

- **1.2. 2015 vstoupila v platnost vyhlášky č. 17/2015 Sb., o školním stravování, kterou se změnila vyhláška 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.**
- **Vyhláška umožňuje školním jídelnám zajišťovat dietní stravování a zároveň stanovuje podmínky pro jeho realizaci, cílem bylo a je vytvoření možnosti školního stravování pro děti, žáky a studenty s chronickým onemocněním. Nejčastěji řešenou dietou je ta při onemocnění celiaki a pak diety při různých druzích alergie.**
- **Základní předpoklad úspěchu bylo zařazení dietního stravování do stávajícího systému školního stravování tak, aby dítě s dietním omezením nebylo vyčleněno ze stravování trvale odlišnými jídly a personál nebyl neúměrně zatížen při přípravě pokrmů.**
- **ZŠ Tábořská - od 1.9. 2016 jsme se zařadili mezi další poskytovatele dietního školního stravování, zaměřeného na dietu s omezením lepku. Vycházíme vstříc dětem, které mají tento autoimunitní problém ve stravování, a proto i naše školní jídelna chtěla být součástí nabídky těmto dětem.**

CO PŘEDCHÁZELO NASTAVENÍ REŽIMU DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ

- **Kontaktování registrovaného nutričního terapeuta proškoleného pro dietní školní stravování - paní Dana Šimová – doklad o osvědčení k výkonu zdravotnického povolání v oboru nutriční terapeut**
- **Pí Šimová nejprve provedla prvotní šetření v našem stravovacím provozu, kde bylo ověřeno, že provoz je schopen zajistit dietní stravování nejen po stránce provozní, ale i po stránce personální. Personální obsazení školní kuchyně není nijak optimální, ale snaha personálu je, aby bylo vyhověno strávnickovi**
- **Další schůzka byla otázkou proškolení veškerého personálu, který může přijít do styku s dietní stravou. Zde došlo ke konzultaci ohledně případné úpravy receptur, doplnění dokumentace HACCP. Personál určený pro výrobu této diety byl proškolen a znalost byla ukončena jednoduchým testem na bezlepkovou dietu**
- **Byl určen prostor pro – ukládání nádobí na vaření, prostor pro skladování potravin pro dietu, prostor pro vaření a dohotovení pokrmů pro dietu. Konzultace s terapeutem ohledně vyloučení některých surovin, které obsahují lepek. Tzn. vyloučení mouky či zavedení její bezlepkové náhrady, kterou je pokrm zahuštěný nebo výměnu přílohy za přílohu bezlepkovou**

- **Při nákupu nové suroviny zkontrolovat složení. Výběr nových surovin pro dietu s omezením lepku je vždy vhodné konzultovat s nutričním terapeutem, který je garantem dietního školního stravování. Výběr surovin byl vyvěšen ve varně, aby byl neustále na očích, které suroviny jsou možné pro tuto dietu používat.**
- **Na základě těchto daných parametrů bylo nutné dokoupit některé menší nádoby na vaření, případně ukládací PVC obaly pro ukládání nádobí pro tuto dietu. S tímto nám velice vyšla vstříc Městská část Prahy 4 , kdy nám byla poskytnuta finanční částka na některé tyto výdaje + příspěvek na mzdové náklady**
- **Další částí bylo nastavení vnitřní legislativy ve školní jídelně – tzn. bylo nutné vypracovat směrnici pro dietní stravování pro celiaki.**

