

Hodnotíme s chutí

Hodnocení je velká odpovědnost.

Diváci kulinářských soutěží většinou komisařům závidí, ti se mají, mnoho dobrého jídla a zadarmo. Na první pohled to doopravdy tak vypadá, ale mohu vás ujistit, že vše je úplně jinak. Ten kdo hodnotí již poněkolkáté, tak se musí řádně připravit. Já osobně ráno piju vodu a sním dvě jablka. Dalším důležitým momentem je nastavit si osobní kritéria a z těch až do konce neuhnout. Naše povinnost je zůstat až do posledního pokrmu co nejvíce objektivní, každý bod totiž hraje velkou roli.

Na soutěži O nejlepší školní oběd hodnotí minimálně patnáct komisařů, kterým je prezentované menu a následně podávány k degustaci poloviční porce. Komisaři hodnotí u každého chodu vzhled, chuť, nutriční složení, nápad a atraktivnost. Na závěr hodnotí ještě celé menu z pohledu zadání. Po každém menu se hned odevzdávají tabulky do sčítacího centra, největší a nejmenší počet bodů se vždy škrtá, což eliminuje „nadržování“. Složení komisařů je velmi rozmanité: kuchaři, odborníci na výživu, novináři z odborných časopisů, zástupci partnerů a studenti.

Kam kráčíš školní menu?

Školní stravování v ČR má světové prvenství z pohledu vlastního zadání. Naše školní stravování aktivně pomáhá upevňovat moderní stravovací návyky. Má svůj vývoj, který prodělává za poslední roky velké změny, které jsou vidět také na této soutěži. Ještě nedávno neměli naši strávníci možnost si vybírat ze dvou nebo ze tří pokrmů, dnes je to běžná praxe. Na mnoha jídelnách můžeme vidět velkou kreativitu kuchařek, v nabídce se objevují oblíbené světové pokrmy a samozřejmě česká kuchyně v moderní úpravě. Velkým pomocníkem je internet, přes který dnes jde mnoho informací, rodiče jsou v obraze a mohou zpětně reagovat.

Krása přitahuje.

To samozřejmě platí i u jídla, prvně jíme vždy očima. Tento moment nám někdy ve ŠJ uniká, kuchařky se vymlouvají většinou na velkou frontu a na čas. Osobně si myslím, že tuto překážku jde zvládnout. Stačí mít tvořítka, kterými budeme servírovat a před výdejem si udělat ukázkový talíř, který potom budeme „kopírovat“. Na této soutěži jsme to viděli mnohokrát, talíře lákaly pohledy diváků.

Zdraví je jen jedno.

Tuto pravdu by si měl uvědomit každý kuchař. Škoda, že na „kuchařských“ školách je tomuto tématu věnováno málo času. Moderní technika nám dovoluje pokrmy upravovat šetrně a zdravě, stačí jen správně vybrat vstupní suroviny a je vyhráno.

Kreativita, která nadchne.

Tato část je pro všechny kuchaře nejtěžší. Zde vítězí talent a nadstandardní zájem o obor. Letos jsme viděli hodně odvážných prvků, které nás oslovily a velmi potěšily.

Roztančené chuťové pohárky.

Umění dochutit jídlo je něco podobného jako naladit hudební nástroj. Pokud není dáno od „boha“, tak nemůžeme dosáhnout na nejvyšší mety. A zde je pro komisaře vždy mnoho otazníků, pokud mám chuť na další a další sousto, tak dávám body.

Ukažte „světu“ vaše umění opět v příštím ročníku!

Ing. Zdeněk Hladík, předseda hodnotitelské komise



OBSAH

Hodnotíme s chutí.....	81
Nejlepší školní oběd v roce 2013.....	82
Porada krajských metodiček.....	85
O tradici pečení vánočního cukroví ...	86
Onemocnění z potravin častá a méně častá - teniázy a trichinelóza.....	88
Výnosy školní jídelny	92
Obložený chlebiček - specialita české kuchyně.....	94

Zpravodaj
pro školní stravování

ČÍSLO 6/2013

listopad • prosinec

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 Blatná, CSc., Mgr. Veronika Březková, prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Bc. Jitka Koutová, RNDr. Jitka Krmíčková, Mgr. V. Neklapilová, MUDr. Pavel Otoupal, CSc., Bc. Anna Packová, Ing. Eva Šulcová, MUDr. Petr Tláškal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc., Ing. Petra Zukalová.



Nejlepší školní oběd v roce 2013

Bc. Alena Strosserová, SPV

V úterý 27. srpna 2013 se v Praze konalo finále 4. ročníku celostátní soutěže školních jídelen O nejlepší školní oběd. Zadání letošního ročníku soutěže bylo následující: připravit moderní kompletní menu o třech chodech, v němž hlavní surovinou je drůbež a jehož cena odpovídá finančnímu normativu pro kategorii 11-14 let.

Finálové klání se uskutečnilo v prostorách školní jídelny Základní školy Chelčického v Praze 3. Městská část Praha 3 podpořila tuto, pro městskou část již tradiční akci, finančním zajištěním pronájmu prostor školní jídelny i personálního zabezpečení akce. O hladký průběh soutěže se postaral tým domácí školní jídelny pod vedením Scarlett Toclové. Patří jim dík organizátorů i soutěžících, zajištění bezproblémového průběhu finále věnovaly několik dnů.

Úvodní kolo soutěže

Do úvodního kola soutěže, které proběhlo korespondenčně, se přihlásilo 88 jídelen. V tomto kole byly hodnoceny dodané recepty, jejich kalkulace, technologické postupy a fotografie a dodržení všech deklarovaných kritérií. Odborná komise složená z členů Společnosti pro výživu hodnotila všechna přihlášená menu a věřte, že to nebyl vůbec lehký úkol. Přihlášené pokrmy byly velmi lákavé již z fotografií a přihlášené jídelny bravurně naplnily daná kritéria. Po sečtení bodů od všech porotců dělily některé jídelny od postupu do finále jen setinky bodů. Ale takový je život, postoupit mohlo jen 10, a to je tedy každý osmý z celkově přihlášených.

Z úvodního kola postoupilo do finále těchto 10 jídelen:

Centrální školní jídelna, Třebíč
Mateřská škola Libocká, Praha 6
Mateřská škola Na Korábě 2, Praha 8
Mateřská škola V Žáčku 219, Klánovice
Střední odborná škola, Polička
Střední odborné učiliště U Krbu, Praha 10
Školní jídelna Novolíšeňská, Brno
Školní jídelna Základní školy Mánesova, Otrokovice
Základní škola Na Sadech 375, Třeboň
Základní škola Felberova, Svitavy

Mezi finalisty byly rovnoměrně zastoupeny základní, mateřské i střední školy, oproti minulým létům chyběly jídelny soukromých firem.

Finále začalo za svítání

Závěrečné kolo soutěže začalo již v pondělí, v předvečer finále, setkáním a vzájemným představením soutěžních týmů. Neformální pracovní večeře proběhla ve školní jídelně Sportovního a rekreačního areálu Pražáčka. O příjemnou atmosféru večerního posezení se postarala firma ATC, která připravila chutnou a zajímavou večeři. Suroviny také dodala firma Nowaco a Šmakoun, o pitný režim se postarala firma Bonno.

Vařit se začalo v úterý velmi brzy ráno, první začínala svou práci již před 6. hodinou ranní. Soutěžní týmy měly během 2,5 hodiny uvařit a naservírovat přihlášená menu. Týmy byly rozděleny do 3 skupin, a hned první skupina měla soutěžení zpestřeno natáčením přímého přenosu do pořadu ČT 24.

Zájem médií byl tradičně velký

Zájem o soutěž byl nejen ze strany veřejnosti a pracovníků školních jídelen. Na místě pracovali i zástupci médií, své reportáže natáčely štáby několika televizí. Zprávy o finálovém klání se objevily v mnoha zpravodajstvích, např. zpravodajský portál [IDnes](#), [Novinky.cz](#), [Deník](#) ale i další. Rozhovory s odborníky na školní stravování se objevily v tisku, rozhlasu a televizi. Hlavní zpravodajská relace České televize zařadila ze soutěže dvouminutový šot (28. minuta relace), v němž se odborníci několikrát pochvalně vyjádřili o kvalitě školních obědů.



Podpora soutěže ze strany sponzorů a státních organizací

Na zajištění finále se podílelo mnoho firem, které doávají své produkty do školních jídelen. Tyto firmy měly v jídelně vlastní stánky, zajistily pro účastníky i publikum bohaté občerstvení: nápoje, plněné bagetky, buchty, sladké tvarohové dorty apod. Kdo chtěl přihlížet soutěži po celý den a vydržet až do večera, měl neustálý přísun potravin a nápojů. Kromě nabídky sponzorských firem měli návštěvníci možnost ochutnat výrobky **Středního odborného učiliště gastronomie a podnikání** z Černého Mostu a také mohli ochutnat přímo soutěžní pokrmy, které byly nabízeny v průběhu celého dne.

