

Zpravodaj jídelny.cz

2006

Zpravodaj
informačního portálu
hromadného stravování

www.jidelny.cz

Jídelny.CZ

2006

Dokonalí pomocníci: polévky a zavářky



Pórková polévka s bramborem

220 g Pórkové polévky Maggi, 2,5 l vody, 400 g brambor, 250 g zakysané smetany, snítky kopru, sůl

Brambory uvaříme ve slupce a uvažené je oloupeme a nakrájíme na větší kostky. Směs Pórková polévka Maggi rozmícháme ve studené vodě, za občasného promíchání přivedeme k varu a přidáme nakrájené brambory. Polévku vaříme na mírném ohni 7 minut bez pokličky. Při podávání ozdobíme zakysanou smetanou dochucenou sekaným koprem a solí.

Pórková polévka s rybími noky

220 g Pórkové polévky Maggi, 2,5 l vody, 200 g již rozmraženého a okapaného rybiho filetu, 100 g smetany, kopr, sůl, bílý pepř

Osušené rybí filety nakrájíme a se solí, koprem, bílým pepřem a smetanou v mixeru nebo kutru vyšleháme do jemna. Ze směsi děláme asi 30 g nočky a uvaříme je v konvekto-matu v režimu Pára při 75 °C. Směs Pórková polévka Maggi rozmícháme ve studené vodě, za občasného promíchání přivedeme k varu. Polévku vaříme na mírném ohni 7 minut bez pokličky. Při podávání vkládáme rybí nočky.

Pórková kuřecí polévka

220 g Pórkové polévky Maggi, 2,5 l vody, 300 g kuřecích prsou, olej na opečení, sůl, pepř, 2 stroužky česneku, čerstvý kerblík

Kuřecí prsíčka nakrájíme na jemné nudličky, přidáme drcený česnek a nasekaný kerblík. Směs promícháme a zprudka opečeme na oleji. Směs Pórková polévka Maggi rozmícháme ve studené vodě a za občasného promíchání přivedeme k varu. Do polévky přidáme opečené maso, krátce povaříme a ihned podáváme. Do polévky můžeme nakonec vmíchat vejce.



- Vyvážená chuť a snadná příprava
- Široká škála kombinací
- Úspora energií i surovin



Váš profesionální partner

Nestlé Česko s. r. o.
Mezi Vodami 31, Praha 4
infolinka: 800 135 135
www.nestle.cz



Jiří Plzák, ředitel společnosti Jídelny.cz

Úvodem Obsah

S přáním všeho dobrého přicházíme opět do vaší jídelny se Zpravodajem portálu Jídelny.cz. Uplynulý rok byl obdobím, které přineslo mnoho změn a zvratů zejména v oblasti

hygienických předpisů.

Pokračoval přísun nových předpisů EU a všichni jsme museli se v nich zorientovat. Snažili jsme se stát při vás a co nejrychleji přinášet informace o všech novinkách. Naše úsilí se vyplatilo a portál Jídelny.cz si upevnil svoji pozici renomovaného internetového portálu pro hromadné stravování. Vzárustá počet jeho návštěvníků, a to i z oblasti mimo školní stravování. Několikrát se na něho odkázaly i sdělovací prostředky. Jeho stálý vývoj a stabilní ekonomická situace ukazuje na promyšlenou koncepci a poctivou práci jeho tvůrců.

V loňském roce jsem vás informoval o vzrůstajícím zájmu o portál ze Slovenska. Důsledkem tohoto trendu bylo spuštění samostatného portálu Jedálne.sk, který slouží slovenským jídelnám. Spolupráce obou portálů již přináší první výsledky: objevují se nové autoři, rozšiřuje výměna názorů, spolupráce přispívá k lepšímu porozumění problémů hromadného stravování obou zemí.

Připravili jsme nový grafický vzhled portálu, který odráží větší zkušenost jeho uživatelů. Nejde jen o kosmetické úpravy. Nová grafika je doprovázena změnami v rubrikách, novými nápady a novými myšlenkami. Věřím, že je oceníte. Z novinek bych chtěl upozornit na rubriku Objednejte si.

Navázali jsme užší styky s Asociací společného stravování (ASPOS). Věříme, že spolupráce přinese užitečnou výměnu informací a lepší přístup k informacím ze státní správy. Příjemnou zprávou pro všechny členy ASPOS je, že portál Jídelny.cz jim bude na některé své akce poskytovat slevy.

Trvalou aktivitou našeho portálu jsou cykly Krajských konferencí. Za uplynulý rok se jich zúčastnilo téměř 2 500 vedoucích z jídel. Námětem konferencí byly opakované změny v legislativě, zejména v oblasti hygieny. V rámci konferencí jsme přišli s novinkou v podobě specializovaných školení pro malé skupiny osob. Zde je na místě upřímně poděkovat všem odborníkům, kteří se na přípravě konferencí podílejí, a partnerským firmám, bez nichž bychom tyto akce nemohli připravovat.

Přeji vám příjemné čtení.

Jiří Plzák

Diskutuješ, diskutujeme, diskutujete na portálu!	str. 2
Číslo z portálu	str. 3
Co vás zajímá o čerpání dovolené	str. 5
Nová legislativa EU	
Blyškání na lepší časy?	str. 7
Jak motivovat malé strávníky?	str. 10
Výkon spisové služby ve školních jídelnách	str. 15
HACCP podle EU	str. 16
Aby děti jedly	str. 19
Jak jednat s kontrolami?	str. 20
Jídelna a nový správní řád	str. 21
K vašim dotazům na výživu dětí v MŠ	str. 24
Stravování versus hygienické standardy	str. 27



Diskutuješ, diskutujeme, diskutujete na portálu!

Ing. Pavel Ludvík,
vedoucí redakce portálu Jídelny.cz

Pořádná debata byla vždy motorem lidských dějin. Vznikly v ní často velké myšlenky, a když náhodou přešla do ruční výměny názorů, vznikly z ní i války. Už pračlověk Janeček se před výpravou za mamuty radil se svými spoluobčany, jak na to. Drbání pradlen máchajících prádlo v potoce si svou rozvlácností nikdy nezadalo s rozpravami generálního štábu, a diskusní fórum u piva jakbysmet.

Proto i člověk, když tvořil internetový portál, jako jednu z prvních věcí vytvořil internetovou diskusi. Dá se v ní diskutovat na dálku, přes hory, řeky i kontinenty. Víc hlav v ní víc ví a víc vymyslí. Člověk se v ní nemusí přiznat, kým vlastně je. Může v ní nadávat, urážet, ostouzet, a to vše bez rizika odvety či ostudy. Všechny tyto výhody a nevýhody má i diskuse na portálu Jídelny.cz a vy jich bohatě využíváte. V posledním roce jsme zaznamenali větší množství stížností na diskusi. Chtěl bych se k nim vyjádřit.



Poukazujete na zdlouhavé natahování stránek s diskusí

– Rychlost zobrazování stránek diskuse souvisí s počtem diskusních témat a příspěvků. Čím je jich více, tím jde vše pomaleji. Ke zrychlení diskuse jsme vyvinuli nové optimalizované metody zobrazování a věřím, že zvýšenou rychlost i vnímáte. Ke zvýšení diskuse však můžete přispět i vy, když nebudete donekonečna debatovat v jedné diskusi o všem možném a nebudete tak diskusi zbytečně natahovat.

Stěžujete si na nepřehlednost diskuse

– Přehlednost vytváří sami čtenáři, a to když diskutují

k věci a k novým myšlenkám vytvářejí nová diskusní témata. Tento problém i některé předcházející jsme se snažili vyřešit tak, že v diskusi máte novou funkci, která zvýrazní zápisy přidané v zadaném období. Tím máte snazší orientaci, co je v diskusi nového.

Navrhujete odkládat starší témata do archivu

– Jak poznáme starší téma? Kdy už je téma starší po týdnu, měsíci či roku? Na některé příspěvky reagujete i po několika měsících a pro některé vedoucí je čtení i starších příspěvků zjevně velmi cenné.

Navrhujete mazat z tématu starší reakce

– To ale zavání cenzurou. Jak poznat, co smazat, a co ne?

Navrhujete zobrazovat v tématu jen poslední (myšleno nejnovější) zápisy

– Jenže nejnovější zápisy můžete vložit kdekoliv v tématu. Na začátku i na konci, jako reakci na kterýkoli zápis.

Chcete zobrazování diskuse v obráceném pořadí, tedy od nejnovějších zápisů po nejstarší

– Rozumíme vám, takový požadavek má něco do sebe. Jenže je technicky dost složitý. Dejte nám čas, snad se to podaří.

Zlobíte se, že vám na příspěvky neodpovídáme

– Diskusní fórum chápeme jako diskusi mezi vámi, nikoli jako odpověď redakce. Tři tisíce příspěvků, které byly do diskuse přidány za poslední rok, nemůže redakce bohužel ani při nejlepší vůli sledovat, natož zajišťovat odpovědi.

Pokládáte v diskusi otázky ministerstvu či KHS a nelíbí se vám, že tyto orgány mlčí

– Tyto úřady nejsou s portálem Jídelny.cz propojeny a nesledují ho. Totéž často platí i pro externí autory.

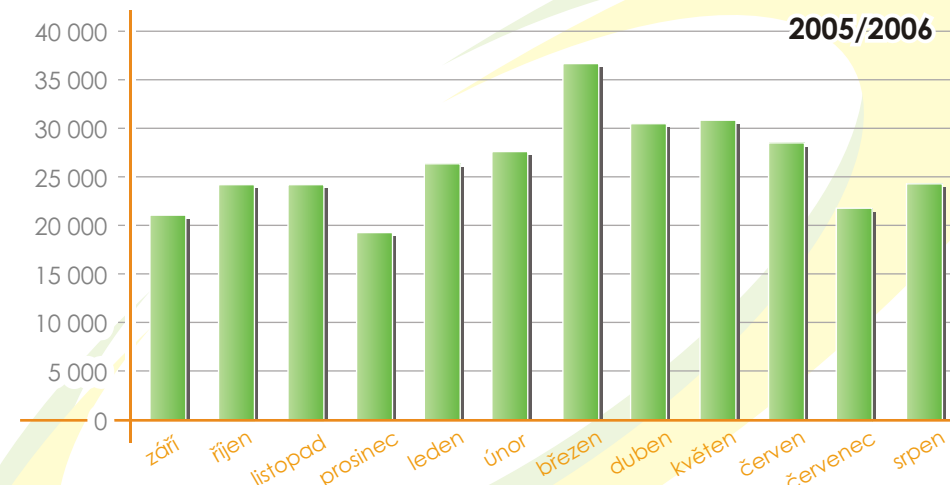
Číslo z portálu

Ing. Pavel Ludvík, vedoucí redakce portálu Jídelny.cz

Od září 2005 do srpna 2006 jsme na portálu zveřejnili celkem 163 článků. Převažujícím tématem byly pochopitelně legislativní změny a výklady k nim. Velkou pozornost jsme věnovali hygieně a zpravodajství z konferencí hromadného stravování. Každý článek si průměrně přečetlo 725 čtenářů a více než 10 % si článek i vytisklo na papír. Jednou z podstatných částí portálu je diskuse. V uvedeném období bylo založeno 252 diskusních témat, do nichž bylo zapsáno téměř 3 000 reakcí. Neustálý přísun nových zápisů způsobuje zhoršování přehlednosti diskuse a její zpomalování. Čelíme tomu tak, že průběžně vylepšujeme ovládání diskuse a vyvíjíme nástroje na její zrychlování. Pomoci nám můžete i vy, když budete pečlivě řadit nové příspěvky i nová témata do hlavních kategorií a když budete dodržovat zaměření každého diskusního tématu.

Začali jsme připravovat 2 nové typy pravidelně opakujících se článků. „Přečetli jsme za vás“ přináší přehled zajímavostí z gastronomického tisku a často pro vás představuje spíše oddechové čtení. Velkou odezvu vyvolaly další pravidelné články „Změny v legislativě“, ve kterých stručně upozorňujeme na nové právní předpisy a novelizace. Zdá se, že zejména tento typ článků velice oceňujete.

Počet přístupů na portál Jídelny.cz stále mírně vzrůstá a je dokumentován následujícím grafem:



Pravidelně se opakuje zvýšený zájem v jarních a podzimních měsících. Za povšimnutí stojí, že letos na jaře portál Jídelny.cz poprvé (a opakovaně) překročil hranici 30 tisíc přístupů za měsíc.

Aralsa® VELKOKUCHYŇSKÁ A CHLADICÍ TECHNIKA

Pod Stárkou 33
140 00 Praha 4
Tel./Fax: 261 219 336
225 341 260-4
www.aralsa.cz

pro všechny typy gastronomických provozů

PROJEKTY • DODÁVKY • MONTÁŽ • SERVIS

konvektomaty

- sklopné pánve, kotle
- myčky na nádobí a sklo
- grily na kuřata
- výrobníky ledu
- kávovary, překapávače
- chladicí stoly, vitríny, skříně
- odšťavovače pomerančů
- pekařské a cukrářské pece

ŠKOLNÍ JÍDELNY

DOMOVY DŮCHODCŮ

STUDENTSKÉ MENZY

ZÁVODNÍ JÍDELNY

HOTELY

RESTAURACE

SNACK BARY

POTRAVINÁŘSKÉ PRODEJNY

Autorizovaný
dovozce:

FAGOR



Co vás zajímá o čerpání dovolené

Autor: JUDr. Emil Halla

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 7. 6. 2006

Před časem jsme vás vyzvali k zaslání dotazů o čerpání dovolené. Vaše dotazy jsme předali právníkovi, který na ně vypracoval odpovědi. Vše dnes publikujeme v souhrnném článku a doufáme, že pomůže odstranit některé nejasnosti v této oblasti.



Koordinace dovolených ve více pracovních úvazcích

Jak je možno koordinovat výběr dovolené vedoucí stravování, která má vedení na 2 jídelnách? Dokonce znám vedoucí, které mají 3 agendy vedení stravování. Popište nám, jak je to v souladu se zákoníkem práce.

