správné praxe pro výrobu jednotlivých skupin potravin. Vztahují se však také na všechny provozny, procesy a technologické postupy, které souvisejí s bezpečností připravovaných a podávaných pokrmů. Součástí bezpodmínečných hygienických požadavků jsou i bezpečné postupy při nakládání s odpadem, regulace škůdců (dezinfekce, deratizace), ale i školení zaměstnanců v ochraně veřejného zdraví. Vyřešení těchto požadavků zvyšuje šanci na to snížit pravděpodobnost kontaminace potravin, polotovarů a rozpracovaných součástí pokrmů a zvýšit jejich bezpečnost (pro podrobnosti odkazujeme na příručku „Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách“).

V tomto příspěvku se dotkneme v přiměřeném rozsahu dalších úseků výrobního procesu, které následují po výdeji potravin ze skladu a zásad jak předcházet dodatečné kontaminaci. Jde zejména o převzetí potravin k výrobě, úkony hrubé přípravy a výrobu studené kuchyně. Tyto skupiny pracovních operací a další navazující, lze označit jako uzlové body výroby. Zanedbáním hygienických požadavků nebo nedodržením správné praxe při provádění těchto pracovních úkonů by mohla být ohrožena bezpečnost pokrmů.

Proces výroby pokrmů ve školní jídelně se středním a vyšším počtem vyráběných pokrmů pokračuje **vydáním potravin do výroby**, kde se i kuchařka, kuchař, kteří přebírají potraviny do denního skladu či přímo do kuchyně musí přesvědčit nejen o jejich množství, ale i jakosti toho z čeho budou vařit. Musí si být vždy vědomi skutečnosti, že také zodpovídají za splnění jedné ze základních podmínek gastronomické výroby, kterou je použití potravin o jejichž jakosti nemají žádné pochybnosti a činí tak s plnou osobní zodpovědností.

Základní hygienické požadavky provozu jsou platné pro všechny typy ŠJ a pro všechny jejich části. Spočívají především v požadavku **zabránění pomnožení pří-**

márně přítomných zárodků v potravině a zabránění další sekundární kontaminaci. Kontaminací v obecném slova smyslu se však rozumí znečištění jakoukoliv závadnou látkou biologického, chemického původu nebo fyzikálního charakteru (cizí částice) v potravině nebo jejím okolí. To umožňuje vytvoření určitých podmínek v provozu a dodržování následujících zásad:

- **jednosměrnost postupu surovin**, rozpracovaných součástí výroby, přes tepelné zpracování až po kompletaci a expedici pokrmů. Do vzájemného styku nesmí přijít potraviny syrové s tepelně zpracovanými, nebo se součástmi pokrmů, podávaných za syrova,
- **oddělená manipulace** s jednotlivými potravinami a surovinami spočívá v dočasném odděleném uskladnění, oddělené hrubé přípravě i v opatrnosti v konečném zpracování. Při práci v kuchyni oddělujeme jednotlivé technologické fáze přípravy pokrmů prostorově, určením pracovních ploch pro zpracování syrových potravin, potravin, které nebudou tepelně zpracovány a potravin, kde již tepelná úprava proběhla. U menších provozů je pro nedostatek prostorů a ploch nutno často použít časové oddělení jednotlivých nesourodých operací, zpravidla s následnou sanitací použité pracovní plochy.

V malých ŠJ s nedostatkem prostoru využíváme proto **k zábraně křížení a kontaminace** porcovacích a krájecích desek, náčiní, které jsou označeny k čemu smí být použity. Potřeba **odlišení pracovních ploch, porcovacích desek a nožů** však platí pro každou výrobu pokrmů. Kontaminaci potravin i rozpracované výroby se rovněž bráníme i včasným odstraňováním odpadu. Je hrubou chybou např. do čisté části kuchyně vnášet přepravky a tam provádět rozbíjení větších balení potravin nebo zde otevírat skleněné obaly. Porušení i těchto uvedených zásad se označuje jako křížení provozu.

Jako **křížovou kontaminaci** však především označujeme přenos bakterií z místa jejich přirozeného výskytu, např. ze syrových potravin (maso, vejce, zelenina) na nekontaminované potraviny sloužící dále již bez další

tepelné úpravy k výživě člověka. V případě uplatnění nebezpečí biologického typu mohou být bakterie přeneseny při křížové kontaminaci na nekontaminované potraviny a pokrmy přímo nebo nepřímo. V případě **přímého přenosu** dochází k přímému kontaktu kontaminované potraviny s potravinou, která byla před tím nezávadná - například určená k přímé spotřebě nebo jde již o tepelně opracovaný pokrm. Některé příklady nepřímého přenosu kontaminantu jsme již uvedli výše, ale je třeba připomenout častý, možná nejčastější způsob kontaminace např. bakteriemi prostřednictvím kontaminovaných rukou.

Hrubá příprava potravin.

