www.jidelny.cz

Jídelny.cz

Zpravodaj informačního portálu hromadného stravování

2007

Úvodem

Vítám vás na první stránce Zpravodaje portálu Jídelny.cz, který každoročně vydáváme pro naše věrné návštěvníky.

Rok, který uplynul od vydání posledního Zpravodaje, znamenal především velký nárůst návštěvníků portálu. Články, které pravidelně nacházíte na homepage, čte mnohem více lidí a také se jimi v každodenním životě řídí – to je pro nás velkým závazkem. Mimořádný nárůst provozu jsme zaznamenali v diskusi, zde šlo o stovky procent. Jsme rádi, že diskuse je pro vás takovým přínosem, a že si dokážete vzájemně poradit a pomoci.

Na portálu se objevila nová a velká skupina návštěvníků – rodiče. Mnozí se aktivně zajímají o to, co jejich dětí jedí, zda dostávají to, co dostávat mají, zda se jejich děti stravují zdravě, a pídí se po všech možných dalších informacích. Mnohé školní jídelny již pocítily jejich tlak, kdy vyzbrojeni znalostmi z portálu Jídelny.cz se rodiče domáhají určitých věcí či chod jídelny kontrolují.

Na přelomu roku 2006 a 2007 byla aktualizována vyhláška 137/2004. Velice nás potěšilo, že v souvislosti s touto vyhláškou se do diskusí nad jejím uplatňováním zapojili i odborníci z oboru hygieny a živě diskutovali nejen mezi sebou, ale také s návštěvníky portálu.

Novinkou letošního roku je na portálu postupné přidávání nových vlastních receptur do sekce Recepty. Převážně jsme je získali z jídelen, kde je obětavé pracovnice sestavily a vyzkoušely. Věříme, že je ve svých jídelníčcích používáte také a že je vaši strávníci oceňují. Trvalkou ve vašem kladném hodnocení je na portálu databáze jídelních lístků, v níž čerpáte trvalou inspiraci. Letošní podzim jsme tuto funkci dále rozšířili: každý měsíc zde doplňujeme odborné hodnocení jednoho měsíčního jídelního lístku, které provádějí specialisté ze Zdravotního ústavu.
Díky vaší přízni a častým návštěvám portálu se nám podařilo získat další sponzory. Ti nám umožnili na portálu vytvořit nové funkce, udržet a zkvalitnit projekt Krajských konferencí hromadného stravování a financovat nové aktivity, k nimž patřily např. semináře pro jídelny nemocnic a ústavů sociální péče.

Letošní Zpravodaj jako obvykle obsahuje výběr odborných článků portálu Jídelny.cz, které zaznamenaly největší počet čtenářů – jistě je to měřítko jejich hodnoty a užitečnosti pro vás. Převážně jde o texty z oblasti hygieny – v posledním roce byl o ně díky změnám hygienických předpisů největší zájem.

Výběr z těchto článků jsme doplnili několika neobvyklými recepturami a pro chvíle uvolnění jsme zařadili několik vtipných reakcí z diskuse od "našeho" Honzy. Nevíte, kdo to je? Je to nový návštěvník portálu Jídelny.cz, který svými neotřelými pohledy vhání do diskuse čerstvý vítr. Nakonec, podívejte se sami – když do svého prohlížeče naťukáte www.jidelny.cz.

Jiří Plzák
ředitel

Obsah

Odměňování zaměstnanců školních jídelen od 1. 1. 2007 ..... **2**
K novým úpravám hygienické legislativy **7**
Když vyhraje zdravý rozum **10**
Výživová doporučení a praxe školního stravování **11**
Dobré nápady ve školní jídelně (1) **14**
Zdravotní prohlídky zaměstnanců ŠJ **17**
Nakládání s odpady z hromadného stravování **20**
Moderní administrativa ve školních jídelnách **24**
Reakce z diskuze **27**
Jak pomáhá zákon 320/2001 při kontrole školní jídelny **28**
Zákoník práce a jeho změny od 1. 1. 2007 .. **30**
Šmakoun chutná a zdravá alternativa masa **32**
Receptury **35**

Odměňování zaměstnanců školních jídelen od 1. 1. 2007

Autor: Božena Suková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 25. 1. 2007.

Zaměstnanci školních jídelen jsou odměňováni stejně jako ostatní zaměstnanci škol a školských zařízení podle:

- zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce (ZP) - HLAVA III Plat
- nařízení vlády č. 564/2006 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě
- nařízení vlády č. 469/2002 Sb., kterým se stanoví katalog prací a kvalifikační předpoklady a kterým se mění nařízení vlády o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů (Katalog prací).

Plat určuje zaměstnancům zaměstnavatel podle zákoníku práce, uvedených nařízení vlády a podle kolektivní smlouvy, popř. podle vnitřního předpisu, pokud je kolektivní smlouva uzavřena nebo vnitřní předpis vydán. Ani kolektivní smlouva ani vnitřní předpis nemohou jít nad rámec právních předpisů. Plat musí být stanoven způsobem, ve složení a ve výši, jak stanoví zákoník práce a příslušná nařízení vlády.

Vedoucímu zaměstnanci, který je statutárním orgánem zaměstnavatele (v našem případě vedoucímu nebo řediteli školní jídelny s právní subjektivitou) určuje plat orgán, který ho do funkce ustanovil (tedy zřizovatel). Ostatním vedoucím zaměstnancům určuje plat zaměstnavatel (tedy ředitel školy, je-li jídelna její součástí).

Plat zaměstnanců školních jídelen se skládá z těchto složek:

- platový tarif – určen platovou třídou a platovým stupněm (§ 123 ZP),
- příplatek za vedení u vedoucího zaměstnance (§ 124 odst. 1 až 3 ZP) nebo zaměstnance uvedeného v § 124 odst. 4 zákoníku práce
- osobní příplatek, je-li přiznán (§ 131 ZP)
- zvláštní příplatek (§ 129 ZP), jedná se o příplatek za práci ve směnném provozu (§ 8 NV 564/2006, příloha č. 4 k NV 564/2006 – Skupina prací I.1 – Práce vykonávané střídavě ve dvousměnném, třísměnném nebo nepřetržitém provozním režimu. Výše příplatku činí měsíčně 400 – 1 000 Kč).

