

Zkušenosti s dietním stravováním z pohledu vedoucí školní jídelny a nutriční terapeutky

Iveta Meceroďová, vedoucí školní jídelny ZŠ Plamínkové, Praha
Dana Šimová, nutriční terapeutka

Dietní stravování poskytujeme od roku 2015. Podmínky pro poskytování dietního stravování se však bohužel moc nezlepšily. „Přivítala bych jasné danou metodiku,“ říká vedoucí školní jídelny. Nikde není stanoveno, jak často mají rodiče aktualizovat lékařskou zprávu. Bohužel v praxi to vypadá tak, že rodiče doloží zprávu např. při nástupu do školního zařízení a v případě zlepšení stavu už zmírnění dietního omezení nehlásí.

Díky mediální propagaci dietního stravování rodiče berou přípravu jídel v dietním režimu jako standard a začátkem každého školního roku bojujeme s tím, že se snaží využívat možnosti dietního stravování dětí, které žádné zdravotní opodstatnění nemají a ani doma nedodržují režim, případně požadují vyloučení některých komodit z nábožen-ských či jiných důvodů.

V praxi je podávání dietně upravených jídel náročné i z hlediska prostorových dispozic a klade zvýšené nároky i na personál. Je složité pokrmy vymyslet, připravit i vydat strážníkovi. K úspěšné aplikaci dietního stravování v jídelnách je nutná spolupráce rodičů i pedagogů.

Stejně jako zaměstnanci škol, které dietní stravování neposkytují, nemáme ani my vzdělání v oboru dietního stravování. I přes úzkou spolupráci s nutriční terapeutkou leží největší zátěž na kuchařkách. Je těžké přijmout kvalifikovanou sílu do školní jídelny. Když při pohovoru zmíním dietní stravování, je to často důvod k tomu, že se zájemkyně rozhodne pro školu, kde tato služba není poskytována.

Nutriční terapeutka Dana Šimová k tomu dodává: „Vzhledem k tomu, že je stále větší tlak na poskytování dietního stravování ve školních jídelnách a já jako nutriční terapeutka nastavuji dietní školní stravování a spolupracuji s více jak 60 školami v Praze a Středočeském kraji, troufám si tvrdit, že dietu s omezením lepku je možné bezpečně připravovat ve všech zařízeních školního stravování. Toto již neplatí ale u všech dietních režimů a různých kombinovaných alergií.“

Především pokud je více dětí v jednom zařízení s různými dietními režimy, je komplikované stravu připravit bezpečně pro všechny. K tomuto je nutné nejen perfektně proškolený per-

sonál, ale i dostatečný počet personálu a vhodné prostory ve školní kuchyni. Může se tedy stát, že personál zvládne připravovat bezpečně pouze dietu s omezením lepku, ale kapacitně již nevládne například dietu při alergii na mléčnou bílkovinu nebo kombinaci těchto dvou diet. Toto mnohdy rodiče nechápu a požadují přípravu, protože se již ve školním zařízení dietní stravování poskytuje. Samozřejmě jsou dietní omezení, která nelze bezpečně připravovat - např. dieta při fenylketonurii nebo různé kombinované diety při vícečetných alergiích. Vždy se dieta nastavuje pouze za předpokladu lékařského potvrzení se stanovením diety a uvedením diagnózy, tedy ze zdravotních důvodů.

Proto musí být ze zákona vždy u nastavení dietního stravování nutriční terapeut, který na základě šetření v dané školní jídelně a po nahlédnutí do lékařské zprávy rozhodne, jaké diety je možné bezpečně připravovat a za jakých podmínek. A samozřejmě zajistí proškolení personálu a posoudí, zda je personál schopný stravu bezpečně připravovat a případně komunikuje také s rodiči i lékařem. Při přípravě dietní stravy se samozřejmě nejedná vždy jen o vyloučení alergenu, ale je nutné vyloučenou surovinu nahradit, aby nedošlo k poškození vývoje dítěte. Mnohdy to bohužel ve školním zařízení není stoprocentně možné, hlavně pokud se jedná o kombinované alergie a pouze jedno dítě. V takovém případě je nutná spolupráce s rodiči a je na nich, aby určité potraviny doplnili dítěti doma. Příprava dietní stravy je mnohdy náročná a klade na personál velkou zodpovědnost. Mnohdy se jedná o více práce za stejné peníze a všichni víme, že ve školních jídelnách jsou to platy velmi malé. Z tohoto důvodu je stále složitější sehnat dobrou kvalifikovanou kuchařku ochotnou připravovat také dietní stravu, která s sebou nese další průběžné vzdělávání a zodpovědnost. Proto pokud bychom chtěli, aby opravdu školní jídelny dietní stravu připravovaly, bylo by vhodné začít změnou ve financování. Určitě by to byla motivace pro spoustu provozů.