Při předběžné, hrubé přípravě především potřebujeme rozlišit:

- 1) zda potravina může být reálně nositelem nebezpečí,
- 2) pro jaký typ pokrmu je surovina určena,
- 3) zda případné riziko bude v dalším výrobním postupu konkrétního pokrmu likvidováno nebo omezeno technologickým zásahem

Z převzaté tabulky jsou patrné **rozdíly v primární kontaminaci surovin:**

Surovina	Celkový počet mikrobů/10 cm ²
Hlávkový salát před omytím	10 000 až 1 000 000
Hlávkový salát po omytí	1 000 až 100 000
Vepřové maso čerstvé	100 000
Vepřové maso odvěšené	100 000 000


U nebalené suroviny - **brambory, ovoce a zelenina** - u které jsou nezbytné úkony hrubé přípravy pro tepelné zpracování, výrobu studené kuchyně i podávání potraviny bez úpravy (nejčastěji ovoce) je nutné provést vytřídění nahnilých, plísňových či poškozených plodů nebo u listové zeleniny poškozených listů. Následně vždy musí proběhnout čištění těchto potravin mokrou cestou – praní, omývání. Chybou je, když třeba z důvodů relativně vyšší ceny některé zeleniny či ovoce se vykrajují viditelně nahnilé části plodu, zejména když má sloužit k přípravě čerstvého salátu. Přítomnost hnilobných zárodků či plísní ve viditelně nepoškozených částech poškozeného plodu není pouhým okem patrná a může narušit jinak bezchybný bezpečný výrobek. Pracovní úkony spojené s předběžnou, hrubou přípravou bývají často podceňovány, a proto nejsou prováděny dostatečně pečlivě.

Dalším důvodem proč je třeba takovým činnostem věnovat mimořádnou pozornost spočívá ve skutečnosti, že na ovocných plodech a zelenině bývají kromě prachu, spor plísní a zbytku chemických ochranných prostředků i nejrůznější mikroorganismy a hmyz. Z uvedeného vyplývá proč je nutno zpracovávat tyto produkty zásadně mimo čistou část kuchyně a proč jsou dodnes často zapotřebí hrubé přípravné brambor a zeleniny.

V kuchyni zpracováváme jen čerstvá, čistá **slepičí vejce** s nepoškozenou skořápkou. I přes probíhající

veterinární ozdravná opatření v chovech drůbeže, která jsou zaměřena na tlumení výskytu salmonel v chovech nosnic, vejce dosud jsou a určitou dobu ještě budou, pro možnost výskytu salmonel na povrchu skořápky i ve žloutku rizikovou potravinou. Vytloukání, rozklepávání syrových vajec je pracovním úkonem hrubé přípravy. Stavební oddělení místa, kde se provádí vytloukání vajec již není vyhláškou přímo požadováno, ale zřízení vyčleněného a řádně vybaveného místa pro manipulaci s vejci je účelné, zejména u provozoven se střední a vyšší výrobní kapacitou. Pokud je rozklepávání vajec prováděno přímo ve výrobní části kuchyně a to v její čisté části, je nutno respektovat požadavek správné praxe a do varné kuchyně nevnášet vejce na papírových proložkách, ale na proložkách umělohmotných nebo použít jiné způsoby, např. vejce z obchodního balení přeložit do vhodných omyvatelných a dezinfikovatelných nádob. Po ukončení manipulace s vejci je nezbytné řádné omytí rukou! S vaječnými skořápkami je nutno nakládat velmi obezřetně jako s biologickým nebezpečným odpadem.

Výsekové maso z jatečných zvířat, drůbeže a ryb je typickou neúdržnou potravinou a může tedy velmi rychle podléhat mikrobiálnímu kažení. Je to dáno látkovým složením masa, zejména vysokým obsahem vody a bílkovin a dále nízkou kyselostí, což činí



TILLMANN software
MUDr. Stanislava Tillmannová

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

SLUŽBY

AUDIT SYSTÉMU HACCP dle nejnovější metodiky
Cena: první audit 1500,- Kč, všechny následné 1000,- Kč

KONZULTACE V OBLASTI HYGIENY A VÝŽIVY
Cena: 500,- Kč/hod

ŠKOLENÍ (hygienické minimum, SVHP, HACCP, ISO 22 000)
Cena: od 250,- Kč/osoba

novinka - ŠKOLENÍ HYGIENICKÉHO MINIMA PRACOVNÍKŮ PŘÍMO V PROVOZU – dokonalé spojení teorie a praxe
k cenám je třeba připočítat cestovné (cca 7,50 Kč/km)

SOFTWARE

„AUTOMATIZOVANÉ NÁVRHY JÍDELNÍČKŮ“ 3000,- Kč
zcela ojedinelý program, navrhuje měsíční jídelníčky s okamžitou vazbou na spotřební koš, více než 2000 receptur, možnost využití k normování, režimy práce pro MŠ (přesnídávka, oběd, svačina), ZŠ (až 5 obědů), celodenní stravování (navíc snídaně, až 2 večeře), možnost exportu do různých formátů k dalšímu zpracování

„ARCUS – evidence skladu a normování“ 6000,- Kč
příjem a výdej - FIFO, normování, limity spotřeby, spotřební koš ...

„ARCUS – evidence stravného“ 3000,- Kč
různé druhy poplatků, zálohově i doplatkem, bezhotovostní platby ...

„ARCUS – výdejový terminál“ (RFID čipy) 7000,- Kč
cenově nenáročný bezstravenkový systém, základní hardware v cenách okolo 20 000,-

„HACCP“ – zavedení a evidence 3000,- Kč

„SPOTŘEBNÍ KOŠ POTRAVIN“ 1500,- Kč

Na požádání Vám zašleme demoverzi s návodem k použití. Ceny jsou uvedeny s DPH.

z masa prostředí velmi vhodné pro rozvoj mikroorganismů. Mezi skupinami mikrobů se nachází početně největší skupina mikroorganismů, která bývá označována jako obecná či banální mikroflóra. Je nebezpečná především tím, že je přítomna ve vysokých celkových počtech, dále velkou přizpůsobivostí na nové podmínky a svou virulencí, takže její rozvoj na mase a v mase vede k mikrobiální proteolýze, tedy ke kažení či hnití masa. Tuto skutečnost je třeba velmi důsledně respektovat při zacházení s masem ve všech provozovnách společného stravování.