Tyto složky platu jsou uvedeny na platovém výměru, neboť se pravidelně měsíčně opakují (viz § 136 zákoníku práce). Platový výměr musí zaměstnanec obdržet v písemné formě v den nástupu do práce.
Kromě uvedených složek platu může vzniknout zaměstnancům školních jídelen nárok na další složky platu, které se však objeví pouze na výplatní pásce. Těmito složkami platu mohou být:

- příplatek za noční práci (§ 125 ZP)
- příplatek za práci v sobotu a v neděli (§ 126 ZP)
- plat nebo náhradní volno za práci přesčas (§ 127 ZP)
- příplatek za rozdělenou směnu (§130 ZP) – přichází v úvahu tam, kde mohou být rozdělené směny, např. v internátních zařízeních, pokud kuchařky pracují dopoledne a potom mají přerušenou směnu a přicházejí až večer připravit večeři. Většinou jsou však internátní provozy zajištěny směnným provozem – viz zvláštní příplatek.

Za splnění mimořádného nebo zvlášť významného pracovního úkolu může zaměstnavatel poskytnout zaměstnanci také mimořádnou odměnu (§ 134 ZP).

Zařazování zaměstnanců školních jídelen do platových tříd
Zaměstnavatel zařazuje zaměstnance podle § 123 odst. 2 ZP do platové třídy, ve které je v katalogu prací zařazena nejnáročnější činnost, kterou bude vykonávat (§ 3 NV 564/2006 Sb.). Pokud není tato práce v katalogu prací uvedena, zařadí zaměstnavatel zaměstnance do platové třídy, ve které jsou v katalogu zahrnuty příklady prací porovnatelné s ní z hlediska složitosti, odpovědnosti a namáhavosti. Zaměstnanec musí splnit potřebné vzdělání. Požadavky na vzdělání pro zařazení do jednotlivých platových tříd jsou uvedeny v § 2 nařízení vlády č. 564/2006 Sb.

Pokud zaměstnanec školní jídelny nesplňuje potřebné vzdělání pro příslušnou platovou třídu, může ho zaměstnavatel zařadit výjimečně v těchto případech:

1. zaměstnanec vykonává jednoduché obslužné nebo rutinní práce
2. zaměstnanec je starší 50 let a dlouhodobou činností v příslušném oboru prokázal schopnost vykonávat požadované práce (změna proti minulosti, kdy to bylo 45 let)
3. zaměstnanec zahájil studium, kterým si doplní kvalifikaci, v tomto studiu musí řádně pokračovat, nesmí opakovat ročník nebo část studia, nesmí studium přerušit, ukončit jinak než řádným ukončením v souladu s právními předpisy
4. zaměstnanec vykonává práce převážně manuálního charakteru v platové třídě, pro kterou katalog prací požaduje střední vzdělání s maturitní zkouškou a zaměstnanec má alespoň střední vzdělání nebo střední vzdělání s výučním listem v oboru, který zaměstnavatel uzná jako odpovídající vykonávané práci
5. zaměstnavatel nemůže obsadit pracovní místo kvalifikovaným zaměstnancem. V tomto případě může nekvalifikovaný zaměstnanec být zařazen v platové třídě, pro kterou nesplňuje kvalifikační předpoklady, nejvýše na dobu 4 roků.

Zařazování do platových stupňů (§ 123 odst. 4 ZP, § 4 NV 564/2006 Sb.)
Zaměstnavatel zařazuje zaměstnance podle délky započitatelné praxe a míry jejího zápočtu.

1. plně se započítává práce v oboru
2. 0 - 2/3 jiná praxe podle míry jejího využití při vykonávané práci
3. základní (náhradní) vojenská služba a civilní služba – v rozsahu, stanoveném zvláštním právním předpisem (branný zákon)
4. v plném rozsahu, nejvýše však v rozsahu 6 let:
   a) mateřská dovolená, další mateřská dovolená, rodičovská dovolená nebo trvalá péče o dítě nebo děti – v rozsahu stanoveném zvláštním právním předpisem (např. zákon č. 99/1948 Sb. o národním pojištění, ve znění pozdějších předpisů)
   b) péče o osobu závislou na péči jiné osoby (musí jít o nezletilé dítě)

Vojenská služba, civilní služba, mateřská dovolená, další mateřská dovolená, rodičovská dovolená a péče o závislou osobu se nezapočítá

těm zaměstnancům, kteří se připravovali v té době na povolání v denním studiu.
Ze započtené doby odečítá zaměstnavatel zaměstnanci, který neplní požadované vzdělání, tyto doby:

6. - 8. platová třída	*1 rok při středním vzdělání s výučním listem* *2 roky při středním vzdělání* *4 roky při základním vzdělání nebo základech vzdělání*
9. platová třída	*2 roky při středním vzdělání s maturitní zkouškou* *3 roky při středním vzdělání s výučním listem* *4 roky při středním vzdělání* *6 roků při základním vzdělání nebo základech vzdělání*
10. platová třída	*1 rok při vyšším odborném vzdělání* *3 roky při středním vzdělání s maturitní zkouškou* *4 roky při středním vzdělání s výučním listem* *5 roků při středním vzdělání* *7 roků při základním vzdělání nebo základech vzdělání*
11. - 16. platová třída	*2 roky při VŠ vzdělání v Bc. programu* *3 roky při vyšším odborném vzdělání* *5 roků při středním vzdělání s maturitní zkouškou* *6 roků při středním vzdělání výučním listem* *7 roků při středním vzdělání* *9 roků při základním vzdělání nebo základech vzdělání*

Pokud zaměstnanec nemá potřebné vzdělání a nemá dostatečnou praxi, ze které by bylo možné příslušné roky odečíst, potom se mu o tyto roky doba pro postup do vyššího platového stupně prodlužuje (známo pod pojmem záporná praxe). Příklad: zaměstnanec nastupuje poprvé do zaměstnání, je zařazen v 7. pl. třídě, má pouze střední vzdělání. Odečet má 2 roky. Z 1. platového stupně by měl postoupit po 1 roce, ale protože se mu měly 2 roky odečítat, postoupí až po 3 letech.

Zaměstnancům školních jídelen přísluší platový tarif podle stupnice platových tarifů uvedené v příloze č. 1 NV 564/2006 Sb., tj. tzv. základní tabulka bez navýšení.

Zaměstnancům, kteří jsou zařazeni v 1. - 5. platové třídě, může zaměstnavatel stanovit platový tarif v rámci rozpětí mezi nejnižším a nejvyšším platovým stupněm příslušné platové třídy. Okruh zaměstnanců a pravidla pro určení platového tarifu musí sjednat v kolektivní smlouvě nebo stanovit ve vnitřním předpisu (např. počet vařených jídel).

