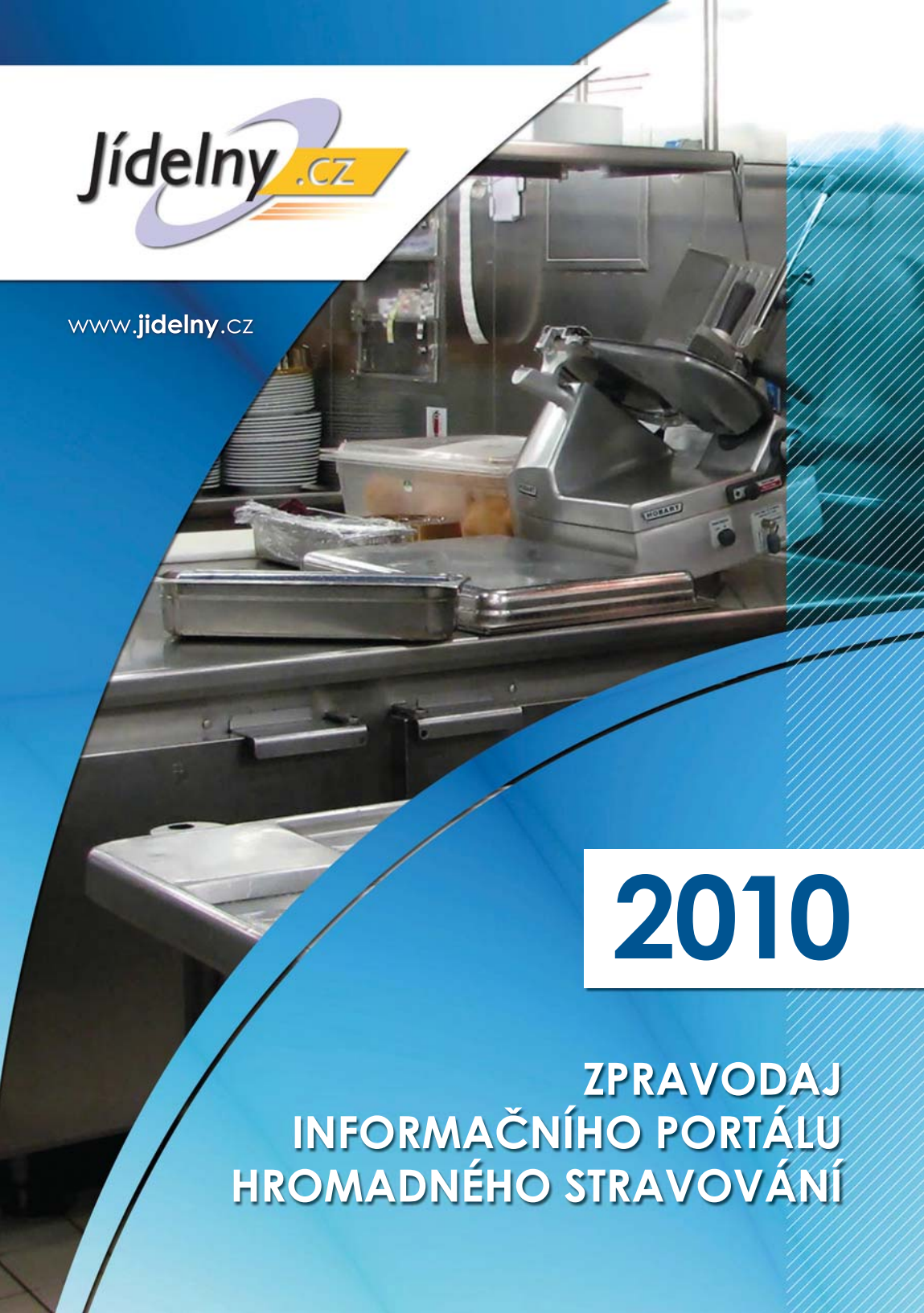




www.jidelny.cz



2010

**ZPRAVODAJ
INFORMAČNÍHO PORTÁLU
HROMADNÉHO STRAVOVÁNÍ**

Úvod do Zpravodaje 2010

Vážení a milí čtenáři Zpravodaje,

podzim je pravidelně časem, kdy za vámi do jídelen přichází Zpravodaj portálu **Jídelny.cz**. Věřím, že i letos přivítáte tento souhrn nejzajímavějších článků z portálu **Jídelny.cz** a dalšího pestrého čtení.

Mám radost z toho, že se o školním stravování začíná objevovat více pozitivních zpráv v médiích. Těší mne, že některé vedoucí začínají aktivně zapojovat svou jídelnu do společenského dění ve své obci nebo městě. Všimám si také nových a neotřelých nápadů, kterými jídelny zpestrňují obvyklé jídelničky.

Nové aktivity a nápady pro vás realizuje i portál **Jídelny.cz**. V posledním roce jste si mohli všimnout, že jsme ve větším rozsahu začali zveřejňovat jídelničky a zajišťovat jejich odborné posudky. Tato hodnocení jsou nejen bohatým zdrojem informací, ale také důležitým dokumentem, který vypovídá o kvalitě připravované stravy.

Řada z vás se ozvala, zda by mohla dostávat mailem upozornění na pravidelné akce, které pořádáme,

protože klasické pozvánky k vám do jídelen často nedorazí. Další novou funkcí, kterou jsme proto pro vás připravili, jsou hromadně rozesílané newslettery - informační maily, které vás budou upozorňovat nejen na konference, ale také na všechny další pořádané akce i novinky na portálu **Jídelny.cz**. Tyto newslettery však budou dostávat jen ti, kteří jsou na portálu řádně registrováni k jejich odběru. Máte-li o tyto služby zájem, prosím, zaregistrujte se.

Našich bohatých zkušeností, které získáváme každý rok při pořádání mnoha desítek konferencí a školení pro jídelny, začaly využívat i některé další organizace a úřady, které chtějí pro školní stravování připravit vlastní akce. Zajišťujeme jim informační servis, přihlášky na akce, sháníme lektory, zapůjčujeme techniku. Těší nás, že jim i vám můžeme takto prospět.

Věřím, že i v nadcházejícím roce školní stravování potvrdí dobrou pověst, kterou si po mnoho let získávalo, a že se na této cestě nenechá odradit žádnými překážkami.

Jiří Plzák

ředitel společnosti **Jídelny.cz**

PROTO VÁM PŘINÁŠÍME NĚKOLIK NOVINEK. POLÉVKY, KTERÉ ZAHŘEJÍ NEJEN NA PODZIM...

HUSTÁ HRSTKOVÁ A HRACHOVÁ POLÉVKA se výborně hodí i na svačinu.

POLÉVKA S 5ZRNNÝMI KNEDLÍČKY je zajímavá právě

díky jedinečným knedlíčkům. Navíc jsou

bez přidaného glutamátu, takže je

můžete stejně jako výrobky

MAGGI Ze zahrádky

připravit i pro své

malé strávníky.



obsah

Jak sestavuji jídelní lístek	2	Praktické poznatky z dodržování správné výrobní a hygienické praxe (1)	13
Autor: Dagmar Trtková		Autor: Naděžda Krausová	
Skladování potravin ve školních jídelnách	3	Praktické poznatky z dodržování správné výrobní a hygienické praxe (2)	14
Autor: Ivana Lukašiková		Autor: Naděžda Krausová	
Vnitřní audit – jak na to?	5	Jak by měla vypadat dokonalá a profesionální receptura?	15
Autor: Naděžda Krausová		Autor: Monika Štachová	
Stěžovali si na vaši jídelnu?	6	Mzdové náklady na závodní stravování (1)	18
Autor: Pavel Ludvík		Autor: Pavel Ludvík	
Jaké jsou vaše jídelní lístky (1)	8	Mzdové náklady na závodní stravování (2)	19
Autor: Zlata Piskáčková		Autor: Pavel Ludvík	
Jaké jsou vaše jídelní lístky (2)	9	Mzdové náklady na závodní stravování (3)	22
Autor: Zlata Piskáčková		Autor: Pavel Ludvík	
		Receptury portálu Jídelny.cz	24
		Autor: Marta Mandincová, Marta Kacálková	

Jak sestavuji jídelní lístek

Autor: Dagmar Trtková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 19. 4. 2010

Milé kolegyně, byla jsem redakcí portálu Jídelny.cz vyzvána, abych napsala pár řádků o tom, jak sestavuji jídelní lístek. Patřím už k nestorům, ve školním stravování pracuji od r. 1978. Samozřejmě nechci nikomu nic vnucovat, jen se podělit o zkušenosti. Musím podotknout, že školní stravování prodělalo obrovskou změnu, ale nechci vzpomínat na to, jak těžce jsme před 30 lety získávali pro děti pomerance, a proto složení jídelního lístku a spotřební koš bylo trošku někde jinde.

Jak to dělám já

Motto „Pro zdravou výživu – do školní jídelny“ jsem si zvolila jako své životní krédo. Najdete ho u nás v jídelně, vytištěno na stravovacích kartách, vítá návštěvníky našeho jídelničku na webových stránkách.

Já mám k jídelničku svůj osobitý přístup, je to moje filosofie nebo můj názor. Podle mě určitě nic neřeší dávat dětem 2 masová jídla na výběr. Na jedničku připravujeme klasiku, to co se běžně vaří a co vím, že vesměs všichni budou jíst, ale výběr je v tom, že si mohou dát něco jiného, něco lehčího, modernějšího, něco neobvyklého, mnohdy něco zdravějšího, prostě to, co nemůžeme uvařit pro 450 strážníků, ale třeba 50 z nich si to dá rádo. Např. brynzové halušky, nebo bílkovinný plátek, nebo Tofu, častěji rybu, chřest, lilek, cukety, polníček apod. Zařadím sem také dražší potraviny jako je králík, losos, kačena, protože vím, že tito strávníci si to dají dobrovolně, snědí to a neplýtvá se. Proto je náš jídelniček tak pestrý. Šablonu na jídelniček mám v hlavě a většinou přesně dodržuji během týdne stanovené požadavky zdravé výživy.

Hlavní zásady pro sestavení jídelničku

Připravujeme 450 porcí s výběrem ze 2 jídel, z toho 40 porcí je pro MŠ na vývoz. Jídelniček sestavuji jen na týden dopředu. Chci, aby se v něm objevily všechny aktuality. To znamená výhodné nabídky od dodavatelů (akce), program školy jako kulturní a sportovní akce, kdy je pak rychlý výdej. Jídelní lístek navrhnu a zkontuji s vedoucí kuchařkou a kolektivem.

Maso

4 x týdně zařazujeme do jídelničky bílkoviny živočišného původu. Tedy maso a vejce. Drůbež - kuřecí, krůtí, slepice Vepřové - kýta, pečeně, plec, bůček Hovězí - zadní, roštěnka Ryby - Pangasius, treska, losos Nejčastější úpravou masa je plátek - 2 x týdně, 1 x krájené - kostky nebo nudličky, 1 x maso mleté.

Technologické úpravy

Dušení, pečení, vaření, smažíme na pánvi 1 - 2 x za měsíc a to jen řízek, smaženou rybu, sýr, květák, bavorské vdolky. Ostatní podobné pokrmy, dnes připravujeme v konvektomatu (čevabčiči, holandský řízek, maslový řízek, různé druhy karbanátků).

Přílohy

2x týdně brambory - dvě různé úpravy
2x za měsíc knedlík – houskový, kombinovaný s celozrnným nebo bramborový
1x týdně sladké jídlo s masovou polévkou
1x týdně jako příloha tepelně upravená zelenina
1x za 3 týdny luštěnina jako hlavní chod, každý týden je 1 luštěninová polévka
2 – 3x týdně salát ze syrové zeleniny
2x týdně ovoce – 1x jablko, 1x jižní ovoce (i několik druhů)
1x týdně moučník – jogurt, tvarohový krém, pudink, tyčinka müsli, chlebiček s polevou
1x za měsíc moučník pečený – Brownies, perník, muffinky, jablkové, mrkvové řezy apod.

Nápoje

V zimním období nabízíme především různé druhy sypaných čajů. Přes chřipkové období bývá již několik let každý den i menší množství čaje zázvorového. V teplejším období to jsou různé ovocné nápoje, džusy, voda. Každý týden 1 - 2x mléko ochucené nebo i přírodní.

Toto je hrubá kostra týdenního jídelního lístku.

Od začátku školního roku si vedu tabulkový přehled, postupně jak se vaří, a po 3 měsících se jídla začínají opakovat. Ale ne všechna stejně, většina jídel se objeví jen 3x do roka, oblíbená 4 – 5x (špagety) a sezónní – 1x, např. bramborový salát, zabijačkový den, krůta s červeným zelím apod.

Některé jídla mají ještě varianty, např. sladká jídla mohou mít 4 druhy posypů, nebo bývají 2 druhy přílohy, velmi často je salátový výběr a to až z 5 druhů.

Jídlo č. 2 – výběr

Zde zařazují především jídla bezmasá, zeleninová, méně obvyklá a oblíbená, novinky nebo jídla těžko uvařitelná ve velkém počtu. Patří sem Šmakoun a sojové produkty – Tofu, sojové kostky, drť. Z příloh: kuskus, tarhoňa, polenta, servitový knedlík, noky, pohanka, jáhly. Tortila plněná – kuřecím nebo rybím masem, Šmakounem, ovocem.

Torteliny a lasaně s různými náplněmi, noky s vejci, halušky

brynzové nebo se zelím.

Objevuje se zde zelenina a luštěniny v netradičních a různých úpravách – vařená, nákypy, placičky, rizota. Doplní zde požadavek na rybu a občas jídla studená – těstovinové saláty, studené talíře jako je rybi, sýrový, racionální. Dětem zde nabídneme, na co se nejvíce těší: pizza, langos, hamburger, bramborák, apod. Masité pokrmy se objevují na II. jen občas k masové I.: hlavně ryby, drůbež (kachna), králík, játra, zvěřina.

Skladování potravin ve školních jídelnách

Autor: Ivana Lukašiková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 22. 3. 2010

Na základě mnohaletých zkušeností z kontrol prováděných ve školních jídelnách jsem přesvědčena o tom, že školní stravování je v České republice na vysoké úrovni. Snad tento článek přispěje k udržení dobré kvality.

Na základě analýzy výsledků kontrol provedených ve školních jídelnách v roce 2008, bylo zjištěno, že pokud při provozování stravovacích služeb ve školních jídelnách existují nějaká pochybení, nejčastěji opakovanou závadou bylo ve Zlínském kraji neodpovídající skladování potravin. V návaznosti na toto zjištění se Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně rozhodla zaměřit své kontroly v roce 2009 právě na skladování potravin, a to v rámci regionálního úkolů.

