

Jak s Metodikou poskytování dietní stravy pracovat

OBECNÁ ČÁST - aneb, co je potřeba vědět

CO JE DIETNÍ STRAVOVÁNÍ?

NUTRIČNÍ HODNOTA DIETNÍ STRAVY

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ – co v něm nemá chybět, kdo ho může vystavit

VÝŠE STRAVNÉHO U DIETNÍ STRAVY

DOPORUČENÁ SPOLUPRÁCE SE ZÁKONNÝMI ZÁSTUPCI – deklarace náhrad potravin

FINANČNÍ OHODNOCENÍ PERSONÁLU

FUNKCE NUTRIČNÍHO TERAPEUTA A HYGIENIKA

VNITŘNÍ A PROVOZNÍ ŘÁD, HACCP

NEJČASTĚJŠÍ DIETNÍ OMEZENÍ - vyberte si, o jakou dietu je u vás poptávka

Bezlepková

Při alergiích

Při
nespecifických
střevních
zánětech

Bezlaktózová

Při cukrovce

MIKROMETODIKY - vyberte si, jakým způsobem budete zajišťovat dietní stravování ve vašem ZŠS

Donáška vlastní
stravy - „krabička“

Příprava dietní
stravy v ZŠJ
„in house“

Dovoz dietní
stravy ihned
po dohotovení

Dovoz dietní
stravy po
zchlazení

Letáky pro rodiče

VŠECHNY MIKROMETODIKY OBSAHUJÍ:

Stručné grafické shrnutí

Informace o personálním zajištění

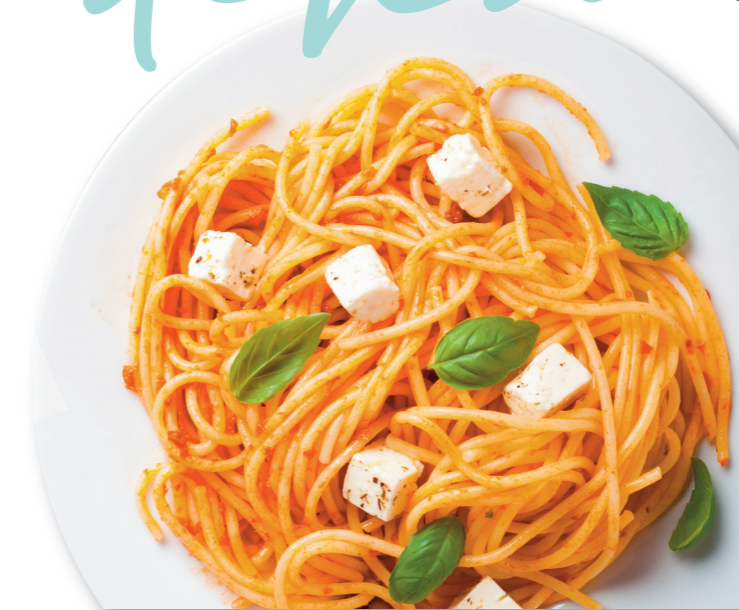
Informace o potřebném vybavení a prostorách

Informace o dietní stravě a gastronomické tipy

Informace o péči o strávnicka

Informace o dodavateli dietní stravy

Metodika



Postup při zavádění dietního stravování

LÉKAŘSKÉ POTVRZENÍ

ZŠS se rozhodne, jakým způsobem dietní stravu zajistí

Donáška
vlastní stravy-
„krabička“

Příprava dietní
stravy v ZŠS
- „in house“

Dovoz
dietní stravy
ihned po
dohotovení

Dovoz
dietní
stravy po
zchlazení

SPOLUPRÁCE
S NT není nutná

Smlouva
se zákonnými
zástupci
o donáše
vlastní stravy

SPOLUPRÁCE S NT
Provozovatel
stravovacích služeb
používá
při poskytování
dietního stravování
receptury schválené
nutričním
terapeutem.*

SPOLUPRÁCE DODAVATELE S NT
Provozovatel stravovacích služeb
používá při poskytování dietního
stravování receptury schválené
nutričním terapeutem.*

Smlouva s dodavatelem
Smlouva o dovozu

FORMULÁŘ Deklarace zákonných zástupců o náhradách potravin
ÚPRAVA Vnitřního řádu, provozního řádu a HACCP

NUTRIČNÍ TERAPEUT

Schvaluje dietní varianty receptů nebo náhrady potravin.

Doporučujeme, aby zkontroloval sestavení jídelního lístku.

Doporučujeme, aby proškolil personál v principech jednotlivých diet a zásadách jejich bezpečné přípravy.

HYGIENIK

Dietní stravování patří do školního stravování, z hlediska bezpečnosti tedy spadá pod dozor hygienické služby. Informace, jak dietní stravu poskytovat bezpečně, by měly být obsaženy v rámci školení správné hygienické a výrobní praxe.

* Z praxe školních jídelen vyplývá, že receptury schvalují pouze NT, naopak schvalování receptur lékaři není využíváno.

Dieta ve škole



Rozšíření postupů založených na zásadách kritických kontrolních bodů (HACCP) o podmínky zajištění dietního stravování:

Donáška vlastní stravy - „krabička“

Úprava rozsahu činnosti

Zajištění odděleného skladování dietní stravy

Způsoby zabránění kontaminaci

Manipulace s pokrmem (oddělené náčiní, pomůcky, čistý pracovní oděv)

Požadavky na obaly (obaly vhodné pro styk s potravinami, obaly vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě), požadavky na značení krabičky

Proškolení personálu

Výdej pokrmů



Příprava dietní stravy v ZŠS - „in house“

Úprava rozsahu činnosti

Odkaz na recepty

Křížení provozu

Způsoby zamezení kontaminaci

Analýza rizika (příjem surovin, skladování, výdej do výroby, příprava a výroba pokrmů, konečná úprava, výdej):

Náhrady dietních potravin a surovin určených pro výrobu dietních pokrmů

Způsoby manipulace s dietními surovinami či pokrmy (oddělené náčiní, pomůcky, čistý pracovní oděv, úklid) a jejich označení a skladování

Dodržení teplotního řetězce

Proškolení personálu

Výdej pokrmů

Dovoz dietní stravy ihned po dohotovení nebo ve zchlazeném stavu

Úprava rozsahu činnosti

Způsob značení pokrmů

Způsob přepravy

Dodržení teplotního řetězce

Zajištění odděleného skladování dietní stravy

Manipulace s pokrmem (oddělené náčiní, pomůcky, čistý pracovní oděv)

Požadavky na obaly (obaly vhodné pro styk s potravinami, obaly vhodné pro ohřev v mikrovlnné troubě)

Regenerace pokrmů u dovozu zchlazených pokrmů

Proškolení personálu

Výdej pokrmů

haccp

Nejčastější dietní omezení

ELIMINAČNÍ DIETY

Bezlepková

Bezlaktózová

Při alergiích

NT schvaluje náhrady potravin nebo recepty.

Eliminace lepku

Poměrně jednoduchá na přípravu. Je možné připravovat v každém ZŠS.

Neovlivní plnění SK, i kdyby v něm byla skupina Obiloviny.

Bez možnosti individualizace.