Zaměstnanci mají právo na zaručenou mzdu (plat) – viz § 112 zákoníku práce.
Zaměstnanci, jehož plat nedosáhne nejnižší úrovně zaručené mzdy, je zaměstnavatel povinen poskytnout doplatek k platu ve výši rozdílu mezi platem dosaženým v kalendářním měsíci a příslušnou nejnižší úrovní zaručené mzdy. Do platu se pro tento účel nezahrnuje plat za práci přesčas, příplatek za práci ve svátek, za noční práci, za práci ve ztíženém pracovním prostředí a za práci v sobotu a neděli.

Nejnižší úroveň zaručené mzdy je upravena nařízením vlády č. 567/2006 Sb. o minimální mzdě, o nejnižších úrovních zaručené mzdy, o vymezení ztíženého pracovního prostředí a o výši příplatku ke mzdě za práci ve ztíženém pracovním prostředí. Nejnižší úrovně zaručené mzdy a podmínky pro její poskytování jsou uvedeným nařízením vlády stanoveny zaměstnancům, jejichž mzda není sjednána v kolektivní smlouvě, a pro zaměstnance, kterým se za práci poskytuje plat, tj. mimo jiné také zaměstnancům školních jídelen (§ 1 až § 5 NV 567/2006 Sb.).
Nejnižší úrovně zaručené mzdy pro stanovenou týdenní pracovní dobu 40 hodin jsou následující:

Skupina prací	Nejnižší úroveň zaručené mzdy	
	v Kč za hodinu	v Kč za měsíc
1.	48,10	8 000
2.	53,10	8 900
3.	58,60	9 800
4.	64,70	10 800
5.	71,50	12 000
6.	78,90	13 200
7.	87,10	14 600
8.	96,20	16 100

Nejnižší úrovně zaručené mzdy jsou odstupňovány podle složitosti, odpovědnosti a namáhavosti vykonávaných prací.

Skupiny prací zahrnují práce v těchto platových třídách:
1. skupina prací zahrnuje práce v 1. a 2. platové třídě,
2. skupina prací zahrnuje práce ve 3. a 4. platové třídě,
3. skupina prací zahrnuje práce v 5. a 6. platové třídě,
4. skupina prací zahrnuje práce v 7. a 8. platové třídě,
5. skupina prací zahrnuje práce v 9. a 10. platové třídě,
6. skupina prací zahrnuje práce v 11. a 12. platové třídě,
7. skupina prací zahrnuje práce ve 13. a 14. platové třídě,
8. skupina prací zahrnuje práce v 15. a 16. platové třídě.

Příklad: Pokud plat kuchařky zařazené do 5. platové třídy nedosáhne 9 800 Kč měsíčně, potom jí musí zaměstnavatel do této výše poskytnout doplatek k platu.

Protože ne všichni zaměstnanci školních jídelen mají snadný přístup ke Katalogu prací, jsou dále vybrány ty části Katalogu, podle kterých mohou být zařazováni jednotliví zaměstnanci školních jídelen.
Poznámka redakce: Chcete-li vidět popisy prací a platové třídy, klikněte na Katalog prací.

Na závěr uvádím orientační příklady možného zařazení vedoucích školních jídelen do platové třídy a jejich příplatků za vedení.

Jedná se však o obecné příklady a vždy bude záležet na zaměstnavateli, na náročnosti jím požadované a zaměstnancem vykonávané práce, jak bude zaměstnanec platově zařazen.

Vedoucí školní jídelny:
Platová třída

a) bez právní subjektivity – 8. platová třída, viz obchodní provoz
b) samostatný právní subjekt – 10. nebo 11. platová třída

Příplatek za vedení: (§ 124 ZP)

Samostatný právní subjekt:
Vedoucí školní jídelny:
2. stupeň řízení - 15 – 40 % z nejvyššího platového tarifu příslušné platové třídy
3. stupeň řízení – pouze u skutečně velkých provozů, kde jsou např. detašovaná pracoviště – 20 – 50 %
Vedoucí kuchařka:
a) 1. stupeň řízení např. na detašovaném pracovišti 5 – 30 %
b) Příplatek podle § 124 odst. 4 ZP – není vedoucím pracovníkem, ale je oprávněná organizovat, řídit a kontrolovat práci jiných zaměstnanců – příplatek v rozpětí 5 – 15 %.

ŠJ bez právní subjektivity
Vedoucí školní jídelny:
1. stupeň řízení (přímo podřízená řediteli školy nebo školského zařízení)
Vedoucí kuchařka:
Příplatek podle § 124 odst. 4 ZP – není vedoucím pracovníkem, ale je oprávněná organizovat, řídit a kontrolovat práci jiných zaměstnanců – příplatek v rozpětí 5 – 15 %.

K novým úpravám hygienické legislativy

Autor: Helena Šedivákova
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 5. 2. 2007.

Po přečtení diskusních příspěvků a po konzultacích se zástupci jak provozovatelů, tak i dozorových orgánů, jsem dospěla k rozhodnutí, že bych se s vámi chtěla podělit o výklad některých legislativních úprav pro oblast především společného stravování po 1. 1. 2007. Moje uvedené komentáře a názory vyjadřují moje osobní stanovisko.

Byly předpisy „zvolněny"?

Reaguji tímto na diskusi v oblasti novelizace základního předpisu pro provozovny společného stravování, a to vyhl. č. 137/2004 Sb., ve znění vyhl. č. 602/2006 Sb., s platností od 1. 1. 2007. Po důkladném (doporučuji všem) přečtení těch pár řádků, co z vyhlášky zbylo, jsem došla k názoru, že představa, že je cosi zrušeno a že jde o zvolnění nároků při provozování služeb společného stravování, je mylná.

Je pravdou, že část ustanovení byla zrušena. A to zřejmě proto, že jde o souběh s pravidly EU (konkrétně nařízením EU 852/2004, které však na našem území platí již od 1. 1. 2006). Málokdo však je ochoten připustit, že „zvolnění" pravidel bohužel klade na provozovatele daleko větší odpovědnost při výrobě produktů, než doposud. OOVZ nebude ten, kdo bude kontrolovat, zda jsou dodržena obecná pravidla, popř. požadavky nutné k výrobě pokrmů u provozovatele, ale bude s největší pravděpodobností kontrolovat, zda pravidla SVP na základech HACCP (resp. „plný" HACCP), která musí mít jednotlivá provozovna, jsou vytvořena, dodržována a evidována.

Doba spotřeby

Nelze tedy číst jen v novelizovaném § 25, že není určena doba spotřeby pro hotové pokrmy. Je nutné i přečíst, že „pokrmy nevydané ve lhůtě, která byla určena osobou ….. na zásadách kritických bodů (velmi nešťastná formulace, nařízení EU používá poněkud odlišnou a zcela jistě přesnější formulaci) nelze dále ……." Ano, formulace dává legitimní právo OOVZ, aby provozovatele požádala o prokázání, jak stanovil dobu spotřeby příslušného hotového pokrmu a jak dodržuje splnění tohoto stanoveného požadavku.