Podle § 69 zákoníku práce platí, že sjedná-li zaměstnanec několik pracovních poměrů, posuzují se práva a povinnosti z nich vyplývající samostatně. To platí i o pracovních poměrech vzniklých jmenováním. V případě, že je někdo jmenován do dvou či více funkcí vedoucí školní jídelny (ředitelka zařízení školního stravování), má tak uzavřeno více pracovních poměrů a práva a povinnosti z nich vyplývající se posuzují samostatně. To se týká i nároku

na dovolenou, který je tedy nutné posuzovat zvlášť z každého pracovního poměru. V praxi může být obtížné koordinovat čerpání dovolené ze všech pracovních poměrů, protože čerpá-li vedoucí dovolenou v jednom pracovním poměru, měla by v druhém pracovním poměru vykonávat práce. Koordinovat čerpání dovolené lze jedině tak, že by čerpala dovolenou ve všech pracovních poměrech najednou, popř. v jednom by čerpala dovolenou a v druhém měla neplacené volno.

Neplacené volno o prázdninách

Dovolená pracovníků školních jídelen nestačí na pokrytí celých hlavních prázdnin, kdy jídelna často nevaří. V mnoha školách to řeší náhradními pracemi, jako např. úklid školy, tělocvičny nebo pleť záhonků. Mnoho kuchařek by si raději vzalo neplacené volno. Je to možné, a za jakých podmínek?

Na neplacené pracovní volno (pracovní volno bez náhrady mzdy) není automatický právní nárok. Zaměstnavatel ho však může zaměstnanci poskytnout. Podle § 21 nařízení vlády č. 108/1994 Sb., kterým se provádí zákoník práce, v platném znění, může zaměstnavatel poskytnout zaměstnanci pracovní volno i z jiných důvodů (než stanovených). V těchto případech se neposkytuje náhrada mzdy. Zaměstnanec se může se zaměstnavatelem dohodnout, že takto zameškanou dobu napracuje (při krátkodobém neplaceném volnu).

Dovolená a náhrady mzdy při nedostatku práce

V kolektivní smlouvě máme zakotveno, že v době prázdnin, pokud nastane situace, že zaměstnavatel nám nemůže přidělit práci, platí ustanovení ZP § 130 odst. 2 a zaměstnancům pak přináleží 80 % průměrného výdělku. Zajímalo by mě, jestli zaměstnanci jsou povinni v tomto případě nejprve vyčerpat řádnou dovolenou a teprve potom čerpat 80 % průměrné mzdy.

Ustanovení § 130 odst. 2 zákoníku práce, které je zmiňováno v dotazu, dává možnost, aby zaměstnavatel v písemné dohodě s příslušným odborovým orgánem vymezení vážné provozní důvody, pro které nemůže zaměstnanci přidělovat práci, a stanovil výši náhrady mzdy v rozsahu 60 % až 80 % průměrného výdělku. K otázce vztahu této doby a čerpání dovolené na zotavenou je však třeba uvést, že podle § 108 zákoník práce dobu čerpání dovolené určuje zaměstnavatel podle plánu dovolených stanoveného s předchozím souhlasem příslušného odborového orgánu. Při stanovení plánu dovolených je třeba přihlížet nejen k úkolům zaměstnavatele, ale i k oprávněným zájmům zaměstnance. Určenou dobu čerpání dovolené je zaměstnavatel povinen zaměstnanci oznámit alespoň 14 dnů předem. V zákoníku práce není řešena otázka, zda je nutné nejdříve vyčerpat dovolenou a poté postupovat dle § 130 odst. 2 zákoníku práce a poskytovat stanovenou náhradu mzdy. Podle našeho názoru je tak možné dovolenou čerpat i po této době. Jinak by zaměstnanec jídelny nemohl čerpat dovolenou např. v době, kdy má mimo dobu prázdnin zajištěnou rekreaci či dovolenou potřebuje z jiných důvodů (lázně atp.).

Povinné čerpání dovolené

Může škola nařídít čerpání dovolené o jarních prázdninách - jde vlastně o překážku na straně zaměstnavatele?

Dobu čerpání dovolené určuje zaměstnavatel a měl by přitom přihlížet mj. i k oprávněným zájmům zaměstnance (viz výše). O překážku v práci na straně zaměstnavatele by se jednalo, pokud by zaměstnavatel nepřiděloval zaměstnanci práci podle pracovní smlouvy. Z ustanovení § 35 zákoníku práce vyplývá, že zaměstnavatel je mj. povinen přidělovat zaměstnanci práci podle pracovní smlouvy. Ustanovení § 130 odst. 1 zákoníku práce o překážkách v práci na straně zaměstnavatele zahrnuje všechny jiné případy, kdy zaměstnavatel nemůže přidělovat zaměstnanci práci podle pracovní smlouvy, a pokud nejde o prostoj (§ 129 odst. 1 zákoníku práce) či přerušení práce způsobené nepříznivými povětrnostními vlivy (§ 129 odst. 2 zákoníku práce). Nemohl-li zaměstnanec konat práci pro tyto překážky na straně zaměstnavatele, poskytne mu zaměstnavatel dle § 130 odst. 1 zákoníku práce náhradu mzdy (platu) ve výši průměrného výdělku, pokud předpisy uvedené v § 131 zákoníku práce nestanoví jinou náhradu mzdy. Pokud by podle § 130 odst. 2 zákoníku práce zaměstnavatel vymezení v písemné dohodě s příslušným odborovým orgánem vážné provozní důvody, pro které zaměstnavatel nemůže zaměstnanci přidělovat práci, jednalo by se o jinou překážku v práci na straně zaměstnavatele, při níž přísluší zaměstnanci náhrada mzdy (platu) ve výši

60 % až 80 % průměrného výdělku. Tuto dohodu s odborovou organizací nelze nahradit rozhodnutím zaměstnavatele. Je tedy možné ji uzavřít jen tam, kde působí odborová organizace.

Situaci je možné řešit též tak, že zaměstnavatel poskytne zaměstnanci neplacené pracovní volno.

Jak mám vyřešit to, když budu chtít dovolenou v říjnu (moře) kvůli nižší ceně. Na čem to záleží? Na tom, jak se dohodnu se svým nadřízeným? Ale co budu dělat, když máme v létě měsíc zavřeno. Čerpat neplacené volno?

Dle § 108 zákoníku práce dobu čerpání dovolené určuje zaměstnavatel a měl by přitom přihlížet mj. i k oprávněným zájmům zaměstnance. Vzhledem k tomu je možné čerpat dovolenou i v době, kdy chce zaměstnanec jet na zahraniční zájezd v jiném než letním období. Po dobu, kdy je provozovna uzavřena, lze v dohodě se zaměstnavatelem čerpat neplacené pracovní volno.

Ze strany zaměstnavatele je nám každý rok nařazeno si vybrat celou řádnou dovolenou v době jarních a hlavních prázdnin. Počet dnů dovolené v žádném případě nestačí na tolik dnů volna. Po vyčerpání řádné dovolené je nám umožněna práce v areálu školy (natěry plotů, okopávání záhonů). Tuto možnost žádná z nás nevyužívá, raději jdeme na neplacené volno. Je to v pořádku, jak je to pak s placením pojištění?

Dle § 108 zákoníku práce dobu čerpání dovolené určuje zaměstnavatel a měl by přitom přihlížet mj. i k oprávněným zájmům zaměstnance. Práce by měla být přidělována v souladu s druhem práce sjednaným v pracovní smlouvě. Na konání prací jiného druhu je možné se dohodnout. Zaměstnavatel může zaměstnanci poskytnout neplacené pracovní volno.

Pojištění v době neplaceného volna

Pojištění na všeobecné zdravotní pojištění se platí i v době neplaceného volna. Při výpočtu vyměrovacího základu se v případech poskytnutí pracovního volna bez náhrady příjmu postupuje podle § 3 odst. 5 zákona č. 592/1992 Sb. o pojištění na všeobecné zdravotní pojištění v platném znění. V zaměstnání, ve kterém bylo



po celý kalendářní měsíc poskytnuto pracovní volno bez náhrady příjmu, je vyměrovacím základem minimální mzda zaměstnanců v pracovním poměru odměňovaných měsíční mzdou, která platí k prvnímu dni kalendářního měsíce, ve kterém se pojištění platí. Pokud pracovní volno bez náhrady příjmu trvalo po dobu kratší, připočte se v tomto zaměstnání k úhrnu příjmů započitatelných do vyměrovacího základu za každý kalendářní den, který trvalo pracovní volno, poměrná část minimální mzdy připadající na jeden kalendářní den v daném měsíci. Výše pojištění činí 13,5 % z vyměrovacího základu.

Podle § 9 zákona č. 48/1997 Sb. o všeobecném zdravotním pojištění, v platném znění, pojištění za zaměstnance hradí z jedné třetiny zaměstnanec, ze dvou třetin zaměstnavatel. Pisemnou smlouvou mezi zaměstnancem a zaměstnavatelem může se zaměstnanec zavázat zaplatit zaměstnavateli zcela nebo zčásti částku odpovídající pojištění, které za zaměstnance má zaměstnavatel povinnost hradit v době, kdy zaměstnanci poskytl pracovní volno bez náhrady příjmu.

Zaměstnavatel odvádí část pojištění, kterou hradí za zaměstnance. Současně odvádí i část pojištění, kterou je povinen hradit zaměstnanec, srážkou ze

mzdy nebo platu zaměstnance. Pokud je vyměrovací základ nižší než minimální vyměrovací základ (minimální mzda), je zaměstnanec povinen doplatit zdravotní pojišťovně prostřednictvím svého zaměstnavatele pojistné ve výši 13,5 % z rozdílu těchto základů.

Sociální pojištění (pojištění na sociální zabezpečení a příspěvek na státní politiku zaměstnanosti) se při poskytnutí neplaceného volna neplatí, protože v této době nemá zaměstnanec započitatelný příjem a pojištění na sociální pojištění se platí u zaměstnance pouze ze započitatelného příjmu (což jsou skutečně dosažené příjmy).

Otázky týkající se pojištění je též možné blíže konzultovat na příslušné pobočce zdravotní pojišťovny a správy sociálního zabezpečení.

Chtěla bych vědět, zda můžu práci mimo jídelnu odmítnout a požadovat neplacené volno a jestli si musím platit v době neplaceného volna sociální a zdravotní pojištění?

Zaměstnavatel je povinen přidělovat zaměstnanci práci podle pracovní smlouvy a zaměstnanec je povinen konat práci podle pracovní smlouvy (toto vyplývá z § 35 zákoníku práce). Každý zaměstnanec má v pracovní smlouvě sjednan konkrétní druh práce. Přidělovaná práce by měla souviset s tímto sjednaným druhem práce. Konat práce jiného druhu je možné na základě vzájemné dohody. Na žádost zaměstnance může zaměstnavatel zaměstnanci poskytnout neplacené pracovní volno.

Nová legislativa EU Blýskání na lepší časy ???

Autor: Ing. Hana Svobodová a kolektiv firmy UNICONCONSULTING
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 25. 5. 2006

Přinášíme záznam další z hlavních přednášek, která zazněla na krajských konferencích na jaře 2006.

Jednotný hygienický balíček

1. v platnosti od 1. 1. 2006
2. určen všem provozovatelům potravinářských podniků
3. obsahuje 4 nařízení:

- ES 852/2004 (o hygieně potravin)
- ES 853/2004 (o hygieně potravin živočišného původu)
- ES 854/2004 (o úřední kontrole potravin živočišného původu)
- ES 882/2004 (o úředních kontrolách za účelem ověřování ...)



HOTOVÉ SMĚSI

- originální zeleninové omáčky určené k přímé konzumaci
– ke snackům, na těstoviny, do salátů, k přípravě toastů a topinek, dipy k chipsům a zelenině, omáčky k masu, k nakládání masa, k přípravě jídel mezinárodních kuchyní



OCHUCOVACÍ PASTY

- zeleninové, bylinkové a kořenící pasty určené k rychlé a jednoduché aplikaci do lahůdek studené a teplé kuchyně
– k ochucení majonézových a tatarských omáček, másel, kečupů a hořčic, k přípravě dressingů a dipů, naložení masa, ochucení hotových jídel a omáček, ke grilování



BUJÓNY MINIMÁLNÍ OBSAH SOLI

- pasty k jednoduché přípravě všech druhů polévek, vhodné i do omáček pro zesílení chuti apod.
– jednoduchá a rychlá příprava polévek a vývarů, k zjemnění a dochucení omáček, jako základ pro výrobu studené a teplé kuchyně



PASTY PRO PŘÍPRAVU OMÁČEK

- slouží k jednoduché přípravě tradičních smetanových, sýrových a speciálních omáček
– velmi jednoduché a rychlé použití, pasta se pouze vmíchá do bešamelové omáčky, vhodné i k ochucení výrobků studené kuchyně.



ŠTÁVY K MASU

- pasty určené k velmi jednoduché a okamžité přípravě štáv k masu
– ke všem druhům masa, k okamžitému výdeji nebo k dalšímu použití



CUKRÁŘSKÉ PRODUKTY

- kompletní sortiment pro výrobu profesionální zmrzliny, cukrářské polevy, náplně a pasty pro cukráře a pekaře, pudinkové a mousse prášky

široké možnosti využití
při přípravě jídel teplé i studené kuchyně

Pod obchodní značkou TOJE dodává společnost Frujo a.s. špičkové produkty pro profesionální gastronomický trh a catering.

Firma vlastní nejmodernější výrobní technologie na výrobu convenience food v pastovité formě. Naše produktová řada zahrnuje, kromě standardních polotovarů v pastě pro gastronomii, i kompletní sortiment náplní pro cukrářský a pekařský průmysl.

Naše produkty mají pevnou pozici v různých potravinářských oborech. Odbornost a soustavné vzdělávání zaměstnanců společnosti jsou zárukou vysoké kvality a dalšího vývoje těchto výrobků, které jsou neustále konfrontovány s nejnovějšími světovými trendy.

Těšíme se na spolupráci s Vámi.

