

**Jídelny.cz**

**Kurz dietního  
stravování  
pro školní jídelny**

---

**PŘEDNÁŠKOVÝ SEŠIT**

Autor: Bc. Anna Packová

Státní zdravotní ústav



## Kurz dietního stravování pro školní jídelny

Autor: Bc. Anna Pačková

Personál jídelny, který připravuje dietní stravu ve smyslu vyhlášky č. 107/2005 Sb. v platném znění, musí být proškolen nutričním terapeutem. Kurz vám odpoví na mnoho otázek, které se vážou k dietnímu stravování ve školních jídelnách.

- Máte základní znalosti o nemocech, které vyžadují dietní stravu?
- Víte, které diety lze připravovat ve školních jídelnách a jaká jsou s tím spojená případná rizika?
- Co vše je zapotřebí zabezpečit, rozhodnete-li se tuto službu nabídnout?
- Technologické postupy při přípravě diet.

Copyright © Jídelny.cz

Rok vydání 2020, KRKO

Přednáškový sešit vydala společnost Jídelny.cz, s.r.o., Farského 638/14, 326 00 Plzeň, [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz).

### UPOZORNĚNÍ

*Tento přednáškový sešit je součástí semináře a bez výkladu lektora je neúplný. Lektor vysvětlí podrobnosti a předvede vše na příkladech. Sešit není vhodný pro samostudium, protože neobsahuje ukázky, které jsou k pochopení problémů nezbytné, ani řešení příkladů a otázek, které jsou v něm zahrnuty.*

*Přednáškový sešit je chráněn autorským právem. Žádná část nesmí být publikována a šířena žádným způsobem a v žádné podobě bez výslovného svolení vydavatele.*

# Kurz dietního stravování pro školní jídelny

- **Legislativa**
- **Informace o chorobách, které vyžadují speciální stravu**
- **Jednotlivé druhy diet**

## Základní předpis – vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů

Dietní stravování se poskytuje na základě § 2, odstavce 4 a 5 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (dále jen vyhláška o školním stravování). Tento právní předpis je prováděcí vyhláškou zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Novela vyhlášky o školním stravování – vyhláška č. 210/2017 Sb. upravila znění, vztahující se k dietnímu stravování.

### Znění § 2, odst. (4 a 5):

4) Strávníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu, **může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu** (dále jen „dietní stravování“), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování.

5) Provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování receptury schválené

- nutričním terapeutem,
- lékařem se specializovanou způsobilostí v oboru
  - praktické lékařství pro děti a dorost,
  - dětské lékařství,
  - vnitřní lékařství,
  - všeobecné praktické lékařství,
  - endokrinologie a diabetologie, nebo
  - gastroenterologie, nebo
- lékařem se zvláštní specializovanou způsobilostí v oboru
  - hygiena dětí a dorostu,
  - hygiena výživy a předmětů běžného užívání,
  - dětská endokrinologie a diabetologie, nebo
  - dětská gastroenterologie a hepatologie.

Dle výše uvedeného znění **„může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu“**. Slovo **může** je v tomto případě důležité, neboť právě školní jídelna je ta, která musí zvážit, zda má všechny podmínky, které jsou pro zajištění této služby nezbytné:

- odborně poučený personál
- vybavení kuchyně
- prostorové možnosti pro přípravu diet
- nutriční terapeut či jiný odborný poradce (viz předcházející výčet)

Pokud tyto možnosti má, může dietní stravu připravovat. Jestliže v některých parametrech jídelna nevyhovuje, může strávnicka odmítnout.

Dalším potřebným podkladem, který je pro tuto činnost **nezbytný**, je potvrzení lékaře o nutnosti dietního režimu pro strávnicka. Dietní stravování nelze poskytovat pouze na základě požadavků rodičů či zákonných zástupců dítěte či žáka.

V případě, že se rozhodnete dietní stravu poskytovat, je pro Vás důležitá následující informace, která je rovněž uvedena ve vyhlášce o školním stravování:

### **Znění § 2, odst. (8):**

8) Poskytuje-li provozovatel stravovacích služeb více druhů jídel na výběr, musí být zachováno plnění výživových norem. To neplatí pro poskytování dietního stravování.

Jinou variantou pro zabezpečení dietního stravování, kterou rovněž upravuje vyhláška o školním stravování, je dovoz diet od jiného provozovatele:

§ 3

### **Zařízení školního stravování a jejich provoz**

3) Školní jídelna v rámci školního stravování vydává jídla, která sama připravuje, a může připravovat jídla, která vydává výdejna. V rámci dietního stravování může školní jídelna vydávat i jídla připravená jiným provozovatelem stravovacích služeb, pokud tento provozovatel stravovacích služeb zajistí dodržení podmínek podle § 2 odst. 5.

§ 5

### **Úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování zřízených státem, krajem, obcí nebo dobrovolným svazkem obcí**

3) Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ podle odstavce (1) stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje.

### **Jak tedy postupovat v praxi:**

Nutriční terapeut (případně lékař, viz vyhláška o školním stravování) zavede dietní systém pro konkrétní školní jídelnu. Zkontroluje pracoviště, zda má technické podmínky, probere s personálem znalosti a dosavadní zkušenosti s vařením diet a vypracuje stručný, ale výstižný manuál pro konkrétní zařízení školního stravování. Dále se podle potřeby dohodne s vedoucí jídelny, jakým způsobem bude probíhat spolupráce při tvorbě dietních receptur, jídelních lístků a kontrole přípravy dietní stravy. Proškolí personál, aby byl schopen zvládat zásady přípravy stravy vybraných diet. Při změně podmínek musí systém aktualizovat a seznámit s tím celý personál kuchyně a o proškolení vést záznam.