Občas se vyskytují na jídelničních ŠJ **pokrmů z mletého masa**, jako samostatné výrobky (sekané pečeně, karbanátky, hamburgery) nebo jako náplně např. plněné paprikové lusky nebo masové směsi k těstovinám. Při mletí masa dochází k přímému řezání, ale také k drcení, trhání, strouhání a hnětení masa. Tím se destruuje buněčné membrány a uvolňují se bílkoviny do prostředí. Současně se maso mechanicky namáhá a třením se vyvíjí teplo, což může vést ke zvýšení teploty masa a zvýšení nebezpečí rychlého růstu vždy přítomných mikrobů.

Z potravin živočišného původu je pro častou přítomnost mikrobů, které jsou původci kampylobakterií a salmonelózy stále velmi **rizikové maso drůbeže**, včetně drůbežích jater ať jsou dodána v chlazeném nebo zmrazeném stavu.

Jaké jsou zásady pro prevenci tohoto rizika? Kontaminace potravin vzniká jednak za živa, ale závažná je i možnost kontaminace v průběhu zpracování na drůbežích jatcích. Proto je u dodané drůbeže vcelku nebo dělené opatrná manipulace naprostou nutností.

Při **zacházení s rizikovými potravinami** je nutno postupovat podle zásad správné praxe. Jde zejména o

- oddělené uskladnění nesusoudných a rizikových potravin.
- dodržení podmínek chladicího řetězce (včetně dodržení teplotních požadavků na zmrazené produkty),
- oddělené zpracování rizikových potravin. Například při úkonech jako je rozmrazování, vybalování, případné dělení masa drůbeže je nutno provádět zásadně na určených místech.
- zabránění zbytečným prodáváním a tím i pomnožení bakterií u rozpracované výroby před tepelným zpracováním (např. nenechávat rizikové potraviny, polotovary na pracovním stole při teplotě místnosti před tepelným zpracováním, ale uložit je v chladu).

Rozmrazení drůbeže je z hlediska bezpečnosti pokrmů rizikovou operací. Měl by být zachován určitý stálý bezpečný postup, který by odpovídal zásadám správné výrobní a hygienické praxe, který uvádíme jako **příklad, který lze přizpůsobit podle místních podmínek, suroviny a druhu pokrmu.**

*Zmrazená drůbež se po výdeji ze skladu přemístí k vybalení z kartonů na předem určené místo kde se provede jeho vybalení. Maso se umístí zpravidla do gastronádob vhodné velikosti a přeneseno do pro tento účel vybrané a označené chladnice s teplotou + 4 – 6°C den před použitím. Po rozmrazení a vyjmutí z prvního obalu, plastového sáčku následuje dočištění, omytí, odkapání – vizuální kontrola znaku **dosažení plného rozmrazení těla kuřete**, posouzení znaků jakosti a zdravotní nezávadnosti. V případě, že u některých kusů drůbeže nedošlo k úplnému rozmrazení, lze je dokončit nebo i provádět v tekoucí vodě teplé nejvýše +21°C v kuchyňském dřezu. Rozmrazení zcela malého množství kuřecího masa v případě nejmenších ŠJ, je možné při použití rozmrazovacího programu v mikrovlnné troubě a to za podmínky, že po očištění a porcování masa drůbeže se přesvědčíme, že došlo k úplnému rozmrazení až ke kostem a následuje bezprostředně tepelné zpracování.*

Nedílnou a nezbytnou součástí správné praxe při předběžné, hrubé přípravě je **sanitace použitých pracovních ploch, náčiní**, která musí následovat po ukončení práce s každou rizikovou potravinou. Pracovnice provádějící tento úkon by měla být poučená o způsobu provedení. Sanitace zahrnuje odstranění odpadu (kartonů, plastových sáčků, zbytků potravin vzniklých při dočištění či porcování a vaječných skořápek). Při práci s rizikovou potravinou jsou nedílnou součástí prevence kontaminace **úkony osobní hygieny**. Pracovnice po ukončení výše uvedených úkonů si důkladně umyje ruce a odloží a vymění si pracovní plášť a případně odloží ochranné gumové galoše (použije se mycí prostředek s kombinovaným odmašťovacím a dezinfekčním účinkem).

Výroba studené kuchyně.

Ve školních jídelnách připravujících téměř výhradně obědy se můžeme setkat s menším sortimentem pokrmů studené kuchyně než v jiných gastronomických provozovnách. Většinou se jedná o saláty (např. bramborový, těstovinový, luštěninový, zeleninový, ovocný). Dále jsou již poměrně často i k obědu nabízeny obložené studené talíře, jejichž součástí bývá i různá čerstvá zelenina. Pomazánky jsou většinou nabízeny namazané na pečivu častěji než samostatné porce. Výrobce u pokrmů studené kuchyně musí vždy respektovat charakter zpracovávaných surovin a další okolnosti, které mohou ovlivnit bezpečnost finálních výrobků, například dobu, kdy má být výrobek spotřebován. Výrobky u kterých je předpokládán pozdější výdej nebo expedice mimo provozovnu musí být do té doby chlazeny, zejména provozuje-li ŠJ občerstvení v bufetu. Pro tyto případy a další příležitostnou výrobu, musí být k dispozici alespoň jednoduchá analýza nebezpečí z níž vyplynou konkrétní podmínky za kterých lze nebezpečí ovládat – „učinit taková opatření, aby se nic nestalo“.