Hlavním sponzorem soutěže je **Všeobecná zdravotní pojišťovna**, z jejího projektu Žij zdravě byl podporován celý průběh soutěže i samotné finále. Mimo jiné věnovala i peněžité ceny pro vítěze. Spoluorganizátorem této akce je **Společnost pro výživu**.

Dalším významným subjektem, který soutěž podpořil, byl **Magistrát hlavního města Prahy (MHMP)**. Tato významná instituce poskytla nejen záštitu nad soutěží prostřednictvím paní radní **Mgr. Ludmily Štvánové**, která se osobně zúčastnila vyhodnocení finále a předávala ceny vítězným týmům. MHMP poskytl také finanční podporu ve výši 110 000,- Kč, která pomohla vylepšit celou image soutěžního dne.

Druhou záštitu nad soutěží převzalo **Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy**, stalo se tak letos poprvé a organizátoři si této morální podpory velmi vážili.

Třetím podporovatelem soutěže byla **Městská část Praha 3**, jak už jsme se zmiňovali v úvodu.

Seznamte se s dalšími **firmami** a organizacemi, které vědí, jaký význam pro děti má školní stravování, a proto se rozhodly soutěž školních jídelen podpořit. Seřazené jsou podle abecedy a jen názvem povíme, čím k soutěži přispěly:

	AG Foods: pitný režim pro soutěžící a návštěvníky, káva, dárky pro soutěžící
	ATC: slavnostní večeře pro soutěžící, dárky pro soutěžící
	BID Vest (Nowaco): zásadní množství surovin pro vaření soutěžních jídel, suroviny na pracovní večeři, dárky pro soutěžící
	Bonduelle: zeleninu pro vaření, pohoštění, dárky pro soutěžící
	Bonno: pitný režim, horká čokoláda, nápoje při pracovní večeři, dárky pro soutěžící
	Catus: pitný režim, dárky pro soutěžící
	Dobroty: suroviny na pohoštění, dárky pro soutěžící
	Dr. Ötaker: dárky pro soutěžící
	Extrudo: dárky pro soutěžící

	Gatrosart: dárky pro soutěžící
	Hügli Food: bylinky pro vaření, dárky pro soutěžící
	Intergast: dárky pro soutěžící
	JK Food: koření a dochucovadla, dárky pro soutěžící
	Kovoslužba: zapůjčila drobné nádobí na vaření menšího množství porcí
	Makro: zásadní množství surovin pro vaření soutěžních jídel, hygienické potřeby a jednorázové nádobí pro soutěž, dárky pro soutěžící
	Raabe: publikace pro všechny účastníky finále – Stravování ve školních jídelnách
	Šmakoun: suroviny na pracovní večeři, dárky pro soutěžící
	TOJE: pohoštění, ledová tříšť, dárky pro soutěžící
	Tropico: pitný režim pro soutěžící a návštěvníky, káva, dárky pro soutěžící
	Unilever: dárky pro soutěžící
	Vitana: suroviny pro vaření, dárky pro soutěžící

Hodnocení komise

Odborná komise, která menu hodnotila, byla opět složena z odborníků na výživu, zástupců státních institucí, VIP hostů i žáků školy. V komisi tedy zasedla herečka Markéta Hruběšová, Ing. Zdeněk Hladík a Bc. Miroslav Kubec z Asociace kuchařů a cukrářů, za VZP Mgr. Svatoslav Čobirka, za Společnost pro výživu MUDr. Petr Tláškal, CSc., Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc. a Bc. Anna Packová, za MŠMT RNDr. Jitka Krmíčková, metodička školního stravování, za Ministerstvo zdravotnictví MUDr. Zdeňka Trestrová, za ČŠI Ing. Alena Fürstová, za MHMP Bc. Dagmar Chrástová, za Magistrát města Brna Ing. Jana Bohuňovská, za Prahu 3 Marcela Poláková, za pořádající školu ředitel PhDr. Pavel Ostap, žáci školy, oba jménem Michal a zástupkyně novinářů.

Hodnocení předložených pokrmů vůbec nebylo jednoduché a chvílemi docela i dramatické. Po uvaření pokrmů zástupce každého soutěžního týmu předstoupil před komisi, pokrmy prezentoval a obhajoval. Odborná komise se však v jejich hodnocení jídel ne vždy shodla. Padala slova nejen chvály, ale i připomínky a výtky, velmi výrazně prezentoval svůj odborný pohled Miroslav Kubec, prezident Asociace kuchařů a cukrářů. Protipólem mu byla Markéta Hruběšová, která byla na soutěžící velmi laskavá.

A jak to nakonec dopadlo?



V soutěži zvítězil čistě mužský tým ze školní jídelny **SOU U Krbu Praha** s následujícím menu:

Polévka: Polévka z červené řepy a tvarohovými nočky

Hlavní jídlo: Konfitované kuřecí prso ala bažant obalené v anglické slanině a kapustové pyré, glazírovaná červená cibulka

Dezert: Jahelník se švestkami a jablkošvestkovou omáčkou



Na druhém místě se umístil tým **ŠJ Základní školy Felberova ve Svitavách:**

Polévka: Rybí polévka s opečenými rohlíčky

Hlavní jídlo: Zapečené krůti medailonky s brokolicí a sýrem, barevný kopečkový kuskus

Dezert: Celozrnný řez s oříšky, s tvarohovým krémem a s ovocem



Třetí místo obsadil tým **ŠJ Novolišenská, Brno:**

Polévka: Hovězí vývar s petrželovým kapáním

Hlavní jídlo: Kuřecí kroketa se sýrem, zeleninová směs, brambory s petrželkou

Dezert: Trojbarevný tvarohový moučník s ovocem



V soutěži veřejnosti se vítězem stala **školní jídelna ZŠ Videčská z Rožnova pod Radhoštěm**, která ze svého školního jídelního lístku vybrala do soutěže kuřecí stehýnko na majoránce s kroupovým rizotem.

Server pro školní jídelny – jídelny.cz ohodnotil akci takto: „Účastníci soutěže i přihlížející kladně hodnotili velmi dobré dopravní možnosti k pořádající jídelně, ubytování soutěžících bylo zajištěno nedaleko místa soutěže, kuchařské týmy si navíc pochvalovaly kvalitně vybavenou kuchyň. V jídelně bylo dostatek prostoru jak pro prezentaci jídel a práci hodnotitelské komise, tak pro obecnost i vystavovatele.

Diváků bylo ráno pochopitelně celkem málo, ale jejich sektor se postupně zaplňoval. Velkou podporu měl v obecnstvu např. tým centrální školní jídelny z Třebíče. Odpoledne byla již jídelna plná, atmosféra houstla, a ačkoli nebylo žádné velké vedro, všichni se pravidelně střídali pod okny jídelny na čerstvém vzduchu.“

Vítězné týmy na prvních třech místech si rozdělily celkovou částku 35 tisíc korun na nákup spotřebičů či potřeb do školní jídelny. Finanční prostředky věnovala Všeobecná zdravotní pojišťovna ČR. Všichni finalisté si také odnesli řadu dárek od sponzorů, zejména potravinářských firem, které standardně zásobují školní jídelny, a proto soutěžní klání školních jídelen podporují.

Organizátoři soutěže jsou velmi rádi, že se soutěž ujala a rok od roku je tato akce rozsáhlejší. V prvním ročníku se přihlásilo 45 jídelen, letos už se blížíme ke stovce. Soutěž se těší velké přízni všech aktérů ze školního stravování, ale také sponzorů, bez jejichž podpory bychom tuto akci nebyli schopni zajistit. Také organizátory těší podpora státních institucí, která dává jasně najevo, že školní stravování je důležitou součástí našeho školství i středem zájmu péče o dětské zdraví.

Positivní je také vzrůstající zájem médií o tuto akci, jehož důsledkem je řada pozitivních článků a reportáží o školním stravování, které tento obor pro svou propagaci velmi potřebuje. Nestačí totiž, že se ve školních jídelnách vaří dobře, ale stejně důležité je, aby se o tom vědělo.



Porada krajských metodiček

RNDr. Jitka Krmíčková, referent pro školní stravování, MŠMT ČR

Dne 19. – 20. září proběhla ve Velké Bíteši, v prostorách firmy AG FOODS Group a.s., porada metodiček školního stravování. Tématem porady bylo především projednání připravované novely o školním stravování. Záměrem této novely je umožnění školním stravovacím zařízením poskytování dietního stravování těm strávníkům, jejichž zdravotní stav vyžaduje stravování podle dietního režimu. Toto stravování by bylo možné poskytnout na základě posudku odborného lékaře a za předpokladu, že toto umožní personální a materiální zabezpečení stravovacího zařízení.