Frujo, a.s., 691 53 Tvrdonice 710, tel.: 519 339 700, fax: 519 339 821, e-mail: toje@toje.cz



Náš kuchařský tým velmi rád předvede přímo u Vás přípravu pokrmů a předá praktické informace a rady o našich produktech a jejich použití.

www.toje.cz

ES 852/2004 (o hygieně potravin)

Nařízení obsahuje jednotné postupy a zásady týkající se všech provozovatelů potravinářských podniků, tedy i provozovatelů stravovacích služeb:

- určuje strukturní, provozní a hygienické požadavky na provozovny
- postupy schvalování v potravinářských zařízeních
- požadavky na skladování a přepravu potravin a pokrmů
- obecné požadavky na přijímané a zpracovávané potraviny v provozu
- požadavky na osobní hygienu a školení pracovníků
- zásady pro balení potravin i pokrmů do obalů

Nařízení ES 852/2004

- definuje obecné požadavky
- splnění požadavků lze dosáhnout různými způsoby
- možnost vlastní cesty tak, aby výroba pokrmů byla bezpečná
- znalost a dodržování správné výrobní praxe

Vyhláška č. 137/2004 Sb.

- striktně definuje požadavky
- splnění možno pouze 100%ním dodržením vyjmenovaných požadavků

Rozdíl oproti národní legislativě

(Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní a osobní hygieny)

Naše právní úpravy říkají provozovateli potravinářského podniku:

"Musíš pracovat tak a tak, musíš postupovat přesně podle vyhlášky a potom cíle dosáhneš. Pokud budeš postupovat odlišným způsobem, je to špatně, i když cíle dosáhneš."

Evropská nařízení říkají:

"Postupuj jak chceš, ale cíle musíš dosáhnout. Svůj postup, jak chceš cíle dosáhnout, však musíš přesně popsat, a výsledek, zdravotní nezávadnost své výroby, musíš dokázat provedením analýzy rizik. Je to tvoje zodpovědnost."

Co je obsahem ES 852/2004?

Požadavky na prostory a zařízení

Nesvazuje provozovatele potravinářských provozů přísnými nároky na stavební a dispoziční uspořádání (záchody nesmí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami), nepožaduje bezdotekové baterie, ba dokonce umožňuje používat k mytí potravin a rukou pouze jedno zařízení (dřez nebo umyvadlo), za předpokladu, že nebudou umývány ruce a současné potraviny.

Požadavky na potraviny uchovávané a dále zpracovávané v provozu včetně hotových pokrmů

Také v požadavcích na potraviny je uvolněn "přísný metr", který byl nastolen národní legislativou. Je povoleno během transportu a výdeje skladovat potraviny a pokrmy při vyšších teplotách, než je požadováno, tyto teploty však nesmí vést k ohrožení zdraví konečného spotřebitele. Nejsou uvedena přesná pravidla pro rozmrazování potravin atd.

Požadavky na osobní hygienu a školení pracovníků

Kladen důraz je především na pravidelné školení pracovníků stravovacích provozů v požadavcích na hygienu potravin.

Analýza rizika a kritické kontrolní body

Zásady HACCP - 7 pravidel (stejně jako v příloze 4 vyhlášky č. 137/2004 Sb.)

Požadavky na HACCP

- Provozovatelé stravovacích služeb by měli do své výrobní a provozní praxe zavést programy bezpečnosti potravin a postupy založené na zásadách HACCP (systém kritických bodů).

- Požadavky systému kritických bodů by měly být dostatečně pružné, aby byly použitelné ve všech situacích, včetně malých podniků. Zejména je nutné připustit, že u určitých potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body a že v některých případech může správná hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů.

V praxi by to mělo znamenat, že malé podniky, které prokážou kontrolnímu orgánu zavedení pravidel správné hygienické praxe do svého provozu a provedou analýzu rizik spojených s výrobou pokrmů, budou moci upustit od sledování a záznamů v kritických kontrolních bodech.

Správná výrobní praxe musí zahrnovat

Postupy, kterými provozovatel potravinářského podniku zajišťuje bezpečnost svých vyráběných produktů. Tento soubor opatření kolem hygieny potravin obsahuje znalost a definování požadavků na infrastrukturu a zařízení provozovny, bezpečné zacházení s potravinami, nakládání s potravinovým odpadem, postupy regulace škůdců v provozovně, sanitální opatření (čištění a dezinfekce), kvalitu vody, zachování chladicího řetězce, kontrolu osobní hygieny a zdraví zaměstnanců, školení personálu provozovny.

Znalost a uplatnění správné výrobní a hygienické praxe může napomoci malým podnikům při kontrole rizikových činností spojených s výrobou potravin a pokrmů a prokázat shodu s těmito poznatky bez potřeby zavedení formální dokumentace HACCP.

Přínos nové hygienické legislativy pro provozovatele stravovacích služeb

Jednotný hygienický balíček je nadřazený vnitrostátním předpisům, jakékoliv změny od jednotných hygienických požadavků musejí členské státy zdůvodňovat Evropské komisi. Tuto realitu musejí vzít na vědomí především dozorové orgány. Končí snad doba direktivních nařízení a nastává doba pro naše originální postupy gastronomického řemesla, v důsledku čehož budeme moci konečně vystupovat jako odborníci ve svém odvětví, které milujeme a ctíme.

Problémy z praxe

- stavebně dispoziční uspořádání (stavebně oddělit sklady a umývárny přepravních obalů)
- dodržení požadavků na rozmrazování potravin
- udržení pokrmů při požadovaných teplotách
- výroba některých "speciálních" druhů pokrmů (knedlíky, pudinky, pomazánky...)

Školní jídelny mají výjimku na splnění podmínek platné legislativy do 31. 12. 2007.

Jak motivovat malé strávníky?

Autor: Renáta Voříčková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 15. 5. 2006

Jako reakce na články o motivaci dětí k jídlu nám do redakce portálu Jídelny.cz přišel obsáhlý dopis z jedné MŠ, který přináší mnoho zkušeností a tipů, jak na malé strávníky. Po dohodě s autorkou dopis zveřejňujeme v původním neupraveném znění.

Vážená redakce, rozhodla jsem se zaslat Vám svůj příspěvek k problému školního stravování, který ale našťastí necítím jako problém. Abych se představila, pracuji na tomto místě pátým rokem a svou práci dělám se vši zodpovědností k úkolu, který mám. Pracuji s malými dětmi, těmi nejcitlivějšími dušičkami, uvědomuji si, že získávají zkušenosti v těch nejzákladnějších věcech a pocitech, které se s nimi potáhnou celý jejich život. A jídlo je nejen o výživě, ale o pocitu, a ten je, řekla bych, moc důležitý. Po zvládnutí všech předpisů, nařízení, normativů a administrativy, která k této práci patří, jsem si záhy uvědomila, že znát agendu nestačí. V dnešní době plné rychlých občerstvení, hamburgerů, hot dogů a jím podobných "dobrot" je potřeba dětí ZAUJMOUT

a potraviny, které jsou tak důležité pro zdravý rozvoj dětského organismu (což si ony neuvědomují a mnozí rodiče též ne) jim naservírovat nejen na talíři. Zapojila jsem tedy svou fantazii a tvořivost a velmi nenápadným ale soustavným působením dětem vlastně vštepuji rozmanitost a důležitost všech důležitých potravin pro jejich zdárný vývoj. Musím podotknout, že velice dobře spolupracuji se svými milými kolegyňami, učitelkami, které mi vycházejí vstříc a do celého procesu se aktivně zapojují. Jsem člověk, který není nakloněn jakékoliv jednostranné stravě, vegetariánství či makrobiotice. Nové potraviny, které se k nám poslední dobou dostávají a jsou na trhu, zařazuji do jídelníčku v menší míře pravidelně a jsem přesvědčena, že člověk má jíst především takové potraviny, které se nacházejí a pěstují v prostředí, kde žije. Jelikož jsem celý svůj život (42 let) vyrůstala a žila v kuchařském prostředí, kde se opravdu dobře vařilo, vím, co je to požitek z dobrého jídla a hlavně vím, jak důležité je, aby se doma lidé scházeli při dobrém jídle a v kuchyni to vonělo. Pokud se rodina naučí stravovat jenom po rychlých občerstveních, tak jim časem začne určitě scházet ten prvek sounáležitosti (tzn. pocit z dobrého jídla, celá rodina pohromadě a v širším horizontu vzpomínky na maminku nebo tatínka, kteří jim ty dobroty s láskou připravovali) a staré dobré přísloví, že láska prochází žaludkem, bude ten tam.

Abych tedy byla konkrétní

Na začátku roku, když k nám přijdou nové děti, je situace nejsložitější, protože mnohé pláčou, jíst nechtějí nebo se bojí vzít cokoliv do pusy a navíc u mnohých nepřítomnost maminky udělá samozřejmě své. Děti do jídla zásadně nenutíme, pokud ho úplně odmítají, snažíme se jim milým přístupem vysvětlit, proč to dotyčné jídlo mají alespoň ochutnat. Musím říct, že mnohdy se nám to opravdu daří. A jediné s vytrvalostí a trpělivostí takto zvykáme děti na školkovou stravu. Pokud se stane, že se dítěti zvedá žaludek, tam je jakákoliv snaha ze začátku marná. Může si vybrat třeba jen ovoce nebo zeleninu a pít. Za těch pět let si vzpomínám matně asi na dva takové extrémní případy.

Mám určitou skladbu pokrmů, které jsou osvědčené a se kterými na začátku školního roku začínáme. Každý den mě zajímají zbytky, kolik, jaké, a vyhodnocuji. Dnes už mohu s přesvědčením říci, že se nesmím nechat prvním nezdařeným zviklat. Pokud uvaříme dětem méně známou např. polévku se surovinami, které neznají (a to se dnes stává velice často, jelikož maminky mnohdy doma nevaří), vrátí se nám v podobě velkých zbytků. Musím tedy podruhé tytéž suroviny rozmixovat, dobře ochutit (chuť je podle mne strašně důležitá - nesmí být tzv. jalová) a potřetí už mohu nechat polovinu rozmixovanou a druhou polovinu celou. A děti si prostě na tu chuť zvyknou. I zrakový vjem, který se velkou mírou zapojuje, už si pomalu zvyká. A dobrý

pocit z jídla už se dostává. Takhle postupuji se saláty, s novými recepty, vymýšlím si názvy, aby měly děti prostě zpestření. Mají ho všude kolem sebe, musí ho mít i v této oblasti, jinak nepochodíme. Navíc mám pořad v hlavě větu jedné paní doktorky, na jejíž přednášce o výživě jsem loni byla, že děti někdy musí až 11x ochutnat, aby nabyly důvěry k podávanému jídlu a nenásilně si na ně zvykly. Násilnou formou mají na celý život odpor, to mnozí jistě ze svých zkušeností znají.

Velice se nám osvědčily naše společné pátky, kdy se děti zapojují do přípravy svačinek. Paní kuchařky připraví pěnu nebo pomazánku (záměrně vybírám takové, které jim dříve tolik nechutnaly nebo se jim nelíbily). Například špenátová, drožděvá, fazolová, sojová, rybí atd. Tento fenomén zapůsobil úžasně. Pokud dětem dáme možnost zapojit se a připravit si samy nebo i ostatním pomoci, tak snědí dvakrát větší množství než při běžné svačince a lehce zapomenou, že jim minule nechutnalo. Mám už odezvu i od rodičů, že přicházejí pro recepty na ty "dobré pomazánky", jak to děti doma vypravují.

Při konzumaci ovoce a zeleniny se mi osvědčilo podávat dětem ták s různými druhy. Děti nemají pocit, že jim je něco nuceno, ale svobodně si vyberou, co mají rády. Nyní máme spotřebu ovoce a zeleniny mnohem větší než na začátku roku. A jedinci, kteří jedli jenom mrkvičku, dnes už jedí cokoliv. Velice se nám osvědčily tvarohovo-jogurtové krémy s mraženým ovocem (maliny, lesní ovoce, ostružiny, borůvky), které paní kuchařky připravují skvěle a jsou velice chutné.

Dalším důležitým faktorem je, že děti mají okolo sebe množství obrázků a nástěnek, týkajících se jídla. Samy se na nich podílejí, ve vstupní hale máme celoročně nástěnku na téma, co je zdravé a co je nezdravé, zapojují i svůj zájem o keramiku a jako lektor našich dětí využívám možnosti k seznamování se s potravinami modelováním a vytvářením si vlastních dobrot vlastní fantazii. Má kancelář je velmi vkusně vyzdobena obrázky s ovocem, zeleninou, na dveřích u kuchyně máme obrázky s použitím pohád-kových postavíček jako např. Jak pejsek a kočička vařili dort a do něj nasypali (obaly od sýrů, mlíček, tvarohů, jogurtů atd.). Co si ukryli zající do klobouku, aby přežili (opět nálepky ze zdravých potravin - využíváme tak nekonečné množství letáků, které nám chodí do schránky). Za to vše samozřejmě patří velký dík mým milým kolegyním,



které jsem pro spolupráci získala a s dětmi mi v této oblasti vycházejí vstříc.

Nedávno se nám osvědčila ještě další akce, kterou vymyslela jedna paní učitelka, a sice: Připravila pro děti týden zdravé výživy. První den vyprávěla dětem o jídle podle pravidel naší české potravinové pyramidy, připravila si velké množství různých nálepek, krabiček a letáků a vysvětlovala. Děti se za týden naučily, jak se klíčí semínka, uvařily si zdravou minipizzu a nakonec sladkou dobrotu - ovesné hrudky s kakaem. Na všech pracích se samy podílely, všechno si ošahaly, nakrájely, nastrouhaly, upekly, uvařily. Celý týden jsem akci pozorovala, fotila a ochutnávala. Nakonec jsem udělala pro rodiče velkou nástěnku s krásnými fotografiemi a popísem všeho dění, aby viděli jak

mají šikovné děti. Recepty na dobroty z celé akce jsem napsala, vložila do malé krabičky a dala všem rodičům k dispozici k nástěnce. UVědomuji si, že se 30 dětí ve třídě se podobné akce nedají dělat, ale u nás paní učitelka využila týdnů, kdy u nás řádila chřipková epidemie a děti byla polovina. Ale nakonec to přece jen viděly všechny děti alespoň z těch fotografií.

Ještě bych se ráda zmínila o faktu, že se setkávám s dětmi, které vyžadují určitou dietu či omezení v jídlu z lékařského hlediska a rodiče přijdou s obavami, jak si v této situaci poradit. S paní kuchařkou se seznámíme se všemi podrobnostmi, rodičům jsme vždy vyšli vstříc a děti se tak mohou bezproblémově do předškolního vzdělání zapojit.