Eliminace laktózy

Poměrně jednoduchá na přípravu. Je možné připravovat v každém ZŠS.

Neovlivní plnění SK v případě používání bezlaktózových výrobků.

Deklarace rodičů - individuální míra tolerance (např. zakysané výrobky).

Eliminace alergenů

Náročnost závisí na alergenu - velmi jednoduchá (ořechy), mírně náročná (mléko) až náročná (kombinované alergie).

Plnění SK závisí na alergenu - beze změny (ořechy) až po nenaplnění celé skupiny (mléko, ryby).

Deklarace rodičů - individuální míra tolerance (např. tepelně upravené mléko).

JINÉ DIETY

Při diabetu 1. typu

Při Crohnově chorobě, ulcerózní kolitidě

Nutná intenzivní spolupráce s rodiči. NT poučí o principech diabetické diety.

Úprava množství sacharidových potravin

Velmi jednoduchá na přípravu - v možnostech všech ZŠS.

Neovlivní plnění SK.

Může se lišit mezi jednotlivci.

NT kontroluje náhrady potravin a vhodné technologické úpravy nebo schvaluje recepty s přesným postupem.

Eliminace potravin, technologická úprava, úprava množství

Velmi individuální, dle toho náročnost na přípravu.

SK nemusí být na individuální úrovni plněn, avšak celkový SK nebývá ovlivněn.

Může se lišit mezi jednotlivci a v období remise a vzplanutí.

Dietní omezení



Bezlepková dieta

OBILOVINY A VÝROBKY Z NICH

Problematické potraviny

Mouka pšeničná
Mouka žitná
Mouka ječná
(hladká, polohrubá, hrubá, celozrnná)

Krupice (hrubá, jemná pšeničná)
Vločky
Trhanka
Kroupy (perličky, lámanka, malé kroupy)
Klíčky (pšenice, žito, ječmen)

Směsi z obilovin
(müsli, sypké směsi)

Snídaňové cereálie
(s pšenicí, žitem, ječmenem)
Pufovaná obilná zrna (pšenice, žito, ječmen)
Extrudované výrobky (pšenice, žito, ječmen)

Obilné kaše
(krupičná, špaldová, celozrnná pšeničná...)

Vhodné potraviny

Kukuřičná, rýžová, pohanková mouka, hraška, luštěninové mouky, bezlepkové směsi

Kukuřičná krupice, jáhly, pohankové vločky, quinoové vločky, amarantové vločky

Bezlepkové varianty – pohankové vločky, quinoové vločky, amarantové vločky.

Kukuřičné lupínky, cereálie z bezlepkových obilovin a pseudoobilovin, pufovaná rýže (burizony), pufovaná pohanka, amarant

Jáhlová, rýžová, pohanková kaše

PEKAŘSKÉ A CUKRÁŘSKÉ VÝROBKY

Problematické potraviny

Pekařské výrobky
(z pšeničné, ječné, žitné mouky)

Cukrářské výrobky
(z pšeničné, ječné, žitné mouky)

Strouhanka (chlebová, rohlíková, panko)

Vhodné potraviny

Bezlepkové pekařské výrobky

Bezlepkové cukrářské výrobky

Kukuřičná strouhanka, kukuřičné lupínky, strouhanka z bezlepkového pečiva, hraška na obalování, panko strouhanka japonského stylu – bezlepková

Bezlepková dieta

KNEDLÍKY

Problematické potraviny

Houskový knedlík
Tvarohové knedlíky
Bramborové knedlíky
Noky
Gnocchi
Halušky
Šiška,
Škubánky
Špecle

Vhodné potraviny

Knedlíky
vyrobené
z bezlepkových
mouk

TĚSTOVINY A OBILOVINY JAKO PŘÍLOHA ČI VLOŽKA, ZAVÁŘKA DO POLÉVEK

Problematické potraviny

Pšeničné těstoviny,
Kuskus
Bulgur
Krupoto
Špaldoto
Smažené kuličky („hrášek“)

Vhodné potraviny

Kukuřičné, rýžové, pohankové, amarantové těstoviny, luštěninové těstoviny, např. z červené čočky (s ohledem na vyšší obsah bílkovin nepodáváme k masitým pokrmům)

Bezlepkové vložky do polévek, např. vlasové bezlepkové nudle, osmažená bezlepková žemle, pohanka, rýže, jáhlové noky, kukuřičné nachos, kukuřičný popcorn

DALŠÍ PŘÍLOHY

Problematické potraviny

Krokety
Polotovary typu placičky
bramboráky

Vhodné potraviny

Polentové hranolky, polentová kaše, placičky či bramboráky spojené bezlepkovým škrobem či bezlepkovou moukou

Bezlepková dieta

NÁHRAŽKY MASA

Problematické potraviny

Robi
Seitan
Klaso

Vhodné potraviny

Náhražky masa neobsahující lepek,
např. tofu, tempeh, sójové maso,
sójové granuláty bez lepku

NÁPOJE

Problematické potraviny

Kávinové nápoje
(Bikava, Vitakáva, Caro)

Vhodné potraviny

Karo (cikorková kávovina)
TopKaro (topinambury)
Chicory cup (Pražená kávovina z cikorky)
Pampelišková káva mletá
Čekankové kafe instantní

CUKROVINKY

Problematické potraviny

Čokoládové tyčinky
Plněné čokolády
Čokoládové bonbony (lentilky, pralinky)
Zmrzliny
Sladké pomazánky ze sušenek

Vhodné potraviny

V případě použití ve formě doplňku k obědu
zkontrolujte složení a vybírejte bezlepkové
varianty, nicméně nedoporučujeme zařazovat
ani u nediетních pokrmů.

CUKRÁŘSKÉ PŘÍSADY

Problematické potraviny

Kypřicí prášek
Prášek do perníku
Pudinky
Krémy

Vhodné potraviny

Kypřicí či pudinkový
prášek bez obsahu
pšeničné mouky či škrobu

Bezlepková dieta

DEHYDRATOVANÉ (INSTANTNÍ) VÝROBKY A SMĚSI

Problematické potraviny

Polévky (dehydratované)
Bujóny (dehydratované, bujóny
v kostce, v pastě)
Vývary (dehydratované)
Omáčky (dehydratované)
Šťávy pod maso (dehydratované)
Jíšky (instantní)
Kořenící směsi
atp.

Vhodné potraviny

Vzhledem k tomu, že tyto výrobky obsahují vysoké množství soli, často obsahují nasycené tuky a celé spektrum aditivních látek, není vhodné je v rámci školního stravování využívat vůbec.

Vhodné je připravovat polévky, vývary, omáčky a šťávy pod maso od základu. Pokrmy ochucovat bylinkami a sensorickou atraktivitu dosáhnout správně prováděnou kulinářskou technikou.