Současná legislativa neumožňuje tyto strávníky do stravovacího zařízení přijmout a ta školská zařízení, která vycházejí již nyní strávníkům vstříc, jsou nucena porušovat platnou legislativu. Na poradě se metodičky shodly, že mnoho školních stravovacích zařízení nemá v současné době dostatečné materiální ani personální vybavení, a proto v současné době není možné začlenit dietní stravování jako nedílnou součást školního stravování.

V listopadu se plánuje společné školení krajských metodiček školního stravování a inspektorů České školní inspekce. Školení povede Ing. Alena Fürstová, která se

spolu s metodičkami dohodla na tématech, která by bylo dobré na společné školení zařadit.

Metodičky diskutovaly i o dalších návrzích. Jednalo se především o návrh České společnosti pro výživu a vegetariánství, v němž společnost navrhuje, aby školní stravovací zařízení mohla dovážet vegetariánskou stravu do stravovacího zařízení od odborně způsobilého dodavatele v případě, že sama nemá kapacitu tuto jídla připravit. Bylo dohodnuto, že tímto tématem se budou zabývat při příležitosti přepočtu spotřebního koše, jehož novelizace se také v blízké době plánuje.

Ministerstvo školství navrhlo zahájit debatu o možnosti vyloučení náhradního stravování z legislativy a poprosilo metodičky, aby sepsaly možné dopady, které by tato změna mohla v terénu znamenat. Zároveň byl přednesen návrh odboru institucionální výchovy ministerstva o vypuštění písm. a) z odst. 6 § 4 z vyhlášky o školním stravování. Jedná se o nárok na druhou večeři pro děti až od 15 let ve školských zařízeních pro výkon ústavní a ochranné výchovy, tento nárok by neměl být omezen věkem.

PREMIUM
TEA



NOVINKA
od října 2013

PREMIUM TEA

Vyvinuli jsme pro vás kompletně novou PRÉMIOVOU řadu čajů.

- s čajovým extraktem
- s ovocnou šťávou (pouze ovocné druhy)
- slazené cukrem nebo fruktózou, sukralózou, steviol-glykosidy (slazené druhy)
- bez cukrů a energetické hodnoty (neslazené druhy)
- s přírodními antioxidanty (neslazené čaje)

Příchutě:

Slazený 200 g/10-12 l

- bílý – brusinka-granátové jablko | jablko
- bylinný – bezinka-černý rybíz | meduňka-jablko | šípek-růžový grep
- černý – broskev | citron | jablko | lesní plody | malina
- mandarinka | pomeranč
- červený – lesní jahoda | višně
- ovocný – broskev | černý rybíz | jablko-hruška | lesní plody | pomeranč
- zelený – citron | mandarinka

Neslazený 30 g/10-12 l

- bílý – jablko-mandarinka | černý rybíz-jahoda
- černý – bez příchuti | broskev | citron | lesní plody
- zelený – limeta

Zahřejte Vás
u srdce



CATUS

CATUS spol. s r.o., Kyjovská 1598, 580 01 Havlíčkův Brod
ČR, E-mail: info@catus.cz; www.catus.cz

O tradici pečení vánočního cukroví

Bc. Alena Strosserová, SPV



Opět tu máme adventní období a to se, kromě jiných tradic, také vyznačuje pečením a přípravou vánočního cukroví. Alespoň doufám, že se u nás tato tradice ještě udržuje. Je mnoho důvodů, proč tato činnost, která ještě v minulém století patřila mezi samozřejmé oživení adventu, pomalu z našich domácností mizí. Dnešní mladé hospodyňky se asi často obhajují nedostatkem času, poměrně výraznou finanční náročností výroby domácího cukroví, ale také i tím, že tato tradiční vánoční pochoutka už neodpovídá zásadám správné výživy, a tak je lepší se jí vyhnout.

Ano, na těchto „výmluvách“ je část pravdy. Výroba domácího

cukroví opravdu vyžaduje dost času a trpělivosti, a toho se mnoha hospodyňkám nedostává. Finanční náročnost je relativní, většinou záleží na množství cukroví, které vyrobíme. A podobně je to i se zdravotním aspektem této tradiční pochoutky. Jednak můžeme vyrobit malé množství cukroví, které provoní domov a navodí tu správnou vánoční atmosféru a pak je mnoho receptů, podle kterých se dá vyrobit zdravější alternativa vánočního cukroví.

Co říkají statistiky o této vánoční tradici?

- 87% Čechů si peče alespoň část cukroví sama doma
- 26% Čechů přiznává, že jim alespoň část cukroví peče někdo jiný zdarma
- 8% českých domácností dostává zdarma všechno cukroví (většinou mladí „singles“)
- 19% Čechů si alespoň část cukroví objednává (z toho 5% všechno cukroví)

A i když se dá cukroví koupit už hotové, ze statistiky vyplývá, že 87% českých domácností každým rokem doma peče. Při přípravě cukroví se rodina sejde, poslouchá rádio, nebo si jen tak povídá, jaké bývaly Vánoce dřív, když ještě nebylo tolik spěchu a stresu. A možná právě proto se tradice pečení cukroví v českých rodinách stále drží. Je to jedna z mála příležitostí, jak být pohromadě a docela obyčejně si popovídat. Takové společné rodinné pečení může být velmi příjemným trávením adventního času, což v dnešní uspěchané době je balzám na duši, a to má pro naše zdraví také velký význam.

Historie a tradice pečení vánočního cukroví

Ale vraťme se k tradici pečení cukroví, které je s Vánoce-mi spojeno. Původ každoročního pečení vánočního cukroví je třeba hledat v dávné pohanské minulosti a oslavách zimního slunovratu, který byl považován za jednu z nejmocnějších nocí roku, kdy je potřeba dům a rodinu chránit před temnými silami. Přípravovaly se ochranné pokrmy a obřadní pečivo, které se zavěšovalo na ovocné stromy v sadu, nad vchodové dveře do stáje a do světnic. Později se „čarodějně“ pečivo proměnilo ve vánoční cukroví pro mlsné jazyčky.

Vánoční cukroví se však chutí dosti lišilo od dnešních másloříškových pochoutek. Ještě v první polovině minulého století se pekly především perníčky. Používal se hodně med a sušené ovoce.

Novodobá historie vánočního cukroví, stejně tak jako tradice vánočního stromčku se u nás začala psát až na začátku 19. století. Prapůvod cukroví byl ve výrobě nejrůznějších figurek a panáčků z ovoce, se kterými si děti mohly hrát a později také sníst. Také se původně cukroví věšelo přímo na stromček, ne jako dnes, kdy servírujeme cukroví spíš na misky a podnosy.

Později se v majetnějších rodinách začalo péct cukroví podobné tomu, jak ho známe dnes. V té době si ale na nich pochutnávala jen bohatá šlechta a měšťané. Na chudším venkově se na svátky mlsalo hlavně sušené ovoce nebo ořechy. Cukroví bylo příliš nákladné, ještě na konci 19. století bylo málo cukrovarů, třtinový cukr byl drahý a řepného bylo málo. Místo něj se dlouhou dobu sladilo medem, kterého byl na venkově dostatek.

Rozmanité druhy cukroví, které rádi jíme dnes, jsou proto typické až pro 20. století. Například v bohatších městských rodinách se do cukroví používalo vzácné koření, kterého bylo nedostatek. Od věci nebylo ani koření, které si dnes v cukroví jen stěží představíme, například česnek nebo pepř. Ale v horských oblastech, kde lidé měli nedostatek surovin a střídmejší jídelniček, pekli obyvatelé cukroví z toho, co dům dal.

Většina vánočního cukroví se dnes připravuje ze směsi mouky, cukru, vajec, másla, kaka, čokolády a různých druhů ořechů a kandovaného ovoce. Mezi typické patří cukroví z lineckého těsta, které je možné navíc ochutit strouhaným kokosem nebo kakaem. Typická vůně je vanilka, koření skořice.

Kolik druhů cukroví se peče?

Tradičně se dočtete o 7 nebo 12 druzích cukroví, které nesmí chybět na vánočním stole. Ale tradice nás nemusí svazovat, a tak se na našem stole může objevit libovolný počet druhů dle našich zvyklostí. Někdo peče 3-4 druhy podle receptů po prababičce, jiný zase každý rok vyzkouší nový druh a podle toho, s jakým ohlasem se setká, rozšíří svou každoroční nabídku.

Kdy pečeme?

Jednotlivé druhy pečiva připravujeme postupně, aby všechny byly právě kolem 24. prosince nejchutnější.

1. Zhruba tři neděle před Štědrým dnem začínáme péci zázvorky, perníčky, vanilkové rohlíčky, medvědí tlapky a kokosové cukroví.
2. Další neděli pečeme cukroví ze světlého i tmavého lineckého těsta, které nevyžaduje tak dlouhou dobu na rozležení.
3. Týden před vánočními svátky přijdou na řadu marokánky, cukroví z bílkových těst, nepečené cukroví, vyrobíme také polevy a náplně a ozdobíme jimi pečivo.