Školní stravování v Maďarské republice

Ing. Eva Šulcová, Praha

Na rozdíl od řady zemí EU nejsou v Maďarsku školním dětem poskytovány obědy ve školních jídelnách našeho typu. Žáci však mají možnost využít v průběhu celého dne široké nabídky školních bufetů. Ty poskytují pečivo, ovoce, zeleninu, mléko a mléčné výrobky, nápoje atd.

Státní ústav pro potravinářské a výživové vědy Maďarské republiky vypracoval ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví pro školní bufety směrnice, nazvané SMĚRNICE PRO ZDRAVÝ ŠKOLNÍ BUFET.

Úvod

Stravovací návyky se vytvářejí převážně v dětství. Pro osvojení si správných výživových návyků je třeba mít dostatečné teoretické a praktické znalosti a proto musí být problematika správné výživy součástí vzdělávání již v základní škole. K vybudování teoretických znalostí tak, aby se staly součástí každodenní praxe, musí také nabídka školního bufetu odpovídat výživovým požadavkům a zajistit možnost racionální volby pokrmů a nápojů.

V roce 2005 Státní ústav pro potravinářské a výživové vědy spolu s Ministerstvem zdravotnictví Maďarské republiky schválil směrnice o sortimentu pokrmů a potravin, který by měly zajišťovat školní bufety. Tyto směrnice byly distribuovány jako vyhláška Ministerstva školství MR č. OM 32/2005.

Pro vyhodnocení plnění těchto směrnic byla provedena tři celostátní šetření. Podle posledních závěrů z roku 2008 doznaly nabídky bufetů řadu pozitivních změn. Přesto však v mnohých bufetech jsou k dispozici energeticky bohaté a nutričně nevýhodné potraviny (tj. cukrem slazené nápoje, čokolády, čipsy, apod.) a rovněž nápoje s vysokým obsahem kofeinu. (tj. kola, energetické nápoje).

Proto odpovědné orgány Maďarské republiky přistoupily k revizi a aktualizaci dosavadních směrnic s cílem zajistit, aby se bufety staly součástí školního prostředí podporujícího zdravý vývoj a správné výživové návyky žáků a studentů.

Aktualizované Směrnice pro zdravý školní bufet stanoví:

I. OBECNÉ ZÁSADY

Školní bufety jsou ideálním zařízením pro výchovu ke správné výživě a stravování. Nabídka bufetu musí být vytvářena podle zásad zdravého stravování. Proto ty pokrmy, které jsou doporučovány ke každodennímu stravování, mají být nabízeny ve školním bufetu každý den. Oproti tomu ty pokrmy, které jsou doporučovány ke konzumaci jen zřídka, nemají být nabízeny vůbec. **V zásadě mají tvořit základ každodenní nabídky:**

- minerální vody,
- čerstvá zelenina a ovoce, celozrnné cereální výrobky,
- nízkotučné mléčné produkty,
- libová masa.

Na druhé straně má být **omezen prodej** produktů s vysokým obsahem soli, cukru, tuků a rovněž nápojů obsahujících kofein (káva, kola, energetické nápoje).

II. SKUPINY POTRAVIN

Potraviny a nápoje lze rozdělit podle doporučené frekvence jejich konzumace podle zásad správné výživy a stravování.

1. Potraviny doporučené ke každodenní konzumaci nebo vícekrát týdně.

Jde o potraviny o vysoké nutriční hodnotě, které jsou doporučovány ke konzumaci každodenně nebo vícekrát za týden. Proto musí být tyto produkty **DOSTUPNÉ V BUFETECH KAŽDODENNĚ.**

Jde o tyto potraviny, pokrmy a nápoje:

- celozrnné pekařské výrobky
- müsli a cereálie bez přidaného cukru
- kynuté obilné nebo rýžové tyčinky
- čerstvé sezónní ovoce a zelenina
- nízkotučné mléčné produkty
- libové maso
- ryby, rybí konzervy, luštěniny, vejce – alespoň jeden produkt z toho jako součást salátů nebo sendvičů
- přírodní oříšky a semínka
- minerální vody, obsahující 50 – 100 % ovocné nebo zeleninové šťávy, ovocný čaj

2. Potraviny doporučené ke konzumaci jednou nebo dvakrát týdně

Tyto potraviny a pokrmy **NEMAJÍ BÝT VE ŠKOLNÍM BUFETU K DISPOZICI KAŽDÝ DEN**

Jde o tyto potraviny, pokrmy a nápoje:

- nudle (vařené) – jako součást salátů
- brambory (vařené) – jako součást salátů nebo přílohy
- ochucené mléko (např. čokoládové)
- mléčné nebo ovocné dezerty
- mléčná rýže s ovocem, pudinky
- popcorn
- sušené ovoce
- müsli tyčinky

3. Pokrmy doporučené pouze k občasně konzumaci

Tyto pokrmy jsou doporučovány pro konzumaci zřídka nebo v malém množství. NESMÍ BÝT VE ŠKOLNÍCH KANTÝNÁCH K DISPOZICI

Jde o tyto pokrmy:

- cukrářské zboží, čokolády, sladkosti
- pekařské výrobky z bílé mouky (muffiny, croissant, koblihy)
- solené čipsy, solené kvakery, solený a olejem nasycený popcorn
- solená tučná semínka
- plnotučné (3,6 %) mléčné produkty
- tučné (obsah tuku více než 20 %) masné výrobky a tučná masa
- hranolky
- saláty s majonézou nebo jinými tučným dresinky
- pekařské produkty pomazané tukem, nutelou, medem nebo máslem
- sladké nebo oslazené nápoje, energetické nápoje
- ovocné džusy nebo sirupy více než 50 % obsahu