➤ *Směrnice přesně vymezuje výrobu diety.*

Obsah směrnice

- **Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta + dosavadní praxe a reference**
- **Typ diety připravované pro školní stravování**
- **Způsob, jak žádat o dietní stravování – tzn. podat oficiální žádost strážníkem, dodat lékařské potvrzení specifikující speciální dietní požadavky**
- **Výběr potravin – typ suroviny a náhradní surovina – hladká mouka záměna kukuřičná, rýžová, pohanková mouka apod. , těstoviny – rýžové, kukuřičné těstoviny, zeleninové základy a omáčky – bez zahuštění pouze rozmixování apod.**
- **Tvorba receptur – vycházíme z aktuálních receptur školní jídelny pouze nahrazujeme suroviny, které jsou pro dietu vhodné**
- **Sestavování JL – aktuální JL . Pokrmy jsou upravovány či nahrazovány viz výše uvedenou praxí**
- **Způsob přípravy pokrmů – způsob je zcela standardní. V kritickém momentě, kdy jsou do pokrmu přidávány suroviny bez lepku je odebrán požadovaný počet porcí do vyčleněné nádoby na vyčleněném místě s vyčleněným inventářem , pokrm je dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezlepkových pokrmů**

- **Zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti - skladování na odděleném místě, důkladná osobní hygiena při manipulaci, používání vyhrazeného nádobí, všude tam, kde to technologický postup vyžaduje**
 - **Časově a místně oddělit přípravu pokrmů obsahujících a neobsahujících lepek**
 - **Dodržování řádného označení potravin a pokrmů, tak , aby nedošlo k záměně**
 - **Školení pracovníků – základy a podstata onemocnění, výběr potravin, příprava dietních pokrmů**
 - **Ověřování přípravy dietních pokrmů – zda jsou dodržována nastavená pravidla a stanovené postupy. Ověřování – probíhá minimálně jedno za šest měsíců – vedoucí školní jídelny, proveden zápis**
-
- **Sběr dat ohledně požadavků na výrobu diety – tzn. info na stránkách školní jídelny, vyhotovení přihlášky pro tuto dietu**
 - **Přihlášku musí vyplnit zákonodárný zástupce + doložit zdravotní dokumentaci, kde je přímo vymezení pro bezlepkovou dietu. Uloženo u vedoucí školní jídelny pro kontrolu.**
 - **Objednávání diety – zákonný zástupce každý týden musí přeposlat jednoduchý objednávkový formulář, kde je objednávka na následující období – týden ...**

REALIZACE POKRMŮ A ZPĚTNÁ VAZBA NUTRIČNÍHO TERAPEUTA

- Na základě objednávky od strávnicků s touto dietou je následující výroba pokrmů a normování
- Výrobu diety – na vymezeném prostoru a vymezeném inventáři. Pokrm je totožný s pokrmem pro ostatní strávnický. Dochucení nebo zahuštění je již prováděno v nádobách pro tuto dietu. Případná změna přílohy je promítnuta okamžitě při fasování surovin – např. bezlepkové těstoviny, knedlíky apod. Odpovědnost za vyhotovení diety – nese hlavní kuchařka, která je též vyškolená. Případný zások za hlavní kuchařku musí provádět vedoucí školní jídelny – vše dle nastavení stravovacího provozu.
- Ukončení pokrmů – vymezení prostoru převážně v konvektomatu, kde se soustředí veškeré pokrmy pro dietu
- Výdej pokrmu – strávnický musí při výdeji nahlásit, že se jedná o dietní pokrm
- Ve výdejce normování je vždy prokazatelně uváděno, která náhrada byla provedena u této diety

- Na konci týdne je rekapitulace jídelního lístku, kde jsou doplněny veškeré změny, které proběhly u této diety. Tento JL je pak následně přeposlán nutričnímu terapeutovi k následné kontrole a odsouhlasení správnosti, založení jídelního lístku ke klasickému JL daného týdne.

POTVRZENÍ SPRÁVNOSTI OD NUTRIČNÍHO TERAPEUTA

- Nutriční terapeut ***každé 3 měsíce vyhotoví potvrzení o nastavení systému*** – dietního stravování –tj. obnovení certifikátu, kde je jasně uvedeno – jaká dieta se vaří, info o proškolení personálu, jasná informace pro případné strážníky této diety, případný výběr jídla – tzn. zda je možno pouze jedno hlavní jídlo nebo zda je možné výběru
- Nutriční terapeut každý měsíc vystaví výkaz o činnosti dietního školního stravování, kde se promítá jeho dohled nad touto činností