Já osobně si nedovedu představit, jak jinak lze prokázat maximální dobu spotřeby pokrmu, než že provedu skladovací pokus s nákladným laboratorním vyšetřením, popř. pro ty zdatnější využiji např. modelů prediktivní mikrobiologie. Ano, lze zřejmě použít např. hotový pokrm déle jak (v minulé vyhlášce předepsané) 4 hodiny, ale musím prokázat, že výsledný produkt je zdravotně nezávadný. Domnívám se proto, že bývalé stanovení 4 hodin – zásluhou vedení HO RE KA - bylo pro jakéhokoliv provozovatele dostatečnou časovou lhůtou pro uvedení hotového pokrmu na trh bez jakýchkoliv skladovacích pokusů, laboratorních vyšetření, prediktivních mikrobiologií a podobně (zvláště pak, když za určitých podmínek můžeme regenerovat předem zchlazené pokrmy).

Analýza nebezpečí a jejich ovládání

V této souvislosti musím zmínit současné provádění požadavků na SVP resp. HACCP, které právě novou úpravou bude důsledněji sledováno. Jak jsme svědky, v provozovnách je často SVP na principech HACCP (jak požaduje EU) nebo „plný HACCP" proveden z příruček, popř. ze zakoupených CD, který vůbec nepopisuje vlastní výrobu v provozovně. Většina z těchto dokumentů je připravena bez

zhodnocení rizik a často i bez jejich ovládání. Ano, SVP nebo plné HACCP jsou psány jako „prováděcí předpisy“ zrovna aktualizované vyhlášky či nařízení. Ano, předkládané HACCP nejsou HACCP psané na produkt, pokrm či potravinu, ale na znění vyhlášky.
Zapisují se jakési teploty, nápravná opatření obvykle nejsou v psané formě k dispozici, dokumentace pochybná apod. Je s podivem, že se nikdo nepozastaví nad rozporem termínu nebezpečí – které je přesně ve všech legislativních úpravách definováno jako např. Salmonella, enterotoxin, střep, botulotoxin - a na následné analýze nebezpečí, kde často můžeme číst jako nebezpečí např. křížení cest, sekundární kontaminace, absence vytloukárny vajec apod. HACCP po nás požaduje ovládat nebezpečí. Pak samozřejmě nebezpečí lze těžko ovládat – netuším, jak lze ovládat např. vytloukárnu vajec. Lze však ovládat Salmonellu, střep i amanitin (např. tepelnou úpravou, důkladnou observací suroviny, vyloučením z výroby netržní druhy hub...).
Pokud někdo při analýze nebezpečí postupuje výše uvedeným způsobem, pak nejen bude muset při každé změně legislativy znova celý HACCP přepsat, ale - co je daleko horší - není jistota, zda nebezpečí ovládá. Příkladů máme dost – např.: CCP nebo chcete-li kritický bod, nebo chcete-li KP, nebo chcete-li kritický kontrolní bod (termíny v různých legislativních úpravách), je obvykle stanoven na chladicí zařízení, např. mražené balené suroviny (hranolky, krokety apod.) a je stanovena teplota - 18 °C a nižší.
Já se ptám jako OOVZ – jaké nebezpečí zde ovládám? Nedokážu si představit, že zde ovládám např. mikrobiologické nebezpečí. Vždyť ty naše malé potvůrky neumí v teplotách pod bodem mrazu obvykle žít, avšak ani neumírají – takže dodržení teploty -18 °C je z hlediska mikroorganismů neovládající. Připočteme–li ovládací opatření - tepelné opracování - v procesu výroby, musíme se nazvat přímo staviteli nesmyslných kritických bodů v mrazáku a zahodit naše znalosti z mikrobiologie). Z hlediska chemického nebezpečí si také dost dobře nedovedu představit, co by se nedodržením teploty -18 °C mohlo stát – nebo lépe, jaké chemické nebezpečí zde ovládám. O fyzikálním nebezpečí nemluvě.

Kontrolní body

Jestliže je tedy na ta-kovéto mrazicí zařízení, kde žádné ne-bezpečí neovládám, postaven kritický bod, pak jen z hlediska legislativy – a to prosím nikdo na mně nepožaduje. Opakem je nestanovení kritických bodů např. při rautovém provedení nabízení ke konzumaci. Názor, že nelze stanovit kritický bod proto, že vyhláška tento způsob nepopisuje, je neakceptovatelný. Domnívám se, že je zcela zbytečné, že je zde nebezpečí pomyslně ovládáno sebelépe stanovenými a evidovanými kritickými body v procesu výroby, když při finálním uvedení výrobku ke konzumaci rautovým způsobem není např. uvedena doba „ležení na stole“ s následnou likvidací. (O tom, že často ani personál nemá k dispozici teploměr, či neví, jaké parametry má sledovat, raději pomlčím.)
Pokud se zase změní požadavky vyhl. 137/2004 Sb. ve znění novelizací (popř. Nařízení EU, což lze dle určitých náznaků předpokládat v oblasti dodržování chladicího řetězce), budou zase provozovatelé vynakládat finanční prostředky na revizi – znovuzavedení SVP nebo HAACP.
Pokud je však HACCP napsán tak, jak má být, tzn. posouzení rizik, nebezpečí (není prosím totožné) a jejich ovládání v procesu výroby, bude stačit jeden HACCP pro všechny změny, ať již v české nebo mezinárodní legislativě. Patogennímu mikroorganismu, kamínku jako fyzikálnímu nebezpečí, nebo toxinu muchomůrky zelené je naprosto jedno, jak se mění předpisy. Tato nebezpečí buď je procesem výroby ovládáno, nebo ne. A k tomu nám slouží HACCP nebo SVP na principech HACCP. A předpisy na tom nic nezmění.

Stručný závěr

Dle mého osobního názoru nelze považovat novou úpravu vyhl. 137/2004 Sb. jako „osvobozující" či zrušenou. Naopak, klade z mého pohledu větší nároky na provozovatele z hlediska uvědomění si nebezpečí, která provozováním společného stravování hrozí, a vyžaduje důkladnou analýzu vlastních postupů výroby a především dokonalou evidenci. Dle mého názoru výše uvedená legislativní úprava přikládá systému HACCP (resp. SVP na principech HACCP a ostatní dokumentaci) daleko větší váhu, a předpokládám, že OOVZ bude tyto systémy důsledně kontrolovat.
Zatímco minulá legislativní úprava (vyhl. č. 137/2004 Sb., nebo ještě její předchůdkyně vyhl. č.107/2001 Sb.) přesně popisovala požadavky na výrobu pokrmů a OOVZ jejím dodržováním zabezpečoval výrobu zdravotně nezávadného pokrmu, nová legislativní úprava dává jakousi volnost provozovateli vyrábět pokrmy podle svého, avšak za cenu uvědomění si rizika a prokázání jeho zvládnutí ve výrobním procesu.