VYSOCE PRŮMYSLOVĚ ZPRACOVANÉ VÝROBKY Z MASA (VČETNĚ RYB)

Problematické potraviny

Uzeniny
Paštiky
Obalované výrobky z masa
(v trojobalu, krustě, těstíčku)
Masové konzervy
Karbonátky
Sekané
Prejty
Jitrnice
Jelita
Marinovaná masa a ryby
Surimi
(krabí tyčinky)

Vhodné potraviny

Uzeniny bez lepku - kontrola složení
(z uzenin je možné zařazovat šunku s vysokým obsahem masa, ostatní uzeniny není vhodné v rámci školního stravování zařazovat, s výjimkou občasného použití špeku či slaniny do pokrmů, pro které jsou typické)

Paštiky - občasně použití, nejlépe vlastní výroba
Směsi na obalení z bezlepkových mouk
Karbonátky a sekané vlastní výroby - jako pojídlo bezlepkový škrob či bezlepkové mouky

Prejty, jitrnice, jelita není potřeba v rámci školního stravování zařazovat.

Bezlepková dieta

DOCHUCOVADLA, MAJONÉZY, TATARKY, DIPY

Problematické potraviny

Majonézy a tatarské omáčky
(obsahující škrob)
Worcestrové omáčky
(některé obsahují sladový ocet)
Sójové omáčky včetně Shoyu

Vhodné potraviny

Majonézy a tatarské omáčky bez lepku
Tatarské omáčky lze nahradit dipy vyrobenými
z mléčného výrobku a natí.
Worcestrové omáčky bez lepku
Sójová omáčka Tamari

VÝROBKY Z OVOCE A ZELENINY

Problematické potraviny

Ovocné přesnídávky
(např. s přísadkou piškotů, sušenek)
Kečupy (s pšeničným škrobem)

Vhodné potraviny

100% ovocné přesnídávky
bez přísadků dalších surovin
Kečupy bez lepku

MLÉČNÉ VÝROBKY

Problematické potraviny

Ochucené varianty
Light varianty
(k zahuštění ochucovací složky či výrobku
celého může být použitý pšeničný škrob)

Vhodné potraviny

Neochucené varianty mléčných výrobků
Polotučné či plnotučné mléčné výrobky



Vyloučení mléka

Problematické potraviny

Mléko, smetana
(plnotučné, polotučné, nízkotučné, bezlaktózové, zahuštěné slazené i neslazené mléko, sušené mléko, smetana čerstvá s různým obsahem tuku, smetana trvanlivá, zahuštěná slazená a neslazená smetana, sušená smetana)

Ostatní živočišná mléka a mléčné výrobky z nich

Vhodné potraviny

Rostlinné alternativy (obohacené o vápník - nápoj sójový, rýžový, ovesný, mandlový aj., rostlinné alternativy smetany)

S ohledem na počet připravovaných porcí se může stát, že jídelna (většinou litrové) balení rostlinného nápoje nestihne spotřebovat a za 3 dny musí zbytek vylít. V tomto případě je možno používat sušené rostlinné nápoje a z nich připravovat přesně potřebné množství tekutiny. Zde je potřeba hlídat kvalitu nápoje - v některých byly dříve prokázány vysoké hladiny transnenasyčených mastných kyselin z důvodu obsahu **částečně ztužených tuků** a některé mohou obsahovat **kaseinát**, což je mléčná bílkovina.

Problematické potraviny

Kysané mléčné výrobky
(jogurt, jogurtové mléko, kysané podmásli, kysané odtučněné mléko, kysané mléko, kysaná smetana, acidofilní mléko, kefír, keřírové mléko, kysaný mléčný výrobek s bifidokulturo)

Tvaroh
(měkký - odtučněný, nízkotučný - jemný, polotučný, tučný, tvrdý tvaroh)

Vhodné potraviny

Rostlinné alternativy
(sójové, jáhlové, pohankové, ovesné, mandlové, kešu; kokosové nepoužíváme kvůli skladbě tuku)

Místo měkkého tvarohu rostlinné alternativy, např. **soft (silken) tofu, zakysaný mandlový krém** (bývá poměrně aromatický, nemusí být tolerován).

Místo tvrdého tvarohu **strouhané tofu, strouhaný šmakoun**.

Vyloučení mléka

Problematické potraviny

Sýry

(přírodní - nezrající, zrající, extra tvrdé, tvrdé, polotvrdé, poloměkké, měkké, vysokotučné, plnotučné, polotučné, nízkotučné, odtučněné,

tavené sýry - vysokotučné, nízkotučné

syrovátkové sýry)

Vhodné potraviny

Místo měkkých sýrů rostlinné alternativy, např. **soft (silken) tofu, zakysaný mandlový krém** (bývá poměrně aromatický, nemusí být tolerován)

Pro posypání např. rizota nebo těstovin volíme z důvodu obsahu vápníku **semena** (dýňová, slunečnicová, sezamová), **nasekané ořechy, strouhané tofu** (srážené vápenatou solí), **strouhaný šmakoun**.

Pro gratinování nebo zapékání **strouhané tofu** či **stouhaný šmakoun s vejcem**.

Z důvodu nevhodného složení nezařazujeme rostlinné alternativy sýrů vyráběné z kokosového tuku.

Problematické potraviny

Máslo, ghí (přepuštěné máslo), **mléčná pomazánka** (tradiční pomazánkové)

Mražené krémy (mražené smetanové krémy, mléčné mražené krémy)

Margaríny, roztíratelné rostlinné tuky (s obsahem mléčné složky)

Pekařské výrobky (mléčné suroviny nepatří k základním složkám všech pekařských výrobků)

Cukrářské výrobky

Vhodné potraviny

Pro studenou kuchyni **rostlinný roztíratelný tuk bez obsahu sušeného podmáslí**
Do pomazánek - např. zeleninových, luštěninových přidávat **olivový olej**.
Pro teplou kuchyni **rostlinné oleje**.

Mražený krém vodový (bez čokoládové či jiné polevy)
Mražený krém ovocný (bez čokoládové či jiné polevy)
Mražený sorbet

Dle složení - bez mléčné složky.

Pekařské výrobky bez mléčné složky.

Nejsou obecně vhodné k podávání v rámci školního stravování. Při výjimečném podání - pouze takové druhy, které neobsahují mléko, mléčnou složku ani mléčný výrobek.

Vyloučení mléka

Problematické potraviny

Cukrovinky

(celé spektrum výrobků včetně čokolád, nugátů, polev)

Mražené výrobky

(např. špenát se smetanou, rybí prsty - trojobal, tvarohové knedlíky atp.)

Masné výrobky

(s přídavkem sýrů, paštika se smetanou...)

Bramborové polotovary

(sušené bramborové polotovary, které obsahují sušené mléko)

Vysoce průmyslově zpracované potraviny – dehydratované (instantní výrobky)

(omáčky, polévky, instantní obilné kaše se sušeným mlékem, instantní bramborové kaše se sušeným mlékem atp.)

Sladké pomazánky (ořechové, čokoládové...) Nutella a podobné

Vhodné potraviny

Nejsou obecně vhodné k podávání v rámci školního stravování.