Vážení, ráda jsem se s Vámi podělila o pár osobních zkušeností, které jsem jako "hospodářka v MŠ" načerpala za 5 let. Doufám a pevně věřím, že se nám bude dařit i nadále. Možná přispějí našimi nápady i dalším školkám potýkajícím se se špatným stravováním svých svěřenců. Ono tedy mít okolo sebe děti, které za vámi chodí do kanceláře ptát se, co bude dobrého, a rodiče, kteří si k vám chodí pro recepty, protože děti by rády to, co se vaří ve školce, člověku udělá velkou radost a mám dobrý pocit, že takhle nějak jsem si to představovala.

Naši nelehké práci přejí hodně úspěchů a svým kolegyním ve školních zařízeních jejich trpělivost a zapojení všech smyslů, abychom ty naše dětičky vedly k tomu, k čemu je strava určena, tzn. k výživě a k dobrému pocitu.

Na shledanou.



THERMOTECHNIKA BOHEMIA spol. s r.o.
Komenského 951
664 53 Újezd u Brna
Tel./Fax: 544 224 326, 544 229 478
www.thermotechnika.cz



FUNKČNÍ KUCHYNĚ VÁM NA MÍRU

PŘIPRAVÍME ZDARMA STUDII NOVÉ KUCHYNĚ

VYTVOŘÍME PROJEKT VAŠÍ NOVÉ KUCHYNĚ

DODÁME VÁM VŠE OD LŽÍČKY AŽ KE KONVEKTOMATU

ZÁRUČNÍ I POZÁRUČNÍ SEVIS PO CELÉ ČR

RÁDI DODÁME I JEDNOTLIVÉ PRVKY



THERMOTECHNIKA BOHEMIA
VÁŠ DODAVATEL PRO GASTRONOMII

OŠETŘENÍ POTRAVIN VYSOKÝM TLAKEM (PASKALIZACE)

Jedná se o velmi moderní technologii, která představuje ošetření potravin vysokým tlakem (100 - 600 MPa), a umožňuje jejich dlouhodobé uchovávání bez tepelného zpracování či zmrazování. Hlavním cílem zavádění technologie vysokých tlaků do potravinářství je zpracování potravin bez jejich vystavení účinkům vyšších teplot a snaha udržet senzorké a nutriční vlastnosti co nejvíce srovnatelné s výchozí surovinou. Při použití této technologie je možné v potravině uchovat nejen obsah většiny přírodních látek včetně vitamínů a antitumagenů, ale i produkt má vzhled, barvu, vůni a chuť čerstvé suroviny.

Výhodou tohoto způsobu zpracování je mimo jiné výrazná úspora energie díky redukci či úplné eliminaci tepelného záření. Jelikož se ošetření provádí již v konečném obalu, odpadá i nutnost sanitace zařízení.

Před nedávnem vzniklo ve společnosti Beskyd Fryčovice, a.s. první centrum vysokotlakých technologií v České republice. Nyní se můžete na trhu setkat s prvními výrobky ošetřeny tímto způsobem - přírodními zeleninovými šťávami REFIT.

Přednosti ošetření vysokým tlakem:

- senzorké a nutriční vlastnosti vysoce srovnatelné s výchozí surovinou,
- nahrazení tepelného ošetření,
- prodloužení životnosti výrobku při zachování původních vlastností surovin,
- technologie je čistá a šetrná k životnímu prostředí.

Moderní řešení pro Vaši kuchyni



- Listová zelenina a zeleninové saláty
- Loupané a vařené brambory
- Knedlíky, přílohy



Alfa a Omega

každého gastro provozu



Mycí stroj JEROS 8116, Dánsko
kvalitní provedení a dokonalá hygiena provozu

- ☐ pohyblivý rám s 30 vysokotlakými tryskami
- ☐ nastavení doby mytí 2-4-6 min
- ☐ oplachový program s teplotou vody 85°C

Šlehač VARIMIXER BEAR RN 20, Dánsko
vysoký výkon, bohatá výbava, snadná obsluha

- ☐ elektronický ovládací panel: 4 rychlostní programy, 60 min časovač, funkce Stop
- ☐ objem díže 20 l, extra díže 12 l

Dále nabízíme:

- konvektomaty a pece
- děličky těsta
- hnětače těsta
- nerezovou výrobu

Velkoobchod se surovinami

Omega CZ spol. s r.o.
Náchodská 2552
193 00 Praha 9 - Horní Počernice
tel.: +420 281 021 420
fax: +420 281 920 840
e-mail: omega@omega-bakery.com

 **Omega**
www.omega-bakery.com



Rezačka DAUB 202, Holandsko
na chléb, vky, knedlíky

- ☐ systém nastavení nožů „cross“ pro rovný a přesný řez
- ☐ doporučená šířka řezu 14 mm, na přání 9 - 18 mm



www.jidelny.cz

Jídelny.cz

Výkon spisové služby ve školních jídelnách

Autor: Helena Pochobradská
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 3. 5. 2006

Archivnictví a spisová služba jsou pojmy, které se v posledních letech nevyhýbají ani místům, kde bychom je jen stěží hledali, např. školním jídelnám. Co je tou hlavní příčinou a jaké jsou důsledky legislativních změn oblasti archivnictví?

Nový zákon o archivnictví a spisové službě

Od 1. ledna 2005 začal platit zcela nový zákon č. 499/2004 Sb. o archivnictví a spisové službě (dále jen zákon o archivnictví) a spolu s ním i prováděcí vyhláška č. 646/2004 Sb. o podrobnostech výkonu spisové služby. Tento zákon mimo jiné přináší řadu povinností a nově definuje některé pojmy v oblasti archivnictví a spisové služby, z nichž je vhodné upozornit zejména na tyto:

Dokument

Dříve běžně používaný termín písemnost byl nahrazen novým pojmem dokument, pod kterým si dnes můžeme představit každý nejen písemný, ale i obrazový, zvukový, elektronický nebo jiný záznam, ať již v podobě analogové či digitální, který vznikl z činnosti původce, tj. každého, z jehož činnosti dokumenty vznikají.

Spisová služba

Pod tímto pojmem rozumíme zajištění odborné správy dokumentů došlých a vzešlých z činnosti původce, popř. jeho právních předchůdců, a zahrnuje jejich řádný příjem, evidenci, rozdělování, oběh, vyřizování, vyhotovování, podepisování, odesílání, ukládání a vyřazování ve skartačním řízení, vykonávaná písemnou nebo elektronickou formou, včetně kontroly těchto činností. Tedy vlastně vše, co je třeba s dokumenty činit, aby o ně bylo řádně postaráno. Míra těchto povinností vyplývajících ze zákona o archivnictví je dána především právním postavením původce. Z hlediska zákona o archivnictví jsou rozlišovány 2 základní typy původců: veřejnoprávní a soukromoprávní. Pro obě skupiny je společné jedno - povinnost uchovávat dokumenty a umožnit z nich výběr archiválií.

Podívejme se nyní konkrétně na problematiku výkonu spisové služby ve školních jídelnách. K

jejímu osvětlení můžeme přistoupit z tohoto úhlu pohledu právě proto, že i školní jídelny mají odlišné právní postavení. Jsou pak pro ně odlišné i povinnosti vyplývající ze zákona.

typologie školních jídelen

1. Jídelny jako součástí škol

Dá se říci, že relativně nejjednodušší je situace pro školní jídelny, jež nejsou samy o sobě právním subjektem. Těch je většina a bývají přímo součástí školy (mateřské, základní nebo střední). V takovém případě odpovědnost za výkon spisové služby přebírá škola, která je povinna nejen uchovávat dokumenty a vyřazovat je ve skartačním řízení, ale také evidovat přijatou a odesílanou korespondenci a v souladu se zákonem a vyhláškou (v předepsaném podacím deníku) a vydat patřičnou normu, která tyto činnosti upravuje - vlastní spisový a skartační řád. Povinnosti školní jídelny se pak vlastně "schovají" do povinností školy, která jídelnu jednoduše zahrne jak do svého spisového a skartačního řádu, tak do spisového a skartačního plánu. Školní jídelna tak může být uvedena v samostatné kapitole nazvané např. Stravování o rozsahu cca 15 položek se skartačními znaky "S" a lhůtami nejčastěji 3, 5 nebo 10 let. Jedná se zejména o peněžní deníky, pokladní knihy, jídelní lístky, výdejky potravin, stravenky, knihy zbytků apod. Dokumenty taková jídelna nevyřazuje ani neukládá samostatně, ale prostřednictvím školy (ekonomického nebo hospodářského oddělení), která zajistí jak vhodnou místnost pro ukládání dokumentů (spisovnu), tak patřičné evidenční pomůcky (podací deníky) i následné vyhotovení skartačního návrhu a jeho odeslání do příslušného archivu.

2. Jídelny zřizované územními samosprávnými celky

Druhý typ jídelny je takový, kdy je zřizovatelem územně samosprávný celek, tj. obec nebo kraj, a může tak být z hlediska zákona o archivnictví považován za veřejnoprávního původce. Zde však zákon umožňuje rozlišit povinnost výkonu spisové služby podle počtu zaměstnanců. Takže má-li jich školní jídelna méně než 25, spisovou službu vykonávat nemusí. Je povinna "pouze" uchovávat dokumenty a umožnit z nich výběr archiválií

příslušnému (většinou okresnímu) archivu. Péče o dokumenty pak spočívá ve vedení základní evidence přijatých a odesílaných dokumentů (např. v knize došlé a odesílané pošty) a jejich ukládání na vhodné místo. Na příslušný archiv se obrátí se žádostí o výběr těch dokumentů, které již nadále nepotřebuje pro zajištění úředních potřeb nebo jimž uplynuly skartační lhůty stanovené např. zákonem o účetnictví. Tato povinnost se nevztahuje na dokumenty neúřední povahy, to je ty, které nejsou zaznamenávány v evidenčních pomůckách. Vyřazovat své dokumenty přitom může dvěma způsoby, a to ve skartačním řízení, nebo mimo skartační řízení. A nebo také může požádat příslušný archiv o vydání trvalého skartačního souhlasu. V každém případě by se měla obrátit na příslušný archiv, který ochotně poradí s výběrem nejvhodnější varianty s ohledem na znalost místních poměrů.

3. Veřejnoprávní subjekty s více než 25 zaměstnanci

Jestliže má však školní jídelna zřízená obcí nebo krajem více než 25 zaměstnanců, má povinnosti veřejnoprávního původce v plném rozsahu, to znamená, že nejen že musí vést spisovou službu v souladu s vyhláškou (tj. minimálně v rozsahu školy, při které provozuje svou činnost), ale navíc musí vydat i svůj vlastní spisový a skartační řád. Zákon, bohužel, nepřipouští možnost vydání společného spisového a skartačního řádu pro více původců. Určitým zjednodušením evidence a přidělováním čísel jednací se zde nabízí možnost vedení samostatné evidence např. v knize faktur, knize objednávek apod.

4. Samostatné podnikající subjekty

Posledním typem školní jídelny jsou samostatné podnikající subjekty, většinou spol. s r. o., z hlediska zákona o archivnictví soukromoprávní subjekty. Ty mají za povinnost uchovávat dokumenty uvedené v příloze č. 1 k zákonu o archivnictví a umožnit z nich výběr archiválií. Výkon spisové služby je pro ně v podstatě nepovinný, ale uznají-li to za vhodné, mohou se k němu přihlásit, stejně jako vydat vlastní spisovou normu, která by nakládání s dokumenty vhodným způsobem upravovala (třeba i ve zjednodušené podobě). Pro vyřazování dokumentů jsou závazné všechny obecně platné zákony, zejména zákon o účetnictví.

Co poradit na závěr

Ať už se jedná o jakýkoli typ školní jídelny, z výše uvedeného rozboru vyplývá, že být "minimální", přesto zákonná péče o dokumenty se jí nevyhne a pokud si sama netroufne sama rozsah svých povinností určit, určitě se může obrátit na územně příslušný archiv, který v konkrétním případě poradí. Seznam příslušných archivů je uveden jednak přímo v příloze č. 4 k zákonu o archivnictví nebo na internetových stránkách www.cesarch.cz nebo www.mvcr.cz.

Na úseku archivnictví a spisové služby vedoucí jídelny musí vždy plnit pokyny svého zřizovatele (územní samosprávný celek), majitele (v případě společnosti) nebo nadřízeného (je-li součástí školy), které lze specifikovat ve spisové normě. Musejí však respektovat příslušná ustanovení zákona o archivnictví a spisové službě.

např. v oblasti zařízení, zpracovatelských postupů nebo technologického rozvoje.

HACCP lze uplatnit v celém potravinovém řetězci od prvovýroby po konečnou spotřebu, a jeho provoz lze ovlivňovat vědeckým prokazováním rizik na lidské zdraví. Zvyšování bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti potravin a zavedení HACCP mohou rovněž znamenat pro potravinářský podnik významnou výhodu.

Úspěšná aplikace HACCP však vyžaduje zapojit do něho jak vedení podniku, tak zaměstnance.

Před zavedením HACCP by měl provozovatel potravinářského provozu nejprve stanovit nezbytné požadavky na hygienu potravin. Během analýzy rizik, vyhodnocení a následného vytvoření kontrolních opatření také musí vzít v úvahu vliv surovin, ingrediencí, technologických postupů výroby potravin, roli výrobních procesů na rizika, pravděpodobné konečné použití produktu, kategorie spotřebitelů a epidemiolo-gické důkazy bezpečnosti potravin.

Z čeho se skládá HACCP

Hlavní a podstatné informace dokumentu SANCO/1955/2005 jsou umístěny v jeho přílohách.

