

Směrnice pro dietní stravování ve školní jídelně

Název a adresa zařízení: Základní škola
Školní jídelna
Táborská 45/421
Praha 4 – Nusle

Odpovědná osoba za provoz: Jitka Uhlíková, vedoucí školní jídelny

Nutriční terapeut: Dana Šimová
(doklad o registraci nutričního terapeuta je přiložen k této směrnici)

Tato směrnice je zpracována na základě § 2 odstavce 5 vyhlášky č. 17/2015 Sb., o školním stravování:

„(5) Výběr potravin, receptur, sestavení jídelního lístku a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního stravování provádí nutriční terapeut.“

Obsah:

1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta + dosavadní praxe a reference
2. Dieta připravování školní jídelnou
- 2.2. Způsob jak žádat o dietní stravování
3. Výběr potravin – u bezlepkové diety
4. Tvorba receptur
5. Sestavení jídelního lístku
6. Způsob přípravy pokrmů
7. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti
8. Školení pracovníků
9. Ověřování přípravy dietních pokrmů

1.Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta

- vložena platná registrace spolupracujícího nutričního terapeuta viz. příloha

2.Dieta připravovaná ve školní jídelně

Školní jídelna je schopna v rámci aktuálního technického zařízení a personální kapacity připravovat následující dietu:

- **bezlepkovou**

2.1. Způsob jak žádat o dietní stravování

- podat oficiální žádost o dietní stravování – viz. příloha této směrnice
- dodat lékařské potvrzení specifikující speciální dietní požadavky

V případě, že je žádosti vyhověno, musí žák u výdejního pultu upozornit, že má dietu a řekne své jméno.

3. Výběr potravin

Cílem bezlepkové diety je dosáhnout maximálního možného omezení obsahu lepku ve stravě. Z tohoto důvodu se vylučují potraviny obsahující v jakékoli formě pšenici a její kultivary, žito, ječmen a oves.

Je-li to možné, upřednostňují se potraviny označené výrazem „bez lepku“, „vhodné pro celiaky“ či označené logem přeškrtnutého klasu apod.

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:

Původní surovina

Náhradní surovina

Hladká mouka

kukuřičná mouka, rýžová mouka, pohanková mouka, hraška, luštěniny

Strouhanka (z rohlíků a chleba)

kukuřičná strouhanka, kukuřičné lupínky

Houskový knedlík

kukuřičné těstoviny, rýžové těstoviny

Sladké pokrmy

instatní kaše – pohanková, rýžová, jáhlová, quinoová

Příloha – chléb

bezlepkové pečivo, rýžový nebo kukuřičný chlebiček

Zeleninové základy na omáčky

nezahušťuje se, jen se rozmixuje zelenina

Bramborový knedlík v prášku

bramborový knedlík z brambor, vejce a kukuřičné nebo bezlepkové mouky

4. Tvorba receptur

Receptury pro dietní stravování vychází z aktuálních receptur používaných školní jídelnou, speciální receptury nejsou stanoveny. Náhrady surovin, které jsou pro danou dietu nevhodné, jsou popsány v technologických postupech týkající se diety. Dokumentaci, na základě které je dietní strava připravována, schvaluje nutriční terapeut.

5.Sestavení jídelního lístku

Jídelní lístek pro dietní stravu vychází z aktuálního jídelního lístku vydaného školní jídelnou, speciální jídelní lístky nejsou stanoveny. V pokrmech jsou suroviny upravovány či nahrazována na základě stanovených technologických postupů.

6. Způsob přípravy pokrmů

Příprava pokrmů u bezlepkové diety se neliší od přípravy pokrmů standardních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušené, zapékání a pečení.

V kritickém momentě, kde je do pokrmu přidávána surovina obsahující lepek je požadovaných počet porcí ze základu odebrán do vyhrazeného nádobí a dokončen v souladu s Technologických postupem pro přípravu bezlepkových pokrmů

7.Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti

7.1. Příjem surovin

Surovin, které jsou používány pro přípravu společných základů pro standardní i dietní pokrmy, musí být při příjemce vždy zkontrolovány, zda neobsahují lepek.

Speciální surovinu uloží na určené místo.

7.2. Předcházení kontaminací

- důsledné balení a oddělování skladovaných potravin s lepkem a bezlepkových
- důkladnou osobní hygienu po manipulaci se surovinami obsahující lepek
- používání vyhrazeného nádobí všude tam, kde to technologický postup umožňuje
- časově a místně oddělenou přípravu pokrmů obsahujících a neobsahujících lepek
- dodržování řádného označení potravin a pokrmů tak, aby nedošlo k jejich záměně

8. Školení pracovníků

Školení pracovníků školní kuchyně u stálých pracovníků probíhá 1 x ročně.

Rámcové téma školení:

- základy a podstata onemocnění
- výběr potravin
- příprava dietních pokrmů

Záznamy o školení jsou vedeny do stanovených formulářů a jsou uloženy u vedoucího školní jídelny.