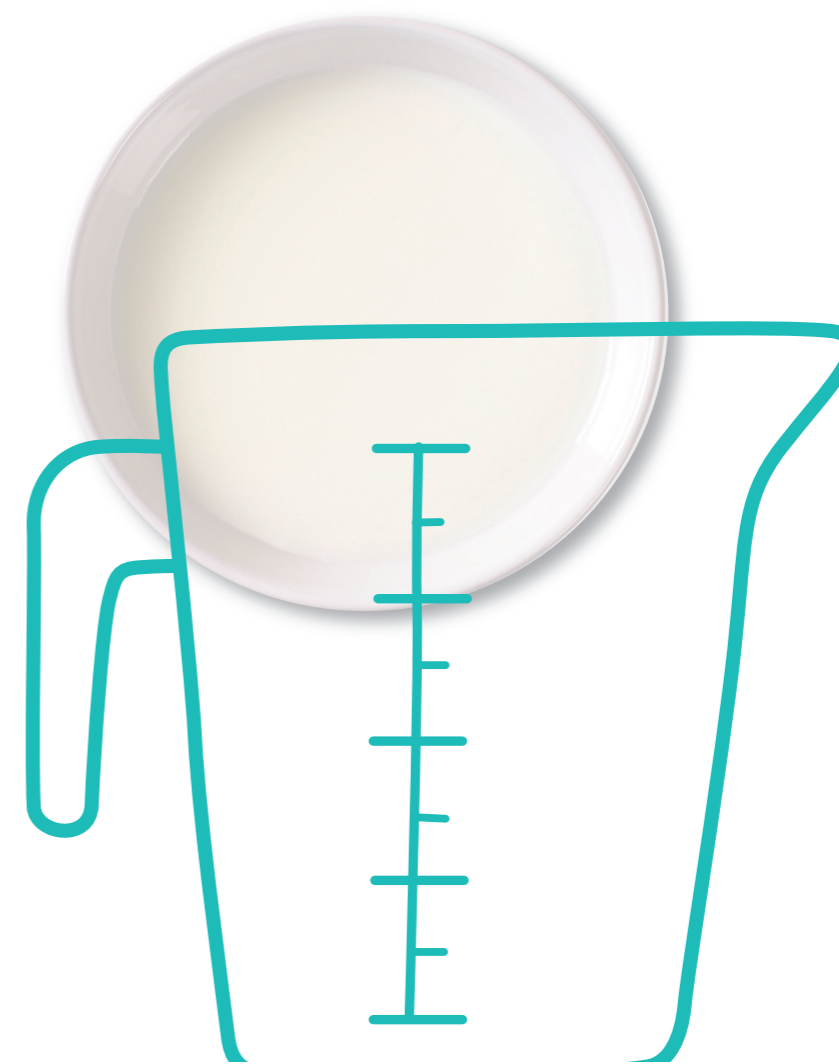
Vždy varianty bez mléčné složky

Masné výrobky není vhodné v rámci školního stravování zařazovat.

Bramborová kaše z vařených brambor, s rostlinným tukem, bramborové knedlíky, noky atp. připravené bez mléka, másla.

Tyto potraviny není vhodné využívat v rámci školního stravování.

Výrobky bez mléčné složky – například 100% ořechové pomazánky.



Obsah laktózy v mléce a mléčných výrobcích

Obsah laktózy se u konkrétních výrobků může lišit a je třeba sledovat informace na obalu potravin, tedy obsah cukrů

Potravina	Druh	Obsah laktózy g na 100 g potraviny
Mléko	Kravné mléko, odstředěné	4,8
	Kravné mléko, polotučné	4,7
	Kravné mléko, plnotučné	4,6
	Kravné mléko, kondenzované	12,3
	Kravné mléko, sušené odstředěné	52,9
	Kravné mléko, zahuštěné	8,5
	Kozí mléko	4,4
	Ovčí mléko	5,1
	Smetana (33 - 10 % tuku)	3,0-4,3
	Tvaroh	Tvaroh odtučněný
Tvaroh nízkotučný		2,9
Tvaroh tučný		2,3
Tvaroh tvrdý		1,4

Potravina	Druh	Obsah laktózy g na 100 g potraviny
Sýr	Hermelín	1,2
	Cheddar	0,1
	Žervé 30 % t. v. s.	1,6
	sýr Cottage	3,1
	sýr Cottage, nízkotučný	3,3
	Eidam 30 % t. v. s	1,3
	Eidam 50 % t. v. s	1,0
	Gouda	Stopy
	Feta	1,4
	Kozí sýr	0,9
	Mozarella	1,3-0,8
	Parmezán	0,9
Jogurt	Bílý	4,7
	Ovocný	4,0
	Jogurtový nápoj	4,0
Máslo	Máslo 82 %	0,8
Ostatní	Mléčný koktejl	4,5
	Zmrzlina vanilková	4,8
	Zmrzlina čokoládová	5,2
	Zmrzlina	4,7
	Mléčná rýže/rýžová kaše	3,9
	Pudink z plnotučného mléka	5,2

Vyloučení vajec

Problematické potraviny

Samostatně podávané vejce
(např. koprová omáčka
či fazolky na kyselo, čočka nakyselo,
pomazánka z vajec...)

Vejce jako zavářka

Vejce jako pojídlo

Vhodné potraviny

V závislosti na charakteru pokrmu lze nahradit porcí masa, luštěninovým karbanátkem bez použití vajec, tofu, příp. zcela vynechat (např. u luštěninových pokrmů).

Z receptury zcela vynechat.

Lněná nebo chia semena
v poměru 1 : 4 s vodou, nechat odstát do vzniku želatinové hmoty (1 lžičce semen = 1 vejce).

Banán nebo jablečné pyré
(zde je potřeba brát v úvahu možný vliv na chuť výsledného pokrmu).

Želatina
v poměru 1 : 1 s vodou (1 lžičce želatiny = 1 vejce), sáček želatiny nahradí až 3 vejce.

Náhrady vejce (např. vajahit)
- obsahuje kukuřičnou mouku, sójovou bílkovinu, sójový lecitin, syrovátku.
1 vejce může být nahrazeno 10 g vajahitu se 40 ml vody, 1 žloutek lze nahradit 10 g vajahitu a 20 ml vody.

Problematické potraviny

Sníh z vaječného bílku (nadýchanost pečiva)

Vhodné potraviny

Vegavajo
- bezlepková směs, 10 g směsi (1 zarovnaná polévková lžičce) a 2 lžičce vody, 5 minut odstát.
Nahradí 1 vejce velikost M.
Je-li v receptu vejce velikost L, použijte 15 g směsi (1 vrchovatá polévková lžičce) a 3 lžičce vody.

Hraška
- bezlepková směs z hrachových bílkovin. Existuje řada variací - na obalování, na zahušťování, na přípravu sladkých těst.

Palačinky, lívance
- 1 vejce nahradí 1 polévkovou lžičkou škrobu.

Kynutá těsta
- místo vejce přídavek tuku a/nebo tekutiny.

Těsta na bábovku, bublaninu
½ kypřicího prášku odpovídá 1 vejci.

1 kypřicí prášek nahradí 1-2 vejce.

Problematikcé potraviny

Vejce jako součást trojobalu

Vejce pro zalévání francouzských
brambor, zapékaných těstovin...

Vejce jako náplň do jemného
pečiva, moučníků

Vhodné potraviny

Bílý jogurt místo vejce.

Hrachová mouka (hraška)
v poměru 1 : 2 s vodou
(1 lžíce mouky = 1 vejce).

Náhrady vejce (např. vajahit).

Těstíčko - 1 polévkovou lžící škrobu s 250 ml
mléka a špetkou soli, dle potřeby zahustit
polohrubou moukou. Poté obalit ve strouhance.