POTRAVINY A NÁPOJE, KTERÉ MOHOU BÝT SOUČÁSTÍ RACIONÁLNÍHO VÝBĚRU

1. Sendviče

- sýrové sendviče (celozrnný chléb, margarín, nízkotučný sýr, čerstvá sezónní zelenina)
- sendviče s domácím sýrem (celozrnný chléb, domácí sýr, čerstvá sezónní zelenina)
- vajíčkové (viz výše + kolečka vařených vajec, krocení šunka, zelenina)
- sendvič s rybí pomazánkou
- šunkový sendvič
- lososový sendvič
- pomazánka z domácího sýra s červeným pepřem

2. Saláty

- řecký salát (rajče, okurka, cibule, oliva, olivový olej, citron. šťáva, feta sýr)

- rajčatový salát (vařené spirálové těstoviny – fusilli, vřetena, rajčata, rajčatová šťáva, pažitka, cibule, šunka, oregano)
- čočkový salát s jogurtem (párek, cibule, ocet, olej)
- francouzský fazolový salát
- čočkový salát (čočka, pórek, ocet, petržel, pepř, bobkový list)
- tuňákový salát
- švédský houbový salát (houby, cibule, rajče, pepř, petržel atd.)
- ovocný salát (sezónní ovoce, citron. šťáva, med)
- jablečno-mrkvový salát (med, citron. šťáva atd.)

Doporučuje se použít vinný ocet nebo jogurt namísto majonézy.

3. Pokrmy a nápoje, které mohou být podávány samostatně

- celozrnné pekařské produkty
- extrudované cereální produkty
- pomazánky z domácího sýra (tvarohu), sýrové pomazánky
- jogurty (ovocné, s obilovinami, přírodní)
- zakysané pomazánky s 12% tukem
- čerstvé sezónní ovoce
- čerstvá sezónní zelenina
- ovocné džusy 50 – 100 % obsahu s dužinou nebo bez
- minerální vody
- sladkosti a zákusky:
 - dezerty s ovocem, ovocné pudinky, tvarohové pomazánky s ovocem
 - nesolené oříšky
 - sušené ovoce
 - ovocné čipsy
 - pečivo z listového těsta
 - listový obilný řez, přírodní muesli
 - ovocný chlebiček

4. Polední menu

Bufety středních škol mají možnost nabízet polední menu. To má vždy obsahovat živočišné bílkoviny (libové maso, mladé vepřové, rybu, sýr, vejce), čerstvou sezónní zeleninu, celozrnné výrobky, ovoce a ovocné šťávy.

Příloha I. Doporučené a nedoporučené potraviny a pokrmy ve školní jídelně

Skupina jídel	Doporučeno	Nedoporučeno
Obilninová	- přírodní cereálie, müsli, otruby - celozrnné pekařské výrobky - chlebové, listové pečivo - pečivo z pšeničného těsta	- obilné tyčinky a müsli s přidaným cukrem - pekařské výrobky z bílé mouky jako jsou muffiny, housky, koblihy, croissanty - solený popcorn - solené cereálie - vícevaječné těstoviny
Zeleninová a ovocná	- čerstvá sezónní zelenina a ovoce - konzervovaná zelenina - oříšky v přírodním stavu (vyjma arašídů)	- doslazované ovoce - kandované ovoce - ovocné nebo zeleninové čipsy - solené oříšky

Skupina jídel	Doporučeno	Nedoporučeno
Mléko a mléčné produkty	mléko s 1,5 a 2,8 % tuku, zakysaná smetana s 12 % tuku přírodní a ovocné jogurty nízkotučné a středně-tučné sýry nízkotučné (0,5 % tuku) a střednětučné (7 % tuku), tvarohy	mléko 3,6 %, kyselá smetana 20 %, vysokotučné sýry (Trapista, Ementál, Camembert) vysokotučné tvarohy
Masa a masné produkty	libová masa (kuřecí prsa, krocení prsa, vepřová kýta, vepřové kousky, hovězí kýta, roštěnec, zvěřina nízkotučné masné výrobky pod 20 % tuku (např. šunka)	vysokučná masa (kachna, husa) vysokotučné produkty (vepřové sádlo)
Ryby	mořské ryby: tuňák, makrela, treska libové říční ryby (pstruh, sumcovité)	vysokotučné říční ryby (kapr) vejce v majonéze
Vejce	vařená vejce v salátě, vaječné pomazánky nebo sendviče	
Vepřové droby	játrová pomazánka: kuřecí, hovězí nebo tresčí	játrová pomazánka: vepřová, husí nebo kachní
Tuky a oleje	olej (slunečnicový, olivový, hroznový, lněný)	tuky: vepřový, kachní, husí
Sladkosti, cukrátky a čokolády	ovocné sladkosti: ovocný chlebíček, pudinky, želé, ovocné saláty, tvarohové pomazánky, müsli, mléčné sladkosti: tvarohový koláč	cukrářské zboží. máslové a smetanové koláče (koblíhy, cukroví, čokolády)
Nápoje	minerální vody ovocné a zeleninové nápoje 50 % až 100 % obsahu	nápoje s nízkým obsahem ovoce ovocné nápoje slazené káva, energetické nápoje