Provedli jsme celkem 440 kontrol. Při jedné kontrole jsme přitom sledovali 14-15 ukazatelů. Důležité je zdůraznit, že pouze v 5 % ze sledovaných ukazatelů byl zjištěn nesoulad s platnou legislativou. V těchto případech následovala sankce – bylo uloženo 44 blokových pokut v celkové výši 18 400,00 Kč. Okamžitá náprava byla provedena v 22 případech; v 69 zařízeních byla požadována zpráva o termínech a způsobech odstranění závad. Ve 2 případech, kdy bylo zjištěno více závažnějších nedostatků, bylo zahájeno s příslušnou školou, resp. s provozovatelem školní jídelny řízení o uložení pokuty.

V čem se nejvíce chybovalo?

- Stavební technický stav skladovacích prostor – poškozená omítka, strop, podlaha či stěny, chybějící síť v oknech proti vnikání hmyzu, výskyt plísní
- Skladovací podmínky potravin – nedodržení zejména teplotních podmínek daných výrobcem, chybějící teploměry, zamrazování potravin dovezených do zařízení v chlazeném stavu nebo potravin určených ke konzumaci v čerstvém stavu, nedostatečná kapacita lednic

Spotřební koš se nám daří plnit v doporučených požadavcích. Děti jsou spokojeny, vyberou si. Občas je zapojíme ke spolupráci v nějaké anketě nebo při různých akcích: Olympijský den zdraví, Světový den výživy, dny různých kuchyní.

V rámci výuky rodinné výchovy a vlastivědy dělám dětem přednášky a besedy o výživě. Na nástěnce aktualit je seznamuji s novými potravinami, nutričními hodnotami jednotlivých jídel, které se ten den podávají. Zpestřením jsou i dny s přítomností kuchařů některých dodavatelských firem.

- HACCP v oblasti skladování – chybějící nebo nedostatečná analýza nebezpečí, chybějící ověřování postupů, neuplatňování nápravných opatření a nedodržování provozovatelem stanovené četnosti sledování
- Lhůty spotřeby a minimální trvanlivosti – prošlé lhůty spotřeby a minimální trvanlivosti, neoznačení a nevhodné skladování potravin s prošlou minimální trvanlivostí
- Provozní hygiena při skladování – uspiněná stěna, uložení úklidových pomůcek ve skladě potravin, nedostatečný úklid
- Manipulace a křížení při skladování – společné skladování vzájemně neslučitelných potravin s různou mírou epidemiologického rizika, skladování soukromých potravin s potravinami určenými pro veřejné stravování

Doporučení na závěr

(ze zdrojů v oblasti potravinového práva):

1. Přijímce potravin je třeba věnovat náležitou pozornost. Je totiž prvním stupněm kontroly zdravotní nezávadnosti potravin. Skládá se z vizuální kontroly při dodání a podrobné kontroly při rozbalování a uskládávání potravin.
2. Samotné skladovací prostory je třeba uchovávat v pořádku a čistotě. Je nutné je chránit proti jakékoliv kontaminaci a vnikání škůdců.
3. Skladovací kapacity musí být dostatečně velké pro oddělené skladování potravin. Jedná se o prevenci proti možnému mikrobiologickému či organoleptickému ovlivnění, ale také z důvodu zajištění vhodných teplotních podmínek. V přeplněném chladicím nebo mrazicím boxu nelze zajistit odpovídající teplotní podmínky. S respektem je nutné manipulovat zejména se syrovým masem, drůbeží, vejci, rybami či rýží, které mohou být kontaminovány patogeny přenášnými v potravinách.

4. Do doby spotřebování potraviny je nutné udržet doporučený nebo předepsaný teplotní režim skladování. Jeho nedodržení může vést k pomnožení všudypřítomných bakterií, které způsobují rozklad nebo jsou původci onemocnění. Chladicí řetězec nesmí být přerušen a musí být hlídán. I krátkodobé uložení potravin vyžadujících chlad mimo požadovanou teplotu způsobí ve svém důsledku zvlhnutí povrchu potraviny, což představuje vhodné prostředí pro nárůst mikroorganismů.
5. Hluboce zmražené potraviny je nutné chránit vhodným obalem před mikrobiální nebo jinou vnější kontaminací a vysycháním. Například chlazené maso není vhodné nechávat odkryté, protože i v chladu maso "osychá" a při přístupu vzduchu se na jeho povrchu mohou pomnožit nežádoucí mikroorganismy.
6. Odděleně se musí umístit a zřetelně označit potraviny použitelné k jinému než původnímu použití a potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti, pokud jsou zdravotně nezávadné.
7. Pamatovat se musí také na to, aby byl k dispozici doklad o původu zboží.
8. Neprodleně je nutné vyřadit potraviny zdravotně závadné, s prošlým datem použitelnosti, neznámého

původu či páchnoucí, pokud pach není charakteristickou vlastností výrobku, nebo jinak poškozené, deformované, znečištěné nebo zjevně chemicky nebo mikrobiologicky narušené.

9. Materiály určené pro styk s potravinami musí být vyrobeny v souladu se zásadami správné výrobní praxe tak, aby za normálních a předvídatelných podmínek neuvolňovaly své složky do potravin nebo pokrmů v množství, které by mohlo ohrozit lidské zdraví, způsobit nepříjemnou změnu ve složení potravin anebo ovlivnit organoleptické vlastnosti potravin. To znamená, že pro tyto účely je nutné používat pouze materiály označené výrobcem jako vhodné pro styk s potravinami nebo pitnou vodou. Ne méně důležité je zajištění odpovídajících podmínek pro skladování těchto materiálů. Příkladem nesprávné praxe je skladování ubrousků ve skladě čistících a úklidových přípravků.
10. Nelze opomenout, že riziko pro potraviny může představovat také pracovník, který neudrzuje v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, vysoký stupeň osobní čistoty a který nerespektuje zásady osobní hygieny jako je mytí rukou, čisté pracovní oblečení, odpovídající zdravotní stav apod.

Vnitřní audit – jak na to?

Autor: Naděžda Krausová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 3. 5. 2010

Úvod

Vnitřní (interní) audit znamená ověřování zavedeného systému kritických bodů zařízením, tedy jeho systematické sledování a hodnocení úrovně zařízení a jeho souladu s plánem kritických bodů. Ověření provádí jiná osoba než ta, která monitoruje nebo je odpovědná za nápravná opatření. Je nezpochybnitelné, že ověření systému externistou je prospěšné. Proč? Jednoduchá odpověď: ve „vlastním“ zařízení snadno přehlédneme nejednu chybu. Jde přece o to vyrábět a následně podávat stravníkům bezpečné pokrmy (zdravotně nezávadné) a vyhnout se nejen nepřijemnostem s kontrolními orgány, ale především předejít onemocněním konsumentů. Povinnost ověřování zásad HACCP vychází z požadavku nařízení Evropského parlamentu a Rady ES č. 853/2004 o hygieně potravin (kapitola II, článek 5, odst. 2, písm. f). Dále je tento požadavek zakotven v § 24, odst. 1, písmeno c) zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví v platném znění.

V legislativě není četnost ověřování systému stanovena. V odborných podkladech se doporučuje, aby byl vnitřní (interní) audit prováděn jedenkrát ročně, pro větší zařízení 2x ročně. Vždy jde o míru rizika, kterou činnost v provozně představuje. Musí být bráno v úvahu, jaké má provozovna specifika, tedy cílovou skupinu konsumentů (děti, dospělí), rozsah výroby, členění provozovny, počet zaměstnanců apod.

Provedení auditu

Legislativou je dáno, že každá provozovna musí mít k dispozici vypracovaný systém HACCP pro zařízení, nezbytným předpokladem jsou písemné záznamy ze sledování kritických bodů, kritických mezí, provedených nápravných opatření a další. Veškerá dokumentace související s problematikou přípravy a podávání stravy musí být připravena k nahlédnutí kontrolním orgánům.

Průkazné materiály (záznamy), které si vedete (přejímka potravin, reklamace, záznamy z měření teplot, apod.) včetně záznamů o provedených nápravných opatřeních, vždy chrání provozovatele i zaměstnance. Nesmí znamenat zbytečnou komplikaci při provádění denních

činností. Postupy se proto popisují jednoduchým způsobem a bez zbytečných detailů.

Absolvování školení o znalostech nutných k ochraně veřejného zdraví, školení, týkajících se společného stravování, porady se zaměstnanci apod. jsou důkazem, že práci dobře rozumíte, snažíte se s problémy poprat a máte zájem o produkci bezpečných pokrmů. Děláte přece pracovní porady, občasnou kontrolu, jak byl proveden úklid, všimáte si, zda fungují všechna zařízení (konvektomaty, chladicí, mrazicí zařízení), jak je věnována pozornost skladování, manipulaci s epidemiologicky rizikovými potravinami apod. - jinými slovy ověřujete plnění požadavků nutných k ochraně veřejného zdraví. A je ve vašem zájmu v případě potřeby dokázat, že riziková místa máte pod kontrolou. To vše se však bez záznamů neobejde a navíc připomenou zákonnou povinnost vytvořit dokumenty a záznamy odpovídající typu a velikosti potravinářského podniku.

Co by měl protokol z vnitřního auditu zejména obsahovat

Podkladem by měl být vždy naposledy provedený vnitřní audit.

Projděte si, zda nedošlo ke změnám v zařízení společného stravování:

- název provozovny, adresa
- stav provozovny (rozčlenění jednotlivých pracovních úseků zůstává či je změněno, instalace nových dřezů, umyvadel, opravy poško-

zených dlaždic, apod.)

- stav lednic, chladicích zařízení (nové vybavení zastaralých chladicích a mrazicích zařízení)
- zavedení nových pokrmů, zvýšení počtu vyvářených pokrmů, zda není nově zajišťován rozvoz na jiná stravovací zařízení apod.
- důležitý je záznam o zavedení nových technologií (nákup nového zařízení např. konvektomatu, apod.)
- počet zaměstnanců, nástup nových pracovníků sil a jejich proškolení ve znalostech nutných k ochraně veřejného zdraví

S chutí s námi ...



POTRAVINY • NÁPOJE • KOŘENÍ

www.instant.cz



Naše společnost zaměstnává více než 50% zaměstnanců se změnou pracovní schopnosti 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.

Zvláštní pozornost musí být věnována:

- Systému HACCP, zda je správně provedena analýza nebezpečí, stanoveny kritické body, znaky a hodnoty kritických mezí pro každý kritický bod, stanovena nápravná opatření při zjištění nezvládnutelného stavu (včetně nakládání s výrobkem v tomto stavu).
- Diagramu výroby, který zachycuje všechny kroky technologického procesu od příjmu suroviny až po likvidaci zbytků.
- Pracovním postupům používaným v současné době. Pokud došlo ke změnám v technologii, zaveden nový druh pokrmu, pak musí být uvedeny změny v plánu systému kritických bodů, uvedena nová analýza nebezpečí a bezpodmínečně stanovena nápravná opatření. Je nutné projít stanovené technologické postupy, zvláštní pozornost věnovat křížení provozu.

Z dostupné dokumentace (záznamů) musí být zřejmé:

- dodržování sanitčního programu,
- provádění DDD (deratizace, dezinfekce, desinfekce).
- nakládání s potravinovým odpadem,
- účast na školicích akcích týkajících se stravování,

popřípadě dalších školeních o znalostech nutných k ochraně veřejného zdraví, nezapomínat na vedení záznamů o proškolení.

Dále zkontrolovat:

- K dispozici musí být zdravotní průkazy všech zaměstnanců.
- V případě používání vlastní studny (vztahuje se na vlastní nádraží nebo provozovatele veřejné studny, která byla označena jako zdroj pitné vody a osobu zásobující pitnou vodou z individuálního zdroje) musí být k dispozici provozní řád, laboratorní analýzy jakosti pitné vody.
- Uvedena by měla být současně platná legislativa pro společné stravování.
- V protokolu o provedeném vnitřním auditu je dobré stručně zhodnotit stavu provozovny.

V závěru vnitřního auditu je třeba shrnout nedostatky, navrhnout doporučení k zajištění dodržování správné výrobní a hygienické praxe. Samozřejmě také uvést, kdo provedl vnitřní audit, a datum provedení, dále stanovit termín příštího kontrolního vnitřního auditu.

Stěžovali si na vaši jídelnu?

Autor: Pavel Ludvík

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 12. 4. 2010

Stížnosti a spory jsou staré jak lidstvo samo. Jsou doloženy již v nejstarších existujících písemných záznamech a knihách, byly u zrodu mnoha válečných konfliktů, komplikují nám každodenní život a i diskuse portálu Jídelny.cz je jich plná.

Konfliktům se pochopitelně nevyhneme, vždyť co člověk, to názor. Je však špatně, když účelem sporu je zadupat protivníka do země a znemožnit ho. Je špatně, když se při konfliktu zapomíná, o č v něm vlastně jde. Je špatně, když ve sporu převažují emoce a chybí argumenty.

Určitě si i na vaši jídelnu už někdo stěžoval a určitě jste vedli s některým ze strávníků nebo jeho rodičů spor. Dnešní agresivní doba takovým záležitostí jen nahrává a je důležité s lidmi umět vyjednávat, umět spor urovnat, aby obě strany odešly s pocitem vítězství. Víte, že v ČR dokonce vznikla Společnost pro řešení sporů? Umění jednat s lidmi, vyřizovat stížnosti, urovnávat spory má někdo v krvi, někdo se tomu naučí v kurzech nebo v praxi. Ne náhodou je část tohoto tématu na pořadu právě probíhajících krajských konferencí hromadného stravování.

Jednou z možností, jak se naučit řešit spory, jak se bránit neoprávněným nářecím a útokům apod., je analýza případů, které již proběhly. Získat ovšem od jídelny

informaci, zda si na ně někdo stěžoval, není snadné. Nikdo takové informace nepouští rád dál a jídelny v tom nejsou výjimkou. Přesto se nám podařilo z různých zdrojů dozvědět se o takových situacích a také o tom, jak jídelna nebo škola spor řešila. Zde jsou návody:

Stalo se na Slovensku

Za vedoucí školní jídelny přišla rozhněvaná matka, že odhlašuje dceru ze stravování, že dcera jídlo nechutná, a kritickými slovy se vyjádřila o kvalitě jídel v jídelně. Vedoucí měla možnost zaútočit také a vyjádřit se např. o chování strávníků. Neudělala to. A jak spor vyřešila? „Pozvala som túto maminu na degustáciu a ona hovorí: však tomu jedlu nič nechýba, je výživné a je dobré. Povedala som jej, že preto som ju pozvala, aby nabudúce názor svojho dieťaťa skonzultovala aj s nami a potom si urobila záver.“

K čemu je HACCP

V sídlištní základní škole si rodič stěžoval na studené hlavní jídlo v konkrétní den. Jídelna předložila vedení školy formulář Sledování kritických bodů. Podle formuláře byla v ten den teplota jídla kontrolována (a zaznamenána) 3x,

jídlo mělo vždy odpovídající teplotu. S touto skutečností byl rodič seznámen. Vída, k čemu je dobrý HACCP!