Náhrady vejce
(např. vajahit, vegavajo).

Tvarohová náplň:
místo vejce pudink.

Vyloučení vajec



Donáška vlastní stravy „krabička“

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Smlouva mezi rodiči (zákonnými zástupci) a školní jídelnou

Smlouva s rodiči (zákonnými zástupci)

Leták Bezpečný pokrm

Leták Bezpečný transport pokrmu

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP

v souvislosti s donáškou
vlastní dietní stravy

Vlastní donáška

1
**Rodič
(zákonný zástupce)
přináší krabičku**

Pokrm donáší zákonný zástupce v den výdeje. Nádoba vhodná pro styk s potravinami, vhodná pro zvolený způsob ohřevu, označená jménem, příjmením, datem výroby, názvem pokrmu.

2
**Personál
přebírá stravu
a kontroluje**

Kontrola krabičky, čistota, materiál, popis krabičky (jméno, datum výroby, název pokrmu). Kontrola sensorické nezávadnosti přičichnutím, pohledem.

3
**Uložení stravy
do chladicího
zařízení**

Samostatná lednice s označením DIETA nebo těsnící, omyvatelný a dezinfikovatelný box do lednice s provozními potravinami na skladování krabiček.

6
**Bezpečný
výdej**

Vždy je potřeba zajistit a ohlídat, aby strážník dostal svůj dietní pokrm. Zejména v případě, kdy se ohřívá více krabiček různých diet pro více strážníků. Je vhodné mít pokrmy po regeneraci označené cedulkou se jménem a při výdeji jméno ověřit, pokud personál bezpečně strážníky nezná.

5
**Manipulace
s pokrmem**

Vždy odděleně místem či v čase tak, aby nedošlo ke kontaminaci. Manipulace s nástroji, které jsou určeny a označeny pro dietní stravování (konkrétní dietu).

4
**Regenerace
pokrmu**

Doporučujeme regenerovat tak, aby bylo ve středu potraviny (pokrmu) do jedné hodiny po jejím vyjmutí z chladničky dosaženo teploty minimálně 75 °C. Pokrm je neprodleně po ohřevu vydán. Teplota při výdeji neklesne pod 60 °C. Teplota se měří teploměrem či sondou, které jsou před i po měření řádně desinfikovány.

7
Vrácení krabičky, zbytků

Vrácená či nevydaná strava se likviduje. Vrací se rodičům pouze ve specifických případech, kdy je potřeba sledovat sněžené množství stravy.

Check list

Donáška vlastní dietní stravy

	ANO	NE
Potvrzení od lékaře.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Smlouva s rodiči (zákonnými zástupci).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Úprava vnitřního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Úprava provozního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Úprava HACCP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Proškolení personálu = znalost informací z Metodiky pro poskytování dietní stravy v rámci školního stravování - donáška vlastní stravy - „krabičky“.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vyhrazení prostoru pro předávání stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Vyhrazení a označení chladicích zařízení, skladovacích prostorů včetně boxů pro uchovávání dietní stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Funkční teploměr, sonda – pro kontrolu teploty pokrmů.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Seznam dětí, pro které je takto zajištěno dietní stravování (datum, jméno, typ diety, název pokrmu), aby nedošlo k záměně pokrmů při větším počtu takovýchto strávníků.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Pokyn hygienika

Pokyn hlavního hygienika

Č.j. 34059/2011, ze dne 3. května 2011

Ředitel KHS
a ředitel HS hl. m. Prahy
V Praze dne 3.5.2011
Č.j.: 34059/2011

Vážená paní ředitelko, Vážený pane řediteli,

Na základě požadavku na sjednocení postupu orgánů ochrany veřejného zdraví, při výkonu státního zdravotního dozoru, nad zajištěním dietního stravování dětí v rámci školního stravování, Vám zasílám stanovisko Ministerstva zdravotnictví k uvedené problematice.

Zajištění dietního způsobu stravování dětí v rámci školního stravování není právními předpisy orgánu ochrany veřejného zdraví upraveno.

Podávání stravy připravované v rodině dítěte ve školní jídelně není stravovací službou ve smyslu § 23 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a nepodléhá tedy výkonu státního zdravotního dozoru orgánů ochrany veřejného zdraví.

Individuální stravování není upraveno ani v zákoně č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Realizace tohoto způsobu stravování je plně v kompetenci provozovatele stravovací služby na základě jeho dohody s rodiči nebo jiným zákonným zástupcem dítěte. V uvedeném případě si provozovatel stravovacího zařízení stanoví podmínky pro způsob uchování a další manipulace s pokrmem, které zapracuje do systému HACCP, včetně zajištění písemného souhlasu rodičů nebo jiného zákonného zástupce dítěte, že zodpovídají za zdravotní nezávadnost pokrmu doneseného do provozovny školního stravování.

Rodiče nebo jiný zákonný zástupce dítěte doloží dále provozovateli stravovacího zařízení vyjádření praktického lékaře pro děti a dorost, který dítě registruje, že dítě má zdravotní indikaci k dietnímu způsobu stravování.

Při dodržení výše uvedených požadavků nesmí individuální způsob stravování dětí narušit provoz stravovacího zařízení. Stanovisko Ministerstva zdravotnictví se vztahuje na stravování dětí a žáků zajišťované v zařízeních školního stravování všech stupňů výchovně - vzdělávací soustavy.

S pozdravem

MUDr. Michael Vít, Ph.D.

náměstek ministra a hlavní hygienik ČR

Bezpečný pokrm

Bezpečný pokrm

Milí rodiče,

Vaše dítě má dietní omezení, které mu nedovoluje jíst se spolužáky stejnou stravu, jako nabízí školní jídelna.

Bylo by však škoda, kdyby si vaše dcera nebo syn nemohli užít příjemné chvílky na obědě se spolužáky a kamarády. Školní jídelna ohřeje vašemu dítěti stravu donesenou z domova. Ve školní jídelně platí velmi přísná pravidla pro zachování bezpečnosti pokrmů včetně těch, které donášíte vy. Na vás je zajistit bezpečnou přípravu doma a také bezpečný transport. Prosím dbejte těchto bodů:

1 Udržujte čistotu

- Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umývejte ruce.
- Umývejte si ruce po použití toalety.
- Omývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení používané pro přípravu pokrmů.
- Chraňte potraviny a prostory v kuchyni před hmyzem, hlodavci a jinými škůdci.

Proč?

V půdě, vodě, na zvířatech i lidech se mohou nacházet mikroorganismy, které jsou pro člověka nebezpečné. Přenášejí se na ruku, utěrkách, nádobí a zvláště na krájecím prkénku. Jednoduše se tak mohou přenést na pokrm a způsobit onemocnění z potravin.

2 Oddělujte syrové a uvařené pokrmy

- Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody od ostatních potravin.
- Pro manipulaci se syrovými potravinami používejte zvláštní nářadí a nádobí, jako jsou nože a krájecí prkénka.
- Uchovávejte pokrmy a jiné potraviny tak, abyste zabránili kontaktu mezi syrovými a zpracovanými potravinami.

Proč?

Syrové potraviny, především maso, drůbež, mořské plody a jejich šťávy, mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které se mohou během přípravy a skladování jídel přenášet do ostatních potravin.