Příloha 1 uvádí, z čeho se systém HACCP skládá. HACCP sestává z následujících sedmi principů:

- Analýza rizik (sestavit tým HACCP, popis výsledného produktu, popis zamýšleného použití, popis výrobního procesu formou diagramu, potvrzení schématu na pracovišti, vypracování seznamu rizik a kontrolních opatření)
- Nastavení kritických bodů
- Stanovení kritických limitů v kritických bodech
- Stanovení efektivních postupů sledování v kritických kontrolních bodech (zde dokument doporučuje stanovit, kdo to bude provádět, kdy, jak často a jakým způsobem)
- Vypracování nápravných opatření (sestavit tým HACCP, popis výsledného produktu, popis zamýšleného použití, popis výrobního procesu formou diagramu, potvrzení schématu opět doporučuje písemná forma)
- Stanovení ověřovacích postupů, že systém HACCP funguje (např. audit, kontrola kritických mezí, kontrola měřících přístrojů apod.)
- Vypracování dokumentů a záznamů, které mají prokázat efektivní aplikaci HACCP - v tomto bodě uvádí dokument větu, důležitou zejména z hlediska malých jídelen: "Dokumentace a uchování záznamů musí být úměrné povaze a velikosti provozu a účinné, aby pomohlo firmě ověřit, že kontroly HACCP jsou k dispozici a udržovány."

(Poznámka autora: Pro jídelny, které postupovaly v

roce 2004 při zavádění HACCP dle vyhlášky 137 a podle doporučení, která jsme otiskovali na našem portálu, nepředstavuje těchto 7 principů nic nového.)

Dále se v dokumentu zdůrazňuje nutnost a význam školení. Provozovatel musí zajistit, aby si veškerý personál byl vědom možných rizik, stanovených kritických bodů, nápravných a preventivních opatření, vedení potřebné dokumentace.

Zjednodušení HACCP

Příloha 2 uvedeného dokumentu se zabývá uplatňováním HACCP v určitých, zejména malých potravinářských provozech a předkládá možnost **zjednodušeného zavedení požadavků HACCP**.

Odkazuje na nařízení 852/2004, kde se v článku 5 uvádí, že

"Požadavky HACCP principů obsažených v dokumentu Codex Alimentarius se musí brát do úvahy. Měly by poskytnout účinnou flexibilitu ve všech situacích, včetně malých firem. Je nutné vědět, že v některých potravinářských firmách není možné identifikovat kritické kontrolní body a v některých případech správná hygienická praxe může nahradit monitorování kritických bodů. Obdobné požadavky na stanovení kritických limitů neznámá, že je nutné v každém případě stanovit numerický limit. Navíc požadavek na uchovávání dokumentů musí být flexibilní, aby se zamezilo nepřiměřené zátěži kladené na velmi malé firmy".

Výslovně tento dokument uvádí, že jakýkoli jiný zvolený postup musí vycházet z principů HACCP, přičemž vedení dokumentů a záznamů musí odpovídat povaze a velikosti potravinářské firmy. Při uvažování o tom, zda je možno použít zjednodušený postup, je třeba zvážit zejména rizika spojená s určitými typy potravin a použitého způsobu přípravy. (Poznámka autora: Velikost potravinářské firmy - jeden z předchozích dokumentů SANCO uváděl, že za malé podniky je možno považovat ty, kde pracuje do 10 zaměstnanců. Z tohoto znění by tedy vyplývalo, že většina školních jídelen má nárok na zjednodušení HACCP.

Školní jídelny hromadně připravují jídla většinou pro školní děti, někdy i pro velmi malé děti. Tato věková skupina je jistým způsobem riziková. Jídla musí zvážit, kam až může ve zjednodušování HACCP zajít.)

Postup vycházející z principů HACCP

V bodu 4 přílohy II tohoto dokumentu SANCO se uvádí:

"Sedm principů HACCP je praktickým modelem pro identifikaci a kontrolu významných rizik na

HACCP podle EU

Autor: Ing. Pavel Ludvík

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 15. a 22. 3. 2006

Komise DG SANCO vydala na podzim 2005 další oficiální dokument na podporu zavedení a provozování systému HACCP (požadovaného např. nařízením 852/2004). Jde o dokument SANCO/1955/2005. V plném znění se objevil na [www stránkách MZe](http://www.stránkách MZe). Protože je poměrně dlouhý, následující příspěvek shrnuje jeho hlavní myšlenky. Úvodem se konstatuje, že HACCP systémy se obecně považují za užitečný nástroj na pomoc provozovatelům potravinářských firem při kontrole rizik, s nimiž je spojena výroba zpracování potravin. Nařízení 852/2004/ES zároveň umožňuje využít

jisté flexibility při provozování HACCP tak, aby se zajistilo jeho použití ve všech situacích, i v malých podnicích.

HACCP

HACCP je systém, který analyzuje rizika a stanovuje opatření pro jejich kontrolu tak, aby byla zajištěna bezpečnost a zdravotní nezávadnost potravin. HACCP se zaměřuje spíše na prevenci, nežli na kontrolu konečného produktu. Každý systém HACCP musí být schopen se přizpůsobit změnám,

permanentní bázi. Toto znamená, že pokud lze cíle dosáhnout ekvivalentními prostředky, které nahrazují zjednodušeným, ale účinným způsobem těchto sedm principů, je nutno povinnost obsaženou v článku 5, odst. 1 Nařízení 853/2004/ES považovat za splněnou."

(Poznámka autora: Pokud tedy uplatníte jiné postupy, které ovšem vycházejí z principů HACCP, pak je vše v pořádku. Je ovšem pravděpodobné, že se budete muset důkladně zamyslet nad tím, zda vaše postupy účinně nahrazují principy HACCP, příp. to budete muset dokázat.)

Postupy vycházející z principů HACCP musí být součástí sady hygienických opatření, které musí zajistit zdravotně nezávadné potraviny. Před jejich stanovením je třeba vzít v úvahu zejména hygienické požadavky na potraviny:

- požadavky na infrastrukturu a vybavení,
- požadavky na suroviny,
- bezpečnou manipulaci s potravinami (včetně balení a dopravy),
- nakládání s odpady,
- postupy na ochranu proti škůdcům,
- sanitální postupy (čištění a dezinfekce),
- kvalita vody,
- údržba chladicího řetězce,
- zdraví personálu, - osobní hygiena,
- školení.

Kdy HACCP není potřeba

V určitých případech, zejména v potravinářských firmách, **kde se potraviny nepřipravují, nevyrábějí ani nezpracovávají (tedy určitě ne jídelny)**, se může zdát, že všechna rizika lze kontrolovat pouze prostřednictvím určitých nezbytných požadavků na suroviny a provoz. V těchto případech lze říci, že zde není třeba dalšího rozvoje a implementace dalších principů HACCP. Ale i zde musí být provedena analýza rizik. Jako příklad se zde uvádí drobné maloobchodní prodejny nebo provozy, kde se podávají převážně nápoje.

Správná výrobní praxe

V bodu 7 přílohy II se uvádí: "Postupy správné praxe jsou jednoduchým, ale účinným způsobem, jak překonat potíže, kterým musí některé potravinářské firmy čelit při implementování podrobného postupu HACCP."

Dokument doporučuje, aby byly kompetentními orgány centrálně vypracovány zásady správné výrobní praxe ve formě příruček a hromadně používány v odvětvích, jako např. restaurace, stravování, pekárenství, cukrářská výroba. Tyto příručky by neměly zacházet do zbytečných detailů, ale musí zahrnovat všechna významná rizika. Firmy musí jasně definovat postupy na kontrolu těchto rizik a nápravných opatření.

Úpravy jednotlivých principů HACCP

Dokument se rozsáhle věnuje různým variantám jednotlivých principů HACCP a možnostem jejich úpravy (k dosažení požadované flexibility).

Příklady

- V některých případech lze rizika kontrolovat pouze zavedením určitých požadavků nebo je lze určit předem, stejně jako potřebné kontroly.
- Kritické limity lze stanovit pouze na základě zkušeností nebo na základě použitých mezinárodních norem.
- Pouze vizuální sledování a kontroly (např. varu).
- Pečení/vaření v dobře fungujícím zařízení zabezpečujícím požadovanou teplotu - není třeba měřit teplotu.
- Připravuje-li se pokrm v souladu se zavedenými kuchařskými/kulinářskými postupy, měření teplot se nemusí provádět.
- Evidence HACCP - u vizuálních kontrol zápis zvažít, zda nezapisovat stav pouze tehdy, kdy došlo k porušení kritické meze atd.

Dodržení chladicího řetězce

Všichni provozovatelé potravinářských podniků mají jasnou povinnost dodržovat chladicí řetězec i tehdy, použijí-li zjednodušené postupy HACCP. Tato povinnost je základním požadavkem.

Kontroly provozovatelů

Postupy HACCP, bez ohledu na to, v jaké formě se použijí, musí vytvořit a musí za ně odpovídat provozovatelé potravinářských firem. Při jejich kontrolách je nutno brát do úvahy prostředky, které vybraly potravinářské podniky pro zajištění shody s požadavkem HACCP:

- Tam, kde potravinářské firmy zajišťují bezpečnost potravin pouze prostřednictvím nezbytných požadavků, kompetentní orgán musí ověřit správnou implementaci těchto požadavků.
 - Pokud potravinářské firmy použijí postupy dobré praxe pro hygienu a pro aplikaci principů HACCP pro zajištění shody s požadavkem HACCP, potom je běžnou praxí kontrolního orgánu vyhodnotit tyto firmy s ohledem plnění těchto postupů.
- Při vyhodnocení implementace požadavku HACCP může kompetentní orgán požadovat provedení určitých náprav. Toto se však nemusí považovat za formální schválení těchto postupů.

Závěr

Nařízení 852/2004/ES uvádí, že požadavky HACCP by měly poskytnout účinnou flexibilitu a možnosti úprav HACCP, aby systém mohl fungovat ve všech

situacích, včetně malých podniků.

Základním cílem HACCP je kontrola rizik v potravinách. Tohoto cíle lze dosáhnout různými způsoby, s ohledem na různé priority rizik a se zaměřením na to, co je důležité pro bezpečnost/zdravotní nezávadnost potravin v příslušné potravinářské firmě. Tyto postupy lze

rozvinout do příruček správné praxe, obecných příruček pro řízení bezpečnosti potravin nebo tradičního procesu HACCP. V řadě případů, zejména v potravinářských firmách, které nezpracovávají potraviny, lze rizika kontrolovat pouze stanovením nezbytných hygienických požadavků na potraviny.

ABY DĚTI JEDLY

Autor: Lenka Dohnalová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 9. 3. 2006

"odvážný", a už se konaly soutěže o nejhezčí obličej a podobně. Je radost pozorovat ty malé, jak jim chutná. A stačilo tak málo. No, výjimky samozřejmě existují.

Chutná - nechutná

Mimochodem, tohle by bylo celkem dobré téma na diskusi. Vyzkoušeli jsme nespočet způsobů, které by děti ve školce nenásilně přiměly jíst i to, co jim "nechutná". Ty uvozovky jsem použila záměrně, protože tento slovní výraz používají děti i v případě, že takové jídlo ještě nikdy neochutnaly, nebo se jim prostě jen nelíbí jeho barva či vzhled. Ožehavým případem je například zelenina, čerstvá nebo tepelně upravená. Není výjimkou, že ti drobci poctivě vybírají jednu minikostičku mrkve z polévky, neúnavně vydobávají kousky papriky, které uvízly na chlebu v pomazánce. Přitom všude kolem sebe slyšíme, jak je zelenina ve stravě důležitá a nenahraditelná. K čemu je nám plnění spotřebního koše, když z něj většina toho zdravého skončí v kyblíku na zbytky.

Fantazii se meze nekladou

Ale člověk se nemá jen tak vzdávat, takže zapojujeme svoji šedou kůru mozkovou a hledáme nové a nové způsoby, aby alespoň část toho, co dětem připravíme, děti také snědly. Co se týče výše jmenované zeleniny, svačinky dětem nezdobíme, ale dáme jim zeleninu na zvláštní talíř, aby si mohli chlebiček nakrášlit samy. A divili byste se, jak to funguje. Protože děti to baví, zapojují svou neúnavnou fantazii, a to by bylo, kdyby taková nádhra zůstala na talíři. Jistě, na prvopočátku se tento návrh, jako ostatně všechny novoty, jevil spouště lidí jako nesmysl, argumentovali tím, že když děti zeleninu z chleba sundávají, že si ji tam určitě nebudou dávat. Ale to není pravda, stačil jeden

I mlíčko může chutnat

Důležitým předpokladem k tomu, aby chutnalo nejen dětem, je samozřejmě kvalitní a chutně uvařené jídlo, o tom nikdo nepochybuje. Víím, o čem mluvím, měla jsem možnost zkusit na více místech, jak a co vaří, jaké dělají pomazánky a vůbec. Na jedné školce mě velmi zarazilo tvrzení vedoucí školní jídelny, že jejich děti nechtějí pít mléčné nápoje. Vždyť většina těch prcků miluje "kakalo" a podobné záležitosti, výjimku možná tvoří teplé mléko, ale málokteré dítě odolá třeba banánovému koktejlu. Trh přece nabízí tolik možností, jen je využít!

Motivovat děti není snadné, o to víc však úspěch těší. Proto dále pokračujeme v této záslužné činnosti a vezme, že děláme svět lepší!



Jak jednat s kontrolami?

Autor: Ing. Pavel Ludvík

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 8. 3. 2006

Na konferenci Školní stravování 2005 i v několika přednáškách na jiných akcích zaznělo upozornění na to, že mnohé nové právní předpisy v některých bodech připouštějí možnost různých výkladů nebo že jsou koncipovány podstatně volněji než dříve. Je pak na vaší zodpovědnosti, jak s touto volností naložíte. Tento stav přináší jisté výhody, ale zároveň zvyšuje odpovědnost vedoucí/ho jídelny a také přináší jistá rizika.

Někteří přednášející na uvedených akcích (ale i posluchači) přinášeli náměty a návody, jak se s touto situací vyrovnat, co dělat, když se dostanete do sporu s kontrolním orgánem. Vše jsem si pečlivě zapisoval a přináším vám současně s vlastními zkušenostmi a poznatky.

Připravit argumenty

Připouští-li předpis více výkladů nebo dává-li volnost při výkladu, musíte mít pro svou interpretaci argumenty. Věcné, nejlépe logicky seřazené. Zkuste je podpořit jmény a autoritami, které mají názor podobný vašemu. Např.

"Tento názor má i Dr. Tenaten"

"Bylo to zveřejněno ve Vyživě č."

"Tento postup jsme zvolili po dohodě s ředitelem/naším zřizovatelem/ na základě doporučení finančního úřadu apod."

"Na konferenci Školní stravování to odborník Tenaten ze Zdravotního ústavu doporučoval právě takto."