V předvečer Štědrého dne pečeme vánočky a o Štědrém dnu jablkový závin.

Tvary cukroví mají pohanské kořeny

Dávno předtím, než začali křesťané slavit narození Spasitele, vítali pohani obřadními rituály zimní slu-



novrat. Překvapivě až sem tak sahají některé kořeny tradice pečení vánočního cukroví. O tom svědčí třeba **kulatý tvar** některého pečiva, které se dříve na svátky peklo a rozdávalo koledníkům, **odkazuje na tvar slunce**. Jiné vykrajované tvary z těsta zase odkazují k podobě rituálních zvířat. Původ této symboliky spočívá v pradávce, že darovaná figurka zvířete přenese na obdarovaného člověka jeho sílu a vlastnosti. Vykrajované symbolické tvary se také zavěšovaly na domy nebo na stromy v zahradách, aby odehaly zlé síly.

Tradice a pověry při pečení vánočního cukroví

S pečením vánočních pokrmů byla spojena řada pověr, přípravu cukroví nevyjímaje. Péct se mělo jen z mouky z vlastní úrody, aby přišel hojný rok. Z těsta se slévala voda a přidávala se do krmení kravám, aby v dalším roce hodně dojily. Hospodyně při zadělávání těsta otírala ruce o stromy, aby dobře plodily. Připálené nebo prasklé pečivo znamenalo neštěstí a smrt v rodině.



Co ještě se peklo o Vánocích?

Až ke konci 19. století se na českých stolech objevil také **jablkový závin**, bez něhož si dnes některé rodiny Vánoce neumí představit. Jiné sladké pochutiny však z dnešních svátečních stolů už povětšinou zmizely. Mezi tradiční patřily pečené oplatky, které se před pojiďáním

polévaly medem. V některých místech se na svátky dělaly lívance, oblíbené byly také švestkové knedlíky. Jako zákusek se na Štědrý večer vařila muzika - směs sušeného ovoce, strouhaného perníku a ořechů.

Nejrozšířenějším tradičním druhem cukroví, který si ostatně všichni na první pohled okamžitě spojí právě s Vánoci, jsou **perníčky**. První perníkari přišli do Čech už ve 14. století z Itálie. Pečivo získalo své jméno od pepře - právě ten se v těch časech

zadělával do perníku vedle dalších druhů koření a bylinek - a sladilo se medem. Přesný výčet surovin se ale lišil recept od receptu, každá rodina měla svůj vlastní, který si přísně střežila. Místo dnešního vykrajování se těsto vtlačovalo do dřevěných formiček různých tvarů.

Více než sladkostí si naši předci vážili **chleba pečeného na Vánoce**.

Podle toho, jak se povedl, mělo se dařit i rok následující. Pokud se připálil nebo se při pečení roztrhl, nevěstilo to nic dobrého. Do vánočního chleba se zapékal hrášek, mandle nebo drobný peníz. Kdo je při rozkrojení našel, měl se dočkat v příštím roce hodně peněz.

Už od 16. století je typickým vánočním pečivem **vánočka**. Vyvinula se z bílého obřadního chleba. Oválný tvar vánočky má připomínat dítě v povijanu.

V domácnostech se peče od 18. století - do té doby ji pekli pouze cechovní pekaři. Původně se jí říkalo calta, štedrovniky či štědrovky - toto pečivo však nemělo tradiční vánočkový tvar. V některých oblastech - těch chudších - se pekly jen na vánoce a všichni se na pečivo z bílé mouky, rozinek, másla a mandlí nesmírně těšili. Pečení domácí vánočky doprovázely také tradice.

Hospodyňka musela zadělávat těsto v bílé zástěře a šátku, nesměla mluvit a při kynutí těsta měla vysoko poskakovat.

Vánočka má symbolický význam - první doma upečenou vánočku musí dostat hospodář, aby byla dobrá úroda obilí. Vánočka se o Štědrém dnu dávala také dobytku, aby byl zdravý a nemohly na něj zlé síly.

Připálená vánočka věštila nezdár na příští rok.



Snížený obsah soli a sodíku dává více vyniknout přirozené chuti těchto surovin. Díky dokonale zvládnutému procesu sušení, **nepoužíváme při jejich výrobě žádné konzervanty**. Výrobky jsou také bez přidaného glutamátu, což je základním benefitem celé řady **MAGGI Ze zahrádky**.

Jejich příprava je stejně jako u našich ostatních produktů rychlá a finančně výhodná. Věříme, že tato novinka naplní veškerá očekávání Vás i Vašich strávníků.

Nestlé Professional

Váš profesionální partner



*Novinka, která naplní
Vaše očekávání!*

Vývary představují základní stavební prvky v kuchyni. Jsou proto i našimi nejdůležitějšími produkty. Jejich vývoji se věnujeme již od počátku existence MAGGI.

Vývary **MAGGI Ze zahrádky** jsme vyvinuli podle osvědčených klasických receptur s respektováním moderních trendů ve stravování. Množství zeleniny a dalších kvalitních surovin dodává pokrmům plnou, vyváženou chuť.

Onemocnění z potravin častá a méně častá - teniázy a trichinelóza

MVDr. Pavel Otoupal, CSc., SPV, Praha

Naše čtenářky a čtenáři již dobře vědí, že mezi druhy biologických nebezpečí jsou rozhodně nejdůležitější skupinou mikroorganismy. Do této skupiny náleží vše od virů přes bakterie až po vláknité houby – plísně. Tyto organismy jsou považovány za rizikové proto, že při svém životě, ať již v potravě nebo poté v lidském organismu, mohou produkovat toxické metabolity, toxiny. Kromě poměrně častých onemocnění z potravin a pokrmů způsobovaných bakteriemi a jejich toxiny, vyskytují se ojediněle i závažná onemocnění, kde nacházíme příčinu poškození člověka mezi vyššími parazitickými organismy. V tomto příspěvku chceme upozornit na dvě onemocnění způsobované parazitickými červy - helminty jako jsou tasemnice (*Tenia*) a svalovec stočený (*Trichinella spiralis*). Mohli bychom je také označit za onemocnění z uhravého nebo svalovčitého masa. Více případů teniázy u člověka se objevilo na Opavsku a později i na Kroměřížsku. Nález trichinel u prasete divokého také letos zjistili veterináři na Liberecku a na Zlínsku. Na zvýšený výskyt onemocnění způsobovaného tasemnicemi v ČR upozornily i některé sdělovací prostředky. Pokusíme se stručně přinést základní informace o těchto zoonozách - nemocích přenosných ze zvířete na člověka a vysvětlit, kde se tyto parazité vyskytují a která vývojová stadia člověku škodí.

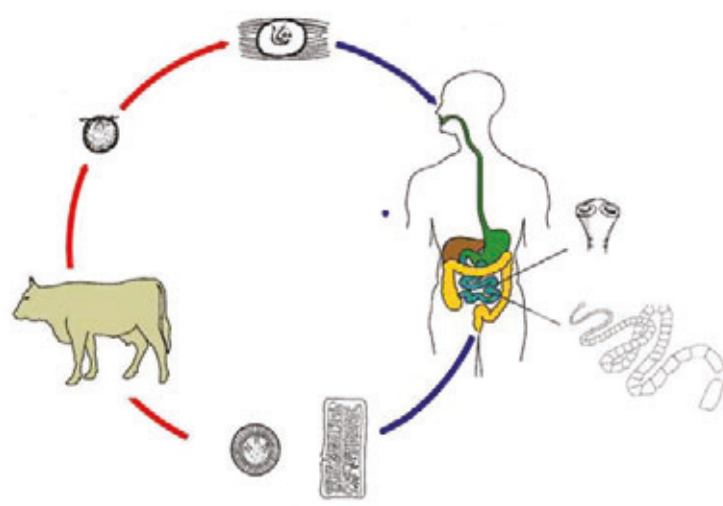
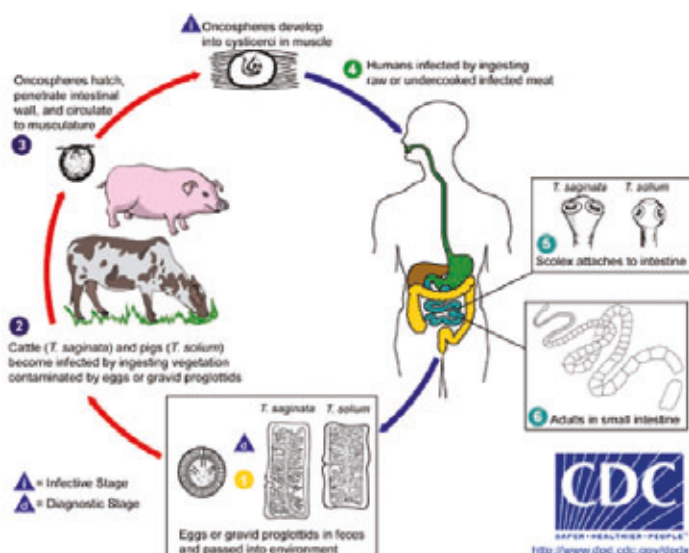
Tasemnice

Pod tímto souhrnným označením se nalézá přes 130 druhů bezobratlých živočichů, kteří jsou vesměs parazity obratlovců. Velikost dospělé tasemnice je velmi rozdílná od několika milimetrů do několika metrů. Tasemnice mají složitý vývoj se střídáním hostitelů, larva v tělní dutině či svazech mezihostitele vytváří boubel nazývaný též cysticercus, případně jiný typ vývojového stadia. Mezihostitele však nemá tasemnice dětská, kde je přenos od osoby k osobě.