3 Pokrmy důkladně vařte

- Pokrmy, zvláště pak z masa, drůbeže, vajec a mořských plodů, důkladně vařte.
- Polévky a dušené pokrmy přiveďte k varu a vařte tak dlouho, aby uvnitř celého pokrmu bylo dosaženo teploty alespoň 70 °C po dobu 10 min. Ujistěte se, že šťávy z masa a drůbeže jsou čiré, nekrvavé. Nejlépe, když použijete teploměr.
- Pokrmy vždy řádně ohřívejte.

Proč?

Důkladné vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 min., zabíjí téměř všechny nebezpečné mikroby. Mezi pokrmy, které vyžadují zvláštní pozornost, patří sekané maso, masové rolády, velké kýty a drůbež vcelku.

4 Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách

- Uvařené pokrmy nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.
- Hotové pokrmy a zkráje podléhající potraviny včas uložte do ledničky (5 °C a méně).
- Servírujte pokrmy velmi horké (více než 60 °C).
- Neskladujte pokrmy příliš dlouho, ani v ledničce.
- Nerozmrazujte pokrmy při pokojové teplotě, ale pozvolna v ledničce.

Proč?

Je-li pokrm uchováván při pokojové teplotě, mikroby se mohou rychle rozmnožovat. Pokud se však jídlo udržuje při teplotě nižší než 5 °C nebo vyšší než 60 °C, rozmnožování mikrobů se zpomalí nebo zastaví. U některých nebezpečných mikrobů však dochází k jejich rozmnožování i při teplotě nižší než 5 °C.

5 Používejte nezávadnou vodu a suroviny

- Používejte nezávadnou vodu nebo ji upravte tak, aby závadná nebyla.
- Vybírejte čerstvé a nezávadné potraviny.
- Volte zpracované potraviny, jako například pasterované mléko.
- Omývejte ovoce a zeleninu, zvláště důkladně, pokud je jíte syrové.
- Nepoužívejte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti.

Proč?

Suroviny, včetně vody a ledu, mohou být kontaminované nebezpečnými mikroby a chemikáliemi. Toxické chemikálie se mohou tvořit ve zkažených a zplsnivělých potravinách. Pečlivý výběr surovin a jednoduchá opatření, jako jsou mytí a odstraňování slupek, mohou riziko snížit.

Bezpečný transport

Bezpečný transport pokrmu do školní jídelny

Dali jste si práci a svému dítěti jste do školy připravili bezpečný a zdravotně nezávadný pokrm (nebo celodenní stravu do mateřské školy). Nyní je potřeba zabezpečit poslední a nesmírně klíčový krok. Tedy transport „krabičky“ se stravou do školní jídelny tak, aby nedošlo k jejímu znehodnocení.

1 ZCHLAZENÍ

Pokrm jste dostatečně tepelně upravili. Po uvaření jste pokrm nejpozději do dvou hodin uložili do lednice tak, abyste zamezili růstu mikroorganismů. V lednici skladujte i svačiny, pokud jsou z potravin, které vyžadují, aby byly uchovávány v chladu (máslo, mléčný výrobek, masný výrobek, vejce, pomazánka, tuňák atd.). Zkontrolujte zda v lednici máte max. 4 °C.

2 TERMOOBAL

Pořídte si na „krabičku“ termoobal, který pomůže udržet stabilní teplotu. Těsně před transportem, přesuňte krabičku do termoobalu.

3 POZOR NA SLUNCE ČI NA JINÉ ZDROJE TEPLA

Krabička by neměla být transportována na přímém slunci nebo v například přímo u zdroje tepla v automobilu.

4 POZOR NA ZDRŽENÍ

Nezapomeňte, že teplotní řetězec se může velice rychle přerušit a teplota pokrmu stoupnout. Například, když nejedete rovnou do školy, ale ještě před tím k lékaři. Nebo uvíznete v koloně atp.

5 BEZPEČNÉ PŘEDÁNÍ

Pokud je vaše dítě již dostatečně velké, aby svou stravu předávalo ve škole každý den samo, a jste na tomto domluveni s personálem školní jídelny, pak vždy zkontrolujte, zda dítě stravu předalo ihned po příchodu do školy.

6 NEJVĚTŠÍ NEBEZPEČÍ

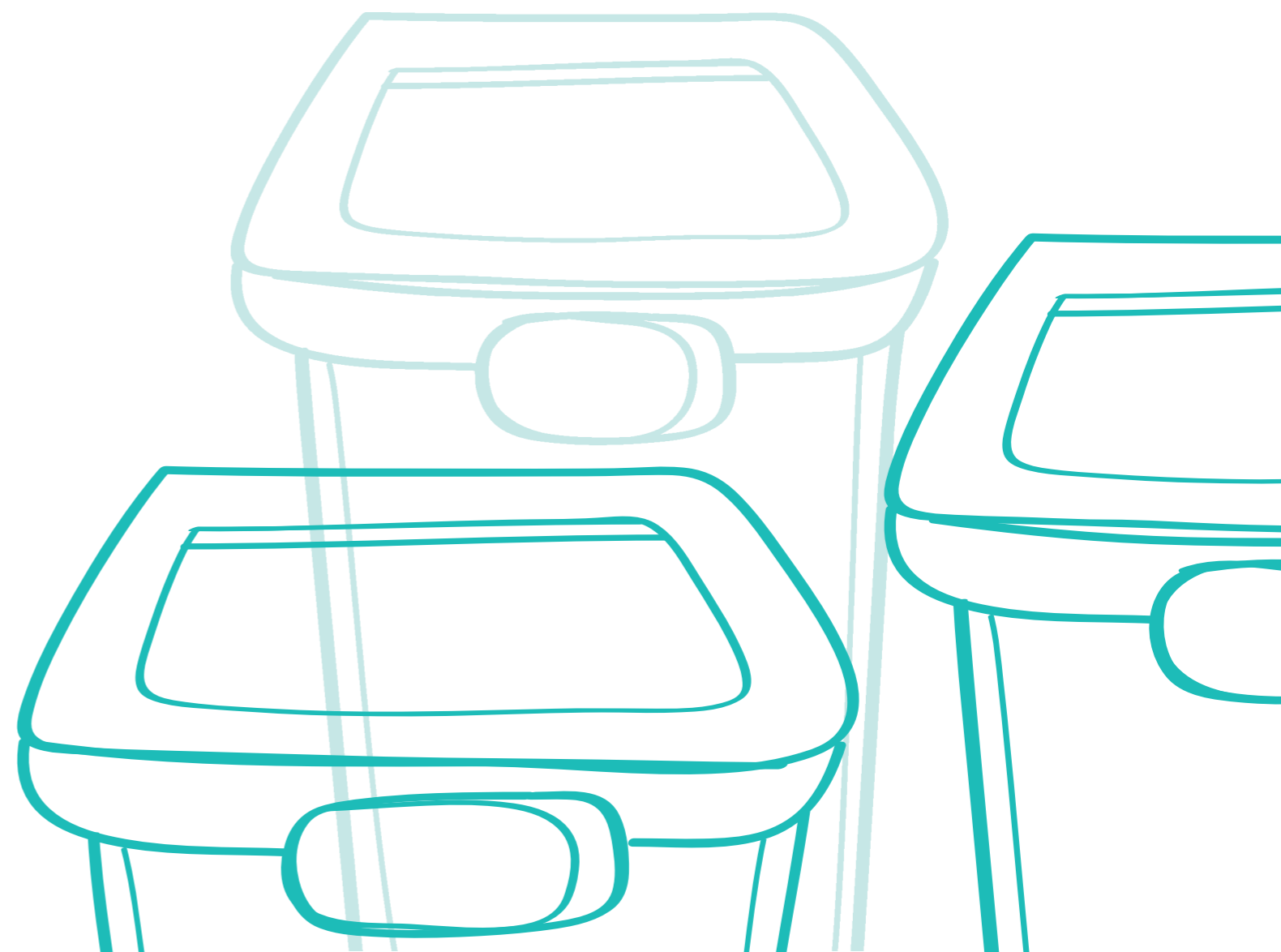
Nejrizikovějšími potravinami je maso, vejce, ryby, rýže a výrobky z nich.