Já si dovedu představit, že vyhlášku 137/2004 Sb. v původním znění nehodím do koše, ale naopak, budu ji nadále považovat za „standard“ pro výrobu pokrmů a vytvořenou SVP (nebo plný HACCP a ostatní dokumentaci) jí přizpůsobím.

Když vyhraje zdravý rozum

Autor: Zdeňka Ovsjanniková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 5.9. 2007.

V nedávné době se v tisku objevila zajímavá informace. Protože ji přinesl jeden z regionálních listů, Karlovarský deník, rozhodla jsem se převyprávět ji celorepublikově na stránkách portálu Jidelny.cz. Podle mého názoru totiž popisuje v dnešní době spíše neobvyklé blýskání na lepší časy…..

V obci Nejdek na Karlovarsku původně fungovaly čtyři různé mateřské školky. Před více než rokem vedení místní radnice rozhodlo, že spojí všechna čtyři zařízení do jednoho centrálního. Jak napsal Karlovarský deník, nepomohlo upozorňování na možné zhoršení kvality péče o děti, ani předpoklad zhoršení komunikace mezi rodiči a vedením takového velkého zařízení. Nepomohla ani petice občanů s tisícovkou podpisů. Školky byly sloučeny. Až potud se líčení událostí zdá dost obvyklé a běžné. Místní události ale nabraly jiný, a tak trochu překvapivý směr …

Město si od sloučení školek v jedno centrální zařízení slibovalo finanční úspory. Po roce se ale ukázalo, že se žádné nekonají, že náklady na provoz centralizované školky jsou vyšší a k žádným úsporám nedochází. A tak zastupitelé vzali rozum do hrsti a rozhodli se školky opět rozdělit tak, jak fungovaly původně. A dokonce bez velkých diskusí. Jak Karlovarskému deníku řekla místostarosta města, konkrétní výsledky roční bilance přesvědčily většinu zastupitelů o správnosti tohoto kroku.

Od 1. ledna příštího roku tedy budou malé děti v Nejdku na Karlovarsku opět navštěvovat čtyři samostatné mateřské školky. Radnice a vedení jednotlivých školek teď ještě musí to, co bylo spojeno, znovu podle všech zákonů a nařízení rozpojit zpátky. Je to věc u nás spíše vyjímečná. Slučování školských zařízení se v České republice děje poměrně často, rozdělování jednotlivých škol a školek, ale podle Karlovarského deníku provedlo zatím pouze několik měst v republice.

Dovedu si představit, jak rozhodnutí města vítají především rodiče malých dětí. Také si myslím, že v popředí zájmu úředníků, pracovníků ve školství a veřejnosti by měla být především kvalita poskytovaných služeb a spokojenost malých žáčků. Zdá se, že v Nejdku na Karlovarsku vítězí zdravý rozum. Kéž mají podobné štěstí i děti v jiných českých městech.

Výživová doporučení a praxe školního stravování

Autor: Jana Dostálová, Ludmila Věříšová
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 6. 11. 2006.

Výživa je nejvýznamnějším z faktorů zevního prostředí, které ovlivňují zdraví člověka v každém věku. Podíl výživy na vzniku řady tzv. civilizačních onemocnění je podle literárních údajů 20 - 40 %, někteří autoři uvádějí i vyšší čísla. Organizace zabývající se propagací správné výživy vydávají proto v určitých časových intervalech výživová doporučení. Výživová doporučení jsou návody ke správné výživě a ke změnám ve spotřebě potravin, pokud jejich aktuální spotřeba není v souladu s doporučenými dávkami živin. Jsou určena pro zdravé osoby a slouží k prevenci civilizačních chorob, na které se správná výživa významně podílí. K civilizačním chorobám patří ateroskleróza a její komplikace (infarkt, mozková mrtvice), vysoký krevní tlak, cukrovka (diabetes mellitus 2. typu), obezita a některá nádorová onemocnění, které svými komplikacemi vedou k invalidizaci a i zkracování života. Základ těchto onemocnění se tvoří již v dětském věku, a proto je význam výživy u dětí obzvláště velký.

V České republice vydala v letošním roce "Výživová doporučení pro obyvatelstvo", nazvaná "Zdravá 13", Společnost pro výživu spolu s Fórem zdravé výživy. Zdravou 13 zformuloval autorský kolektiv Jana Dostálová, Marie Kunešová, Pavel Otoupal, Tamara Starnovská.
Preambule: Nejsou nezdravé potraviny, ale nezdravá jsou jejich množství.

Zdravá 13

1. Udržujte si přiměřenou stálou tělesnou hmotnost charakterizovanou BMI (18,5 - 25,0) kg/m2 a obvodem pasu pod 94 cm u mužů a pod 80 cm u žen.
2. Denně se pohybujte alespoň 30 minut např. rychlou chůzí nebo cvičením.
3. Jezte pestrou stravu, rozdělenou do 4 - 5 denních jídel, nevynechávejte snídani.
4. Konzumujte dostatečné množství zeleniny (syrové i vařené) a ovoce, denně alespoň 500 g (zeleniny 2x více než ovoce), rozdělené do více porcí; občas konzumujte menší množství ořechů.
5. Jezte výrobky z obilovin (tmavý chléb a pečivo, nejlépe celozrnné, těstoviny, rýži) nebo brambory nejvýše 4x denně, nezapomínejte na luštěniny (alespoň 1x týdně).
6. Jezte ryby a rybí výrobky alespoň 2x týdně.
7. Denně zařazujte mléko a mléčné výrobky, zejména zakysané; vybírejte si přednostně polotučné a nízkotučné.
8. Sledujte příjem tuku, omezte množství tuku jak ve skryté formě (tučné maso, tučné masné a mléčné výrobky, jemné a trvanlivé pečivo s vyšším obsahem tuku, chipsy, čokoládové výrobky), tak jako pomazánky na chléb a pečivo a při přípravě pokrmů. Pokud je to možné, nahrazujte tuky živočišné rostlinnými oleji a tuky.
9. Snižujte příjem cukru zejména ve formě slazených nápojů, sladkostí, kompotů a zmrzliny.
10. Omezujte příjem kuchyňské soli a potravin s vyšším obsahem soli (chipsy, solené tyčinky a ořechy, slané uzeniny a sýry), nepřisolujte hotové pokrmy.
11. Předcházejte nákazám a otravám z potravin správným zacházením s potravinami při nákupu, uskladnění a přípravě pokrmů; při tepelném zpracování dávejte přednost šetrným způsobům, omezte smažení a grilování.
12. Nezapomínejte na pitný režim, denně vypijte minimálně 1,5 l tekutin (voda, minerální vody, slabý čaj, ovocné čaje a šťávy, nejlépe neslazené).
13. Pokud pijete alkoholické nápoje, nepřekračujte denní příjem alkoholu 20 g (200 ml vína, 0,5 l piva, 50 ml lihoviny).