Pro informaci uvádíme v tabulce u nás častěji se vyskytující druhy tasemnic. U člověka cizopasi nejčastěji tasemnice bezbranná, která vytváří bou-

bel ve svalovině přežvýkavců, především u skotu a zřídka také tasemnice dlouhočlenná, která vytváří boubel ve svalovině prasete.

Druh tasemnice	Mezihostitel	Infekční stadium pro člověka
Tasemnice bezbranná <i>Taenia saginata</i>	skot	dospělý červ
Tasemnice dlouhočlenná <i>Taenia solium</i>	vepř, pes	dospělý červ, larva
Škulovec široký <i>Diphyllobothrium latum</i>	ryby	dospělý červ
Měchožil zhoubný <i>Echinococcus granulosus</i>	pes	larva
Tasemnice dětská <i>Hymenolepis nana</i>	není	dospělý červ



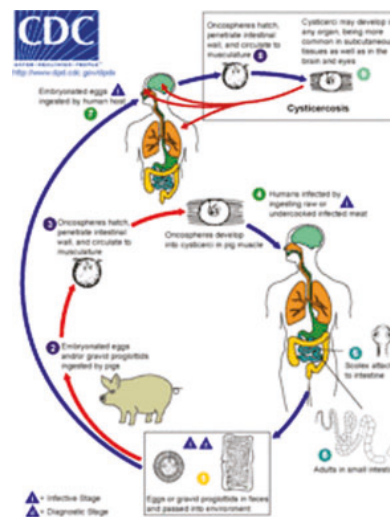
Tasemnice bezbranná (*Taenia saginata*)

Tato tasemnice a její vývojové stadium - cysticerkus, česky uher nebo boubel, je rozšířena po celém světě. Především jako parazitóza - cysticerkóza skotu, méně často i u jiných přežvýkavců (koz, ovcí, buvolů, sobů). Tato zvířata slouží parazitu jako meziphostitelé. K infekci zvířete dochází při příjmu potravy s vajíčky tasemnice. Vajíčka přežívají na trávě i řadu měsíců, po jejich polknutí zvířetem pronikají střevní stěnou a dostávají se do krevního oběhu a usazují se ve svalovině. Zde vytváří zmíněný boubel nejčastěji ve žvýkacích svalech, jazyku, srdci, ale i v kosterní svalovině. Člověk se nakazí konzumací nedostatečně tepelně upraveného masa. Tasemnice parazituje v tenkém střevě člověka, dospělá tasemnice má článkovité tělo dlouhé 5 až 10 i více metrů. Její tělo tvoří asi dva milimetry velká hlavička opatřená přísavkami a až tisíc jednotlivých článků, ty pak odcházejí z těla hostitele většinou se stolicí. Inkubační doba od počátku nákazy je 10 až 12 týdnů. Nakažení si stěžují na bolesti břicha, nechutenství, nebo naopak zvýšenou chuť k jídlu. Nakažený člověk si často sám všimne odchodu článků tasemnice konečníkem. Dospělá tasemnice může přežít v těle člověka i řadu let.

Nákazy tasemnicí bezbrannou přibývá s oblibou konzumace pokrmů ze syrového nebo polosyrového masa (zejména tatarský biftek méně často rostbíf). Je možné také se nakazit ochutnáváním syrového masa ve formě směsi na sekanou pečení nebo masové zavářky. Je nutno upozornit, že v zahraničí, v tropických a subtropických rozvojových zemích jsou obecně parazitózy přežvýkavců velmi rozšířené a tomu odpovídá i proměnlivost u tamního obyvatelstva. Je asi rozumné upozornit na riziko případné konzumace nedostatečně tepelně upravených pokrmů např. typu kebab nebo šašlik.

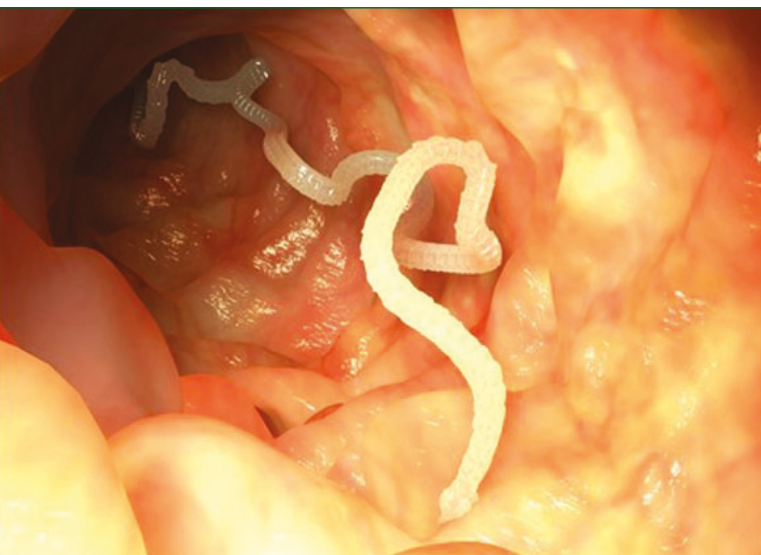
Na prevenci onemocnění má rozhodující vliv právně předepsaný způsob veterinární prohlídky poraženého skotu. Veterinární prohlídka zaměřená na cysticerkózu skotu je ve střední Evropě, zejména v Německu, prováděna již od prvního desetiletí minulého století. Spočívá v provádění kontrolních řezů na místech nej-

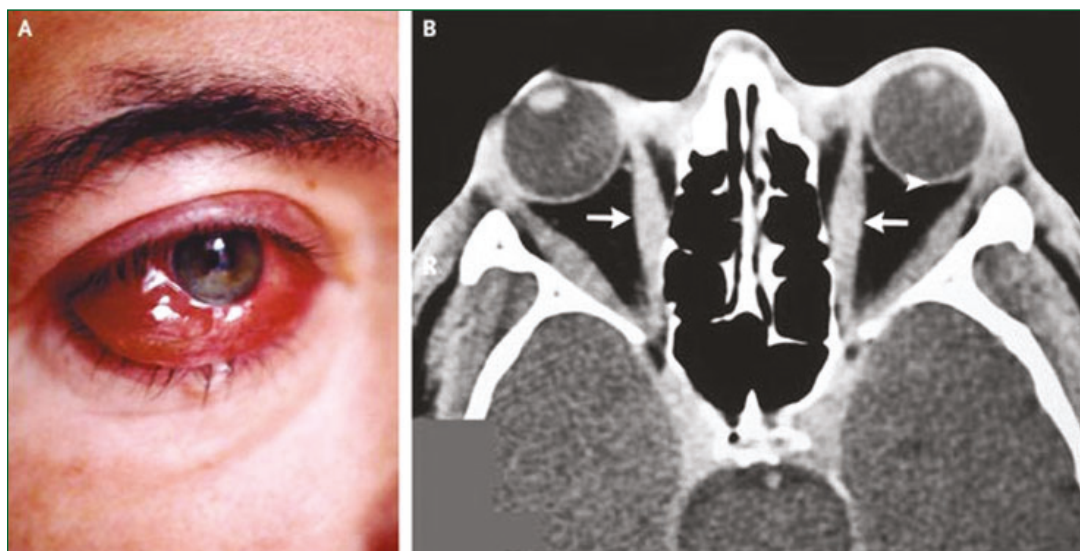
častějších výskytů boubele (žvýkací svaly, jazyk, srdce) - hledají se makroskopicky viditelné bělavé měchýřky. Ve vyspělých zemích s vysokou úrovní hygienických standardů a při dodržování níže uvedených preventivních zásad je riziko nákazy malé. V ČR byl v roce 2012 při veterinární prohlídce zjištěn výskyt uhřivosti u poraženého skotu ve výši 0,02 % (z téměř 250 tisíc kusů). V případě pozitivního nálezu se maso z postiženého kusu předepsaným způsobem označí a zpravidla zmrazí, protože několikadenní zmrazení masa boubele ničí.