Příklad z vesnice

Do školy v jedné moravské vesnici přišel anonymní mail plný stížností na školní jídelnu, např.:

„...dcera si začala stěžovat na obědy, když pominu klokaní maso a halušky, které vrátila anebo vaše bio řepa nebo mléko, které platím a mé dítě jej nekonzumuje, tak nevím, kdo vám dal právo určovat mému dítěti, že je pro něj nezdravá polévka s vegetou a přísadami...“

Vy nemáte právo rozhodovat o tom, co je pro moje dítě dobré. Doufám, že sjednáte nápravu a když ne, takto dám do novin, jak šikanujete moje děti vaší bio stravou, za kterou vám někdo platí...“

Mail končí dalšími výhrůžkami, co vše maminka provede, když škola nevyhoví její žádosti.

Ředitel školy i s vedoucí jídelny se tímto anonymem zabývali a z odpovědi vyplývá, že měli upřímný zájem záležitost vyřešit a mamince alespoň částečně vyhovět.

Stanovisko ředitele

Ředitel začal korektně, ale nekompromisně:

„...Školní jídelny jsou zařízení hromadného stravování, musejí splňovat přísná pravidla hygieny a už z jejich charakteru vyplývá, že zde není možné jídlo "ušít na míru" každému jednotlivému strávníkovi podle jeho chuti. Rovněž není možné vyhovět stravovacím návykům každého jednotlivce.“

Píšete, že Vaše dcera nepije mléko, to ale samozřejmě neznamená, že je jeho nabídka chybou jídelny. Rovněž tak zvýšení nabídky čerstvé zeleniny a ovoce dětem nemůže nikdo považovat za chybu. Netuším, co závažného shledáváte na haluškách, ale považujete-li jejich vaření za šikanování dětí, pak myslím nechápete pravý význam toho slova...“

Pak nabízí podobný trik, který použila vedoucí jídelny na Slovensku:

Kdybyste se někdy přišla do jídelny podívat, nebo si od dcery nechala přesněji a pravdivě popsat průběh školního stravování, zjistila byste, že strava je dětem nabízena, nikdo je k její konzumaci nenutí. Každý strávník, dospělý i dítě, má možnost říci paní kuchařce, kterou většina dětí oslovuje „teto“, co mu na talíř dávat má a nemá. Mléko, zelenina a ovoce jsou ve většině případů nabízeny tak, aby si každý bral takové množství a skladbu, které sám chce.

V dalším textu svého stanoviska uvádí velmi silný argument, který by měly jídelny používat častěji: rodiče platí jen část nákladů a nemohou si určovat, co se bude a nebude vařit. Apeluje rovněž na to, že stěžovatelka má jisté zájem o budoucnost jejího dítěte:

Jako školní jídelna spoluvytváříme stravovací návyky dětí, budoucích občanů. Jistě jste si v médiích všimla informací o tom, jak velké množství mladých lidí se stravuje ve fast-foodech a jak je to nezdravý trend.

Součástí obrany pana ředitele je i to, že zdůrazňuje

vysokou úroveň kompetence vedoucí ŠJ:... paní vedoucí školní jídelny je vysokoškolsky vzdělaný odborník na výživu, snaží se prosadit zdravé trendy ve stravování. Má v tom moji plnou podporu...

Stanovisko ředitele končí elegantním a smířlivým závěrem: „...Domnívám se, že běžná osobní komunikace je mnohem vhodnější forma řešení problému a že když si uděláte čas, přijedete se do jídelny někdy podívat a sdělit paní vedoucí své představy o stravování svého dítěte, je to nejjednodušší a neefektivnější způsob jejich případného prosazení“.

Tzn. škola se bude stížností zabývat, ale stěžovatelka musí dojet osobně. Lišák pan ředitel si je jist, že maminka nedojde nebo že se mu ji podaří pacifikovat. A mič je na straně maminky...

Stanovisko jídelny

Druhou část stanoviska zpracovala paní vedoucí. Nenechala se strhnout k podobnému stylu jako stěžovatelka a využila všech svých odborných znalostí, aby maminku přesvědčila, že dělají pro zdraví jejího dítěte to nejlepší, co mohou. Všimněte si, jak téměř ve všech sporných bodech nabízí malý ústupek:

...Klokaní maso je svým složením podobné hovězímu, ovšem je jemnější, křehčí a pro děti lépe stravitelné. Mnoha dětem chutná. Ovšem pro jeho nezvyklý zápach a pro někoho i nezvyklou chuť toto maso již v jídelně upravovat nebudeme.

...Halušky považujeme za běžné jídlo, podávají se v restauracích, vaří se v domácnostech. Mnoha dětem chutná. Budeme řešit dvěma druhy jídel na výběr.

... podíl glutamátů a nezdravých solí se snažíme snížit na minimum a nahradit jiným kořením, v jejichž složení nefiguruje tolik chemikálií, ale převažují bylinná ochucovadla a sušená zelenina. ...

... zeleniny však mají vysoký obsah vlákniny, zvyšují imunitu, pomáhají při trávení a snižují hladinu cholesterolu.

... Co se týče biomléka, je mnohem chutnější a výživnější než neživé a odtučněné mléko v krabicích. Dětem ho podáváme proto, že obsahuje vápník pro jejich dobrý růst kostí, antioxidanty a taky proto, že jim prostě chutná a žádají si ho. Kromě mléka je ovšem k pití vždy i čaj či ovocná šťáva, takže si dítě může vybrat podle své chuti.

V závěru mamince opět nabízí setkání a věří si, že ji dokáže přesvědčit nebo že možná vůbec nepřijde.

...Budeme rádi, když jakékoliv připomínky ke stravování budou směřovány přímo nám do jídelny. Můžete využít telefonu, mailu, osobní komunikace. Neuzavíráme se žádné diskuzi, rádi přijmeme každou připomínku či námět. Chceme, aby dětem v jídelně chutnalo a zároveň jim chceme nabídnout v rámci možností jen to nejlepší pro jejich zdraví. ...

Myslím, že reakce tandemu ředitele ZŠ a vedoucí ŠJ na tuto stížnost by mohla být dána do učebnic. Jak by reagovala na podobnou stížnost vaše škola, vaše jídelna?

Jaké jsou vaše jídelní lístky (1)

Autor: Zlata Piskáčková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 19. 5. 2010

Zajímá Vás, jak probíhá hodnocení jídelních lístků? Dovoďte mi tedy přiblížit Vám způsob hodnocení a posuzování jídelniček z pohledu zdravotníka a současně mi dovoďte se s Vámi podělit o poznatky, které jsem si utvořila na základě dosavadního hodnocení jídelních lístků.

Jídelničky, které od Vás obdržíme, jsou náhodně rozděleny k posouzení mezi celkem 4 hodnotitelky, všechny v týmu jsme absolventkami lékařské fakulty oboru Výživa člověka a Nutriční terapeut.

Jaký je postup hodnocení

Postup hodnocení je jednoduchý a probíhá následovně. Z jídelničky se do šablony vypíše jednotlivá hlavní jídla, polévky, doplňky a nápoje. Každá skupina obsahuje další podskupiny, např. polévky zeleninové, vývary, s obilovinou apod., nebo jednotlivé podskupiny masa, typy příkrmů, hodnotíme zastoupení zeleniny, ovoce, luštěnin, mléčných výrobků a dalších potravin vymezených spotřebním košem. Postupně tak získáváme přehled o množství a frekvenci použitých surovin a potravin. Nutno podotknout, že vycházíme pouze z obdržených jídelniček, nemáme k dispozici Váš výsledný spotřební koš ani finanční rozpočet. Velice nám pomáhají vedoucí školních jidel, které vepisují poznámky k jídlům, která nemají standardní recepturu anebo nesou název, který neříká, z čeho je pokrm uvařený. Snažíme se hodnotit jídelničky co nejvěrněji, čím více informací získáme, tím lépe dokážeme zhodnotit a popsat skutečnost. Takto rozebraný jídelníček nám dává již relativně dobrý přehled o tom, co v něm přebývá či naopak schází.

Technologické postupy a výběry ze dvou jídel

Dalším krokem je posouzení použitých technologických postupů, což bývá někdy problém zejména u smažení. Jistě jste si od nás již zvykli, že nadměrné smažení příliš neschvalujeme, zdraví škodlivé látky vznikající při smažení, vysoký obsah tuků a vzrůstající obezita u dětí jsou tím hlavním důvodem. V některých případech lze přihlídnout k používání moderních konvektomatů, jídla takto šetrně připravená jsou jistě zdravější než při klasickém smažení, nicméně i zde časté podávání pokrmů vzhledově a chuťově připomínajících oblíbená smažená jídla nevede k očekávané změně chování strávníků. Všichni, včetně dětí, by si měli uvědomit, že školní jídelna není „fast-food“, ba právě naopak, školní jídelna je součástí vzdělávacího zařízení a spolupodílí se na formování stravovacích návyků a na výchově ke zdraví.

Technologii smažení můžete s výhodou zaměnit například za pečení na plechu či na pečicím papíře, a to například

u různých masových nebo zeleninových karbanátků anebo ještě lépe - zvolte zcela jinou, zdravější úpravu pokrmu a ze smaženého udělejte jen svačtinu záležitost. Pokud už dětem nějaký ten smažený pokrm výjimečně dopřejete, přidejte k němu alespoň lehkou přílohu (vařené nemaštěné brambory místo hranolek nebo bramborového salátu) a hodně čerstvé zeleniny.

V případě výběru ze dvou jídel bych doporučila ke smaženému řízku zvolit jeho zdravější alternativu, tedy přírodní kuřecí/krůtí řízek, nevolila bych například fazolky na smetaně. Cílem je v těchto případech kombinovat dva přiměřeně oblíbené pokrmy, než co do oblíbenosti dva protichůdné extrémy.

Také není psaným pravidlem, že musíte sestavovat výběr vždy z masového a bezmasého pokrmu, naopak je žádoucí nabídnout čas od času dva masové nebo dva rybí pokrmy současně, aby byl u všech dětí zajištěn příjem této skupiny potravin. Čistě z praktických důvodů pak můžete u dvou výběrů masových pokrmů zvolit jinou úpravu stejného druhu masa:

1. Pečené kuře s rýží, okurkový salát
 2. Rizoto s kuřecím masem a tofu sýrem, okurkový salát
- Anebo stačí, zaměňte-li přílohu:
1. Vepřový plátek se sýrem, smetanou, bramborová kaše, mrkvový salát
 2. Vepřový plátek se sýrem, smetanou, kuskus s kukuřicí, mrkvový salát

Možná některé z Vás namítnou, že by rodiče tuto kombinaci nepovažovali za výběr. Oponovat lze poznámkou, že méně může být někdy více. Jednak dosáhneme toho, že maso dostanou i děti, které by se mu jinak vyhnuly a také můžeme docílit toho, že si více dětí vyzkouší kuskus s kukuřicí než by tomu bylo u výběrů v jiné dny.

Pokud jde o srovnání v hodnocení jednoho a dvou výběrů jídel, postup hodnocení je stejný, samozřejmě u dvou výběrů je poněkud náročnější. Jistou výhodou výběrů je, že na oběd číslo dvě se mohou zařazovat někdy méně oblíbená, zato zdravá jídla, nabídnout lze různé úpravy ryb, luštěnin, netradičních příloh i nové suroviny. Připravít dva výběry je bezpochyby náročné, vyžaduje to určitou zkušenost, praxi a důslednost v plánování a jistě také dávku nadšení. Obecně lze říci, že nadšení a snaha se na jídelničku výrazně projevují a jsou vidět na první pohled, což se při hodnocení snažíme obzvlášť ocenit.

Sladění pokrmů

Vedle technologických postupů nás dále zajímá sladění

polévký a hlavního jídla, barva, konzistence, sytost pokrmů, jejich kombinace a rozvržení v týdnu i v celém měsíci.

Příkladem **barevně nevhodné** kombinace pokrmů je například:

- Polévka mléčná nebo žampionová, sýrová nebo koprová omáčka

- Polévka mrkvová nebo boršč, guláš nebo rajská omáčka

Z hlediska **konzistence** pokrmů nepodávejte současně krémovou polévku a v druhém chodu bramborovou kaši nebo krupicovou kaši a ani mleté maso společně s bramborovou kaší. Také pravidelně střídejte úpravu masa, tedy maso v porcích, dělené (kostičky, nudličky) a mleté maso.

Sytost pokrmu se odvíjí od jeho složení. U polévek sytost zvyšujeme tradičně zahušťováním pšeničnou moukou, zavářkami, nudlemi, droždím, vejcem apod. Velice vítáme zvyšování nutriční hodnoty (a nejenom u polévek) pomocí (rozmixované) zeleniny, obilovin, luštěnin, mouky z luštěnin (hraška), špaldy apod. Vhodné je kombinovat masové polévky s bezmasými pokrmy a naopak, zeleninové polévky (včetně luštěninových) s masovými hlavními jídly. **Vhodné kombinace** jsou například tyto:

- Polévka čočková, kuře pečené na rajčatech, brambory, salát

- Polévka hovězí nebo polévka s játrovými knedlíčky, zapečená brokolice s těstovinami

Nevhodné jsou například příliš nadýmová jídla či příliš syté

nebo lehké kombinace:

- Polévka kapustová, fazolový kotlík, chlěl

- Polévka valašská kyselice, řízek s bramborovým salátem

- Polévka česneková s vejcem, brokolice na mozeček s bramborem

Dbejte na to, aby se ani ve dvou dnech po sobě neobjevovaly pokrmy, které jsou si barevně či konzistencí podobné.

Co sledujeme ještě

Dále si v jídelničku všímáme zejména problematických skupin potravin, kterými jsou ryby, luštěniny, zelenina, mléko a mléčné výrobky, na druhé straně jsou uzeniny, tuky a sladká jídla. Sledujeme použití netradičních surovin, zajímavých receptur a zohledňujeme věk strávníků. Prohřešky zmiňované v tomto článku nacházíme v řadě jídelniček, platí však, že čím je strávník mladší, tím je náš apel na Vás důraznější, protože návyky na různé chutě si děti utvářejí již v útlém věku. Faktorů, které zohledňujeme, je skutečně mnoho. Vyjádřit a obsáhnout vše slovně je fáze poslední, neméně náročná.

Výsledné hodnocení není jen výčtem položek, snažíme se poskytnout vysvětlení, proč o danou změnu usilujeme a jaké navrhujeme řešení. Máme na mysli, aby poskytnuté rady a doporučení byly pro Vás uskutečnitelné a také finančně možné.

Jaké jsou vaše jídelní lístky (2)

Autor: Zlata Piskáčková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 24. 5. 2010

Nejčastější prohřešky

Jedním z prohřešků, se kterým se při hodnocení setkáváme, je například převaha masových pokrmů s vyšším zastoupením vepřového masa na úkor rybiho a drůbežího masa a také někdy na úkor lehčích polomasitých a bezmasých jídel. V jiných jídelničkách mohou být problémem vedle smažení nadbytečné používání uzenin a nadbytek nebo nevhodná úprava sladkých jídel. V neposlední řadě se v některých případech setkáváme s nedostatkem luštěnin nebo zeleniny a ovoce či mléka a mléčných výrobků. Jmenované prohřešky se obvykle nevyskytují v jednom jídelničku pohromadě, ale opakovaně se stává, že na tyto problémy narazíme (odkazuji na konkrétní hodnocení jídelniček zveřejněných na portálu Jídelny.cz). Při této příležitosti bych chtěla některé z prohřešků více přiblížit a poradit, jak se s nimi vypořádat.