Tomu, jak je možné Výživová doporučení realizovat ve školních jídelnách, je věnována druhá část přednášky.
Těžiště správné výživy a stravování leží bezesporu

v rodině. Poměr školního stravování a stravování doma je jednoznačně převládající na straně rodiny. Ze 730 hlavních denních jídel ročně (obědy a večeře) žáci základních a středních škol konzumují ve školní jídelně pouze cca 180 obědů (bereme v úvahu 10 měsíců po 20 pracovních dnech, a z toho ještě ne vždy se děti stravují), tj. 25 % těchto jídel. Jestliže oběd se počítá jako 35 % denní dávky, tak je to 17 % roční doporučené dávky živin. V mateřských školách je tento poměr poněkud lepší, protože děti konzumují ve škole většinou ještě přesnídávku a odpolední svačinu, což obnáší zhruba 29 % roční doporučené dávky živin.

Tím v žádném případě nechceme říci, že úloha školního stravování je bezvýznamná. Naopak. Je to jediná možnost, jak dětem ukázat i ty druhy pokrmů, které neznají z domova a pro většinu dětí znamená školní oběd jediné jídlo, které odpovídá všem zásadám zdravé výživy. Vychovávat děti ke zdravým stravovacím návykům se daří hlavně v MŠ, kde s dětmi obědvají jejich učitelky a svým přístupem mohou děti pozitivně ovlivnit, ve vyšších věkových kategoriích už je to horší.

Školní jídelny se řídí výživovými doporučenými dávkami (VDD jsou konstruovány tak, aby hradily denní potřebu základních živin, vybraných vitaminů a esenciálních minerálních látek u zdravých osob v populaci na úrovni 95 %), které jsou základem pro spotřební koš. Tento spotřební koš je uveden v příloze č. 1 vyhlášky č. 137/2005 Sb. o školním stravování a jeho plnění s povolenou tolerancí ± 25 % je pro školní jídelny povinné. Výjimku tvoří tuky, pro které neplatí tolerance směrem nahoru a hodnota uvedená ve zmíněné příloze je pro tuky maximální. V rámci plnění spotřebního koše je třeba přihlížet k Výživovým doporučením, což jsou návody ke spotřebě, jak již bylo uvedeno výše.

Faktem ovšem je, že tuto povinnost jídelny plní s obrovskými potížemi, protože jedna věc jsou výživová doporučení, a druhá je neochota strávníků pokrmy zdravé výživě odpovídající konzumovat. Děti sice mají právo na hodnotné školní stravování podle školského zákona a podle vyhlášky o školním stravování, ale nemají povinnost se jej pravidelně zúčastňovat. Co to znamená? Děti samy nebo jejich rodiče, kteří je v tom v převážné míře podporují, mohou libovolně odhlašovat obědy, pokud jim podle jídelníčku předem vyhlašovaného některý pokrm nechutná. Jsou to ale právě ty pokrmy, které by měly děti konzumovat v mnohem větší míře (zelenina, luštěniny, ryby).

Jak splnit Zdravou 13

Co mohou školní jídelny dělat pro to, aby byly plněny body Zdravé 13?