Tasemnice dlouhočlenná (*Taenia solium*)

Člověk se nakazí touto tasemnicí po pozření nedostatečně tepelně upraveného masa prasete domácího nebo divokého s larválním stadiem tasemnice, které se nazývá boubel nebo též cysticerkus. Z kontaminované vody, půdy nebo píce pronikají vajíčka tasemnice do organismu meziphostitele - prasete. Zde se z nich vyvíjejí larvy. Usazují se ve svalech, opouzdřují a dospívají v boubele. Ve svalech hospodářských zvířat přežívají tasemnice i po jejich porážce. Člověk je konečným hostitelem tasemnice, která může v tenkém střevě dorůst délky 3 až 5 metrů. Důležitá je skutečnost, že kromě střevní formy může člověk onemocnět i tzv. tkáňovou formou, kdy pozře vajíčka tasemnice a pak dojde k situaci podobné jako u prasete - k vytváření cysticerků, které jsou lokalizovány v různých částech organismu v podkožní tkáni, ve svalech, v jiných orgánech. Za nejzávažnější lokalizaci se považuje vytvoření boubele v mozku s postižením oka.





U onemocnění tasemnicí dlouhočlennou se jedná o tzv. endemický výskyt (v určité zeměpisně omezené oblasti), např. v Latinské Americe, J. Africe a JV Asii. Podle údajů, které zveřejnil Státní zdravotní ústav, byl v ČR v posledních třiceti letech (1982 - 2012) hlášen výskyt onemocnění dospělou tasemnicí dlouhočlennou u člověka jen v 50 případech, zatímco u tasemnice bezbranné se jednalo ve stejném období o 4127 onemocněních.

Svalovec stočený (*Trichinella spiralis*)

Tento červ vyvolávající onemocnění trichinelózu nepatří mezi tasemnice, liší se způsobem rozmnožování i velikostí. Na rozdíl od tasemnic, které jsou oboupohlavní (hermaf-

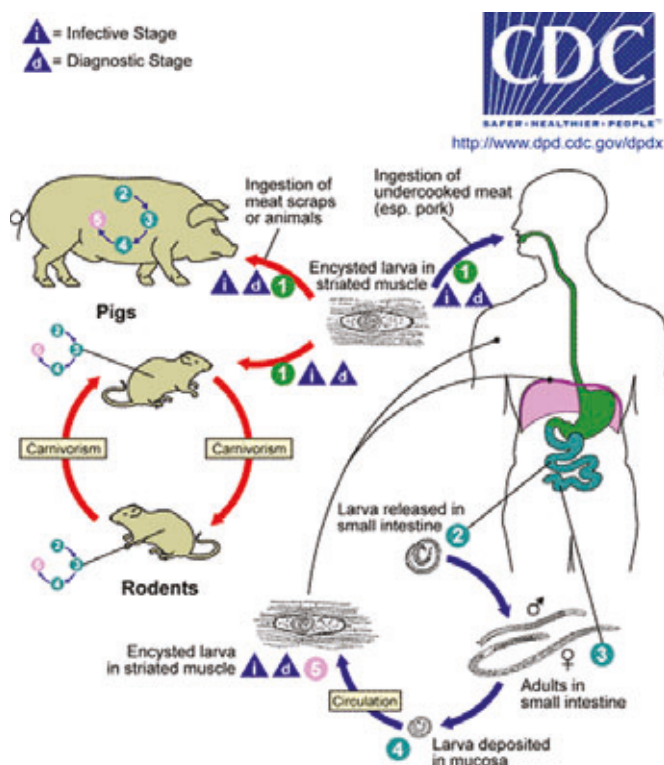
rodité), u svalovce se rozlišují jedinci samčího a samičího pohlaví. Zásadně se liší i velikostí, zatímco články tasemnic jsou viditelné již pouhým okem, svalovec resp. jeho larvy v mase jsou patrné až při použití mikroskopu - dospělí jedinci měří 2 - 4 mm. Kromě svalovce stočeného, jehož výskyt přichází u nás v úvahu především

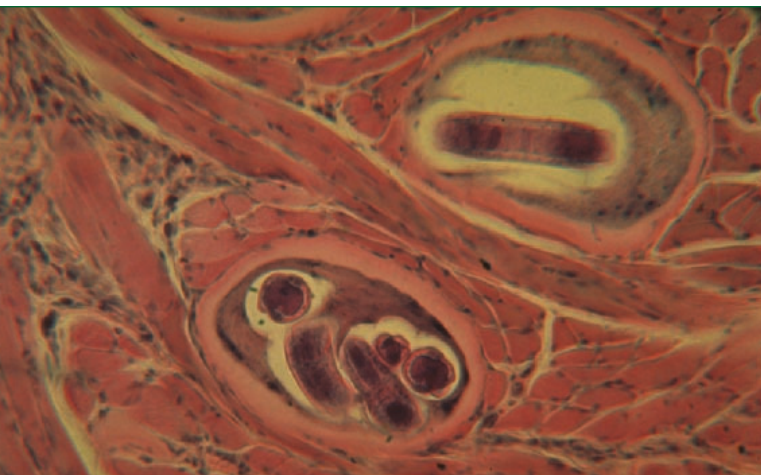
u divočka, vzácně u prasete domácího, je popsáno dalších šest druhů trichinel vyskytujících se u divoce žijících zvířat (hyeny v Africe, lední medvědi, polární lišky a další volně žijící masožravci v Severní Americe). Zajímavý je však výskyt trichinel v koňském masu, zejména v zemích, kde je tato potravina s oblibou konzumována v syrovém stavu nebo nedostatečně tepelně upravená (např. Francie). U nás je maso prasat předmětem veterinární prohlídky s odběrem vzorků ke zjištění případné přítomnosti trichinel. Ta je ale vzácná, autor těchto řádek měl ojedinělou možnost, asi před 40 lety při praxi na pražských jatkách vidět záchyt trichinózního prasete, jednalo se o zásilku prasat z dovozu.

Proč je této otázce přes zcela řídký výskyt trichinel u domácích prasat věnována taková pozornost? Je to pro mimořádnou závažnost případně vzniklého onemocnění u člověka, kdy jde v některých případech o onemocnění mimořádně bolestivé a obtížně léčitelné.

Riziko trichinelózy spočívá v tom, že po požití nedostatečně tepelně opracovaného masa se larvy v trávicím ústrojí člověka uvolní, dospějí a velké množství nových larev se krevním oběhem dostane do různých částí těla, do svalů, kde se zapouzdří. To působí záněty, svalový třes, horečku a tato invaze může končit i smrtí nemocného. V českých zemích byla první epidemie trichinelózy prokázána r. 1865 ve Frýdlantu v Čechách, kde po požití vepřového masa onemocnělo 35 lidí. Za posledních 100 let bylo v Čechách a na Moravě zaznamenáno 19 epidemií trichinelózy, při kterých onemocnělo přes 1000 osob, z nichž 50 na následky choroby zemřelo. Infekce postižených vznikla jednak konzumací syrového nebo polosyrového masa, ale také u některých epidemií požitím tepelně nedostatečně ošetřených klobás uzených studeným kouřem.

Na nutnost vyšetřovat maso prasat na přítomnost trichinel upozornil na základě dlouhodobých pozorování slavný německý patolog Rudolf Virchow. V roce 1864 navrhl maso prasat vyšetřovat a hlavně nejíst je syrové. Vyšetřování vzorků svaloviny byla dlouhá léta prováděna





pomocí tzv. kompresoria, kde byly mezi dvě desky ze silného skla stlačeny drobné kousky svaloviny a prohlíženy jednoduchým mikroskopem s malým zvětšením - trichinoskopem. V současné době platí Nařízení ES č. 853/2004, které specifikuje povinnosti při veterinární prohlídce poražených prasat, včetně laboratorních vyšetření, a o podmínkách, za kterých může být uvolněno do obchodní sítě. Na jatkách, kde je třeba vyšetřit každý den velký počet vzorků svaloviny poražených prasat, se používá již dlouhou dobu metoda trávicí, při které se zároveň vyšetřují vzorky svaloviny bránice od přesně stanoveného počtu prasat. K vyšetření sedimentu se opět používá trichinoskop či mikroskop.

I když onemocnění trichinelózou v posledních desetiletích nebylo po konzumaci vepřového masa zaznamenáno, existuje zcela reálné nebezpečí vzniku tohoto onemocnění při konzumaci masa z prasete divokého, jehož maso je nejen mezi myslivci velmi ceněno. O aktuálnosti tohoto nebezpečí v letošním roce svědčí pozitivní nález trichinel u odlovených divočáků na Liberecku a na Zlínsku. Je dobré ještě vědět, že cyklus trichinelózy udržují v přírodě volně žijící masožravci (vlk, medvěd, liška, ježek aj.) a také škodliví hlodavci (potkan, krysa). **Maso zvířat, u kterého byly nalezeny larvy trichinel, je vyloučeno z lidské spotřeby.**

Podrobnosti o povinnostech při vyšetření ulovené zvěře vnímavé na trichinelózu stanoví veterinární zákon č. 166/1999 Sb. v novele zákona č. 308/2011 Sb.