Příliš mnoho masitých pokrmů

Podívejme se tedy konkrétně na problém častého zařazování masitých pokrmů. Této výtce můžete předcházet, zařadíte-li do jídelničky pravidelně alespoň

jeden bezmasý pokrm v týdnu, ovšem smažený hermelín, smažený květák, bramboráky a pizza, se kterými jsem se setkala, nejsou tou správnou volbou. Zvolte jednoduchý pokrm se základem z brambor, rýže, těstovin, netradičních obilovin, luštěnin a s hojností zeleniny. Příklady vybírám z hodnocených jídelniček: rizoto z tofu a houbami, lasagne se šunkou, brokolici a sýrovou omáčkou, francouzské brambory se šunkou, barevný těstovinový salát se zeleninou apod. Oprávněnou námitkou by mohlo být, že kvalitní šunka je drahá, na druhou stranu těstoviny, brambory a luštěniny, se kterými ji lze s výhodou kombinovat, nepatří cenově mezi nejdražší suroviny.

Sladká jídla

K bezmasým pokrmům počítáme také sladká jídla. Víme, že oblíbené bavorské vdolečky, smažené palačinky a kynuté pečivo udělají dětem vždy radost, přesto by se v jídelničku měly objevovat opět jen příležitostně (pro vysoký obsah tuků a jednoduchých cukrů). Samozřejmě máme pochopení pro zdravější úpravu všech těchto jídel, ale otázkou stále zůstává jejich frekvence. Problematika

sladkých jídel je stejná jako u smažených jídel, u kterých usilujeme o to, aby si na ně děti příliš často nepřivýkali a neodmítali pak jiná, například zeleninová jídla. Zvláště v mateřských školách pak zacházejte s cukrem uváženě. Děti přijímají sladkosti v nadměrném množství i mimo školní zařízení a proto není důvod, aby k tomuto nežádoucímu trendu školní i předškolní stravování také přispívaly.

Řešením v dobré víře nejsou ani výrobky a nápoje s umělými sladidly, protože tím sladkou chuť nijak nesnižujete, chceme změnit hlavně přístup - postupně odvykat děti na příliš často a příliš mnoho sladkého. Velice se přimlouváme, zejména v předškolním stravování, za zařazení čistého neochuceného mléka, které ve srovnání s ochucenými mléky není bohaté na jednoduché cukry. U sladkých jídel můžete místo cukrem zkusit sladit také ovocem, strouhané jablko s rozinkami už není nutné dále přislažovat, stejně tak například vložková kaše s čerstvým nebo sušeným ovocem nemusí být výrazně slazena cukrem. Ne že bychom sladké chtěli dětem úplně zakázat, ale přistupujeme k tomu tak, že pokud sladké, tak častěji ve zdravější variantě. Příkladem mohou být krupicová (vločková, pohanková, kukuřičná) kaše, rýžový/jáhlový nákyp s ovocem, žemlovka (nejlépe z grahamového toustového chleba) s tvarohem a ovocem, celozrnné těstoviny s mákem (tvarohem, ovocem, jogurtem) apod. Do těchto pokrmů zařadíte nejen nutričně hodnotné obiloviny, ale spotřebujete i polozku mléko, mléčné výrobky a ovoce.

Ryby, luštěniny a zelenina – jak na ně?

Často zmiňovaný postoj ke skupině ryb, luštěnin a zeleniny „Co je zdravé, není dobré.“, který my nutriční odborníci slyšíme ze všech stran, je nutné s Vaší pomocí přehodnotit. Tyto tři skupiny potravin je opravdu nezbytné nabízet neustále a zvlášť důležité je tak činit v chutných a zdravých úpravách. V této oblasti kolikrát jídelny zastanou větší díl práce, než máme jako poradci možnost vidět v některých rodinách. Školní jídelna může být skutečně jediným místem, kde dítě konzumuje pravidelně ryby nebo luštěniny, ale také kde se setká s jinými a zdravějšími úpravami pokrmů. Proč vy byste nemohli ukázat a inspirovat rodiče v tom, jak připravit zdravé a chutné jídlo, navíc kolikrát v nelehkých podmínkách?

Jako příklad, kde začít se změnami, uvádím oblíbené smažené rybí filé nebo rybí prsty. Tento zažitý fenomén bude u dětí stále vítězit tak dlouho, dokud jej budou dostávat, jde o začarovaný kruh. Je nutné z něj vykročit a nabízet rybu také v jiných úpravách, mnohé jídelny se již tímto směrem úspěšně vydaly. Recepty typu rybí karbanátky pečené v troubě, špíz z lososa a tresky, rybí filé po řecku, se zakysanou smetanou aj. jsou toho důkazem. Pokud děti nemají rády kosti v rybím mase, zvolte s výhodou pangasia, je to ryba s jemným masem, bez typického rybího pachu a drobných kostí. Výše zmíněné pečené ryby

karbanátky či sekaná z rybiho filé rovněž vyřeší problém kostí v mase. Rybí chuť můžete potlačit bylinkami, česnekem, sýrem a zeleninou. Ryby můžete zapékat s bramborami nebo těstovinami, ke klasickému filé se hodí také různé druhy omáček. Nezapomínáme ani na rybí polévku. V mateřských školách mají své místo rovněž rybí pomazánky.

Další možností jak zajistit vyšší konzumaci ryb u dětí jsou u dvou výběrů dvě rybí jídla v odlišné úpravě, například treska zapečená se sýrem s bramborem a těstovinový salát s lososem, děti si pak mohou samy vybrat, jaké rybě a jaké úpravě dají přednost.

Luštěniny a zelenina

Podobné je to i s luštěninami, nebojte se je připravit trochu netradičně, míchejte a kombinujte je s jinou skupinou potravin dohromady a přidávejte je do polévek, masových a zeleninových směsí nebo do salátů. Takovéto pokrmy s menším podílem luštěnin nemusí u dětí způsobovat zažívací potíže typu nadýmání a tudíž mohou být i lépe tolerovány.

Z luštěninových pokrmů mě v jídelničních osobně velmi nadchl bramborový salát s jogurtem a cizrnou, pečené čočkové karbanátky či znovuoobrození šouletu. Luštěniny v kombinaci zejména s obilovinami (hrách a kroupy, čočka a jáhly) poskytují plnohodnotné bílkoviny, což je třeba zdůraznit. Abyste zajistili dostatečné množství zeleniny v jídelníčku, zapamatujte si následující pravidlo: zeleninu strážník dostává buď v polévce, v hlavním pokrmu nebo ve formě salátu. Jednoduché pravidlo, na které si i děti přivyknou a pochopí, že zelenina jednoduše k obědu patří. Domnívám se, že dosáhnout těchto změn je reálné, už jen proto, že jsou jídelny, kterým se to daří, a tím ukazují, že to jde (v rámci svých možností). Hlavní problém u některých jídelen shledávám v menší kreativité a nápaditosti a v přetrvávání klasické stravy. Tradiční receptury typu vepřo-knedlo-zelo, guláše, omáčky, knedlíky, buchty a ostatní je nutné se naučit připravovat zdravějším způsobem.

- Omezte nadměrné používání vepřového masa, nezahušťujte zeli moukou a nepřidávejte sádlo ani špek.
- Knedlíky nahraďte bramborem nebo těstovinami
- Guláše obohatte zeleninou, sójovým masem, luštěninou
- Vyzkoušejte pohankové/grahamové knedlíky (s mírou)
- Místo buchty podávejte zdravější sladká jídla zmíněná výše nebo bezmasé zeleninové pokrmy.

Nebojte se experimentovat, hledejte nové recepty a kombinujte více skupin potravin. Nejlepší příklad, na kterém mohu ukázat, jaké bychom si představovaly jídelničky, je uveden níže.

Srovnání nevyvážené (vlevo) a vyvážené kombinace jídel (vpravo) v jednom týdnu

Polévka česneková s opečenou topinkou Pangasius smažený Brambory vařené maštěné máslem Salát mrkvový, fruitko	Polévka česneková s nasucho opraženou cizrnou Pangasius zapečený s bramborami Salát mrkvový s jablkem, jogurtový nápoj
Polévka hovězí s nudlemi Hovězí maso s rajskou omáčkou Houskový knedlík Jablko, voda se sirupem	Polévka zeleninová s kuskusem Vařené hovězí maso s rajskou omáčkou Těstoviny Ovocný salát s jogurtem, voda s citrónem
Polévka z vaječné jišky Rizoto z vepřovým masem a sýrem Kompot, čaj	Polévka špenátová Rizoto z vepřovým masem a sýrem Hroznové víno, čaj ovocný
Polévka čočková s uzeninou Sekaná pečeně Bramborová kaše Sterilovaná červená řepa, voda se šťávou	Polévka čočková Kufecí rolka pečená Bramborová kaše Salát z vařené červené řepy, ředěný džus
Polévka gulášová Buchtičky s krémem Banán, čaj	Polévka kuřecí s rýží Brokolice v sýrové omáčce Ravioli Banán, mátový čaj

První příklad jídelničky na první pohled dává najevo jakousi lhostejnost ke strávnickům, není v něm vidět ani větší snaha připravit a naservírovat zdravější jídlo a při tom by stačilo jen pár drobných úprav – nesmažit, knedlík nahradit těstovinami, místo buchty nabídnout například jáhlový nákyp s ovocem a oříšky, zařadit více čerstvé zeleniny a ovoce a zpestřit nabídku nápojů.

A samozřejmě omezit uzeniny, zde se mi vybastila diskuse z portálu Jídelny.cz na téma uzené maso a uzené polévky, zda používat vývar z masa, zda používat uzené maso... Odpověď Vám poskytnu přímou: uzené maso v sobě neskrývá žádná pozitiva, naopak: vysoký podíl nasycených tuků, cholesterolu a tudíž i celkové energie, vysoký obsah solí a konzervačních látek dávají tušit, že se nejedná o zdravý prospěšnou potravinu.

Důrazně trvám na tom, že by se uzené maso a vývar z něho neměl objevovat v mateřských školách, a uvítali bychom to také na základních školách. Pro děti můžete zvolit libovou šunku, kvalitní maso, vejce, náhražky masa – sójové maso, tofu, šmakoun apod. (Tofu a vaječnou bílkovinu šmakoun jsou nevyvážené chuti, musí se dobře upravit, uzené tofu je vhodné místo uzenin do polévek, luštěnin, masových směsí apod.)

V druhé ukázce jídelničky jsou nabízeny 4 kvalitní druhy masa s odlišnými přílohami, dodržené je pravidlo kombinace polévky a druhého jídla podle barev, konzistence i sytosti. Zelenina je obsažena buďto v polévce, v hlavním pokrmu nebo je součástí doplňku. Mléko je obsaženo v polévce (špenátová), v bramborové kaši, v sýrové omáčce a je nabídnuté jako jogurtové mléko. K mléčným výrobkům zde počítáme sýr v omáčce, na rizotu a také jogurt v salátu. Ovoce je součástí zeleninového salátu, ovocného salátu, ředěného džusu a také je podáno volně jako doplněk k jídlu. Nutričně hodnotné je použití kuskusu

do polévky. Luštěniny zastupuje 1x čočková polévka a cizrna jako vložka do polévky. Nápoje jsou neslazené a bez umělých sladidel. Dostávají-li děti v jídelně čaje slazené, měly by mít možnost i výběru nápoje bez cukru, někteří rodiče vychovávají své děti k pití neslazených nápojů a uvítají tuto variantu.

Jistě, že takovýto přerod nelze uskutečnit ze dne na den, ale postupně krůček po krůčku je možné se alespoň přiblížit k tomuto vzoru. A hlavně nezapomeňte, snaha se cení!

Závěr

K celkovému shrnutí lze říci, že jednotlivé jídelničky, které hodnotíme, se od sebe diametrálně liší a je nutné je posuzovat případ od případu, přesto však úroveň většiny z nich považuji za velmi dobrou. Jsou to právě nové recepty a suroviny a zdravější varianty tradičních pokrmů, co zvyšují kvalitu stravování, do budoucna lze předpokládat, že se školní stravování bude ubírat právě tímto směrem.

Na závěr si neodpustím malé filosofické zamyšlení nad tím, k čemu je vlastně hodnocení jídelniček dobré, zda má vůbec smysl a čím je pro Vás přínosné? Jistě není pro nikoho příjemné nechat si hodnotit výsledky své práce veřejně, ale vedle upozornění na nedostatky, z kterých se mohou poučit i jiní, můžete naopak přijmout i pochvalné hodnocení, které je povzbuzením a oceněním, že svou práci děláte dobře. Hodnotit jídelničky smysl určitě má a to doufám nejen pro Vás, ale také pro ty, kteří se na ně veřejně po internetu dívají a čtou si tato hodnocení. Mohou to být žáci, rodiče, odborníci na výživu nebo laici ve výživě, dále také novináři, kteří pak referují o úrovni školního stravování. A jaký je přínos pro Vás? Nezávislé odborné hodnocení vám dá zpětnou vazbu, kterou čas od času každý z nás potřebuje. Dejte zpětnou vazbu i nám a napište, jak hodnocení vnímáte a zda Vás v něčem ovlivnilo.



BRAVOR
BONAMAT

Dynamic

KRONEN
GEORGE KRONEN

Polaris

HOBERT

FOSTER
REFRIGERATOR



- myčky na sklo
- myčky na bílé nádobí
- myčky na plechy, tácy a kuchyňské nádobí



- konvektomaty
- varné kotle
- smažicí pánve
- sporáky, grily, fritézy
- výdejní linky

- realizace zakázek na klíč
- maloobchodní prodej
- montáž, servis

- chladicí a mrazicí zařízení, šokery
- kávovary
- profi roboty a mixéry
- řezačky zeleniny



Praktické poznatky z dodržování správné výrobní a hygienické praxe (1)

Autor: Naděžda Krausová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 10. 5. 2010

K systému HACCP

Zásady správné výrobní a hygienické praxe v provozovnách poskytujících stravovací služby, vypracovaný systém kritických bodů musí znát každý zaměstnanec a především podle něho postupovat. Při šetření kontrolními orgány je třeba znalosti prokázat. Je nepřipustné, aby materiály nebyly dostupné po celý pracovní proces pro veškerý personál jídelny. Při kontrolních šetření se však stane, že zpracovaný systém HACCP a s tím související dokumenty jsou uloženy v „šuplíku“, zaměstnanci a mnohdy ani vedoucí provozovny je řádně nezná. I tuto odpověď jsem slyšela: „Včera jsem si systém kritických bodů vzala domů k prostudování.“ Příprava stravy probíhá podle zaběhnutých režimů, mnohdy však s provozní slepotou, nezajišťuje bezpečnost potravin. Nepodceňujte tuto skutečnost, každý zaměstnanec si musí být vědom identifikovaného rizika, kritických bodů, nápravných opatření, preventivních opatření a postupů dokumentování ve svém zařízení. Neznalost zásad bezpečnosti potravin může vést k ohrožení zdraví konsumenta, a to určitě nechcete.