Příloha II. Vliv různých skupin pokrmů na zdraví

Skupina jídel	Doporučená jídla	Vliv na zdraví
Obilniny	Bohaté na vlákninu: polozrnné, celozrnný chléb a celozrnné obilniny	Spotřeba celozrnných obilovin bohatých na vlákninu zvyšuje rovnoměrně úroveň krevní glukosy. Rychle vzbuzuje pocit sytosti, takže hraje velkou roli v prevenci obezity. Jsou bohaté na vitaminy B, E a zinek.
Nudle	Celozrnné a pšeničné bezvaječné těstoviny mají přednost	Pšeničné a celozrnné těstoviny rovněž zvyšují rovnoměrně úroveň krevní glukosy. Pšeničné těstoviny bezvaječné a tudíž bezcholesterolové. Těstoviny s vysokým obsahem vláknin vás rychleji naplní, než těstoviny z bílé mouky.
Obilniny a otruby	Přírodní (neslazené) obilniny a otruby. Kukuřičné vločky, rýžové vločky, ovesné vločky, obilné a ovesné otruby	Obilniny a otruby jsou bohaté na vlákniny, vitaminy B ₁ , B ₅ a minerální látky (zinek, měď)
Zeleniny	Čerstvé a sezónní ovoce a zelenina	Díky ovoci a zelenině bohaté na vitaminy, minerály a obsah vláknin působí preventivně proti obezitě, kardiovas. onem. a některým druhům rakoviny.
Oříšky a semena	Oříšky: mandle, ořechy, pistácie, sezamová semínka, lněná semínka, ale nikoliv arašídy pro jejich alergické vlastnosti	Přírodní oříšky neobsahují sůl, tím se snižuje celodenní příjem soli. Jsou bohaté na vápník, zinek, nenasycené mastné kyseliny a vitamin E.
Mléko a mléčné produkty	Nízkotučné a středně tučné produkty: 1,5 a 2,8 % mléčného tuku, přírodní nebo ovocné jogurty, tvaroh (0,5 nebo 7 %), neslazené jogurtové nápoje	Vysoký obsah vápníku a vitamínu D v této skupině pomáhá vývoji dětského chrupu a kostí. Pro snížení zbytečně vysokého příjmu energie je třeba preferovat nízkotučné produkty.
Ryby	- mořské ryby: tuňák, makrela, treska - libové říční ryby (pstruh, sumcovité)	Omega-3 mastné kyseliny jsou v mořských rybách a rovněž v čerstvých říčních – hrají velkou roli ve vývoji nervového systému a snižování triglyceridů.
Vepřové droby	Játrové paštiky: z kuřecích jater, hovězích a tresčích	Spotřeba játrových paštik bohatých na vitamin A zvyšuje jeho příjem

Příloha III.

Náměty na polední menu bufetů středních škol

100 % jablečná šťáva Vepřový kotlet (z libového masa), celozrnný rohlík (houska) se semínky, zelné řezy, rajčata, cibule
Minerální voda čistá Grilovaná kuřecí prsa, houska s otrubami, okurka, rajče, červená cibule, hruška
Jahodový nákyp Šunka, margarín, houska se semínky a zeleným pepřem
Minerální voda čistá Vaječný krém, zatočená houska, rajče, zelená paprika Ovocný salát
100% pomerančový džus Tuňáková pomazánka, celozrnný chléb, řez citronu, cibule
100% broskvový džus Tvarohová pomazánka, celozrnný chléb, zelený pepř, rajče, okurka
Minerální voda čistá Šunka a sýrový sendvič z toastru, rajče švestky
Míchaný džus ovocný Kuřecí salát s přírodním jogurtem (pečená kuřecí prsa, červené zelí, okurka, cibule, rajče, přírodní jogurt, hořčice, pepř, muškátový oříšek), rýžový chléb Hrozny

100 % rajčatový džus

Sýrový salát se zeleninou (sýr nízkotučný, mrkev, pažitka, fazole, rajče, cibule, jogurt), celozrnný chléb
Jablko

Grapefruit džus

Tuňákový salát z konzervy, rajče atd..., rohlík
Nektarinka

Při plánování menu dbejte na různost a sezónnost ovoce a zeleniny.

Zeleniny

Na jaře: nejranější červená ředkvička, cibule, hlávkový salát, zelí, ledový salát, vodnice, květák, mrkev, okurka, řepa, chřest

V létě: rajče, zelená paprika, okurka, zelí, vodnicový salát, brokolice, cuketa, baklažán, hlávkový salát, dýně, kaštiny, mrkev, petržel, červená řepa, celer, francouzské fazole, hrách

Na podzim: rajče, zelená paprika, okurka, cibule, zelí, cuketa, mrkev, petržel,

V zimě: ředkev, mrkev, petržel, dýně, kyselé zelí

Ovoce

Jaro: jahody, banány, pomeranč, tangerine (druh mandarinky), kiwi

Léto: višně, třešně, maliny, ostružiny, hrušky, nektarinky, broskve, žlutý meloun, vodní meloun, jabko, hruška, švestka

Podzim: jabko, hruška, švestka, hrozny, broskev, nektarinka, ostružiny

Zima: jabko, pomeranč

Nová vyhláška o školskom stravovaní a jej uvádzanie do praxe

Ing. Silvia Tokárová

Obsah

Cieľom vyhlášky Ministerstva školstva Slovenskej republiky č. 330/2009 Z. z. o zariadení školského stravovania (ďalej len „vyhláška“) bolo zosúladienie všeobecne záväzného právneho predpisu so zákonom č. 596/2003 Z. z. o štátnej správe v školstve a školskej samospráve a o zmene a doplnení niektorých zákonov., kde sú jasné definície kompetencie zria-

dovateľov a to miestnej samosprávy a štátnej správy v zriaďovateľskej a v územnej pôsobnosti.