Doporučení k prevenci teniázy a trichinelózy, ale i dalších rizik:

- ☐ maso dostatečně tepelně upravte, pozor: uzení či naložení masa boudy nezníčí
- ☐ vyvarujte se ochutnávání syrového a nedostatečně tepelně upraveného masa
- pokud kuchyňsky upravujete maso divočáka, platí nejen potřeba důkladné tepelné úpravy, ale je třeba mít jistotu, že odlovený kus byl řádně vyšetřen na případnou přítomnost trichinel

- ☐ důsledně si myjte ruce před jídlem, po použití toalety
- ☐ dbejte na časté umývání rukou během vaření a umývání kuchyňských povrchů a porcovacích desek během vaření
- ☐ zabraňte křížení syrových a tepelně upravených potravin, vyčleňte prkénka, kde se provádí zpracování potravin, které jsou rizikové a kde např. krájíte zeleninu, sýry, uzeniny k přímé spotřebě

Na závěr se hodí ještě doporučení z tiskového sdělení Státní veterinární správy:

„Snad lze zopakovat to, co jsme již při řadě vyjádření vždy zdůrazňovali, že nikdy není možné riziko nákazy prostřednictvím syrového masa zcela vyloučit. Pokud si někdo chce na syrovém tatarském bifteku pochutnat, musí být maso škrábané, přičemž se případně vyskytnuvší boudy naruší a nejsou již člověku nebezpečné. Pokud pak jde o mleté hovězí maso, lze jako jistotu doporučit si takovouto surovinu ponechat v mrazničce několik dní v důkladně zmraženém stavu“ (*minus 18° až minus 20°C - pozn. autora*).

Použité prameny a zdroje u autora.

Z-WARE

Firma Z-WARE nabízí Windows verzi stravovacího software pro Vaše jídelny.

Zároveň Vám rovněž nabízíme stravovací systémy (terminály) na bezkontaktní karty, klíčenky, karty s čárovým kódem a čipy Dallas

SW-Strávníci, evidence, filtrování, tisky, internet banky, vyúčtování, pokladna, atd.

od 6.900,- Kč + DPH 21 %

SW-Skladování, jídelniček, normování, žádanky, střediska, receptury, kalkulace, spotřební koš, atd.

od 6.500,- Kč + DPH 21 %

Komplet SW pro malé jídelny a MŠ

od 7.500,- Kč + DPH 21 %

Školení a servis po celém území ČR

Havlíčková 44

586 01 Jihlava

Tel.: 567 300 410

567 586 104

Mobil: 603 867 521

E-mail: jihlava@z-ware.cz

Řipská 20a

627 00 Brno

Tel.: 515 919 840

515 919 841

Mobil: 603 867 521

E-mail: walter@z-ware.cz

walter@z-ware.cz
www.z-ware.cz

Výnosy školní jídelny

Ing. Alena Fürstová, Ústředí ČŠI, Praha

Charakteristika výnosů. Výnosy jsou v peněžích vyjádřeným ekvivalentem za uznané výkony účetní jednotky. Časově i věcně se výnosy nemusí krýt s příjmy, u nichž nemusí být přímá vazba s výkony. Pro klasifikaci výnosů lze uplatňovat zhruba stejná hlediska jako u nákladů, tj. podle jednotlivých druhů výnosů, primárním hlediskem je však jejich účelový vztah k výkonům. Sledování výnosů z hlediska místa jejich vzniku je třeba zajistit stejným způsobem jako u nákladů – pro sledování hospodaření jednotlivých částí účetní jednotky. Výnosy se účtují zásadně do období, s nímž věcně a časově souvisí. Výnosy, které se týkají budoucích období, je nutno časově rozlišit zejména formou výnosů příštích období.

Úplata za školní stravování. Strávníci v zařízeních školního stravování zřizovaných ministerstvem školství a územními samosprávnými celky (kraji a obcemi) hradí v souladu s vyhláškou o školním stravování pouze **náklady na potraviny**. Výše platby je určena výší normativu na potraviny pro každou věkovou kategorii strávníků. Výši finančního normativu určí osoba odpovědná za školní stravování. Stanovená výše finančního limitu na potraviny podle věkových kategorií strávníků je pro stravovací zařízení závazná.

Výši nákladů na potraviny nemůže zařízení školního stravování ovlivnit. **Jedná se o normativní výdaj a představuje nárok strávnicka na to, že hodnota potravin v pokrmu je zaručena ve stanoveném limitu.** To samozřejmě nelze chápat absolutně, ale v průměru za časové období, ideálně za týden nebo měsíc. V případě, že zařízení školního stravování poskytuje těmto strávníkům také stravovací služby nad rámec školního stravování (vyhláška o školním stravování to umožňuje), hradí strávník plnou cenu pokrmu stanovenou na úrovni úplných vlastních nákladů výkonu (viz kalkulace – úplné vlastní náklady). Poskytování stravovacích služeb nad rámec školního stravování, který pro kategorie strávníků určuje vyhláška o školním stravování, je součástí hlavní činnosti stravovacího zařízení.

Příklad. Ve stravovacím zařízení, jehož zřizovatelem je obec, se poskytují stravovací služby dětem mateřské školy a žákům základní školy. Rozsah stravovacích služeb v mateřské škole je širší – obsahuje svačinku. Jedná se o školní stravování a strávník hradí náklady na potraviny. Pokud školní jídelna bude poskytovat svačinku i žákům na 1. stupni základní školy, jedná se o službu nad rámec školního stravování (viz vyhláška o školním stravování – pouze oběd) a strávník zaplatí za svačinku plnou cenu poskytnuté služby (kalkulace – úplné vlastní náklady).

V zařízeních školního stravování zřizovaných církví nebo soukromou osobou stanoví cenu za školní stravování uvedený subjekt, případně v dohodě se zřizovatelem. Všechny ostatní náklady spojené s výrobou pokrmů nese stát (osobní náklady) a zřizovatel školní jídelny (náklady režijní).

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

Pro závodní stravování zaměstnanců **organizačních složek státu a státních příspěvkových organizací** platí právní úprava obsažená ve vyhlášce č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích. Financování závodního stravování **v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky** je upraveno ve vyhlášce č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky. Strávník má nárok na zvýhodněnou cenu závodního stravování v případě, že odpracuje 3 hodiny a hradí cenu ve výši limitu na potraviny, která může být snížena o příspěvek z FKSP.

Financování závodního stravování **v podnikatelských subjektech** (soukromé školy) se řídí podle ustanovení § 24 odst. 2 písm. j) bod 4 zákona č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů ve znění pozdějších předpisů.

Stravování cizích strávníků - doplňková činnost v příspěvkových organizacích

Základní principy provádění doplňkové a jiné činnosti

- Doplňková činnost je taková činnost, kterou příspěvková organizace provádí mimo svou činnost hlavní, stanovenou ve zřizovací listině. Navazuje na hlavní účel příspěvkové organizace, aby mohla lépe, efektivněji a účelněji využívat všechny své hospodářské možnosti (disponibilní zdroje), tj. majetek a kvalifikaci a odbornost svých zaměstnanců.
- Doplňkovou činnost mohou provozovat příspěvkové organizace pouze se souhlasem zřizovatele. Její předmět a rozsah musí být uveden ve zřizovací listině před jejím započítáním.
- Doplňkovou činnost provádějí příspěvkové organizace na základě vnitřní směrnice k provádění této činnosti.
- Příspěvkové organizace si doplňkovou činností zajišťují další prostředky na zkvalitnění své hlavní činnosti a zároveň efektivně využívají kapacity svěřeného majetku nebo majetku ve svém vlastnictví dočasně nevyužívaného pro hlavní činnost.
- Doplňková činnost není hlavním účelem, pro který byla příspěvková organizace zřízena. Z toho vyplývá

Text	Hlavní činnost				Doplňková činnost	
	Školní stravování		Závodní stravování			
	MD	D	MD	D	MD	D
Spotřeba – náklady podle druhu	5. tř.	112, 261, 321 atd.	5. tř.	112, 261, 321 atd.	5. tř.	112, 261, 321 atd.
Výnosy za realizované služby (klient) - potraviny	241, 261, 324	602				
Výnosy za realizované služby (klient) – ostatní výnosy	348	672				
Výnosy (v plné výši) za neodebrané a neodhlášené obědy	241, 261, 324	602				
Výnosy za realizované služby (závodní stravování - zaměstnanec) - potraviny			241, 261, 324	602		
Výnosy za realizované služby (závodní stravování - FKSP) - potraviny			412	648		
Výnosy za realizované služby (závodní stravování) - ostatní výnosy			348	672		
Výnosy doplňkové činnosti (faktura, daňový doklad)					321	602

vá, že jsou dobrovolné, tj. příspěvková organizace nemá povinnost ze zákona je provozovat, ale také, že jimi nesmí být narušováno či omezováno základní poslání, tzn., že nesmí být vykonávány na úkor hlavní činnosti.