Není také výjimkou, že systém je vytvořen odbornou firmou, to všichni znáte, vždyť je požadován v předpisech a je vyžadován kontrolním orgánem. Nechci křivdit, ale při řádném prostudování systému zůstává někdy zrak stát: v dokumentaci jsou uvedeny technologické postupy, kterými se provozovna nezabývá, a naopak chybí technologie výroby pokrmu, který je běžné na jídelničku.

Školení a porady

Doporučuji si vzít vypracovaný systém, řádně ho prostudovat v týmu pracovníků a nezapomenout, že celý personál od kuchaře po uklízečku musí znát své povinnosti včetně zásad vyplývajících ze systému kritických bodů pro danou provozovnu.

Důležité informace, jak plnit požadavky zákonných předpisů ve stravovacích službách, získáte absolvováním školení o znalostech nutných k ochraně veřejného zdraví, popřípadě dalších školení, které se týkají společného stravování. Pokud se školení nezúčastní všichni pracovníci jídelny, pak by jim měly být čerstvě nabyté zkušenosti co nejdříve předány. Nezapomeňte pak o tomto školení provést záznam.

Pracovní tým vytvořený ze zaměstnanců jídelny by se měl pravidelně scházet a rozebírat, co se v provozu děje. Tyto záznamy jsou důležitým momentem a mohou napomoci při řešení vzniklých problémů.

Uspořádání kuchyně

Kuchyně včetně zázemí musí být po stavební a provozní stránce v pořádku. Důležité je rozčlenění na jednotlivé pracovní úseky tak, aby nedocházelo ke křížení provozu. Pracovní plocha určená pro zpracování syrového masa, syrových vajec, ryb se neslučuje s pracovní plochou pro přípravu studené kuchyně. Totéž platí o omývání masa ve dřezu, který by měl sloužit pouze pro tento účel. Surové maso, vytékající šťáva je zdrojem mikrobiálního znečištění. Těžko odstraníte mikrobiální znečištění pouhým otřením pracovní plochy, krátkým neúčinným oplachem vodou.

Technologická zařízení

Technologická zařízení musí být funkční, nepoškozená, rozebíratelná a dobře čistitelná. Po každém ukončení provozu se musí zařízení rozebrat a řádně očistit tak, aby bylo zabráněno následné kontaminaci potravin. Pracovní pomůcky, nářadí, nádobí musí být nepoškozené. Jen si projděte kuchyň, kolik máte poškozených cedníků, varného nádobí, misek.

Nezapomínejte na pracovní plochy: nebezpečí hrozí ze zbytků potravin, „uložených“ ve spárech, které jsou špatně čistitelné a stávají se sezeními mikrobů.

K provozu patří i stav vzduchotechniky; obyčejné větráky, mnohdy s nánosem mastné špíny, neukazují na dobrý stav provozovny. Nesmíte zapomenout na stav dlaždic, obložení stěn kolem pracovních ploch, odpadní kanály apod.

Lednice a chladicí zařízení

Zvláštní pozornost musí být věnována čistotě, stavu lednic a chladicích zařízení. Zamyslete se nejen nad tím, v jaké čistotě jsou lednice udržovány, ale jak dlouho tato zařízení fungují, v jakém stavu je těsnění dveří apod. Pokud lednice nejsou v pořádku, správnou teplotu nedoženete měřením, ale musíte urgentně řešit provedení opravy. Takto je nezbytné postupovat v případě podobného zjištění i u ostatních zařízení kuchyně. Nechat situaci dojít do nezvládnutelného stavu a pak stanovit jako nápravné opatření likvidaci připraveného pokrmu, to určitě nechcete.

Ještě jedna poznámka k lednicím a monitorování teplot. Často se stává, že teploměry v lednici nejsou umístěny na viditelném místě, mnohdy při kontrole nejsou ani k nalezení. Při kontrole jsou však předloženy denní záznamy, mnohdy i v intervalu 2x denně, teplota nekolísá a záznamy jsou viditelně umístěny na dveřích lednice. To pak zavání formálností.

Nelze opomenout častou kontrolu dodržování doby spotřeby, minimální trvanlivosti skladovaných potravin.

Křížení cest

S velkou pozorností je nutné přistupovat k epidemiologicky rizikové činnosti tj. zpracování, uložení syrového masa,

syrových vajec, ryb. Bezpodmínečně je nutné zamezit jakémukoliv křížení těchto potravin s potravinami, které se již dále tepelně nepracovávají a to nejen na pracovních plochách, ale i v lednicích, mrazicím zařízení.

Důležité jsou vyhřívací vany, dodržování stanovených teplot při výdeji je zcela určité jedním ze sledovaných limitů.

Praktické poznatky z dodržování správné výrobní a hygienické praxe (2)

Autor: Naděžda Krausová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 17. 5. 2010

Mytí rukou

Po celou pracovní dobu musí být zajištěna tekoucí teplá voda, to bývá též častou bolestí (špatně nastavené teploty, poruchovost baterii). S tím souvisí dodržování osobní hygieny (mytí rukou, čistota pracovního oděvu, apod.). Nestalo se ve vaší provozovně, že v umyvadle jsou uloženy pracovní pomůcky (cedník, vařečka apod.)? Jak je pak dbáno na základní požadavek osobní hygieny, čistoty rukou?

O řádném mytí rukou bylo již řečeno mnohé. Umývání rukou u dřezu, kde se myje syrové maso, je nepřipustné. Bakterie, které se uchytí na vodovodní baterii nebo stěnách dřezu, se dostanou na naše ruce. Můžete pak tím způsobit následnou kontaminaci (znečištění) připravených hotových pokrmů, výrobků studené kuchyně, které se již dále tepelně nepracovávají.

Osušení

Bolestí jsou textilie používané na otírání rukou, pracovního stolu. Nečisté, vlhké hadříky jsou plné mikrobů. Příklad: S hadříkem stíráte celou dobu výdeje pokrmů výdejní stůl, společně si ještě osušíte ruce a jdete vydávat. Nejenže tato praxe není příjemná pro oko strávníka, ale může být i nebezpečná. Textilie se stávají semeništěm mikrobů, které jsou dále roznášeny a mohou být zdrojem nákazy. Používejte hygienické osušení, papírové ručníky, nemějte je připraveny pro oko kontroly, ale využívejte pro vlastní potřebu.

Sanitace

Sanitace ve stravovacím zařízení je spojena s používáním čistících a desinfekčních prostředků. Správně prováděná sanitace je nevyhnutelná pro zajištění bezpečnosti potravin. Čistota provozu, čistá umyvadla, řádně vybavená teplou i studenou pitnou vodou, hygienickými ručníky, tekutým mýdlem a vším, co k tomu patří, je dobrou vizitkou provozovny stravovacích služeb.

Desinfekce

Zde bych se zastavila u procesu desinfekce, kde se velmi často chybí. Desinfekce se dá definovat jako soubor opatření vedoucí k zneškodnění choroboplodných mikroorganismů, mající za cíl přerušit cestu nákazy od zdroje k vnímavému jedinci a tím ochránit zdraví strávníka. K desinfekci se používají prostředky fyzikální a chemické. Nelze desinfekci zaměňovat s čištěním, mytím za použití běžného odmašťujícího prostředku. Dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, Příloha II, kapitola V, písmeno a) – Požadavky na zařízení. Všechny předměty, instalace, se kterými přicházejí potraviny do styku, musí být důkladně očištěny a podle potřeby desinfikovány. Čištění a desinfekce se musí provádět tak často, aby se vyloučilo riziko kontaminace (konec citace). Desinfekce je vždy prováděna při výskytu či podezření na infekční onemocnění. Znovu si zopakujeme: desinfekce je opatření vedoucí ke zničení choroboplodných, nežádoucích mikroorganismů. Pro desinfekci musí být použit výrobek určený pro potravinářské účely (v dnešní době snadno dosažitelný). Zásady pro manipulaci jsou dané v návodu každého desinfekčního prostředku a ty musí bezpodmínečně znát každý zaměstnanec, který jej používá při své práci. Zde se zamyslete, zda nepoužíváte prostředky bezhlavě, bez znalosti účinků daného druhu, zásad pro použití desinfekce.

Jak desinfikovat

Předpokladem řádně provedené desinfekce je správné použití, zejména druh desinfekčního prostředku, jeho koncentrace, ředění, doba působení. Dobře si však zapamatujte: desinfikovat místa (pracovní plochu, lednici, pracovní pomůcky apod.) začnete po řádném očištění místa, nezbytném odstranění hrubých nečistot nejen ze spárů, těžko přístupných míst a to použitím kartáče, teplé vody a vlastní síly. Zbytky potravin, především bílkovinného charakteru, jsou zdrojem nežádoucích mikrobů

a ty je třeba předem odstranit, jinak je desinfekce neúčinná. Nakonec vždy musí následovat řádný oplach pitnou vodou, pokud v návodu není určeno jinak.

Pokud se používá jeden druh desinfekce delší dobu, je doporučováno změnit prostředek. Mikrobi si navyknu na používanou aktivní složku, mnozí přežívají a rychle se ve vlhkém a teplém prostředí pomnožují, účinek desinfekce se pak snižuje.

Uložení čistících prostředků bývá také mnohdy chybné. Čistící prostředky musí být řádně odděleny od potravin a označeny tak, aby nemohlo dojít k záměně.

Jak by měla vypadat dokonalá a profesionální receptura?

Autor: Monika Štachová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 14. 6. 2010

O jídelničních a recepturách toho již bylo mnoho napsáno. Ale jen málokdo ví, jak by taková profesionálně zpracovaná receptura vedoucí školní jídelny měla vypadat. Co všechno by měla obsahovat, jaké údaje, aby bylo vaření podle takového receptury co nejjednodušší, aby ji bez složité úpravy mohly použít všechny školní kuchyně? Aby se třeba nestalo, že nanormujete přesně podle receptury, pociťte vše napočítáte a když vytvoříte přibližné porce, tak množství, které vám vychází, je pro ty vaše strávníky zcela nevyhovující. Zjistíte, že porce je prostě malá.

Každá vedoucí tvoří recepturu jinak, o tom jsme se mohli přesvědčit. Na portálu Jídelny.cz se stále rozšiřuje databáze receptur, některé z vás jste do ní přispěly i více recepty. Receptury pocházejí od mnoha vedoucích, jsou v různém a nejednotném stavu, někdy bohužel působí i nedbale. U některých receptur není jasné, pro jakou věkovou skupinu jsou zpracované, jindy zda potravina je uvedena v hrubé nebo čisté váze, velmi často chybí váha porce, technologické postupy jsou psány různě podrobně.

Portál je veřejný a recepturu si může každý opsat, ať je zkušební anebo nezkušební kuchař. Protože je to portál zejména pro školní jídelny, měly by receptury být profesionální a lišit se od receptů, které lze najít na internetu (Recepty.cz, Maminčiny recepty, Vaření.cz aj.) Proto jsme poprosili o radu několik školních jídelen, aby nám odpověděly na naše dotazy a řekly svůj názor. Většinou se shodly ve všech bodech. Oslovili jsme především takové vedoucí, které vedou školní jídelnu úspěšně již spoustu let a mají velké zkušenosti s tvorbou receptur.

Nebud'te na vše sami

To vše patří do kontrolního systému a ještě více. Projděte si protokoly z kontrolních šetření, poučte se ze zjištěných závad. V zařízení, které denně navštěvujete, kde pracujete někdy s provozní slepotou, prostě nevidíte běžné prováděné činnosti, které by vám určitě padly do oka v jiné provozovně. Je zbytečné, aby na běžné závady upozornily kontrolní orgány nebo v nejhorším případě došlo k alimenterárnímu onemocnění. To jistě nikdo z nás nechce. Vždy, když si provádíte kontrolu zařízení, připravte si záznam, stanovte nápravná opatření, co má být vyměněno, co zlepšeno. Vše proberte v týmu pracovníků, nebud'te na to sami.

Tvorba receptur

Normování

Receptura by měla být zpracována na dospělou porci v kategorii 15 let a více. Každá šikovná kuchařka či kuchař s praxí si dokáže přepočítat požadované množství podle koeficientu na nižší kategorie strávníků. Koeficient pro MŠ je 0,5; pro 6-10 let 0,7; pro 11-14 let 0,8 a pro 15 let a více je to 1,-. Normování prostřednictvím SW programů je také takto postaveno.

Normování je znalost, kterou každý kuchař musí bravurně ovládat a každodenně používat.

Hmotnost

Uvádění hrubé i čisté hmotnosti v tabulkách receptur je důležité, protože hrubá hmotnost potravin je důležitá pro expedici ze skladu (např. čištění brambor a zeleniny, ovoce). Někdy můžete použít zmraženou surovinu, loupané brambory nebo zeleninu opracovanou. U těchto surovin není odpad a množství se tedy propočítává z čisté váhy. U masa by se měla uvádět hmotnost v čisté váze a při normování se uvede váha masa a ořez. Surovina – maso by mělo být v receptuře upřesněné: s kostí nebo bez kosti. Do výdejek ze skladu se zapisuje hrubá hmotnost potravin, např. neloupané brambory, zelenina. U některých potravin se hodnoty odpadu během roku mění. Záleží na kvalitě, ročním období a různých jiných okolnostech. Průměrné ztráty a odpady vzniklé čištěním a krájením některých surovin lze použít z knihy „Receptury teplých pokrmů“. Z pohledu kuchaře je důležitá čistá hmotnost, tj. potraviny připravené k tepelné úpravě. Nejhorší je, když v receptuře se uvádí – trochu mléka, dvě lžice másla, podle potřeby

oleje, apod. Také není úplně v pořádku, když chybí gramáž soli nebo koření. Proč je uvádět? Když budete připravovat 10 porcí, tak množství soli je opravdu zanedbatelné, ale když budete vařit 500 porcí, tak už množství bude kolem 750 g.

To byste také mohli dopadnout jako pan král (J. Werich) se svým rádcem (V. Burianem) v pohádce Sůl nad zlato, když se rozhodli společně uvařit a dávali do díže všeho „přiměřeně“.

Váha porce

Váha porce by měla být recepturou daná. Pokud se pokrm připraví podle receptury, měla by váha jedné porce odpovídat tomu, co je uvedeno. Tento údaj velmi pomůže, když vaříme nové neznámé jídlo. Před výdejem zná vydávající danou hmotnost jedné porce a ví, kolik „na talíř vydat“. Strávník dostane správnou velikost porce a nemůže se stát, že na konci výdeje přilíš přebývá anebo se nedostává.