Rozsah pôsobnosti vyhlášky sa vzťahuje na spôsob organizácie a prevádzky zariadenia školského stravovania v súlade s ustanovením § 142 zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov, ktoré sa zriaďujú ako účelové zariadenia na prípravu, výdaj, konzumáciu a odbyt jedál a nápojov.

Vyhláška taxatívne určuje, že stravníkmi v predmetných účelových stravovacích zariadeniach sú predovšetkým deti a žiaci škôl a školských zariadení, zamestnanci škôl a školských zariadení aj počas výchovno-vzdelávacích alebo športových aktivít a podľa záujmu o stravovacie služby aj iné dospelé osoby. Na základe odborného posúdenia ošetrojúceho lekára sa pre deti a žiakov zabezpečuje v zariadeniach školského stravovania aj diétne stravovanie.

Vo vyhláške sa stanovujú najmä

- spôsob organizácie a prevádzky zariadenia školského stravovania,
- orientačný počet technicko-hospodárskych zamestnancov pri zabezpečovaní výroby a výdaja jedál a nápojov v stravovacích zariadeniach
- požiadavky na riadenie výroby jedál a zostavovanie jedálnych lístkov v zariadeniach školského stravovania v súlade so zásadami zdravej výživy a dodržiavaním nutričných hodnôt jedál podľa odporúčaných výživových dávok pre jednotlivé vekové kategórie stravníkov,
- podmienky na zabezpečovanie diétneho stravovania v zariadeniach školského stravovania,
- sortiment jedál doplnkového charakteru v školských bufetoch a
- materiálno-technické zabezpečenie stravovacích zariadení.

Podmienky organizácie prevádzky sú stanovené v prevádzkovom poriadku školy alebo školského zariadenia. Konkrétnou podmienkou v prevádzkovom poriadku je predovšetkým prihlasovanie a odhlasovanie odberu stravy, stanovenie časového intervalu podávania stravy, spôsob zabezpečenia pedagogického dozoru nad deťmi a žiakmi počas stravovania, spôsob zabezpečenia diétneho stravovania a zabezpečovania školského mliečného programu.

Stanovením orientačného počtu prevádzkových zamestnancov pri zabezpečovaní výroby jedál, odbytu, pri zabezpečovaní diétneho stravovania, doplnkového stravovania a celospoločenských programov sa určili konkrétne personálne podmienky pre plynulý chod prevádzky stravovacích zariadení.

Ak sa v zariadení školského stravovania zabezpečuje stravovanie aj pre bývalých zamestnancov škôl a školských zariadení a iných dospelých stravníkov, rozsah poskytovaných služieb je určený v rámci prevádzkového poriadku školy alebo školského zariadenia.

V prípade, že doplnkové stravovanie a celospoločenské programy ako je „Školský mliečny program“ a „Program ovocie a zelenina do škôl“

pre deti a žiakov v školách nie je možné zabezpečiť prostredníctvom zariadenia školského stravovania poskytujú tieto služby školské bufety. Ustanovenie, ktoré uvádza doplnkové jedlá v školských bufetoch je súčasťou prevádzkového poriadku školy a podlieha schvaľovaciemu procesu regionálneho úradu verejného zdravotníctva.

Stanovením rozsahu služieb v školskom stravovaní sa určujú práva detí a žiakov, zamestnancov a iných dospelých stravníkov pri odoberaní hlavného jedla, ktorým je obed a večera a doplnkového jedla, ktorým sú raňajky, desiata, olovrant a druhá večera. Pri určovaní rozsahu poskytovaných služieb určených pre deti a žiakov sa dodržiava zásada rešpektovania vekových zvláštností ich výživových potrieb.

V požiadavkách na zabezpečenie výroby jedál v zariadeniach školského stravovania sa komplexne rieši problematika ich výživovej hodnoty a výroby v súlade s dodržiavaním materiálno-spotrebných noriem určených pre školské stravovanie, receptúr, ktoré charakterizujú príslušnú územnú oblasť a zásad správnej výrobných praxe. Určuje sa aj podmienka dodržiavania zásad pre zostavovanie jedálnych lístkov, ktoré tvoria prílohu vyhlášky v súlade s novými výživovými trendmi a s dodržiavaním nutričných dávok aj v prípade ponuky viacerých druhov jedál v stravovacích zariadeniach.

Z dôvodu zvýšeného výskytu ochorení u detí a žiakov, na základe ktorých je požadované konzumovanie diétnych jedál sa zavádza možnosť výroby špeciálnych diétnych jedál.

Vyhláška upravuje vedenie dokumentácie zariadenia školského stravovania a vzhľadom na pozorované ekonomické dopady krízy v podobe nedostatočného materiálno-technického zabezpečenia prevádzok stravovacích zariadení je táto problematika riešená prílohami so stanovením orientačného počtu nárokov na čistiace prostriedky, ochranné pracovné prostriedky a vybavenie zariadení školského stravovania inventárom.