- Vzhledem k tomu, že doplňková činnost není hlavním posláním, nedostává na jejich provádění příspěvková organizace prostředky z veřejného rozpočtu, ani ji nelze z prostředků tohoto rozpočtu dotovat. Výkony doplňkové činnosti se realizují za úplaty, jejíž výše musí pokrýt alespoň úplné vlastní náklady výkonu, zpravidla obsahuje zisk. Pro potřeby stanovení ceny výkonů v doplňkové činnosti je nutné sestavit kalkulaci na úrovni úplných vlastních nákladů.
- Náklady a výnosy musí být vedeny účetně odděleně od činnosti hlavní. Náklady doplňkové a jiné činnosti lze sice v určitých případech přechodně hradit z prostředků veřejného rozpočtu, je však nutno tyto prostředky vrátit průběžně, nejpozději však do konce rozpočtového roku. Použití prostředků veřejného rozpočtu v doplňkové činnosti je možné pouze v případech, kdy nelze v jedné příspěvkové organizaci oddělit náklady doplňkové a jiné činnosti od nákladů hlavní činnosti např. na topení, elektřinu, vodu, mzdy, úklidové prostředky atd., avšak z celkových výdajů lze poměrně přesně propočítat podíl nákladů na jednotku vytvořenou v doplňkové a jiné činnosti a nejpozději na konci účetního (rozpočtového) období provést jejich převod.
- Dalším důvodem pro oddělení nákladů a výnosů doplňkové a jiné činnosti od hlavní činnosti je skutečnost, že se jedná o podnikatelskou činnost, která je jako taková zdaňována podle zákona o dani z příjmů. Náklady doplňkové a jiné činnosti včetně mezd pracovníků provádějících doplňkovou a jinou činnost, se hradí z prostředků získaných touto činností. Tyto náklady představují výdaje na dosažení, zajištění a udržení příjmu podle § 24 zákona č. 586/1992 Sb., o dani z příjmů, ve znění pozdějších předpisů.

- Všechny činnosti prováděné v rámci doplňkové činnosti musí být v souladu se živnostenským zákonem. Příspěvkové organizace musí mít tam, kde to zákon vyžaduje, živnostenský list.
- Hospodaření v doplňkové činnosti nesmí být ztrátové. Jestliže příspěvková organizace v rámci jiné a doplňkové činnosti provozuje více činností, může být některá z těchto činností ztrátová. Celkový hospodářský výsledek za jinou nebo doplňkovou činnost musí být kladný.
- Evidence nákladů a výnosů doplňkové a jiné činnosti se vede odděleně od činnosti hlavní, společné náklady činností se rozdělují podle kritérií, stanovených vnitřní směrnici příspěvkové organizace.
- Při opakované ztrátě má zřizovatel oprávnění organizaci provádění hospodářské činnosti zastavit.

Účtování nákladů a výnosů školní jídelny

Sledování nákladů a výnosů v zařízení školního stravování respektuje předchozí pravidla. Jednoznačně z legislativy vyplývá nutnost odděleného sledování nákladů a výnosů za hlavní a doplňkovou činnost. Za optimální lze považovat ještě oddělené sledování nákladů a výnosů za závodní stravování.



GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ
PROJEKT, DODÁVKA, MONTÁŽ, SERVIS
www.mava-t.cz www.mava.sk www.projekty-gastro.cz

Poradenská činnost, snižování provozních nákladů, výpočtové metody při navrhování kuchyní, moderní technologie

Č R :
MAVA spol. s r.o.
Sovova 1291/5
703 00 Ostrava-Vítkovice
TEL(FAX): 596 783 677(360)
mava@mava-t.cz

S R :
Hurbanovo námestie 68
972 01 Bojnice
tel./fax: 046/543 04 91
gsm: 0910 909 989
e-mail: info@mavaplus.sk



ISO 9001
REGISTERED QUALITY SYSTEM
ISO 14001
REGISTERED ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEM
OHSAS 18001
REGISTERED HEALTH AND SAFETY SYSTEM

OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK

- specialita české kuchyně

PhDr. Olga Štěpničková, SPV Praha



V letošním roce oslaví slavné lahůdkářství Jan Paukert 5. výročí od znovuotevření po rekonstrukci v roce 2008. Zakladatel firmy Jan Paukert je současně „otcem“ obloženého chlebičku, který je ve světě skutečně výjimečný a nenahraditelný. Svou roli zde sehrává fakt, že všem podobným výrobkům – sendvičům, toustům, bagetám – chybí to podstatné – obyčejná chlebičková veka! Je vláčná, nerozpadá se ani nedrobí jako francouzská bageta, italské ciabatty a panini, či anglosaské toastové chleby. Zatímco historie vzniku „sandwichů“ je poměrně známá a zajímavá, i chlebiček však vznikl díky nápaditosti a neotřelosti myšlení.

Jan Paukert starší, který v roce 1916 slavné lahůdkářství založil a v Praze, na Národní třídě otevřel, reagoval na přání Jana Skramlíka, rodinného přítele a zároveň portrétisty Paukertovy rodiny. Tomu nevyhovovalo (a možná se i nechťelo) slézat z malířských štaflí či odbíhat od palety, aby se občerstvil, ve své době podávanými, jednohubkami, a tak si „vyžádal něco na dvě, tři kousnutí“. Od požádání nebylo daleko ke konkrétnímu činu – velký plátek veku potřený bramborovým salátem připraveným z domácí majonézy a pokladený z poloviny plátky šunky a z druhého uherským salámem, kouskem dobrého ementálu, osminovou vajíčkou a kouskem nakládané okurky – a klasický šunkový chlebiček byl na světě. Právě na domácí majonéze Jan Paukert starší založil strategii jedinečnosti nejenom chlebičků. V lahůdkářství si ji sami vyráběli z domácích slepičích vajec, navíc pan Paukert vymyslel její originální ochucení několika druhy koření. Majonéza se stala základní ingrediencí mnoha variací proslulých obložených chlebičků. Zanedlouho se objevil v nabídce druhý slavný chlebiček – s humřím masem. Paukertovy chlebičky si rychle našly své příznivce, za všechny jmenujme Vlastu Buriana, který pořádal pro své přátele „chlebičkové party“.

Paukertovo lahůdkářství však nebylo první, které chlebičky prodávalo.

Humrové chlebičky, spolu s lahůdkami, které se jinde v Praze nesehnaly - paštikou s pravými lanýži, nárezem

z koroptví nebo perličkami s jehněčí nádivkou, byly v nabídce lahůdkářství, otevřeného již v roce 1892 Praze, v pasáži Černá růže Josefem Lippertem. To se už na přelomu 19. a 20. století stalo dodavatelem císařského dvora - a přestože Příkopy byly za Rakouska - Uherska německým korzem, nacházeli si do lahůdkářství cestu i Češi.

Zlatá éra firmy, jejíž zakladatel zemřel v roce 1937, skončila v roce 1945. Za protektorátu ale ještě dodávala své výrobky těm nejmocnějším a v této souvislosti sehrály chlebičky i roli v „chlebičkové travičské aféře“.

U „Lipperta“, v září 1941, osobně koupil chlebičky premiér Alois Eliáš, s pomocí svého známého lékaře do nich vstříkl bakterie tyfu, tuberkulózy a klobásového jedu botulotoxin a nabídl je pěti českým novinářům – protektorátních nacistických aktivistů. Čtyři z nich měli vážné zdravotní potíže, pátý zemřel.

Lahůdkářství Jan Paukert bylo v roce 1952 znárodněno, obchod fungoval v rámci státního podniku Pramen – později Potraviny Praha, zákazníci – pamětníci však ještě dlouho nakupovali „u Paukertů“.



retigo®

Vision

Český výrobce parních konvektomatů světového jména

ROAD
SHOW

Nezapomeňte na
možnost zúčastnit se

ZDARMA prezentací
konvektomatů RETIGO

ve vašem kraji.

Více na:
www.retigo.cz/akce



Konvektomaty RETIGO Vision - Láska na první dotek. A navíc...

- vynikající poměr kvalita x cena
- prokazatelně nejnížší spotřeba vody a elektrické energie
- nejširší servisní a obchodní síť po ČR
- celoroční cenové akce
- široký výběr modelů pro všechny typy provozů
- jednoduchá a intuitivní obsluha
- kuchařská školení a profesionální poradenství

Objevte to nejlepší!





DIPLLOM

za 1. místo v soutěži
O nejlepší školní oběd 2013

MUDr. Petr Tláškal CSc., předseda

Markéta Hruběšová, čestný porotce

ag foods

atc

Berglitz

BONO

GATUS

Debrity

Dr.Oetker

extrudag

Gastro

litigli

InterGast

Kovoslužba

makro

makro

nowaco

RAABE

Šnappboun

toje

Tropico

Uhlíř

Vitama

1. MÍSTO