Samozřejmě, propočet hmotnosti jedné porce lze provést i jinak, ale důvodů, proč tyto údaje uvádět je více. Například v případě, že strávník přijde reklamovat množství (většinou se mu zdá, že má málo). Pokud neznáme váhu porce, tak strávník má vždycky pravdu. Uvedení váhy je v podstatě vaší ochranou v případném sporu.

Je třeba si také ujasnit hmotnost porce a hmotnost porce masa. Váha porce masa po tepelné úpravě je dobře zpracovaná v knize „Receptury teplých pokrmů“, kde jsou uvedené průměrné ztráty tepelným zpracováním (a vychladnutím) některých surovin a hotových pokrmů. Záleží na tom, zda upravujete maso v konvektomatu, klasicky vařením, pečením nebo dušením.

Váha porce je celková váha masa a omáčky, šťávy nebo celého pokrmu. Naprosto profesionální by byl údaj – váha hotové porce masa plus váha porce omáčky nebo šťávy. Kuchařka nebo kuchař hlavně musí vědět, kde má ztráty hledat a jak je odůvodnit v případě stížnosti nebo kontroly. V restauraci také máte na jídelničku váhu masa v syrovém stavu. Když by kuchař vydával podle oka, tak jak by to vypadalo? I když...

Názory na váhu jedné porce hotového pokrmu uvedené v receptuře se liší. Častým názorem je, že je to zbytečné, že kuchařky jsou zkušené a snadno to odhadnou, že vydávající nebudou každou porci přece vážit nebo že je důležitá pouze porce masa. Pak se ovšem stává, když chce strávník více omáčky, že slyší odpověď, že má dost nebo, že by nezbylo na ostatní. Uvedení hmotnosti jedné porce při sestavování nových receptur je profesionální záležitost. Strávník by měl vědět, jakou gramáž má mít jeho porce. Spolu s tím souvisí výše finančního normativu. Na Slovensku je váha porce dokonce povinný údaj v receptuře pro školní stravování.

Technologický postup

Technologický postup by měl být dobře zpracovaný

a výstižný. Neměl by být postavený na tom, že zkušená kuchařka si poradí, že už z výčtu surovin pozná, co se s tím asi bude dělat. Při uvádění postupů přípravy pokrmů bychom měli vycházet z faktu, že pokrm nebude připravovat odborník, ale úplný laik. Technologický postup by měl být zpracovaný tak, aby se snadno vyhodnotila rizika při přípravě pokrmu.

Uvedení příloh a doplňků k pokrmu by mělo být nedílnou součástí každé receptury.

Ukázka profesionálně zpracované receptury

Kuřecí maso s červenou fazolí

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí	
	hrubá	čistá
kuřecí prsa		1000
olej		100
slanina		100
cibule	200	170
paprika luský	200	150
fazole sterilované		450
kukuřice sterilovaná		150
sůl		15
solamyl		3
sojová omáčka		4
pepř		1

Váha jedné porce	250 g
MŠ	125 g
6-10 let	175 g
11-14 let	200 g

Technologický postup:

Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na nudličky. Cibuli očistíme, omyjeme, překrojíme a nakrájíme na plátky. Z papriky odstraníme jádřince, omyjeme a nakrájíme na nudličky. Na oleji orestujeme kuřecí maso, přidáme cibuli, slaninu nakrájenou na kostičky, papriky, osolíme, podlijeme malým množstvím vody a dusíme. Vysmahneme na tuk, zaprášíme solamylem, vložíme fazole bez nálevu, kukuřici bez nálevu, ochutíme pepřem a sojovou omáčkou. Podle potřeby přisolíme, zalijeme vodou do odpovídající hustoty, krátce povaříme. Pro bezpečnou přípravu pokrmu musíme pokrm tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost. Hotový pokrm překlápíme do gastronádob a ihned podáváme nebo uchováváme při teplotě 65 °C, nejdéle 4 hodiny po dokončení pokrmu.

Přílohy:

- brambory
- rýže
- ovesné placky
- hranolky

Máte obavy z hygienických kontrol na vašem zařízení? Chcete mít jistotu, že splňujete všechny legislativní požadavky? Nechcete utrácet za drahé audity poradenských firem?

VYUŽIJTE NAŠI INTERNETOVOU APLIKACI HYGIENICKÝ MINIAUDIT

- jednoduchá webová aplikace porovná aktuální stav ve vaší jídelně s platnými legislativními požadavky
- aplikace vás provede zadáním konkrétních dat o vašem provozu
- po jejich zhodnocení obdržíte e-mailem hodnocení s upozorněním na zjištěné nedostatky a doporučením vhodných nápravných opatření
- aplikace může být využita k ověření funkčnosti a aktuálnosti zavedeného systému HACCP osobou nezávislou (k provedení tzv. interního auditu), jehož povinnost vychází z požadavku nařízení Evropského parlamentu a Rady ES č. 852/2004 o hygieně potravin (kapitola II, článek 5)

Cena provedení Hygienického miniauditů: 720,- Kč vč. DPH

[HTTP://MINIAUDIT.VISPLZEN.CZ](http://miniaudit.visplzen.cz)

Podobným způsobem lze na této adrese provést také:

- ekonomický miniaudit
- audit BOZP a PO
- audit nakládání s odpady

Hodnocení ze všech oblastí Miniauditů může ředitel zařízení využít např. do výroční zprávy školy.

Miniaudit HACCP

Správná praxe, část 3 ze 4

Zbývá vyplnit maximálně 86 otázek.

Dochází během manipulace ke křížení cest: suroviny (potraviny, obalové materiály) s hotové pokrmů? [haccp1]

Ne

Dochází během přípravy pokrmů ke křížení cest: potraviny (suroviny, hotové pokrmů) s odpady? [haccp2]

Ne

Je zaveden systém, který by vylučoval nekontrolovaný pohyb cizích osob (návštěv) po provozu (např. vstup na základě zazvonění, vstupní dveře vybaveny koulí apod.)? [haccp3]

Ano

Přidělujete cizím osobám (návštěvám) při vstupu do provozu ochranné prostředky (např. pláště apod.)? [haccp4]

Ne

Ano



- kuskus
- bramboráčky
- Pro nižší věkové kategorie nedáváme pepř a sojovou omáčku.
- Kuřecí maso můžeme nahradit jiným druhem masa.
- Sterilované fazole můžeme nahradit uvařenými.
- Sterilovanou kukuřici můžeme nahradit mraženou.

Závěr

Citují vedoucí ŠJ v Příbrami paní M. Zachovou: „Názory na sestavování receptur vedoucích školních jídelen jsou opravdu různé, ale já si myslím, že jsme profesionálky a při

sestavování receptur musíme postupovat profesionálně. To znamená, že i receptury by měly být odborně zpracované – dokonalé. Protože portál Jídelny.cz je především pro odborníky ze školních jídelen (i když v diskuzi na portálu Jídelny.cz to někdy nevypadá), tak vše, co je tam uvedeno mimo diskuzi, by mělo být také profesionální. Receptury jsou součástí portálu.“

Poděkování za spolupráci na článku patří vedoucím školních jídelen pí Marii Zachové ze ŠJ Příbram, pí Marii Kučerové ze ŠJ Šenov, pí Dagmar Trtkové ze ŠJ Uherský Brod, pí Martě Kacálkové a šéfkuchaři Lukáši Dolečkovi ze ŠJ Žamberk, kteří ochotně přispěli svými radami, názory a příklady z praxe.

Mzdové náklady na závodní stravování (1)

Autor: Pavel Ludvík

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 26. 10. 2010

Na jaře 2009 se v diskusním fóru portálu Jídelny.cz rozběhla diskuse o tom, proč jídelny nedostávají mzdové prostředky na přípravu jídel pro zaměstnance škol. Zkušené vedoucí jídelen o této věci vědí, snad se s ní již smířily nebo rezignovaly a náklady na malý počet porcí obědů pro zaměstnance se snaží uhradit jinými prostředky. Do jídelen však přicházejí vedoucí nové, často neznalé a jsou tímto stavem věci překvapeny, někdy i šokovány. Jak je možné, že někdo využívá službu, za níž neplatí? Odběratelům služby tento stav nevdává?

Při zjišťování situace a řešení, které se na to v krajích používají, bylo velmi obtížné získat nějaká vyjádření. Z toho je vidět, jak palčivý problém to je.

Kde je problém?

Problém lze popsat asi takto. Jídelny si stěžují na to, že nedostávají příspěvek na mzdy kuchařek připravujících obědy pro zaměstnance školy. Jestliže někdo na tento stav poukáže, argumentuje se, že na to nejsou finance. Mnohé kraje a obce pak samy vidí, že situace jídelen je neúnosná, a snaží se různými nesystémovými opatřeními pomoci. Na tuto „pomoc“ ovšem není právní nárok, děje se nahodile, její poskytování nemá pravidla a v řadě míst ji jídelny nedostanou vůbec.

To vše přispívá k další deformaci právního povědomí, které je i tak v naší zemi nízké, i ke zvyšující se kritice stavu naší legislativy.

Závodní stravování v legislativě

Celá problematika úhrady mzdových nákladů na závodní stravování není upravena nějakou samostatnou vyhláškou, zájemce se musí seznámit s více předpisy. Jde

zejména o Zákoník práce č. 262/2006 a jeho paragraf 236, podle kterého nemá zaměstnavatel povinnost zajistit zaměstnancům závodní stravování. Musí jim ale umožnit přestávku na oběd a může (nikoli musí) jim na stravování přispět. Mnohé komerční firmy závodní stravování zaměstnancům zajišťují a podílejí se i na úhradě vzniklých nákladů. Jiné takové stravování nezajišťují nebo zaměstnancům na oběd nepřispívají (např. proto, že na to nemají).

Z toho vyplývá, že když zaměstnavatel nechce hradit zbylé náklady (např. mzdy) školní jídelny v souvislosti s obědy svých zaměstnanců, jídelna jim nemusí oběd připravovat. Další právní předpis, který se této oblasti týká, je Školský zákon č. 561/2004 Sb., který od roku 2005 oddělil stravování zaměstnanců škol a školní stravování dětí, žáků a studentů. Stravování zaměstnanců škol a školských zařízení již není školskou činností, je považováno za stravování závodní. Z toho vyplývá, že Krajské úřady nemohou zahrnovat prostředky na mzdy kuchařek do tzv. krajských normativů, které jsou určeny pro financování školní činnosti.

Platí také zákon č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, který po novele obsahuje ve svém úplném znění paragraf 33b: ten odlišuje závodní stravování zaměstnanců příspěvkových organizací zřízených krajem či obcí od závodního stravování zaměstnanců ostatních organizací.

Dále se tohoto problému dotýká vyhláška MF ČR č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování, která platí pro stravování zaměstnanců příspěvkových orga-

nizací zřízených obcí či krajem. Par. 3 odst 2 pojednává vysloveně o věcných, osobních a dalších režijních nákladech a k závodnímu stravování zabezpečovanému ve vlastním zařízení uvádí, že „Náklady na provoz podle §2 písm. c) hradí organizace v plné výši, a to z nákladů na svou hlavní činnost.“

Výklady předpisů

Výklady uvedených právních předpisů, přesněji řečeno těch ustanovení, která se týkají našeho problému, i náznaky možných řešení lze nalézt v těchto dokumentech:

1. Dokument Stravování zaměstnanců škol a školských zařízení podle zákona č. 561/2004 Sb., který je zveřejněn na stránkách MŠMT. V něm se uvádí: „Ostatní náklady na provoz budou hrazeny příspěvkovou organizací (tj. zaměstnavatelem), stejně jako u jiných příspěvkových organizací v plné výši, a to na vrub nákladů hlavní činnosti. Na tyto výdaje lze pohlížet jako na výdaje vyplývající z pracovních vztahů podle ustanovení § 160 odst. 1 písm. c) a d) zákona č. 561/2004 Sb., školského zákona
2. Článek Problémy školního a závodního stravování, autorka Mgr. Ludmila Němcová, legislativní oddělení Kanceláře Svazu měst a obcí ČR, 16. 11. 2005, zdroj: OF 4/2005, rubrika: Ekonomika
Autorka zde uvádí o závodním stravování ve vlastní jídelně: Mzdy pracovníků školní jídelny budou nadále hrazeny z finančních prostředků poskytnutých na úhradu přímých nákladů na vzdělávání, protože se jedná o výdaje vyplývající z pracovních vztahů

vztahů (směrnice MŠMT č. j. 33377/2004-45 ze dne 25. 2. 2005).

I z tohoto výkladu vyplývá, že k úhradě mezd na závodní stravování slouží prostředky na hlavní činnost.

3. Metodiky Krajských úřadů k rozpisu výdajů na vzdělávání škol a školských zařízení

Z výkladu právního oddělení MŠMT i z dalších uvedených dokumentů jasně vyplývá, že mzdové náklady jídelen vznikající v souvislosti se závodním stravováním musí být uhrazeny a že zaměstnavatel je hradí z prostředků na hlavní činnost. Otázkou je, z jakých zdrojů má škola tyto prostředky získat.

Dlouhodobé nejasno ve financích na mzdy

V době předchozí právní úpravy, která platila do roku 2005 (v době platnosti starého školského zákona), bylo údajně na mzdy za závodní stravování pracovníků škol pamatováno v rozpočtu, který obsahoval na tyto mzdy určitou částku. Nová právní úprava stravování pracovníků školy sice oddělila od školské činnosti, ale velmi se liší názory na to, co se stalo v rozpočtech s částkou na mzdy. Dle metodického sdělení MŠMT nebyl rozpočet 2005 oproti roku 2004 krácen. Toto potvrzují i někteří námi oslovení odborníci. To by tedy znamenalo, že MŠMT tedy sice stejné finance rozdělilo krajům, ale ty je nemohou vyplatit běžným způsobem, tak jak dříve.

Jiní odborníci naopak tvrdí, že v rozpočtech finance na závodní stravování již dnes nejsou (byly kráceny po roce 2005?) a nebyly ani před rokem 2005.

Mzdové náklady na závodní stravování (2)

Autor: Pavel Ludvík

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 2. 11. 2009

V předchozím dílu tohoto článku bylo uvedeno:

1. Legislativa vůbec nepředpokládá, že by se mzdové náklady vzniklé v souvislosti se závodním stravováním neměly jídelnám hradit.
2. Stravování učitelů (závodní stravování) není školskou činností.
3. Mzdové náklady se mají hradit z prostředků na hlavní činnost.

Z důvodu obsaženého v bodu 2 nelze pro financování mezd na závodní stravování použít krajské normativy. Jaké zdroje tedy použít a jak se k nim dostat?

Jak se financuje stravování ve školách

Školní stravování (ne tedy stravování učitelů) se financuje takto: Materiálové náklady (pořizovací cenu surovin) hradí

strávník a provozní náklady hradí zřizovatel ze svého rozpočtu. Osobní náklady jsou hrazeny z prostředků státního rozpočtu na přímé náklady na vzdělávání ONIV. Stravování zaměstnanců ovšem nespádá do školního stravování. Materiálové náklady hradí strávník a provozní náklady hradí zřizovatel ze svého rozpočtu. Osobní náklady by měly být uhrazeny z prostředků na hlavní činnost.