Případně můžete uvést, že váš postup byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz. Náš portál již má jisté renomé a mnoho odborných pracovníků ho začíná respektovat.

Osobní zkušenost: Velkou volnost při výkladu připouští HACCP. Na jedné hygienické stanici mi řekli, že pokud se jim postup sledování HACCP v jídelně nezdá přiměřený, ale vedoucí má připraveny protiargumenty, ustoupí a spor nebudou dále rozvíjet.

Jednat lidsky a slušně

Při jednání s nadřízenými či kontrolami může dojít k různosti názorů a ke sporům. To je obvyklé i v běžném životě. Co člověk, to názor. Odlišnost názoru vás ovšem nezabavuje povinnosti vést diskusi slušně, jako člověk s člověkem, konstruktivně a se

zachováváním jistých pravidel komunikace. Není účelem diskuse zničit protivníka. Účelem je vysvětlit si názory, poučit se a dobrat se pravdy. V diskusi musíte ale kontrolní orgán přesvědčit o vaší snaze a seznámit ho se svými argumenty, nikoli zadupat do země, znemožnit.

Osobní zkušenost: Při návštěvě jedné MŠ jsem se seznámil s tamní kuchařkou. Řekli mi o ní, že je výborná kuchařka, svědomitě dodržuje hygienické předpisy, leč při každé kontrole z KHS dostane nemalou pokutu. Proč? Při jakékoli debatě s kontrolou velmi rychle ztratí nervy, neovládne se, začne se hádat a ujede jí nějaké ostřejší slovo. A pokuta je na cestě.

Vyžadovat čísla předpisů a paragrafů

V případě závad čtěte vždy písemné závěry a názvy předpisů a paragrafy, které jste porušili. Minimálně proto, abyste si problematiku přesně nastudovali. Příště se buď budete umět lépe bránit, nebo se porušení nedopustíte.

Osobní zkušenost: V jídelně jsem slyšel tuto příhodu. Kontrolní orgán stroze oznámil vedoucí jídelny, že určité technologické zařízení je nutno z kuchyně odstranit! Záhada byla uvedena i v zápise, a to bez konkrétního paragrafu a názvu předpisu. Vedoucí prostudovala dostupné předpisy a žádný z nich umístění uvedeného zařízení nezakazoval.

Důležitá sdělení písemně a uschovávat

Mít na obtížná rozhodnutí doklad, papír či postaru "bumáčku" je snem snad každého člověka. Již nikdy nebudu muset rozhodovat, nést kůži na trh, prostě se odvolám na to, co rozhodl někdo jiný. To platilo za minulého režimu, i nyní. Dnes ale nestačí se odvolat jen na ústní sdělení "říkali to na školení" nebo "bylo to v jakémsi časopise". Je třeba argumentovat přesně, schovat si xerokopii časopisu, nadřízené nebo zodpovědné pracovníky žádat o písemné sdělení či odpověď. To ovšem znamená dotaz také písemně vznést! Obdržené odpovědi schovávejte ve zvláštní složce, kde je ale také musíte umět najít. A včas vytáhnout.

Zaštitit se nadřízeným, zřizovatelem apod.

O svoji zodpovědnost se pokuste rozdělit s jinými. S ředitelem školy, s nadřízeným, se starostou, se zřizovatelem. Ve sporné otázce se pokuste nějak rozhodnout společně a o tomto rozhodnutí udělejte zápis. Ten pečlivě uschovejte.

Osobní zkušenost: Na jaře 2005 se v jednom větším městě několik škol provozujících jídelny rozhodlo, že do září 2005 nebudou respektovat vyhlášku 137 v bodě týkající se zařazování dětí do věkových skupin. Prostě chtěly dojet školní rok postaru. Vyvolaly jednání se zřizovatelem, z jednání byl pořízen zápis, kde zřizovatel tento postup schválil. Když jedné vedoucí jídelny vytýkali, že porušuje

vyhlášku, bránila se slovy: "Nám to nařídil zřizovatel..."

Minimalizovat ztráty

Každý zkušený pracovník vám řekne, že kontrola vždy něco najde. Na mnohých jídelnách slyším, že právě proto je zbytečné kontrolním orgánům argumentovat, diskutovat s nimi. Jste-li téhož názoru a chcete-li se vzdát bez boje, minimalizujte alespoň své ztráty. Víte-li, že vás postih nemine, dělejte vše pro to, aby byl minimální. Nehádat se, neprovokovat. Nad jednání a závěry kontrolora (dle vašeho soudu nespravedlivé) se povzneste, jsou důležitější věci v životě.

Jídelna a nový správní řád

Autor: Mgr. Monika Pečková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 2. 3. 2006

Od 1. 1. 2006 začal platit nový správní řád č. 500/2004 a již na konci roku 2005 byl zařazen do sekce Zákony na našem portálu. Nemění správu veřejných věcí nijak převratně, ale přece jen obsahuje věci, na které by se jídelny měly připravit. V tomto článku se o některých praktických postupech podle správního řádu dočtete.

Novoty správního řádu

Správní řád je norma, kterou se řídí většina úředníků. Je určena všem orgánům, které vykonávají veřejnou správu. Mohou podle ní tedy postupovat jak živnostenské úřady, tak KHS, ale i Školní inspekce. Upravuje, jak mají jednat, jaké jsou všelijaké lhůty pro podání žádostí a jejich vyřízení či odvolání, celkový průběh řízení u těchto orgánů, co mají a nemají ve své kompetenci. Samozřejmě většina orgánů má pak ještě své vlastní normy, které ale nesmí být v rozporu se Správním řádem, ten tvoří základ pro jednání úřadů s lidmi.

Správní řád kupodivu dost upravuje obecné zásady chování správních orgánů. Stanoví, že se úředníci mají chovat zdvořile (§ 4, to je asi poprvé, co to nějaká právní norma u nás přikazuje) a že podobné případy mají být řešeny podobně (§ 2). To je velmi důležité, protože pokud víte, že ve sporu, který je podobný tomu vašemu, rozhodly orgány nějak, nemohou pak ve vašem případě situaci řešit jinak. Tady bych jídelnám poradila, aby si pomáhaly a

vzájemně si sdělovaly zkušenosti. Vyplatí se to. Novinkou je i způsob doručování (§ 24). Pokud jste dříve spoléhali na to, že nevyzvednutá obálka vás uchrání úředního popotahování, nyní už to neplatí. Nedoručená zásilka se po 10 dnech považuje za doručenou a hotovo.

Tyto novinky by se podle mého názoru mohly jídelen nejčastěji dotknout, nyní se zaměřím již na praktické případy.

Průběh řízení

Jak jsem nahoře zmínila, jednou stranou jednání je vždy správní orgán, tedy ten orgán, který jedná ve veřejném zájmu, veřejně správe. Druhou stranou v našem případě bude jídelna. Pokud je jídelna součástí školy, jedná správní orgán se školou, ne s jídelnou. V tomto oddíle se pokusím vypsát situace, při nichž může jídelna do styku se správním orgánem přijít.

Podávání žádostí a jiných podnětů správnímu orgánu

Pokud ji podává fyzická osoba, která jídelnu zastupuje, musí uvést své jméno, příjmení, nejlépe také datum narození a adresu pro doručování (nejčastěji adresu jídelny). Dále samozřejmě identifikaci jídelny jako právnické osoby - název společnosti a IČO. Z podání musí být patrné,

Profesionální hrnce s poklicí

sada 4 ks hrnců i s poklicí
3 900,- Kč

- materiál nerez 18/10
- zesílené akutermitické dno
- bezpečnostní nýtovaná ucha nepřenáší teplo
- pro indukci, plyn a elektro

obsah	průměr	výška
9 litrů	Ø 24 cm	20 cm
11 litrů	Ø 26 cm	22 cm
13 litrů	Ø 28 cm	22 cm
16 litrů	Ø 30 cm	24 cm



nejlepší nákup na internetu
www.varnice.cz

Gastronádoby

nejlepší nákup na internetu
www.gastronadoby.cz

- materiál nerez 18/10
- plné, děrované, s uchy
- poklice s výřezem a bez výřezu pro naběračku
- poklice se silikonovým těsněním
- bezpečnostní svařovaná ucha
- stohovatelné



- uvnitř nerezová vložka - vně lakované
- přetlakový ventil - bezpečnostní uzávěry

Várnice

bez výpustného kohoutu	
5 litrů	1 110 Kč
10 litrů	1 469 Kč
20 litrů	2 132 Kč
40 litrů	2 850 Kč
s výpustným kohoutem	
5 litrů	1 570 Kč
10 litrů	2 033 Kč
20 litrů	2 748 Kč
40 litrů	3 315 Kč

HOFMANN
PARTNER GASTRONOMIE

VŠECHNO CO POTŘEBUJETE
VYŽÁDEJTE SI KATALOG PODZIM 2006

840 120 120
za cenu místního volání

Na splátky

Všechny nákupy od 3 000,- Kč

Hofmann Bohemia s.r.o. - Čechy
Chebská 2096, 356 71 Sokolov

Hofmann Moravia s.r.o. - Morava
Kulturní 1790, 756 61 Rožnov p. Radh.

www.hofmann.cz

Všechny uvedené ceny jsou uvedeny bez DPH. K zásilkám účtujeme jednorázové přepravné 99,- Kč.

kterému orgánu je určena, a také musí obsahovat podpis osoby, která je podává. Z žádosti musí být patrné, co chcete, čeho se domáháte. Je také nutné označit všechny, o kterých si myslíte, že se jich řízení bude týkat. Vypisují zde pro jistotu všechny požadovatelné údaje, abyste správnímu orgánu nedávali zbytečně šanci vám žádost vrátit. Pokud totiž neobsahuje všechno, co má, může ji správní orgán vrátit a vyzvat vás k doplnění. Tím samozřejmě zbytečně ztrácíte čas.

Podání je možné učinit i e-mailem, ale to pak musíte do 5 dnů potvrdit buď písemně nebo znovu elektronicky, ovšem se zaručeným elektronickým podpisem.

Žádost se považuje za podanou v den, kdy dojde příslušnému orgánu.

Počítání času a lhůty

Do lhůty se nepočítá den, kdy lhůta začala běžet. Správní řád například stanoví, že orgány mají rozhodnout buď bezodkladně nebo (pokud to nejde) do 30 dnů od zahájení řízení. Lhůty podle správního řádu končí ten den, který má stejné číslo nebo název jako den počáteční. Podám-li žádost 1. 3. 2006, ta dojde správnímu orgánu 3. 3. 2006, takže lhůta začíná běžet až 4. 3. 2006 (následující den po počátku lhůty). Orgán má rozhodnout do 30 dnů, tj. do 4. 4. 2006 včetně. Podobně třeba od čtvrtku do čtvrtku včetně. Pokud konec lhůty připadne na sobotu, neděli nebo svátek, je posledním dnem lhůty nejbližší pracovní den. Toto může být velká spása, pokud žádost v pátek předtím zapomenete podat. Poslední den lhůty v takovém případě bude zachován, i když žádost jen podáte na poště.

Samotné řízení

Máme správně podanou žádost nebo jakékoli jiné podání. Co se bude dít dál? Správní řád ukládá orgánům, aby pracovaly rychle a bezodkladně, nejlépe písemně bez ústního jednání. Protože jim na to ale dal šibeniční lhůtu 30 dnů, obchází ji orgány takto: pokud nařídí ústní jednání nebo si musí vyžádat nějaké podklady pro vyřízení věci, protahuje se jim ona 30 denní lhůta o dalších 30 dnů nebo až do doby, kdy si potřebné údaje opatří. Takže na těch 30 dnů k vyřízení raději moc nespolehejte a podávejte žádosti a podání s časovou rezervou. Pokud se orgán vaší žádostí nezačne do 30 dnů zabývat nebo máte dojem, že nepracuje dost rychle, můžete u jeho nadřízeného orgánu podat žádost na ochranu před nečinností.

O vašem správním řízení se povede spis, do kterého smíte nahlížet a pořizovat si kopie. Podkladem pro vydání správního rozhodnutí mohou být návrhy účastníků řízení, důkazy, skutečnosti, které správní orgán zjistí nebo jsou obecně známé. Pro dokazování je možné použít všechny důkazní prostředky, například listiny, ohledání, svědeckou výpověď, znalecký posudek atd. Pokud budete chtít

listinu nahradit čestným prohlášením (např. při její ztrátě apod.), pak ale nebude vaše prohlášení důkaz, bude jen jakýmsi osvědčením nebo svědectvím. Popravdě, dost tím klesne případná hodnota obsahu listiny, takže si všechny doklady apod. raději skladujte. Pokud by se v řízení objevila nutnost znaleckého posudku (třeba z oblasti hygieny apod.), určuje osobu znalec orgán. Vy můžete jen namítnout jeho podjatost.

Pokud dostanete předvolání, mělo by to být s 5denním předstihem. Od vás se pak čeká, že se dostavíte k řízení. Pokud ne, můžete být předvedeni nebo dostat pokutu až 50 000 Kč.

Rozhodnutí

Rozhodnutím správní orgán zakládá, mění nebo ruší práva a povinnosti určité osoby (jídelny) nebo určuje, že je jídelna má nebo nemá. Rozhodnutí musí být písemné a obsahovat nejen samotný výrok, ale i jeho odůvodnění a poučení o odvolání. Pokud se budete odvolávat, doporučuji zaměřit se na odůvodnění - jestli orgán přihlédl ke všem podkladům dostatečně, jestli správně posoudil vaše námítky a vyjádření apod. Tady se dá dost často nějaká skulinka pro odvolání nalézt. Odvolání zpravidla nemá odkladný účinek, takže jeho podání vás nezabavuje povinnosti, kterou vám orgán uloží. Náklady řízení, které vzniknou správnímu orgánu, platí ten, kdo porušil svoji povinnost, ale náklady jako takové si platí každý účastník sám.

Odvolání

Na podání odvolání máte 15 dnů ode dne oznámení rozhodnutí. V odvolání musíte uvést, proti jakému rozhodnutí se odvoláváte, v jakém rozsahu a proč. Odvoláním nemáte co ztratit, protože správní orgán nemůže změnit napadené rozhodnutí v neprospěch toho, kdo se odvolává. Pokud vám nevyjde odvolání, je ještě malá šance, že objevíte nějaké nové skutečnosti nebo důkazy, které by mohly ovlivnit rozhodování. V tom případě žádejte obnovu řízení.