Nutriční terapeut tedy zodpovídá za nastavení dietního systému v konkrétním zařízení. Musí průběžně kontrolovat jeho funkčnost a správné nastavení.

Za přípravu dietní stravy, výdej a ostatní náležitosti spojené s dietním stravováním odpovídá provozovatel stravovacího zařízení. Personál školní jídelny je odpovědný za správnou přípravu konkrétní diety i její výdej příslušnému strávnickovi.

**Zákon č. 96/2004 Sb., o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních), ve znění pozdějších předpisů.**

145 rybích receptů na jednom místě

# RECEPTÁŘ RYBÍCH POKRMŮ



V receptech jsou přednostně čerstvé nebo zmražené potraviny, jen výjimečně sterilované.

Recepty obsahují nejen běžně používaná rybí masa (např. rybí filé, treska, losos) ale i ryby méně používané.

Recepty byly upraveny a připraveny na základě pokynů nutriční terapeutky.

Více na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz) v sekci E-shop



# PŘESNÍDÁVKY, OBĚDY A SVAČINKY

## Receptury pro mateřské školy

**267 nových, v praxi odzkoušených, receptů** pro celodenní stravování dětí v MŠ, z toho téměř **50 přesnídávek a svačin**. S využitím receptáře je možno sestavit **2 měsíční jídelní lístky**. Recepty jsou vhodné i pro potřeby dvouletých dětí.

### Malá ukázka pokrmů:

#### Svačinky:

- Jáhlová pomazánka s tofu
- Pomazánka z červené řepy s cuketou
- Pomazánka z pečené mrkve

#### Polévky:

- Kukuřičná polévka s kuřecím masem
- Polévka z lososa se smetanou

#### Hlavní chod:

- Kuřecí závitky plněný špenátem a mozzarellou
- Masové kuličky s jablky a pohankou

#### Omáčka:

- Dýňová omáčka s parmazánem

#### Moučník:

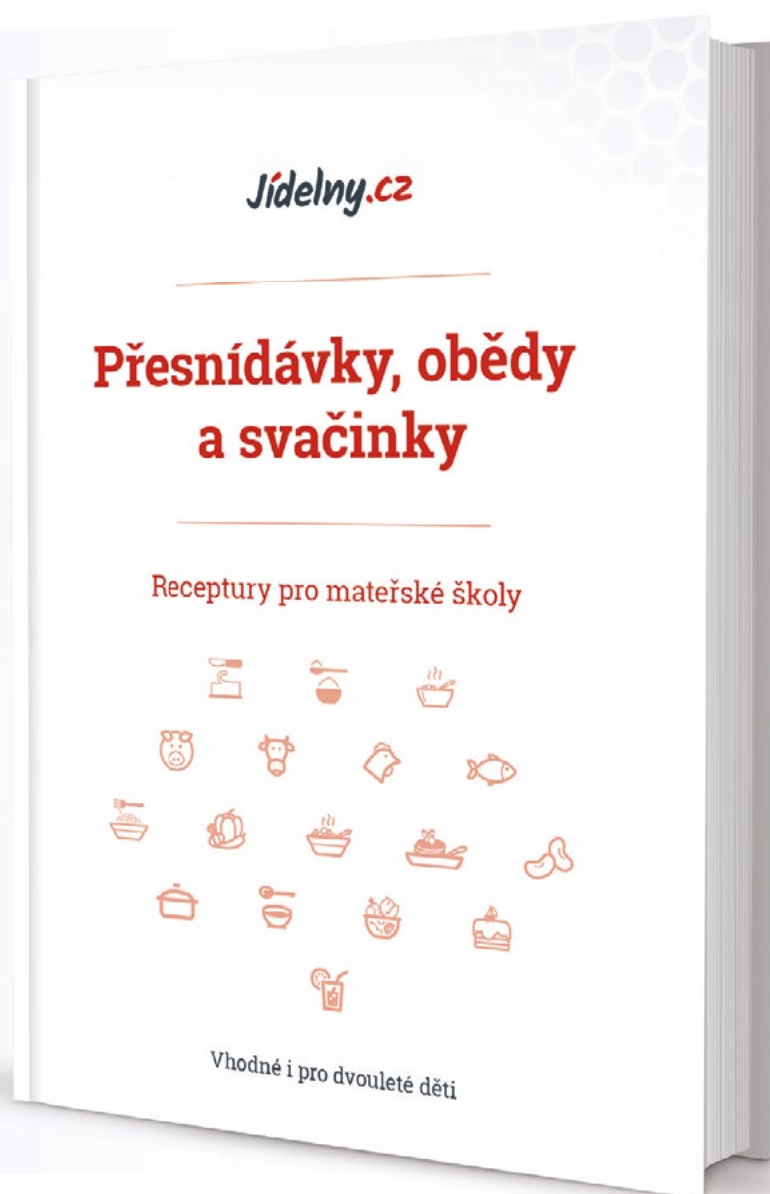
- Jahelník se švestkami

#### Salát:

- Ovocný salát se zakysanou smetanou

#### Nápoj:

- Jablečno-medový nápoj



Více na [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz) v sekci E-shop