1. -
2. -
3. Jsme přesvědčeni o tom, že strava ve školních jídelnách je pestrá, že na to vedoucí školních jídelen dbají. Pro ty, které by chtěly ještě něco vylepšit, vyšlo ve Zpravodaji školního stravování v časopise Výživa a potraviny č. 2/2005 doporučení MZd uvádějící optimální pestrost stravy měsíčního jídelního lístku.
4. O tom, že je nutné zvýšit konzumaci zeleniny ve vařeném i syrovém stavu, nemůže být pochyb. Vařená zelenina není mezi dětmi příliš oblíbená, nicméně dušené zeleninové směsi jako malá příloha na talíři jsou docela dobře akceptovány. Stejně tak zeleninovou oblohu přímo na talíři děti berou celkem dobře a snědí ji. Řada jídelen zavedla salátové bary a nabízí dětem možnost si vybrat podle vlastní chuti. Ačkoliv tyto saláty zatím z větší části využívají hlavně dospělí, máme informace, že jejich obliba mezi dětmi stále stoupá. Co takhle občas místo polévky nebo moučníku dětem nabídnout chlebíček z celozrnného pečiva s tvarohovou, sýrovou nebo rybí pomazánkou, ozdobený čerstvou zeleninou? Zvýší se spotřeba mléčných výrobků, ryb i čerstvé zeleniny a děti to velmi uvítají.
5. Celozrnné pekařské výrobky je možné použít všude tam, kde se pečivo v jídelníčku objevuje. Jeden tip je uveden v předchozím odstavci. Pro starší žáky v základních či středních školách se osvědčila nabídka nakrájeného tmavého chleba např. k polévce, pro malé děti v MŠ doporučujeme hlavně na svačiny výrobky z celozrnné mouky místo obvyklých rohlíků, výrobky typu extrudovaných celozrnných chlebíčků, různé müsli tyčinky (vhodné jsou müsli tyčinky bez polevy, která zvyšuje příjem tuku, většinou je nevhodného složení) apod. Se splněním spotřebního koše v komoditě "luštěniny" mají jídelny dosti značné potíže. Lépe jsou dětmi přijímány ve formě polévek nebo jako přísady do různých druhů salátů. Na potravinářské fakultě VŠCHT bylo zjištěno, že zeleninové saláty s přídavkem luštěnin jsou senzoricky hodnoceny velmi dobře, mnohdy i lépe než saláty stejného složení bez přídavku luštěnin. Široké použití má poměrně málo známá cizrna. Lze ji využít do salátů i do různých typů pomazánek jak sladkých, tak slaných. Cizrnová mouka může být použita do mletých mas, zavářek do polévek apod.
6. Ryby jsou také jednou z komodit spotřebního koše, které řada jídelen plní jen s potížemi nebo neplní vůbec. Je třeba v recepturách rybích pokrmů najít takové, které by děti byly ochotné akceptovat a neodhlašovaly si tyto pokrmy. U jídelen, které vaří jídla na výběr, lze doporučit, aby byla tentýž den ryba nabízena v různých úpravách. V MŠ je situace o něco jednodušší v tom, že lze dětem podávat na svačiny různé typy rybích pomazánek. Chlebíčkem s rybí pomazánkou lze občas nahradit polévku nebo moučník i v ZŠ či SŠ, jak jsme se zmínily již dříve.
7. I mléko a mléčné výrobky jsou komoditou uvedenou ve spotřebním koši. V současné době je ve školách rozšířen program "Školní mléko", který však není záležitostí školního stravování a konzumaci mléka v rámci tohoto programu není možné počítat ve spotřebním koši školní jídelny. S ohledem na to, že je "Školní mléko" ve škole dětem zajištěno, měla by se školní jídelna spíše zaměřit na zvýšení podávání mléčných výrobků (u starších dětí bychom přednostně měly podávat mléčné výrobky nízko- a polotučné) a tuto skutečnost pak uvést v komentáři u výsledného propočtu spotřebního koše. Doufejme, že tuto skutečnost nebudou kontrolní orgány hodnotit jako pochybení a že v příštím návrhu nového spotřebního koše bude možné mléko částečně mléčnými výrobky nahradit. (Diskuse v příspěvku Mgr. Škaloudové.)
8. Množství tuku uvedené ve spotřebním koši pro školní jídelny je maximální a je žádoucí jeho spotřebu snižovat. Jídelny si s tímto problémem už umějí ve většině případů poradit a vedoucí jsou schopny jídelníčky i receptury upravovat tak, aby množství tuku konzumované dětmi bylo v souladu s doporučeními. Sledujeme, že se konzumuje stále více rostlinných tuků na úkor tuků živočišných. Z rostlinných olejů je dobré preferovat olej řepkový. Na zálivky salátů je výborný olej olivový, ale jeho použití omezuje vyšší cena. Z tuhých rostlinných tuků (margarínů) je pro použití na pomazánky vhodné používat ty, které mají nižší obsah tuku (mají i výhodnější složení mastných kyselin) a na obalu vyznačeno, že neobsahují transmastné kyseliny. Nicméně nemusíte se bát použít v menším množství na pomazánky i máslo, které má příjemné senzorické vlastnosti, je lehce stravitelné a obsahuje řadu látek ochranných, především v tuku rozpustných vitaminů. Obsahuje sice cholesterol, ale jeho příjem v rozumných množstvích lze u dětí tolerovat. Nesmíme zapomínat, že velké množství tuku bývá obsaženo nejen v tučném mase a smetanových mléčných výrobcích, ale i v řadě druhů jemného a trvanlivého pečiva.
9. Cukru konzumují děti v běžném životě (rodina a různé typy veřejného občerstvení) tolik, že školní jídelny by se měly snažit jeho příjem co nejvíce omezit. Od MŠ je třeba děti zvykat na nápoje neslazené nebo málo sladké. Občas lze použít nápoje částečně slazené aspartamem, které mají tu výhodu, že bývají obohacené vitaminy. Přestože děti dávají přednost sladkým pokrmům, je třeba jejich množství v jídelníčku vhodně regulovat a pokusit se snižovat v nich obsah cukru uvedený v receptuře.
10. Věnujte, prosím, velkou pozornost tomuto bodu. Jakkoliv se vám bude dařit snížit množství soli v pokrmech, tím lépe. Při degustaci před dohotovením si uvědomte, že dospělí mají už přece jenom chuťové buňky zvyklé na vyšší slanost, ale pro děti je lépe zvykat je na méně slané pokrmy. To platí především pro děti V MŠ a v nižších ročnících ZŠ. Tam máme šanci děti naučit zdravějším výživovým návykům.
11. Tento bod snad splňují školní jídelny beze zbytku. Přísné hygienické požadavky na společné stravování a zavedený systém kritických bodů v jídelnách by měly minimalizovat nebezpečí poškození zdraví strávníků. Domníváme se, že i doporučení k omezení smažených pokrmů se jídelny snaží dodržovat, byť jsou tato jídla velice oblíbená.
12. Součástí oběda ve školní jídelně je automaticky i nápoj. V naprosté většině případů není jeho množství omezené a tak se mohou děti napít dle potřeby. Nápoj k obědu však nemůže zajistit dostatek tekutin dětem v průběhu celého vyučovacího dne. Proto školy samy ve většině případů zajišťují pitný režim pro děti.
13. -

Dobré nápady ve školní jídelně (1)

Autor: Irena Dostálová
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 14. 5. 2007.

Naše školní kuchyně byla otevřena k 1. 9.1982. Jsem zde od prvopočátku vzniku kuchyně. Když jsem nastoupila do funkce vedoucí, tak se zde stavělo, takže znám každou vystavěnou zeď. Se mnou nastupoval kolektiv pracovnic, které jsem neznala a ony mne rovněž. Nikdy bych si nepomyslela, že tu zůstaneme až do dnešní doby. Díky za to, že tento kolektiv mám. Je na něj stoprocentní spolehnutí ve všem, co nás kdy potkalo. Nastupovaly jsme mladé, plné elánu a nadšení do nové práce. Dětí bylo mnoho, vařily jsme 1 200 obědů, směnovalo se, děti měly vyučování ranní a odpolední. Do toho jsme zajišťovaly vývoz stravy do školy, která se dostavovala, takže nás bylo asi 18 zaměstnanců. Nebylo to vůbec lehké, ale k našemu věku jsme to zvládaly velmi dobře. Tenkrát jsme vařily, abychom splňovaly tehdejší normy. Na trhu toho moc nebylo. V jídelních lístcích převládaly hlavně omáčky, hovězí, vepřová masa a celá kuřata. Měly jsme bourárnu masa, neboť v té době jatka vozila půl krávy nebo prasete. Z ovoce pouze jablka, švestky, meruňky nebo kubánské pomeranče. O banánech se nám snilo.
Vždy jsme přistupovaly k práci velmi zodpovědně a snažily jsme se dětem dát to nejlepší. Bohužel tyto děti vyrostly a mají zafixováno (dnes již třicátníci a starší), že jídlo ve školních kuchyních bylo hrozné. Mám ten názor, že na tu dobu a tehdejší trh potravin to nebylo tak strašné. Dnes chodí do školy jejich děti, a je to samozřejmě o něčem jiném. Dnes můžeme vařit z čehokoliv, trh se od roku 1990 otevřel a výběr potravin začal stoupat k naší radosti.