7 ČERSTVÉ

Připravujte dětem pokrmy vždy čerstvé.

8 ODPOVĚDNOST

Za zdravotní nezávadnost a bezpečnou přípravu a transport jste zodpovědní vy. Pokrmy vykazující sensorické známky závadnosti (zápach, barva, hniloba, plíseň, larvy...) zařízení školního stravování od vás nemůže přebrat.



Příprava dietní stravy v ZŠS „in house“

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Deklarace o náhradách potravin

Schválení receptů či náhrad potravin nutričním terapeutem

Proškolení personálu nutričním terapeutem

Proškolení ve správné hygienické a výrobní praxi

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP



Vlastní provoz

1 Náčiní, nádobí

Před zahájením přípravy dietní stravy je provedena revize náčiní a nádobí, které je potřeba pro diety vyčlenit, označit a umístit na oddělené, označené místo. Případně je potřeba chybějící dokoupit.

2 Prostor v chladicím zařízení, ve skladu

Pro dietní potraviny je potřeba vyčlenit prostor v chladicím zařízení (buď samostatná lednice, nebo samostatný označený box pro umístění do lednice). Ve skladu je potřeba rovněž vyčlenit prostor a zároveň opatřit uzavíratelné, omyvatelné a desinfikovatelné nádoby, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.

3 Prostor pro přípravu pokrmů

Ve varně je potřeba vyčlenit prostor, kde bude dietní strava připravována či dohotovována. Pokud není možné prostor vyčlenit, je třeba přípravu dietních pokrmů oddělit alespoň časově za předpokladu mechanické očisty a desinfekce pracovní plochy před počátkem manipulace s dietním pokrmem.

6 Úklid

Pro úklid jsou vyčleněny houbičky, hadry určené pouze na úklid prostoru pro dietní stravu (např. nádobí, pracovní plochy atd.).

5 Bezpečný výdej

Výdej je zorganizován tak, aby nebyla dietní strava kontaminována konvenční stravou (pořadí nádob na výdeji, poklice atd.). Výdej např. na barevně odděleném nádobí (tácy, misky, talíře).

4 Pracovní oděv

Pracovník, který je pověřený přípravou dietní stravy, si před zahájením manipulace s dietní stravou vymění pracovní oděv za čistý.

Deklarace o náhradách potravin v rámci dietního stravování

V případě, že onemocnění vašeho dítěte vyžaduje eliminaci alergenu nebo netolerované látky ze stravy (např. bílkovina kravského mléka, laktóza, vejce apod.), zvolte jedno z následujících tvrzení (A nebo B).

A Moje dítě netoleruje ani malé množství některých potravin, např. pečené mléko při alergii na bílkovinu kravského mléka, zakysané mléčné výrobky při intoleranci laktózy, pečené vejce při alergii na vejce atp.

ANO

NE

Pokud jste na otázku A odpověděli ANO, na další dotaz již neodpovídejte.

B Moje dítě i přes svou diagnózu toleruje následující potraviny.
(Prosím specifikujte potraviny, případně jejich potřebnou technologickou úpravu a množství, např. zapečené vejce, 1 dl mléka atd., které dítě bezpečně toleruje.)

Deklarace

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA

V případě bodu B prohlašuji, že souhlasím s podáváním těchto potravin svému dítěti (ve výše specifikovaných množstvích a technologických úpravách), přestože by jinak na základě jeho diagnózy a standardního nastavení diety nebyly do jeho stravy zařazeny.

Jméno a příjmení zákonného zástupce	Podpis zákonného zástupce	Datum
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Check list

Příprava dietní stravy zařízením školního stravování

	ANO	NE
_____ Potvrzení od lékaře.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava vnitřního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava provozního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava HACCP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Schválení náhrad surovin či receptů NT pro jednotlivé typy diet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu hygienikem o bezpečnosti poskyto- vání dietní stravy v rámci školení správné hygienické a vý- robní praxe.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu NT o principech jednotlivých diet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	ANO	NE
_____ Vyhrazení prostoru pro náčiní, nádobí.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Označení náčiní, nádobí určených pro přípravu dietních pokrmů.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Vyhrazení prostoru ve skladu, lednici, mrazáku.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Vyhrazení prostoru pro přípravu dietní stravy. Oddělení prostorem či časem.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Dovoz dietní stravy přímo po dohotovení

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Smlouva s dodavatelem

Smlouva o dovozu

Proškolení ve správné hygienické a výrobní praxi

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP

Dovoz po dohotovení

①

Náčiní, nádoby

Před zahájením přípravy poskytování dietní stravy je provedena revize náčiní a nádobí, které je potřeba vyčlenit, označit a umístit na oddělené místo pro manipulaci s dietní stravou.

②

Přebírání a kontrola stravy

Kontrola při dodání dietní stravy – kontrola teploty, data výroby, data spotřeby, neporušení obalu, kontrola správnosti označení. Kontrola správnosti diety (druh, počet).

③

Uchovávání při požadované teplotě

Pokrm po tepelném dohotovení až po výdej musí být uchováván při teplotě min. 60 °C nebo vyšší dle nastavení v HACCP. V případě salátů či doplňků uchovávání v chladu dle teplot stanovených výrobcem. V tomto případě je potřeba vyčlenit samostatnou lednici či samostatný regál v chladicím zařízení a označit je slovem DIETA. To samé platí pro potraviny, které se ukládají ve skladu (pečivo, sníadaňové cereálie, výrobky z obilovin aj.). Ty je vhodné navíc uchovávat i v samostatných uzavíratelných označených nádobách.

⑥

Bezpečný výdej

Vždy je potřeba zajistit a ohlídat, aby strážník dostal svůj dietní pokrm. Zejména v případě, kdy se vydává více druhů různých diet pro více strážníků. Je vhodné mít pokrmy označené cedulkou se jménem a při výdeji jméno ověřit, pokud personál bezpečně strážníky nezná.

⑤

Manipulace s pokrmem

Vždy odděleně místem či v čase, aby nedošlo ke kontaminaci. Manipulace pouze s nástroji, které jsou určeny a označeny pro dietní stravování (konkrétní dietu) a uloženy samostatně.