Aplikácia v praxi

Ministerstvo školstva Slovenskej republiky vydaním vykonávacieho predpisu k organizácii a prevádzke zariadení školského stravovania predpokladá spoluprácu so zriaďovateľmi zariadení školského stravovania na partnerskej úrovni. Úlohy, ktoré pre rezort školstva vyplývajú z Národného programu starostlivosti o deti a dorast, Aktualizovaného programu ozdravenia výživy obyvateľov Slovenskej republiky a v neposlednom rade z Národného programu prevencie obezity predstavujú zložitú cestu ako zmeniť stravovacie návyky u detí a žiakov, zabezpečiť konzumáciu vyváženej stravy pre deti a žiakov počas

ich pobytu v školách, rozšíriť vedomosti a poznatky nielen detí a žiakov, ale aj u rodičov a miestnych autorít.

Ministerstvo školstva Slovenskej republiky vytvorilo legislatívne prostredie pre aplikáciu optimálnych podmienok pre výrobu, výdaj a konzumáciu jedál a nápojov pre deti a žiakov počas ich pobytu v školách. Nedostatok finančných prostriedkov predstavuje v niektorých prípadoch neprekonateľnú bariéru pri plnení uvedených úloh. V súčasnosti monitorujeme 8 mesačné obdobie účinnosti vyhlášky, kedy môžeme hovoriť o čiastočnom naplnení predstáv. Aj keď toto krátke sledované obdobie vzhľadom na náročnosť plnenia mnohých úloh nie je objektívnou vzorkou, o ustanoveniach vyhlášky, ktoré nemajú záväzný charakter iba orientačný sme už v podstate aj pri jej schvaľovaní vedeli, že budú ťažko naplnené.

Prínos

- sprístupnenie školského stravovania aj pre rodiny so sociálnou odkázanosťou
- postupné zabezpečovanie stravovania detí a žiakov s osobitným systémom stravovania (diétny systém)
- obmedzenie stravovania komerčného charakteru a zníženie rizík pre stravovanie detí a žiakov
- vyrovnané hospodárenie a financovanie nákladov na nákup potravín na prípravu jedál a nápojov
- zabezpečenie výroby jedál a nápojov výhradne z čerstvých potravín.

Z hľadiska odborného zabezpečenia plnenia výživových cieľov u detí a žiakov ako sú napr. znížovanie príjmu solí, konzumácia mlieka a mliečnych výrobkov so zníženým obsahom tuku ako aj samotný znížený príjem tukov v pokrmoch má vyhláška v praxi pozitívnu odozvu. Pokrok sme dosiahli aj pri postupnom zavádzaní realizácie osobitného stravovacieho systému pre deti a žiakov, ktoré sú odkázané na diétny stravovací režim. V súčasnosti je možné v zariadeniach školského stravovania pripravovať diéty pre diabetikov, celiakov a šetriacu diétu.

Prechodom zriaďovateľskej kompetenciu pod samosprávu sa v zariadeniach nekontrolovane rozšírilo stravovanie dospelých stravníkov v rámci sociálnych programov obcí a stravovanie komerčného charakteru. Nadobudnutím účinnosti vyhlášky sa aj tomuto trendu zamedzilo a určili sa presné pravidlá, ktoré sa postupne praxi uplatňujú. V školských jedálňach pri materských školách sa

môžu iní dospelí stravníci stravovať iba v prípade, že v obci nie je iná možnosť stravovanie dospelým zabezpečiť.

Stanovením finančných pásiem, ktoré určuje Ministerstvo školstva Slovenskej republiky, sa zadefinovali finančné podmienky na výrobu jedál a nápojov v zariadeniach školského stravovania, ktoré odbúrali možné príspevky zákonných zástupcov detí a žiakov na réžiu prevádzky zariadení školského stravovania. Ministerstvo školstva zastáva názor, že ak sú dané normatívy na financovanie týchto zariadení, tak nie je možné uplatňovať duplicitnú platbu aj od rodičov. Je povinnosťou zriaďovateľov hospodáriť tak, aby bol zabezpečený bezporuchový chod prevádzky školských jedální tak, ako to upravuje platná legislatíva.

Stanovenie finančných pásiem, podľa ktorých sa určujú príspevky od zákonných zástupcov detí a žiakov na stravovanie podľa zákona č. 245/2008 Z. z. o výchove a vzdelávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov (ďalej len „školský zákon“) zabezpečilo „cenovú reguláciu“ pri prechode na menu euro. Môžeme teda spokojne vyhlásiť, že za toto prechodné obdobie nevidujeme zvýšenie platby za stravovanie detí a žiakov v školách.

Nedostatky

- orientačný normatív počtu prevádzkových zamestnancov
- orientačný normatív spotreby čistiacich prostriedkov a materiálno-technického zabezpečenia.

Ako sú naplnené očakávania nadobudnutím účinnosti vyhlášky č. 330/2009 Z. z. o zariadení školského stravovania?

Ešte stále sa v teréne objavujú vyčítavé hlasy o tom, že vyhláška nerieši normatívy prevádzkových zamestnancov taxatívne, zároveň nie sú určené kvalifikačné predpoklady pre výkon jednotlivých funkcií prevádzkových zamestnancov. Je ťažké odpovedať na uvedené otázky a to z dôvodu neznalosti legislatívnych pravidiel pre tvorbu právnych predpisov a zároveň z neznalosti kompetenčného zákona.

Ministerstvo školstva Slovenskej republiky pojalo do vykonávacieho predpisu všetky možné alternatívy v súlade so splnomocňovacím ustanovením v školskom zákone pre úpravu organizačného a prevádzkového zabezpečenia zariadení školského stravovania, ktoré mu z jeho kompetencií vyplývajú, tak aby boli zachované všetky atribúty poskytovania čerstvej, chutnej stravy pre stravníkov v súlade s výživovými trendmi vo svete.