Kde má ovšem škola tyto prostředky získat? Podle výkladu odborů i mnohých odborníků by je měla získat formu příspěvku zřizovatele na hlavní činnost. Zřizovatelé se ovšem brání: Zaměstnáváme snad pracovníky škol? Proč bychom jim měli stravování hradit? Ať to zaplatí MŠMT a kraje. I jejich argument má ovšem své odpůrce: proč by stát měl zaměstnancům škol na obědy přispívat? Přispívá se ze

40%
OVOCE

zdravá energie bez výčitek

tel.: +420 583 484 153
www.sodko.cz www.fit.eu

státního rozpočtu pracovníkům jiných firem a organizací? A problém se přehazuje jako horká brambora. Určitě by se však škola, která chce svým pracovníkům přispívat na závodní stravování, měla postarat o to, aby příslušné prostředky na hlavní činnost měla. Stejně tak činí všechny firmy, které svým zaměstnancům stravování hradí. Kde tedy může škola tyto prostředky získat?

Neinvestiční náklady

Jinou z možností, jak hradit mzdové náklady vzniklé v souvislosti se závodním stravováním, je využití přímých neinvestičních výdajů (NIV). Toto řešení bylo v roce 2005 doporučeno odborem 45 MŠMT.

Prostředky NIV dostávají školy od krajských úřadů a účel, k čemu lze prostředky NIV použít, bývá přesně specifikován. K praktickému použití NIV se však různé kraje stavějí různě: Některé je používají a nakládání s nimi upravují velmi podrobně, jiné ne. Pravidla pro získání těchto financí a stanovení její výše neexistují nebo jsou rozličná. Např. metodika Jihočeského kraje k rozpočtu na rok 2009 se o ničem podobném nezmiňuje a také Olomoucký kraj dle sdělení z KÚ nezhledňuje v roce 2009 v rozpočtu přímých neinvestičních výdajů stravování pedagogických pracovníků.

Moravskoslezský kraj

Z krajské metodiky Moravskoslezského kraje k rozpisu přímých výdajů na rok 2008 vyplývá, že kraj si je problémů s financováním závodního stravování vědom. Jak uvádí, v roce 2007 zahrnul prostředky na závodní stravování do mimonormativního rozpisu ve výši 22,6 mil. Kč (v NIV). Kraj chce i nadále mimonormativní prostředky používat, avšak jen výjimečně, ale mezi výjimky počítá i zabezpečování závodního stravování. Pro rok 2008 uvádí příspěvek ve výši 3062 Kč na zaměstnance, kterému škola zabezpečuje závodní stravování a který je uveden ve statistickém výkazu o činnosti zařízení školního stravování. V metodice se však uvádí, že čerpání částky je jen do výše disponibilních zdrojů (tzn. bude-li mít kraj peníze). Z formulací v dokumentu však plyne, že jídelna či škola nemá na tyto mzdové prostředky automatický nárok, že záleží na posouzení a vyjednávání.

Královéhradecký kraj

Použití NIV k úhradě stravování zaměstnanců se uvádí a doporučuje v zápisu výboru Zastupitelstva Královéhradeckého kraje ze dne 8.3.2005, nicméně již tehdy se v něm objevují formulace, které dobře dokreslují stav v celé této oblasti:

„Použití přímých NIV k úhradě stravování zaměstnanců připustíme jako jednu z možností“ – Tzn. sám kraj není touto možností nijak nadšen, pouze ji připouští (z důvodu omezených financí?).

„...disponibilní prostředky „jsou rozepsány plošně prostřednictvím nenárokové složky“ Tedy formou odměn, které v jídelnách můžete a nemusíte dostat.

„ředitelé jednotlivých subjektů se sami rozhodnou, zda a jakým způsobem umožní závodní stravování zaměstnanců a zda k úhradě využijí i přímé NIV“ Tj. záleží na úvaze ředitele.

Královéhradecký kraj však věnuje úhradám mezd na závodní stravování velkou pozornost. V dokumentu „Principy rozpisu přímých výdajů na vzdělávání škol a školských zařízení 2008“ je této oblasti věnována celá jedna kapitola, která podrobněji popisuje několik běžných variant:

1. Pokud je školní jídelna součástí školy či zařízení, jsou mzdy pracovníků zajišťujících stravování vlastních zaměstnanců hrazeny ze mzdových prostředků organizace.

2. Stravují-li se v jídelně i cizí, platba je poukázána škole formou faktury – jedná se tedy o prostředky ONIV. „V tomto případě je alikvotní část pracovníků, zajišťujících stravování zaměstnanců odměňována z prostředků ONIV získaných formou „platby za službu“. V tomto případě lze kategorii ONIV posílit převodem určitého objemu ze mzdových prostředků školy či zařízení. Iniciátorem převodu prostředků mezi těmito kategoriemi je škola, která podá žádost o přesun OŠ KÚ a tento, pokud situaci nelze řešit v rámci kraje, požádá o přesun MŠMT.“

Všimněte se, že iniciátorem transakce musí být škola a také si všimněte, že kategorii ONIV „lze posílit“ – není tedy nárok.

3. Je-li školní jídelna samostatným subjektem, prostředky na úhradu nákladů spojených se stravováním žáků přidělí do rozpočtu školní jídelny krajský úřad. Prostředky, potřebné na úhradu nákladů spojených se stravováním zaměstnanců, budou školní jídelně poskytnuty subjekty, které se rozhodnou stravování svých zaměstnanců zajistit. V tomto případě budou pracovníci zajišťující stravování zaměstnanců hrazeni z prostředků ONIV formou „platby za službu“.

I zde mohou školy hradící stravování jako službu požádat o převod části mzdových prostředků do kategorie ONIV.

Příspěvek na provoz od zřizovatele

Osobní (mzdové) náklady na závodní stravování mohou být uhrazeny použitím financí, které pošle na účet školy její zřizovatel formou příspěvku na provoz. Použití této varianty není příliš časté, ale potvrdilo nám ji např. několik jídelen v Jihomoravském kraji.

Doplňková činnost

Školy mohou získat prostředky i doplňkovou činností, podnikáním: obědy pro cizí strávníky, pronájmy tělocvičen, hřišť, místností. Podobné příjmy má řada škol a používají je různě. Často se z nich financuje např. vybavení kanceláří. Proč je tedy nepoužít např. na úhradu závodního stravování?

Jiná řešení

Krajské úřady se snaží pomoci školám způsoby, které však už nelze označit za standardní. Protože nemohou částku na závodní stravování školám poskytnout přímo, upraví krajský normativ na žáka. Např. stanoví, že příspěvek poskytnou na každého žáka zapsaného ke stravování. Protože počet strávníků bývá menší než počet zapsaných, vzniká rozdíl, z něhož jídelna může financovat stravování zaměstnanců. Odpůrci toho řešení namítají, že rozdíl je příliš malý, a argumentují také neprůhlednými pravidly při úpravách normativů. Tuto metodu ovšem nepoužívají všude.

Jsou i výjimečné případy, kdy ředitel přidává školní jídelně z prostředků ONIV, z níž se obvykle hradí odvody na pojištění, FKSP apod. V této části se však volně finance hledají velmi těžko.

Dalším řešením (ale opět na hranici práva) je, že neuhrazené náklady na závodní stravování jsou vedením školy kompenzovány jídelně poskytováním volna.

Všechny tyto metody dokumentují nepochopitelnou právní i ekonomickou džungli, která v oblasti úhrady závodního stravování vznikla. MŠMT situaci léta neřešilo a po vzniku samosprávných krajů na ně celý problém jen přehodilo. Místo toho, aby se k dané problematice jasně vyjádřilo a doporučilo školám pravidla, dělá mrtvého brouka a vzniklému zmatku jen přihlíží.

Vše je zde nejasné: kdo má mzdy hradit, z jakých fondů, dokonce i to, zda škola příslušné finance obdržela.

Předpokládáme, že škola nakonec potřebné finance získá a dostáváme se k další potíži. Ředitel školy jako ředitel právního subjektu má právo rozhodnout, jak a na jaké účely tyto prostředky použít. Je na něm, zda jídelně mzdové náklady uhradí.

Poslední díl tohoto cyklu, který zveřejníme za týden, se pokusí naznačit, jaká je skutečná situace ve školách a co může vedoucí jídelny sama udělat pro to, aby finance na mzdy získala.

Mzdové náklady na závodní stravování (3)

Autor: Pavel Ludvík

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 9. 11. 2009

V předchozím dílu jste se mohli dočíst, z jakých zdrojů je možno hradit mzdové náklady na závodní stravování a jak tyto zdroje naplnit. Je s tím ovšem spojeno více problémů:

1. Organizace, které by mohly závodní stravování podpořit (jako krajské úřady nebo zřizovatelé), nemají dostatek financí.
2. Mimonormativní rozpisy používají jen některé kraje.
3. Pravidla pro přidělení příspěvku na závodní stravování jsou daná velmi nejasně, spíše vůbec nejsou. Na tyto prostředky není automatický nárok.
4. I když škola takové prostředky získá, je na jejím vedení, jak tyto finance použije.

Argumenty, s kterými se určitě střetnete

Budete-li se o úhradu mzdových náklad zajímat, budete-li vyjednávat, určitě se střetnete s následujícími názory:

- Těch pár obědů snad zvládnete, ne?

(Chtělo by to nějakou úctu k práci druhého a přijmout myšlenku, že za práci má člověk dostat odměnu. Škola také dostává za každého žáka příspěvek. Proč by jídelna neměla dostat příspěvek na každého strávnicka? Co v případech, kdy se počet žáků téměř rovná počtu učitelů nebo dokonce počet učitelů vysoce převyšuje počet žáků?)

- Škola na to nemá peníze.

(Skutečně nemá? Jak používá prostředky získané z doplňkové činnosti? Nehodlá-li zaměstnavatel přispívat na stravování svých zaměstnanců, neměli by se tyto zaměstnanci stravovat nebo by si stravování měli hradit v plné výši. Podobná je praxe v mnoha soukromých firmách.)

- Mzdy se vám počítají na přihlášené děti. Stejně všechny nechodí, tak z toho uvaříte pro učitele.

(Plat učitelů je stejný, jsou li děti nemocné nebo ne. Plat řidičů autobusů je také stejný, ať už vozí učitele nebo ne. Záleží také na tom, jak se krajské normativy stanovují. V některých krajích jsou stanoveny podle přihlášených žáků, ale v jiných se určují podle skutečně stravovaných žáků, např. za určitý měsíc, nebo se počet přihlášených žáků krátí určitým koeficientem. Tzn. že se předem počítá s tím, že všichni žáci chodit nebudou, a prostor pro financování závodního stravování už není žádný.)

Jaká je situace v jídelnách

Redakce portálu Jídelny.cz obeslala s dotazem, jak řeší mzdy v závodním stravování, asi 10 různých subjektů, školní jídelny a krajské úřady. Vedoucí jídelen odpověděly všechny a prakticky obratem. Z toho je vidět, jak je tento

problém páli. Reakce KÚ se velmi lišily: od snahy upřímné pomoci přes lehce arogantní odpověď až po mlčení.

Jaká jsou tedy vyjádření jídelen v jednotlivých krajích?

Plzeňský kraj - Ale měsíčně v uzavěrce vystavují paní ředitelce vyúčtování jak provozních ta osobních (mzdových) nákladů na zaměstnance. Tato částka by se měla odrazit v našich platech. Zda to tak je se mi však zatím nepodařilo zjistit.

Královéhradecký kraj - Osobně nemám přesný přehled o rozpočtu, od ředitele jen slyším, že nejsou peníze (letos, vloni a předloni...). Podle toho, co vím od jiných vedoucích, se na závodní stravování v našem kraji poskytují nějaké mimorozpočtové prostředky, ale v jaké výši, netuším.

Jihomoravský kraj - Denně vaříme pro zhruba 35 zaměstnanců. Na tyto zaměstnance nedostáváme žádné mzdové prostředky. Úvazek na závodní stravování sice stanovený máme, ale to je tak asi vše. Pokud vím, naše krajské metodické nám na našich velmi sporadických poradách tvrdí, že tyto mzdové prostředky jdou z ONIV. Skutečnost je jiná.

Praha - Finance na učitele nedostáváme, alespoň ne do jídelny, v platech zaměstnanců jídelny se tato činnost - vaření pro zaměstnance školy vůbec nepromítne, úvazky jsou počítány pouze z počtu přihlášených žáků, nikoliv i se zaměstnanci. Jsme na tom bití.

Jihomoravský kraj - My jsme oslovili zřizovatele a financujeme to z prostředků na provoz. (Tuto zprávu potvrdilo několik dalších jídelen.)

Moravskoslezský - Přesnou částku na základě kalkulace a skutečně odebraných obědů zaměstnanců účtujeme z příspěvku města a žádáme o ni v rámci rozpočtu.

Co můžete udělat vy?

Vedoucí jídelny pochopitelně nemůže zajistit, aby do jídelny skutečně doputoval dostatek peněz na mzdy. Může ale podniknout mnoho kroků, jak tento proces podpořit. Ve vašich mailích byly i návrhy k takovým krokům:

Nadřizené orgány

- Zajímejte se, jak jsou ve vašich krajských normativních stanoveny mzdy. Jsou na počet přihlášených žáků? Je pak tato částka krácena nějakým koeficientem? Nebo jsou na počet stravovaných žáků?

Jsou-li na počet přihlášených, pak máte přece jen nějakou rezervu na závodní stravování. Nejsou-li nebo jsou-li kráceny nějakým koeficientem, pak závodní stravování děláte skutečně nebo téměř zdarma. - V některých krajích poskytují školám a jídelnám mimonormativní prostředky. Tyto finance bývají uvedeny v rozpisu, který škola dostává, a finance na závodní stravování v něm bývají uvedeny v samostatné položce. Zajímejte se o to, jak je to ve vašem kraji, a případně požádejte ředitele o nahlédnutí do rozpisu. - Snažte se získat příspěvek na mzdy od zřizovatele.

- K přidělování těchto prostředků nejsou v ČR daná pravidla, v každém kraji to může být různé. Dokonce

nebývají daná pravidla ani i rámci jednoho kraje. Na příspěvky o KÚ nebo zřizovatele není nárok. Je nutné s těmito institucemi jednat.

- Pamatujte, že jednat s oběma institucemi nemůžete přímo vy (pokud nejste právním subjektem). Musíte tak učinit prostřednictvím ředitele.

Ředitelé

Jestliže finance na mzdy vaše škola má, musíte vyjednat, aby se vám skutečně dostaly.

- Vypočítejte si mzdovou režií, která vám není hrazena. Příklad: Jestliže vaše mzdová režie činí na 1 oběd 10 Kč, za 1 pracovníka a měsíc to činí cca 200 Kč, za rok kolem 2 tis. Kč. Pro kolik pracovníků takto vaříte? Počítejte s tím, že i obědy pro kuchařky v jídelně jsou závodním stravováním.