④

Regenerace pokrmu

Ve výjimečných případech, pokud teplota pokrmu poklesne pod 60 °C, je potřeba pokrm neprodleně zregenerovat. To je možné v mikrovlnné troubě – v originálním obalu (který je určený pro mikrovlnný ohřev) či na talířích. Pokud není k dispozici mikrovlnná trouba, pak na standardních přístrojích. Teplota se měří teploměrem či sondou, který je před i po měření řádně očištěn a vydesinfikován.

U všech pokrmů musí být zajištěna sledovatelnost, resp. musí být doložen původ.

Deklarace o náhradách potravin v rámci dietního stravování

V případě, že onemocnění vašeho dítěte vyžaduje eliminaci alergenu nebo netolerované látky ze stravy (např. bílkovina kravského mléka, laktóza, vejce apod.), zvolte jedno z následujících tvrzení (A nebo B).

A Moje dítě netoleruje ani malé množství některých potravin, např. pečené mléko při alergii na bílkovinu kravského mléka, zakysané mléčné výrobky při intoleranci laktózy, pečené vejce při alergii na vejce atp.

ANO

NE

Pokud jste na otázku A odpověděli ANO, na další dotaz již neodpovídejte.

B Moje dítě i přes svou diagnózu toleruje následující potraviny. (Prosím specifikujte potraviny, případně jejich potřebnou technologickou úpravu a množství, např. zapečené vejce, 1 dl mléka atd., které dítě bezpečně toleruje.)

Deklarace

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA

V případě bodu B prohlašuji, že souhlasím s podáváním těchto potravin svému dítěti (ve výše specifikovaných množstvích a technologických úpravách), přestože by jinak na základě jeho diagnózy a standardního nastavení diety nebyly do jeho stravy zařazeny.

Jméno a příjmení zákonného zástupce Podpis zákonného zástupce Datum

Check list

Dovoz dietní stravy hned po dohotovení

	ANO	NE
_____ Potvrzení od lékaře.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Smlouva zákonných zástupců nebo zařízení školního stravování s dodavatelem.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Smlouva o dovozu dietní stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Deklarace o náhradách potravin, předání dodavateli.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava vnitřního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava provozního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava HACCP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Přístroje vhodné pro uchování dietní stravy tak, aby nedošlo ke kontaminaci stravou běžnou.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	ANO	NE
_____ Vyčlenění a označení skladovacích prostorů (a nádob) pro uchování dovezené stravy - součásti, které nejsou zchladené a nevyžadují chlazení.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Funkční teploměr, sonda - pro kontrolu teploty pokrmů.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu nutričním terapeutem v principech jednotlivých diet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu hygienikem v bezpečnosti provozu při poskytování dietní stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Dovoz po zchlazení

Požadavek na zajištění dietní stravy

Předložení lékařského potvrzení

Smlouva s dodavatelem

Smlouva o dovozu

Proškolení ve správné hygienické a výrobní praxi

Úprava vnitřního, provozního řádu a HACCP

Dovoz po zchlazení

1

Náčiní, nádobí

Před zahájením přípravy poskytování dietní stravy je provedena revize náčiní a nádobí, které je potřeba vyčlenit, označit a umístit na oddělené místo pro manipulaci s dietní stravou.

2

Přebírání a kontrola stravy

Kontrola při dodání dietní stravy – kontrola teploty, data výroby, data spotřeby, neporušení obalu, správnosti označení, správnosti diety (druh, počet).

3

Uchovávání při požadované teplotě

Zchlazené pokrmy se uchovávají v chladicích zařízeních při teplotě do 4 °C (nebo dle pokynů výrobce), a to do doby regenerace a bezprostředního výdeje.

Pro dietní pokrmy je potřeba vyčlenit lednici či minimálně regál v lednici a označit je nápisem DIETA.

6

Bezpečný výdej

Vždy je potřeba zajistit a ohlídat, aby strážník dostal svůj dietní pokrm. Zejména v případě, že se vydává více druhů různých diet pro více strážníků. Je vhodné mít pokrmy po označené cedulkou se jménem a při výdeji jméno ověřit, pokud personál bezpečně strážníky nezná.

5

Manipulace s pokrmem

Vždy odděleně místem či v čase, aby nedošlo ke kontaminaci. Manipulace s nástroji, které jsou určeny a označeny pro dietní stravování (konkrétní dietu) a uloženy samostatně.

4

Regenerace pokrmu

Doporučujeme regenerovat tak, aby bylo ve středu potraviny (pokrmu) do jedné hodiny po jejím vyjmutí z chladničky dosaženo teploty minimálně 75 °C. Pokrm je neprodleně po ohřevu vydán. Teplota při výdeji nepoklesne pod 60 °C. Teplota se měří teploměrem či sondou, které jsou před i po měření řádně očištěny a desinfikovány.

U všech pokrmů musí být zajištěna sledovatelnost, resp. musí být doložen původ.

Deklarace o náhradách potravin v rámci dietního stravování

V případě, že onemocnění vašeho dítěte vyžaduje eliminaci alergenu nebo netolerované látky ze stravy (např. bílkovina kravského mléka, laktóza, vejce apod.), zvolte jedno z následujících tvrzení (A nebo B).

A Moje dítě netoleruje ani malé množství některých potravin, např. pečené mléko při alergii na bílkovinu kravského mléka, zakysané mléčné výrobky při intoleranci laktózy, pečené vejce při alergii na vejce atp.

ANO

NE

Pokud jste na otázku A odpověděli ANO, na další dotaz již neodpovídejte.

B Moje dítě i přes svou diagnózu toleruje následující potraviny.
(Prosím specifikujte potraviny, případně jejich potřebnou technologickou úpravu a množství, např. zapečené vejce, 1 dl mléka atd., které dítě bezpečně toleruje.)

Deklarace

POTRAVINA	MNOŽSTVÍ	TECHNOLOGICKÁ ÚPRAVA

V případě bodu B prohlašuji, že souhlasím s podáváním těchto potravin svému dítěti (ve výše specifikovaných množstvích a technologických úpravách), přestože by jinak na základě jeho diagnózy a standardního nastavení diety nebyly do jeho stravy zařazeny.

Jméno a příjmení zákonného zástupce Podpis zákonného zástupce Datum

Check list

Dovoz zchlazené dietní stravy

	ANO	NE
_____ Potvrzení od lékaře.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Dokument upravující účast dítěte na dietním stravování, je-li vyžadován (např. písemná přihláška).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Smlouva zákonných zástupců nebo zařízení školního stravování s dodavatelem.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Smlouva o dovozu dietní stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Deklarace o náhradách potravin, předání dodavateli.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava vnitřního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava provozního řádu.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Úprava HACCP.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Vyčlenění a označení prostoru pro uchování dovezené zchlazené stravy. Nastavení teploty maximálně 4 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	ANO	NE
_____ Vyčlenění a označení skladovacích prostorů (a nádob) pro uchování dovezené stravy - součásti, které nejsou zchlazené a nevyžadují chlazení.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Funkční teploměr, sonda - pro kontrolu teploty pokrmů.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu nutričním terapeutem v principech jednotlivých diet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
_____ Proškolení personálu hygienikem v bezpečnosti provozu při poskytování dietní stravy.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>