Praktické dotazy

Zatím dotazů moc nemám, ale ráda vám případné otázky v diskusi na těchto stránkách zodpovím. Prozatím alespoň jeden - pokud kontrola z KHS zjistí nějaké nesrovnalosti v jídelně, postupuje se pak podle správního řádu? Podle mého názoru ano, i když je nutné počítat i s hygienickými předpisy. Průběh řízení bude ale podle správního řádu, jen rozhodnutí bude tyto hygienické předpisy zohledňovat.

Tak, aspoň v krátkosti a obecně jsem se snažila vám džungli nového správního řádu přiblížit. Moc se těším na vaše reakce a dotazy. A nezufovejte, každý právník ví, že je nový správní řád šlendrián, takže se bude brzo měnit.

K vašim dotazům na výživu dětí v MŠ

Autor: Ing. Eva Šulcová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 20. 2. 2006

V diskuzi na portálu Jídelny.cz se v posledních měsících objevila řada dotazů k výživě dětí předškolního věku. Objevily se v nich pochybnosti o použití některých potravin a ochucovacích prostředků, o pitném režimu apod. Dnes vám přinášíme odpovědi.

Koření pro děti

Je koření vhodné pro děti, zejména pro děti předškolního věku? Otázka by měla znít nikoli zda, ale jaké, kolik a proč.

Začneme od konce - proč?

- Koření je důležitou součástí většiny pokrmů, dodává jim typickou chuť a vůni.
- Často dodává pokrmu barvu, zlepšuje jeho vzhled a zvyšuje chuť k jídlu.
- Většina druhů koření má vedle chuti, vůně a barvy také příznivé účinky – zlepšuje proslinění žvýkaného sousta, omezuje nadýmání, usnadňuje trávení pochody.
- Děti jsou na okořeněné pokrmy z domova zvyklé a asi bychom jako školní jídelna neuspěli něčím neslaným a fádním. A není pro to ani důvod, jak vyplývá z předchozích řádků.

Jaké koření vybereme pro děti?

Ve školních jídelnách mateřských škol vybereme především běžné domácí koření české kuchyně: kmín, majoránku, saturejku, bazalku, libeček, dobromysl, tymián apod. Nevynecháme ani koření, které není původem z našich zeměpisných šířek – sladkou papriku, muškátový oříšek a květ, zázvor, kurkumu, fenykl, anýz, skořici, vanilku. Nepoužijeme ostré koření, které pálí: mletý pepř, čili, pálivou papriku, kari a podobné. Děti vnímají pálivou chuť mnohem intenzivněji než dospělí, je jim nepříjemná a navíc tyto druhy koření jsou pro ně zbytečně dráždivé.

Dáváme přednost zelenému koření: pažitce, petrželi, celerové nati, řapíkovému celeru, čerstvé bazalce, libečku a dobromysli (oreganu), kopru, rozmarýnu, saturejce. A samozřejmě budeme mít na mysli, že i cibule a česnek je svého druhu koření nejen s vynikajícími chuťovými vlastnostmi, ale je i nutričním přínosem a má dezinfekční účinky. Zbývá říci **kolik?** To je jednoduché – především s citem a s mírou. Předškolním dětem rozhodně kořeníme méně než starším dětem a zejména než jsme zvyklí kořenít dospělým. Starším dětem a středoškolákům můžeme občas přidat i trochu ostřejšího koření, jsou na chuť pokrmů náročnější, zvyklí z rodiny a v mnoha případech z „fast food“.

Ještě něco zbývá dodat: jak je to s ochucováním speciálními přísadami a omáčkami? Většina z nich

má vyšší obsah soli a kyseliny glutamové. Nepoužíváme je pro děti mladší 6 let a pro ostatní jen zřídka a velmi omezeně, skutečně pouze na zvýraznění chuti některých chuťově nevýrazných polévek a pokrmů. Na ochucovací přípravky si děti snadno vytvoří návyk a přestanou vnímat méně výrazné chuti potravin a pokrmů a odmítají je; často jsou to právě ty složky výživy, které jsou pro ně nutričním přínosem a které je chceme naučit pravidelně konzumovat. Sójovou a worcesterskou omáčku a jim podobné výrobky nepodáváme dětem v předškolních zařízeních vůbec, starším jen výjimečně anebo se bez nich také obejdeme.

Uzeniny a uzené výrobky

Uzeniny (např. párky, salámy) nejsou ze stravování dětí předškolního věku vyloučeny, ale rozhodně je nebudeme doporučovat. Proč? Obsahují hodně soli, koření a hlavně tuku. Pokud je chceme ve stravování v mateřských školách občas použít, volíme zásadně uzené výrobky z celé svaloviny: šunku, kladenskou pečení, moravské uzené apod. Zařazujeme je 1x měsíčně jako součást přesnídávky. Také na přípravu hlavních jídel používáme vepřové uzené maso s malým obsahem tuku, uzené kuřecí a krůtí maso. Tyto druhy uzeného používáme i do zapékaných pokrmů, např. z těstovin, brambor, zeleniny, do rizota apod. Pokud takové pokrmy podáváme 1x za měsíc až 6 týdnů, můžeme mít čisté svědomí. Salámů a párek si děti zpravidla užijí dost jinde než v mateřské škole. A také proto bychom stejné zásady měli dodržovat i ve stravování školních dětí a středoškoláků.

Pitný režim a nápoje pro předškoláky

Děti tráví v mateřské škole několik hodin denně – některé jdou domů „po o“, jiné čekají na odchod do pozdního odpoledne, ale vždy je to velká část dne. Po tu dobu musí mít zajištěny všechny fyziologické potřeby. Dostatek nápojů je jednou ze zásadních potřeb každého jedince a u dětí to platí obzvlášť.

Každé dítě předškolního věku potřebuje denně zhruba 1,5 – 1,7 l tekutin. Množství závisí na fyzické a psychické zátěži, na intenzitě tepla, kterému je vystaveno a na tělesné aktivitě. Nelze říci, že děti potřebují jednoznačně více tekutin v letních teplejších dnech. V zimě jsou vystaveny prostředí v dobře vytopených třídách nebo bytech se suchým vzduchem, cvičí, hrají si, pohybují se jako v létě na hřišti. Takže si nelze myslet, že v zimě můžeme příjem tekutin omezovat. Dítě leckdy nedokáže rozpoznat pocit žízně, ale je nevrle, nesoustředěné, špatně reaguje na program ve škole, hůře si osvojuje nové poznatky, často trpí bolestí hlavy. Obměna vody v tělesných tkáních je u dětí několikrát (až

CATUS®

ISO 9001 CERTIFIED ORGANISATION



United Registrar of Systems Cert No. 10433
CATUS spol. s r.o.

VÝROBCE NÁPOJŮ PRO SPOLEČNÉ STRAVOVÁNÍ

CATUS spol. s r.o., Kyjovská 1598, CZ-580 01 Havlíčkův Brod

tel.: +420 569 431 770, +420 569 433 745-6

fax: +420 569 425 427, e-mail: info@catus.cz

www.catus.cz

TEPLÉ A STUDENÉ NÁPOJE S OVOCNÝM PODÍLEM

- Z NAŠEHO SORTIMENTU SI VYBERETE
- INSTANTNÍ ČAJE
černé, zelené, bylinné
- SYPANÉ ČAJE - černé i ovocné
- KAKAOVÉ NÁPOJE
- HORKÁ ČOKOLÁDA
- KÁVOVINY A BÍLÉ KÁVY
- MULTIVITAMINY
- STUDENÉ OVOCNÉ NÁPOJE
- LEDOVÉ ČAJE
- SUŠENÉ MLÉKO
- MLÉČNÉ KOKTEJLY



5krát) rychlejší, než u dospělých.

Byly doby, kdy se podávání tekutin ve „školce“ omezovalo s odůvodněním, že není dostatek času pečovat o včasné a hygienické vyprázdnění dětí. To je už našťastí pryč a lze jen doufat, že navždy.

Vedení mateřské školy odpovídá za to, kolik a jakých nápojů děti denně dostanou. Podávání nápojů ke každému dennímu jídlu je samozřejmé. Kromě toho musí mít děti možnost napít se, kdykoli pocítí potřebu, proto mají mít k dispozici nápoje ve třídách, na zahradě i na hřišti, při každé činnosti.

Jaké nápoje dětem nabídnout? Rozhodně „obyčejnou“ vodu. Bude-li z vodovodního kohoutku, bude záležet na její kvalitě v místě. Není-li následkem úprav k zajištění hygienické nezávadnosti chuťově přijatelná, mohou ji nahradit balené vody. A to raději neperlivé a rozhodně bez příchutí. Dalším vhodným nápojem je slabý pravý čaj, ovocné a bylinkové čaje – vždy jen slabé slazené. Oblíbené jsou limonády či ovocné šťávy. Doporučujeme takové výrobky, které nejsou příliš sladké a jsou obohaceny vitamínovou složkou, mohou to být i ovocné nápoje typu light. Džusy mají být ředěné zhruba napůl. Možné je použít také neperlivé minerálky.

Co vůbec do jídelníčku či nápojového lístku dětí

nepatří, to jsou kolové nápoje, silný čaj a káva. Obsahují látky, které podporují vyměšování a tím tekutiny z organismu rychle odvádějí, neplní tak sledovaný účel. Kolové nápoje kromě toho obsahují dost cukru, kofeinu.

Stručně shrnuto:

- dětem podávat dostatek tekutin, v jejich příjmu je neomezovat
- preferovat vodu, neperlivé minerálky, neperlivou balenou vodu, slabý čaj, ovocné a bylinkové čaje málo slazené
- nepodporovat návyk na sladké, proto nepodávat ochucené vody, omezit podávání slazených nápojů – čaje, limonád, sirupů atd., ovocné džusy ředit
- omezit podávání nápojů, které zvyšují vyměšování – silný čaj, káva
- úplně vynechat kolové nápoje

Více si můžete přečíst ve Zpravodaji školního stravování č. 5/2004 a z poslední doby ve stejném časopise, ale v č. 1/2006. Zpravodaj školního stravování vydává Společnost pro výživu jako stálou přílohu časopisu Výživa a potraviny.

Stravování versus hygienické standardy

Autor: Ing. Hana Svobodová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 24. 11. 2005

V souvislosti se vstupem naší země do EU bylo nutné harmonizovat českou legislativu s legislativou evropské unie. Výsledkem bylo zrušení velmi direktivní vyhlášky č. 107 o hygienických požadavcích na stravovací služby a její nahrazení novou, méně direktivní vyhláškou č. 137 v dubnu roku 2004. V souvislosti s přijetím čtyř nových nařízení ES (852/2004, 853/2004, 854/2004 a 882/2004), které zahrnují kompletní podmínky a požadavky v oblasti hygieny potravin pro provozovatele potravinářských i stravovacích provozů, lze očekávat další pozitivní změny české legislativy. Takzvaný jednotný evropský hygienický balíček vstupuje v platnost od 1. 1. 2006.

Jak jsme na tom, co dále?

Lze konstatovat, že náš vstup do EU přinesl českým provozovatelům v současné době určitou úlevu v legislativních nárocích na provozování stravovacích služeb, zejména v oblasti dispozičního a stavebního uspořádání provozovny a jejího vybavení. Předpisy tak dostaly lidsější tvář, ale bohužel v nevhodnou dobu. Poctiví provozovatelé, kteří nakoupili bezdotykové baterie a přestavěli, co se dalo (často s tím, že to stejně příliš používat nebudou), mohou mít pouze vztek.

Cesta do EU přinesla však i nové povinnosti, a tím i starosti. Třeba zavést HACCP do výrobní praxe, a to s účinností od 1. května 2004 pro všechny provozy. Zde je důležité si uvědomit, že jde o systém, jehož hlavním úkolem je zmapování vlastního provozu z hlediska dodržování správné výrobní a hygienické praxe a přijetí vlastní zodpovědnosti za prováděnou činnost. Je to jakýsi provozní řád provozovny, jenž se opírá o znalost potravinářské a hygienické legislativy, jejímž výstupem je též zavedení evidence v konkrétním rizikovém místě výroby. Tvorba dokumentace HACCP je dána rámcové přílohou č. 4 k vyhlášce 137/2004 Sb. Problémem však často bývá, že obyčejný provozovatel této problematice příliš nerozumí a pak naletí externí firmě, která zasílá kus

obecného papíru s jednou tabulkou. Přitom by externí firma či odborník z oboru gastronomie měli provozovateli pomoci získat především nové poznatky a dát radu v konkrétních situacích. Pochopitelně s ohledem na faktické možnosti provozovny a v daném čase. A to i při vědomí, že ne vždy lze stoprocentně legislativě vyhovět. Důležité však je najít co nejvhodnější řešení, která zajistí co nejlepší hygienický standard.

HACCP podle EU

Co se týče problematiky HACCP, věřím, že i v této oblasti se začne po roce 2005 blýskat pro malá stravovací zařízení na lepší časy. Jedno ze čtyř nových nařízení evropského hygienického balíčku ve svém úvodním výkladu totiž říká, že v některých případech může správná výrobní a hygienická praxe nahradit monitorování kritických kontrolních bodů a že u určitých potravinářských podniků nelze identifikovat kritické kontrolní body. V praxi by to mělo znamenat, že malá stravovací zařízení cca do 10 zaměstnanců by musela znát hygienická rizika spojená s vlastní výrobní činností a tato rizika ošetřit pomocí zdokumentované správné výrobní a hygienické praxe. Svoje znalosti z oblasti hygieny potravin stále udržovat a doplňovat o nové poznatky v rámci školení. Zbavili by se však tolik zatěžující evidence v kritických bodech.