Ke každému jednání (s ředitelem, obcí, krajem) je samozřejmě třeba mít kompletní a přesné podklady, vyčíslené počty obědů, celkovou výši mzdových nákladů.

- Jednejte s vaším ředitelem a argumentujte, že firemní závodní jídelna na mzdy od svého provozovatele také dostává.

- Sledujte doplňkovou činnost vaší školy, která může být zdrojem úhrady vašich mezd, snažte se odhadnout její rozsah, taktním způsobem dávejte najevo, že o těchto financích víte, a sledujte k čemu jsou získané peníze používány.

- Vaříte-li pro cizí strávnické, je to také doplňková činnost a příjmy z této činnosti jsou schopny jídelny velmi přesně stanovit. Ptejte se vedení, jakým způsobem tuto částku použilo.

- Počítejte s tím, že mimorozpočtové prostředky se vyplácejí v odměnách, váš nadřízený je vám nemusí dát.

Ředitel školy versus vedoucí jídelny

Ať už peníze na závodní stravování dostáváte či ne, ať je to z příspěvku zřizovatele, z kraje nebo vlastních peněz školy, vždy nakonec narazíte na fakt, že vedení vaší školy vás není povinno seznamovat s rozpočtem, s interním rozdělováním financí, a záleží jen na jeho libovůli, jakým způsobem tyto prostředky použije. K tomu, aby vedoucí jídelny finance získala, musí mj. navázat s vedením korektní a rovné vztahy, musí je průběžně udržovat, musí si u vedení získat autoritu a s ním účinně a takticky vyjednávat.

Když se zajímáte, proč jsou některé jídelny úspěšné a prosperující, často narazíte na vynikající spolupráci její vedoucí s ředitelem. V mnoha firmách i školách se vztahy mezi nadřizenými a podřízenými řídí i jinými než právními ustanoveními. Uplatňují se v nich mezilidské vztahy, řídí se principem úcty a respektu mezi pracovníky, mohou být také založeny na principu vzájemné výhodnosti spolupráce a výměny informací. Je třeba, aby takto fungovala i spolupráce mezi ředitelem školy a vedoucí jídelny. Kultivace vztahu těchto dvou osob je ovšem dlouhodobý proces, k němuž musí přispět obě strany. Ivy.

Receptury

Bavorské vdolečky pečené v troubě

Autor: Marta Mandincová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 15. 3. 2010

norma na 10 porcí



Mouka polohrubá	1200 g
Cukr krystal	160 g
Hera	300 g
Mléko	800 ml
Vejce	2 ks
Žloutky	6 ks
Droždí	80 g
Sůl	20 g
Oléj stolní	40 ml
Šlehačka 33 %	260 ml
Vanilkový cukr	10 g
Borůvkový džem	360 g

Technologický postup:

Do prosáté mouky dáme cukr, sůl, vejce, žloutky, kvásek a vypracujeme těsto. Tvoříme malé bochánky, které klademe na olej vymazaný plech, necháme chvíli nakynout a pečeme dozlatova v troubě. Po vychladnutí mažeme džemem a zdobíme šlehačkou, kterou jsme ochutnali vanilkovým cukrem.

Zapečené rybí filé s brokolicí a mozzarellou

Autor: Marta Kacálková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 25. 2. 2010

norma na 10 porcí



Filé	1200 g
Brokolice	500 g
Mozzarella	200 g
Vejce	4 ks
Mléko	200 ml
Strouhanka	100 g
Sůl, vegeta, rozmarýn	

Postup přípravy:

Filé narovnáme na plechy a mírně upečeme, pak rozdrobíme na menší kousky a zasypeme brokolicí. Zalijeme připravenou zálivkou a zapečeme. Před koncem dopékání posypeme sýrem.

Krupicový puding s ovocnou omáčkou

Autor: Marta Kacálková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 14. 4. 2010

norma na 10 porcí



Mouka polohrubá	1200 g
Dětská krupice	500 g
Mléko	3000 ml
Vanilkový cukr	100 g
Želatina	1 lžička
Sůl	
Mango	500 g
Borůvky	200 g
Cukr	100 g
Solamyl	cca 1 lžíce

Postup přípravy:

Uvaříme klasický kaši, do které přimícháme želatinu. Kaši přelijeme na vymaštěné plechy a necháme vychladnout.

Ovocná omáčka – ovoce rozeňžeme ve vodě, osladíme a zahustíme škrobem.

Losos v zeleninové krustě

Autor: Marta Mandincová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 31. 5. 2010

norma na 10 porcí



Rybí filé - losos	1250 g
Brokolice	200 g
Mrkev	200 g
Vejce	1 ks
Máslo	100 g
Strouhanka	70 g
Sůl	20 g

Technologický postup:

Filé lososa si nasolíme a poklademe na vymaštěný plech. Připravíme si zeleninovou krustu. Máslo si rozpustíme v kastrolu, vložíme předem uvařenou zeleninu a podusíme, nakonec přidáme strouhanku a vejce. Poklademe na porce lososa, kterého jsme si mírně opekli a dáme opět zapéct. Podáváme s různě upravenými brambory a zeleninovým salátem.

Vepřové závitky v hrášku

Autor: Marta Mandincová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 31. 5. 2010

norma na 10 porcí



Vepřová kýta	1000 g
Vepřová plec	150 g
Hovězí přední	150 g
Strouhanka (houska)	50 g
Smetana 12%	100 ml
Olej stolní	80 ml
Máslo	60 g
Grilovací koření	10 g
Sůl	20 g
Mouka hladká	80 g
Mražený hrášek	300 g
Vývar základní	400 ml
Vejce	1 ks

Technologický postup:

Vepřovou kýtu naporcujeme, naklepe-me, osolíme a okořeníme. Z mletého masa, vajec, housky namočené ve smetaně, zbylého koření a soli vymícháme náplň, rozdělíme do připravených plátků masa, zavineme, obalíme v mouce, spichneme párátkem a na másle opečeme ze všech stran. Podléváme vývarem a dusíme. Před dokončením vložíme hrášek, zahustíme moukou a dodusíme doměkka. Podáváme s vařenými brambory, dušenou rýží nebo s bramborovou kaší.

Obědový salát s kousky pangasia

Autor: Marta Mandincová

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 15. 10. 2009

norma na 10 porcí



Rybí filé - pangasius	1200 g
Salát hlávkový	1950 g
Okurky	300 g
Rajčata	400 g
Pórek	300 g
Máslo	50 g
Citronová šťáva	50 ml
Sterilovaný kopr	50 g
Sůl	50 g
Olivový olej	40 g
Dresink	50 g

Technologický postup:

Pangasie pokapeme citronovou šťávou, posolíme a potřeme trochou kopru. Na másle opečeme v konvektomatu. Salát, okurky, rajčata a pórek nakrájíme na kostky, pokapeme olivovým olejem a vložíme do misek. Na vrch položíme vychladlého a na kostky nakrájeného pangasia. Zdobíme dresinkem. Podáváme s bílým pečivem.

Kotlíkový perkelt

Autor: Marta Kacálková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 8. 7. 2010

norma na 10 porcí



Hovězí plec	1000 g
Cibule	400 g
Rajčata	250 g
Paprika červená	250 g
Mletá paprika	20 g
Olej	250 ml
Sůl, česnek, pepř, sojová omáčka	

Postup přípravy:

Maso nakrájíme na menší kostky, cibulku orestujeme dozlatova a přidáme maso, opečeme a okořeníme. Podlijeme vodou a dusíme do měkka. Ke konci přidáme papriky, rajčata a mírně dusíme. Příloha jsou bramborové špecle, které uvaříme dle klasického postupu.

Fazolový salát s vejci

Autor: Marta Kacálková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 2. 8. 2010

norma na 10 porcí



Fazole	1000 g
Čerstvá paprika	400 g
Čerstvá okurka	300 g
Rajče	300 g
Cibule	200 g
Vejce	10 ks
Sůl, olej, cukr, kečup, hořčice, citronová šťáva	

Postup přípravy:

Uvaříme fazole a vejce, vychladíme a promícháme s nakrájenou zeleninou, vejci a dochutíme.

Výživové minimum – test znalostí

Kvíz pro vás připravila Monika Štachová z redakce Jidelny.cz

Zdroje:

- Společnost pro výživu <http://www.vyzivaspol.cz/html>
- Fórum zdravé výživy <http://www.fzv.cz/>
- Zdravá výživa pro každý den:
Jan Piňha, Rudolf Poledne
- Výživa a hygiena ve stravovacích službách:
PaedDr. Eva Marádová, CSc.

Jen jedna odpověď je správná. Správné odpovědi najdete na konci testu.

1. Člověk trpící celiakií může konzumovat produkty vyrobené z:

- a) ovesné mouky
- b) pohankové mouky
- c) pšeničné mouky

2. Co nepatří mezi ovoce:

- a) avokádo
- b) jeřabiny
- c) meloun vodní

3. Glykemický index potravin udává:

- a) schopnost sacharidové potravin zvýšit hladinu krevního cukru po jídle
- b) kolik energie získá organismus při stravení potravin
- c) vztah mezi tělesnou hmotností a výškou

4. Mezi luštěniny nepatří:

- a) sója
- b) arašidy
- c) pohanka

5. Látky označované písmenem „E“, takzvané „Éčka“ jsou:

- a) škodlivé látky
- b) přídavné látky
- c) vitamíny

6. Nejvyšší obsah dobře využitelného vápníku najdeme v:

- a) máku
- b) mléku
- c) sýru

7. Pohotové potraviny (tzv. konvenience) se dělí podle stupně zpracování na stupně opracování takto:

- a) 1 až 5
- b) nerozlišují se nijak
- c) 0 až 4

8. Základ potravinové pyramidy tvoří:

- a) ovoce a zelenina
- b) mléko a mléčné výrobky
- c) obiloviny a luštěniny

9. Které vitamíny bychom měli doplňovat denně:

- a) vitamíny rozpustné ve vodě
- b) vitamíny rozpustné v tucích
- c) vitamíny rozpustné ve vodě i v tucích

10. Potraviny kulinárně upravené k přímému požívání označujeme jako:

- a) strava
- b) pokrm
- c) jídlo

11. Plán stravy pro určité časové období nebo určitou příležitost se nazývá:

- a) jídelníček
- b) jídelní lístek
- c) stravovací režim

12. Organismus lépe využije železo z potravy:

- a) živočišné
- b) rostlinné
- c) živočišné i rostlinné

13. Antinutrienty

- a) pomáhají v obraně proti zvýšené tvorbě volných radikálů
- b) vznikají v organismu při metabolických pochodech
- c) snižují využitelnost živin v lidském organismu

14. Cholesterol je součástí tuků:

- a) rostlinného původu
- b) živočišného původu
- c) obsahují ho všechny tuky – živočišné i rostlinné

15. Mezi základní živiny nepatří:

- a) tuky
- b) vitamíny
- c) bílkoviny

16. Energetická hodnota potravin

- a) určuje, kolik energie získá organismus při stravení potravin
- b) je schopnost sacharidové potravin zvýšit hladinu krevního cukru po jídle
- c) vzniká v organismu při metabolických pochodech

Správné odpovědi:

1 b), 2 c), 3 a), 4 c), 5 b), 6 a), 7 c), 8 c), 9 a), 10 b), 11 a), 12 a), 13 c), 14 b), 15 b), 16 a)

Natur



Na zítřejší úspěch myslíme už dnes

Nové stravovací trendy přinášejí velké změny. Vaši strávníci kladou stále větší důraz na zdravější kuchyni, ale neradí se vzdávají oblíbených pokrmů. Abyste vyšli vstříc jejich požadavkům, Vitana food service pro Vás stále rozšiřuje řadu výrobků NATUR, představujících v této situaci ideální řešení.

Po předchozích velmi úspěšných NATUR Bujónech a NATUR Vegetě přichází VITANA food service s NATUR polévkami – **NATUR Hrášková polévka s jarní zeleninou** a **NATUR Písmenková polévka**.

Vitana food service,
člen mezinárodní skupiny Rieber & Son
tel.: 315 645 282
e-mail: food.service@vitana.cz, www.vitanafs.cz

Rieber
food service

Biogena® Váš lepší den.

Tradiční
nudle

Tradiční
nudle

Tradiční válcované nudle Biogena:
široké, polévkové

Dobrou
chut!

Biogena

Ovocno-bylinné nápojové koncentráty pro společné stravování

Borůvka & Rakytník představuje unikátní spojení chuti lesních borůvek a příznivých účinků rakytníku řešetlákového (*Hippophae rhamnoides*). Rakytník obsahuje vysoké množství vitamínů A, C, E, jejichž kombinace napomáhá snižovat hladinu cholesterolu v krvi a posiluje celkovou imunitu organismu.

Jablko & Echinacea Unikátní spojení lahodné ovocné chuti šťavnatého jablka a příznivých účinků třapatky nachové (*Echinacea purpurea*), která se používá k prevenci infekčních onemocnění a celkovému posílení organismu.

Jahoda & Ginkgo Luxusní ovocno-bylinná směs představuje unikátní spojení lahodné ovocné chuti čerstvě natrhaných jahod a příznivých účinků jinanu dvoulaločného (*Ginkgo biloba*). Jinan zlepšuje prokrvení končetin, stimuluje mozkovou činnost, má pozitivní vliv na paměť, schopnost koncentrace a celkovou vitalitu organismu.

Višeň & Máta Ovocno-bylinná směs představuje unikátní spojení lahodné ovocné chuti divokých višní a příznivých účinků máty pepřné (*Mentha piperita*). Máta podporuje trávení, zlepšuje soustředění a navozuje dobrou náladu.

Brusinka Nápojový koncentrát svou chutí a příznivými účinky brusinky (*Rhodococcus vitis-idaea*) navazuje na velmi úspěšnou čajovou řadu FantasticTea. Obsahuje extrakt z Brusinky.

Fan
tas
tic
Tea®



Slazeno přírodními cukry a sukrálozou bez umělých barviv.
BEZ Aspartamu a Acesulfamu.

Jablečné trubičky

Variace:

jogurt, čokoláda

-bez lepku

-vysoký obsah vlákniny

-bez konzervačních látek

Spotřební koš ovoce
1 trubička = 120 g
čerstvých jablek

Ovocné čajové směsi

AloeVera & Ostružina

Výjimečné spojení chuti zahradních ostružin a léčivé Aloe. Aloe *capensis*, původem z dálné subtropické Afriky je prospěšná pro detoxikaci organismu, má vysoké antibakteriální účinky. 100 g.

Sladká švestka

Unikátní ovocná čajová směs s příchutí švestky. Díky obsahu sukrálozy již není nutné další příslazování, čímž se podstatně snižují výrobní náklady. 100 g.

čoko kuličky, skořicové kroužky, cereální polštářky

Vyrobeno bez použití umělých
barviv, aromat a konzervantů.

100%
NATURAL

Sušenky a jemné pochutiny

Osmánek

slazeno pouze 100% třtinovým cukrem,
používáno vlákniny Hi - MAZE

NOVINKA