8. Ověřování přípravy dietních pokrmů

Smyslem ověřování je zjistit, zda jsou dodržována nastavená pravidla a stanovené postupy.

Ověřování probíhá minimálně jednou za šest měsíců.

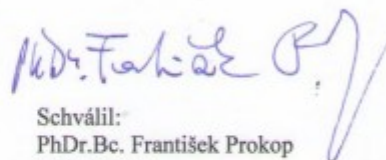
Pokud dojde k významným změnám, ověřuje se systém ihned.

Ověřování probíhá formou kontroly pracovníkem stravovacího provozu odpovědným za zavedení dietního stravování tzn. vedoucí školní jídelny.

V rámci ověřování pracovník vizuálně kontroluje dodržování osobní a provozní hygieny a správné praxe při přípravě dietního pokrmu.

Směrnice nabývá platnosti 1.9. 2016

Vypracovala:
Jitka Uhlíková
Vedoucí školní jídelny



Schválil:
PhDr. Bc. František Prokop
ředitel školy



Viz. příloha

Žadatel:

Jméno a příjmení:

Datum narození:

Místo trvalého pobytu:

Telefonní číslo:

ŽÁDOST O PŘÍPRAVU DIETNÍ STRAVY VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Podávaná Základní škole, Táborská 45/421, Praha 4

Tímto žádám o poskytnutí dietní stravy dítěti:

Jméno dítěte:

Datum narození:

Žádám o přípravu:

- bezlepkové diety

Prohlašuji, že jsem seznámen s podmínkami, které jsou pro přihlášení dítěte k dietnímu stravování stanoveny ve Směrnici pro dietní stravování ve školní jídelně, která mi byla zpřístupněna k nahlédnutí.

K žádosti přikládám potvrzení ošetřujícího praktického lékaře.

V dne

.....
Podpis žadatele



Datum: 13. listopadu 2014
Č. j.: MZDR 56740/2014-2/ONP

ROZHODNUTÍ

Ministerstvo zdravotnictví ČR jako orgán věcně příslušný podle ustanovení § 67 zákona 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 (dále jen „zákon č. 96/2004 Sb.“) ve věci žádosti, kterou podala **paní Dana Šimová, narozena 23. 4. 1965, trvale bytem Hnězdenská 767/2B, 181 00 Praha** (dále jen „účastník řízení“), dne 24.10.2014, evidované pod č.j. MZDR 56740/2014/ONP, o vydání osvědčení k výkonu zdravotnického povolání bez odborného dohledu v oboru **nutriční terapeut**, v souladu s ustanovením § 67 a následujícího zákona č. 500/2004 Sb., správní řád, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „správní řád“), **rozhodlo takto:**

Ministerstvo zdravotnictví ČR v y d á v á
Osvědčení k výkonu zdravotnického povolání bez odborného dohledu
v oboru nutriční terapeut
paní Dana Šimová

narozena 23. 4. 1965 Znojmo
registrační číslo **015-0159-0244**

na období 10 let od nabytí právní moci tohoto rozhodnutí.

K označení své odbornosti může výše jmenovaný připojit též označení „Registrovaná(y)“.

Odůvodnění:


Podle ustanovení § 68 odst. 4 správního řádu není třeba odůvodnění, jestliže je účastníku řízení v plném rozsahu vyhověno. V případě, že není podán rozklad, nabývá toto rozhodnutí právní moc uplynutím odvolací lhůty. Odvolací lhůta činí 15 dnů ode dne oznámení rozhodnutí. Rozhodnutí se oznamuje doručením stejnopisu písemného vyhotovení rozhodnutí do vlastních rukou. Není-li uložena písemnost vyzvednuta do 10 dnů ode dne jejího uložení, považuje se za doručenu posledním dnem této lhůty.

Poučení:

Proti tomuto rozhodnutí lze podle § 152 odst. 1 správního řádu podat do 15 dnů ode dne jeho oznámení rozklad u Ministerstva zdravotnictví ČR prostřednictvím detašovaného pracoviště odboru ošetřovatelství a nelékařských povolání – Uznávací jednotky Brno. O rozkladu rozhodne ministr zdravotnictví. Lhůta k podání rozkladu počíná běžet dnem následujícím po dni, ve kterém bylo toto rozhodnutí oznámeno.

Za Ministerstvo zdravotnictví ČR




Ing. Bc. Kateřina Pňbylová
vedoucí detašovaného pracoviště MZČR
- Uznávací jednotky Brno

Pověřená úřední osoba: Jitka Dočkalová, linka: 543 559 555
e-mail: jitka.dockalova@mzcr.cz

Pozn.: Přesné datum nabytí právní moci společně s registračním obdobím je možné zjistit v elektronickém on-line náhledu: <http://www.nconzo.cz/Registr>.