Některé požadavky naší legislativy

Vraťme se však ke stávající hygienické legislativě a jejím v praxi velmi obtížně realizovatelným požadavkům. Kupříkladu v § 3 odst. 4 vyhlášky 137/2004 Sb. je dána povinnost stavebně oddělit umývárny a sklady přepravních obalů. Ale co s nemocnicí, která během let přistavěla pavilon, kam se zavážejí dva termoporty? Kde tyto obaly skladovat, když už v kuchyni není místo? Myslím, že i zde by bylo na místě nedržet se dogmatu vyhlášky a najít náhradní řešení, abychom nedopadli jako s místnostmi na úpravu vajec, které již nejsou vyžadovány. Vždyť důležitější je v místě rizikové operace mít k dispozici umývadlo s tekoucí teplou vodou, mýdlem, jednorázovým



TempoVit spol. s r. o.
Tesařská 322 / 2
736 01 Havířov

Tel: 596415919
Tel./Fax: 596415990

www.instant.cz
info@instant.cz

ZELENÁ LINKA
800 175 326

dodání zboží
garantujeme do
24hod
kdekoli v ČR

NÁHRADNÍ Naše společnost zaměstnává více než 50% zaměstnanců se změněnou pracovní schopností a tím splňuje podmínku uvedenou § 81 odst. 2 písm. b) zákona č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů. Nabízíme Vám proto využití možnosti tzv. **NÁHRADNÍHO PLNĚNÍ**. Všechny námi vydané daňové doklady proto můžete uplatnit jako náhradní plnění ve smyslu výše citovaného zákona. **PLNĚNÍ**

... s chutí s námi ...

Monzun, stepmax, frutti, multivitamin, icetea, ledový čaj, instantní nápoje, sirupy, nápojové koncentráty, instantní práškové i granulované čaje, tempo čaj, artifex, sypané čaje černé, zelené, ovocné, hot drink, med, mléčné koktejly, kakao, cao-vit, horká čokoláda, kávovina, bílá káva, müsli a cereální tyčinky, hořké trubičky, sušenky, sušené mléko, sušená smetana, instantní šlehačka, sojové mléko, pudink, škroby, solamyl, naturamyl, tvarogem, jiška světlá i tmavá, olivový olej, sladidla, sorbit, babovka, bublanina, vdolečky, palačinky, livance, perník, čoko řezy, ořechové řezy, kynuté buchty, marmeláda, džemy, povidla, polevy, kompoty, ovocné náplně, obalovací směs, těstoviny, protlak, kečup, bramborové knedlíky, bramborová kaše, chlupaté knedlíky, brambor, těsto, bramborák, šikubánky, houskové knedlíky, halušky, langoš, pizza, bramborové mušle a špecle, rýže, čočka, fazole, hrách, cizrna, soja, hotová fazole a čočka, vegetika, podravka, dochucovadla, sušená zelenina, marinády, ajvar, polévky, bujóny, vývary, sojová omáčka, sůl, omáčky, sterilovaná zelenina, koření a-z a kořenící směsi, cappuccino ...

VÁŠ OBCHODNÍ ZÁSTUPCE PŘIJEDE NA ZAVOLANOU: 800 175 326

ručníkem, případně dřezem a pracovní plochou, která je vyčleněna k tomuto účelu a důsledně sanitována! Podstatné je proto termoport pořádně umýt, případně časově jeho mytí oddělit od mytí např. provozního nádobí, případně umýt termoport na příslušném oddělení nemocnice než stavět místnost kdesi mimo prostor kuchyně, kam lidé stejně chodit nebudou. Hygiena přece není o zvláštních místnostech, ale o důsledné sanitaci používaného pracovního úseku a příslušných pracovních pomůcek.

Chlazení pokrmů

Ve vyhlášce č. 137/2004 Sb. je i řada ustanovení, která nadále dělají vrásky provozovatelům stravovacích provozů v nemocnicích nebo školních jídelnách. V případě výroby studených pokrmů (třeba pomazánek určených ke snídani) je velice složité pokrm ihned po jeho výrobě dochladiť na +8 °C (viz § 24 odst. 1). Není na to dostatečný časový prostor, navíc v případě výroby pomazánek třeba v domovech důchodců nebo mateřských školách je pomazánku často nutné namazat na chleba už v kuchyni, což při +8 °C činí problém. Podobná situace je se zeleninovými saláty, jež mohou být připravovány z čerstvé nepředchlazené zeleniny (zákon o potravinách požaduje skladovat při teplotě do +5 °C pouze opracovanou zeleninu). Navíc po výrobě je salát ihned přelit octovou zálivkou a vydáván ke konzumaci nebo k úchově do chladicího pultu, přičemž strážník pokrm zkonsumuje často dřív, než se v pultu na povinnou teplotu dochladí. Při tomto způsobu výroby přitom přece nejde o technologii zakrývající zdravotní závadnost a nízkou jakost potravin a vyráběných pokrmů. Toto tvrzení by však bylo nutné doložit např. laboratorním rozbořem, což není zrovna levná záležitost. Sice se nabízí alternativa brát již vše hotové a vychlazené od dodavatele, ale toto si nemohou dovolit třeba nemocnice, kde jsou přesně specifikované požadavky na dietní skladbu pokrmu pacienta.

Vydávání teplých pokrmů

Další z věcí, kterou si jaksí nechceme připustit, je problém vydávání teplých pokrmů při teplotě +65 °C, přičemž žádná tolerance neexistuje a pokrmy se nesmějí po opuštění kuchyně dohřívát. Nákup nové odpovídající technologie by stál řádově miliony. A kdekerý laik přitom ví, že mikroorganismy rostou v minimálním rozsahu při teplotě 65 až 50 °C!

To vše samozřejmě jednoznačně nahrává novému trendu výroby zchlazených a zmrazených pokrmů. Zde se dá říci, pokud je dostatek investic na moderní vybavení kuchyně vhodnou technologií, jsou následně splněny podmínky na kompletaci, značení a rozvoz pokrmů v chladicím či mrazicím voze. Taková výroba je pak vzhledem k hygienickým požadavkům elegantním řešením daného problému. Ovšem legislativní čert opět nespí. Zchlazovací zařízení a sklady pro úchovu zchlazených nebo zmrazených pokrmů musejí být vybaveny záznamovým zařízením pro evidenci teplot - viz § 31 odst. 2 vyhlášky č. 137/2004 Sb. A to opět není nic laciného! Přičemž při výrobě těchto pokrmů je důležité především odpovídající technologické zařízení a důsledné značení datem výroby a spotřeby těchto pokrmů. Z českých kuchyní se ale může vytratit dřívější tradiční různorodost a jedinečnost vyráběných pokrmů, což logicky zřejmě přinese centralizace velkovýroben zásobujících počet lokálních výdejen.

Myslím si, že snahou řady stravovacích provozů je zájem vytvářet kvalitní českou kuchyni, kde hlavním standardem je mimo jiné též výroba zdravotně nezávadných pokrmů, byť v podmínkách často velmi specifických a při uplatňování různých výrobních postupů. Proto je posouzení každé takové činnosti velmi citlivou a individuální záležitostí, při které nelze použít jednotný muštr.

Sama pracuji ve velkém nemocničním stravovacím provozu, kde se den co den setkávám s realitou výrobní praxe, v níž je mým prvořadým úkolem udržet veškeré hygienické standardy. Každý, kdo jen trochu zná organizaci práce v zařízeních účelového stravování, mi dá za pravdu, že to je práce nelehká. Důvodem nejsou jen samotné faktické požadavky hygienické legislativy, ale též nejednotný výklad sporných pasáží hygienického práva zástupci orgánů ochrany veřejného zdraví. Nezbyvá, než do budoucna věřit, že prokázaný důkaz dobře provedené práce, na jejímž konci je v oboru gastronomie chutný a zdravotně nezávadný pokrm, bude pro naši zemi, jako člena Evropské unie znamenat víc než špatný paragraf.

čaje

Černý čaj, černý čaj aromatizovaný, čaje a ovoce, ovocné čaje, ovocný bez ibišku, bylinné čaje, instantní čaje Silver Line, instantní nápoje BioQuick - ve vodě, kávoviny, kakao, nízkoenergetické koncentráty, instantní nápoje QuickMilk - v mléce, ovocné pyré, müsli tyčinky - polévané, sušená zelenina, cereálie, Bueno BigSnack, oplatky

směsi černého čaje, porcované rozpustné nápojové rozpustné jablečné trubičky, a sušenky

BioGen®
CATERING
www.biogena.cz

BIOGENA CB, spol. s r. o.,
J. A. Komenského 369, 373 63 Ševětín
tel./fax: 387 997 725 - 6
e-mail: biogena@biogena.cz
www.biogena.cz

Široký sortiment od jednoho dodavatele.
Kompletní pitný režim pro společné stravování.
Obchodní zastoupení po celé ČR.

800
VOLEJTE ZDARMA 800 - 100 599

tuv
CERT
EN ISO 9001
QA: 8470 1120



Poznejte co chutná

AMYLON

AMYLON, a. s., je česká potravinářská společnost s 90letou tradicí výroby škrobu a výrobků ze škrobu a brambor.

Zabýváme se výrobou a distribucí balených práškových polotovarů jak pro koncové zákazníky, tak i pro catering.

Odběrateli našeho velkospotřebitelského balení (sáčky 1 kg nebo 5, 10, 15 kg pytle) jsou jednotlivé provozy závodního stravování, distribuční firmy, pekárny a cukrárny i výrobní podniky.

VE VELKÉM BALENÍ NABÍZÍME TENTO SORTIMENT VÝROBKŮ:

PUDINGY A DEZERTY

pudinky klasické na vaření
krémový prášek
kalt krém
instantní dezerty a šlehačka



BRAMBOROVÉ SMĚSI

bramborová kaše
bramborové těsto
bramborové knedlíky
bramboráky, halušky
chlupaté knedlíky a šklubánky
bramborový škrob



MOUČNÉ SMĚSI A PEČICÍ PŘÍSADE

tradiční české knedlíky
pizza, palačinky
piškotové těsto
drobenkový koláč
čokoládové řezy
vanilinový cukr a kypřicí prášek



AMYLON, a. s., Švermova 117, 580 36 Havlíčkův Brod, PROVOZ RONOV NAD SÁZAVOU
tel.: 569 430 380, fax: 569 484 306, e-mail: ronov@amylon.cz, www.amylon.cz

*Přesvědčte se, spolu s dětmi,
že i mlsat se dá zdravěji
a vyzkoušejte naší novou tyčinku
Fit Fruitík banán v čokoládě...*

- ✓ ideální, zdravá a chutná **svačinka** ve sladké polevě pro děti
- ✓ vyrobená z **cereálií a ovoce**
- ✓ obsahuje **vysoký podíl ovoce**
- ✓ zdroj vlákniny, minerálů a vitaminů potřebných **pro vývoj dětí**
- ✓ ve 3, **dětsky oblíbených**, příchutích:
pomaranč v čokoládě, limeta v jogurtu, banán v čokoládě



Váš dodavatel:
ÚSOVSKO a.s., Klopina 33, 789 73 Úsov, tel./fax: +420 583 484 153, catering@usovsko.cz, www.fitfruit.cz

Mexické fazole

Suroviny na 10 porcí pro II. stupeň:

suroviny	hmotnost v gramech
fazole červenohnědé	700
cibule	70
vepřová kýta	500
pološunkový salám	200
kečup	150
česnek	8
paprikové lusky	180
sterilovaný ajvar jemný	70
olej	50
instantní jíška	10



Recept pochází ze školní jídelny Základní školy Výsluní, Uherský Brod. Tato jídelna pořádala na jaře 2006 rozsáhlou akci Týdny světové kuchyně (portál Jidelny.cz o akci referoval). Akce byla propojena s výukou ve škole, např. v zeměpisu. Receptura Mexické fazole zvítězila v anketě strávníků o nejlepší jídlo.

Technologický postup:

Fazole přebereme, vypereme, uvaříme. Na osmahnuté cibuli opečeme malé plátečky vepřové kýty (3 ks na porci), přidáme sůl, česnek, kečup, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Na části oleje opečeme salám, přidáme k masovému základu, dále přidáme uvažené fazole, čerstvou papriku na nudličky, ajvar, instantní jíšku, povaříme, dochutíme. Podáváme s pečivem

RECEPTY

Květákové řízečky se sýrem

Suroviny na 10 porcí pro dospělé:

suroviny	hmotnost v gramech
květák	1 000
vejce	2 ks
strouhanka	100
mouka hladká	40
sýr	100
sůl	
muškátový květ	špetka
olej	50



Recept dodala školní jídelna Základní školy Kříby 4788 Zlín. Tato škola je zařazena do projektu Zdravá škola a školní jídelna každý rok pořádá Týden zdravé výživy. Školní jídelna vaří od letošního školního roku dva druhy

hlavních jídel. Jídelní lístek ve volbě druhého jídla bude zaměřen na pokrmy bezmasé, a to zeleninové, luštěninové, bramborové a těstovinové. Jídelní lístek je možný k nahlédnutí na www.zskriby.zlínedu.cz

Technologický postup:

Uvažený květák rozmačkáme. Přidáme sůl, muškátový květ, žloutek, strouhanku, strouhaný sýr, hladkou mouku a zpracujeme. Do připravené hmoty lehce vmícháme ušlehaný sníh z bílků. Lžíci tvarujeme řízečky, které klademe na olejem vymazaný plech a pečeme do zlatova.

Příloha: vařený brambor s máslem, různé druhy zeleninových čerstvých salátů.

stravovací systémy

docházkové a identifikační systémy

ekonomický software

VUS

veřejná informační služba

Firma je poskytovatelem náhradního plnění. Tel.: 377 457 334, www.visplzen.cz



Co? Kulinářský zpravodaj pro každého, soutěže o atraktivní výhry, originální recepty, tematická diskusní fóra...

Pro koho? Pro kuchaře, cukráře, manažery, pro ty, kdo se něco chtějí dozvědět...

Kdo? Kukáček, který pro vás připravuje samé dobroty, čte, vyhledává na internetu, cestuje...

Cíl? Celoživotní vzdělávání – být stále lepší...

Informace bývají to nejcennější!

...a vy je díky nám můžete získat úplně zdarma. Stačí e-mailová adresa a dobrá vůle.

Staňte se členy naší jedinečné Kulinářské dílny – **objednejte si zdarma zasílání Kulinářského zpravodaje.**

Ve své e-mailové schránce tak každý měsíc naleznete:

- Kulinářský kurz na pokračování
- Novinky z kulinářské dílny
- Zajímavý recept
- Překvapení

Neváhejte, můžete jen získat!
Dobrou chuť!

Váš Kukáček.