Dnes když porovnám jídelní lístky minulé a dnešní, mám radost. Jsou pestré a lákavé. Dodavatelé se přizpůsobili trhu a vycházejí v mnohém vstříc. A jak dnes sestavujeme jídelní lístky? Máme v Brně tu výhodu, že spolupracujeme s naší metodičkou Annou Packovou, která nás před lety požádala, abychom jí zasílaly receptury jídel, která jsou nová, neokoukaná a víme, že jsou kvalitní. A to dala vytisknout do školních kalendářů (už máme dva) a musím přiznat, že jsou tam výborné recepty. Tím se nám obohatil výběr jídel a zkvalitnilo se vaření. Naše kuchyně tyto recepty používá, samozřejmě i jiné receptury, takže dnešní výběr je velmi bohatý. A jsme znovu u kolektivu pracovnic. Pokud jsou v tomto ohledu pružné a neustále na sobě pracují, tak se to promítne v práci, a pak i v uznání dětí, rodičů a ostatních strávníků. Dnes vaříme pro 390 dětí, 45 zaměstnanců školy a 70 cizích strávníků. Máme zde i mnoho akcí i s mezinárodní účastí, pro které také vaříme, třeba v sobotu a v neděli.

V pondělí 26. 3. 2007 naši školu navštívila ministryně školství paní Dana Kuchtová. Děti ji provedly po celé škole, nevynechaly ani školní jídelnu a s radostí se chlubily, že mají dvě jídla na výběr. Samozřejmě, že je mnoho kuchyní, které vaří více jídel, ale potěšilo nás, že děti to berou jako výsadu.

Snažíme se splňovat spotřební koš, který je nastaven tak, aby děti dostaly všechny výživové normy. Není to snadné při vaření dvou jídel. Samozřejmě děti si vždy vyberou jídlo, které jim chutná. Jsou s tím problémy, neboť české děti milují česká jídla. Pokud zařadíme takzvaně „zdravou výživu“, úspěch je pramalý. Jsme Slované, takže bude dlouho trvat, než děti naučíme jíst brokolici, teplou přílohovou zeleninu, papriku a některé saláty. Milují svíčkovou na smetaně, rajčatovou omáčku, guláše, špagety apod. Z ryb maximálně smažené filé. Milují sladká jídla: vdolky, buchty, krupicovou nebo rýžovou kaši, bramborové šišky s mákem, buchtičky s vanilkovým krémem. Zařazujeme do jídelních lístků i suroviny, které většina rodičů nevaří běžně doma ve své kuchyni.

Například cizrnu (používáme ji jako polévku cizrnovou nebo zavářku, salát z čínského zelí s cizrnou). Pohanku přidáváme jako zavářku do polévky bramborové, z jáhel připravujeme kapání do polévky. Místo běžného sirupu do čajů přidáváme rejovit se selemem, juwicit, recevit s vitamínem C, fluorevit s flórem. Když je na trhu echinacea, také ji přidáváme do čaje. Vybíráme instantní mléčné nápoje, kde je více vápníku a podobně. Těchto výrobků je celá řada, mnoho kuchyní o nich ví, a také je používá. Dnes nic nového pod sluncem.
Jídelní lístky máme vyvěšeny v jídelně, kde se strávníci informují, co vaříme. Také jsou k dispozici ve školní družině, kde vychovatelky pomáhají menším dětem s výběrem jídla, neboť některé děti trpí různými alergiemi na určité potraviny. Tato spolupráce s vychovatelkami je pro nás velkým pomocníkem a je na vysoké úrovni.
Pro rodiče jsou jídelní lístky vyvěšeny ve vestibulu školy a k nahlédnutí také na internetových stránkách naší školy. Tuto službu poskytujeme od roku 2006 a stala se oblíbenou stránkou pro děti, rodiče i přátele školy. Píší tam své názory, přání a pozdravy. Je to nová forma komunikace. Pro naši kuchyni jsou tyto řádky velkým přínosem.

Už několik let funguje u nás ve škole dětský parlament, kde děti vyslovují své názory na dění ve škole, ale i na školní kuchyni. Každý měsíc se setkáváme ve stravovací komisi, kde děti vyslovují svá přání a výtky. Musím podotknout, že naše děti pochválit moc neumějí. Jestli to nese tato doba, nevím. To víte, že by chtěly pizzu, hranolky každý den. Nápoje jsou málo, nebo moc sladké, toho či onoho bylo málo nebo naopak moc. Musíte umět číst mezi řádky, vysvětlovat, co můžeme splnit, a co ne. Pro mne je to výborná škola, nezakrníte, i kdyby jste chtěli, jste stále ve střehu a uvažujete, co zařadit do jídelního lístku, abyste dětem udělali radost a přitom splňovaly tak náročné výživové normy.

U své profese jsem od roku 1978, takže můžu říci, že jsem mazák, ale z druhé strany se člověk musí stále učit a nebát se komunikace s dětmi, rodiči, učiteli. Být připraven na kritiku, a hlavně nestrkat hlavu do písku a myslet si, že jsme dokonalí. Dnes jsme kolektiv padesátnic, vaříme s láskou, prožily jsme zde 25 let života dobrého i špatného. Děti jsou naše, a jak je naučíme zásadám zdravé výživy, tak se nám to vrátí.

S pozdravem

Irena Dostálová,
vedoucí školní kuchyně Pavlovská 16, Brno

VE ZNAMENÍ JOGURTU

Vitana

Vyzkoušejte dvě novinky, které vycházejí z trendu zdravého stravování:

Jogurtovník, atraktivní moučník světle žluté barvy s jemnou chutí a hrou pomerančových a vanilkových tónů, můžete upéct také na způsob bublaniny či koláče.

Jogurtové knedlíky ze sladkého bramborového těsta můžete plnit nejen ovocem, ale i kousky čokolády nebo rumovými pralinkami. Při podávání doplňte tvarohem nebo perníkem, zakysanou smetanou, ovocnou omáčkou, čokoládou či zmrzlinou.

Rieber & søn food service

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

Zdravotní prohlídky zaměstnanců ŠJ

Autor: Dagmar Červenková, Ivana Lukašíková

Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 18. 10. 2006.

V zásadě si musíme uvědomit rozdělení preventivních prohlídek na součást **primární zdravotní péče** a na součást **závodní preventivní péče.**

Nárok na první typ prohlídek má každá osoba, která dovrší 18 let, vždy jednou za dva roky u svého registrujícího lékaře. Nárok vyplývá ze zákona č. 48/1997 Sb., o veřejném zdravotním pojištění, v platném znění.

Závodní preventivní péči zabezpečuje ve spolupráci se zaměstnavatelem zařízení závodní preventivní péče podle § 40 zákona č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu, ve znění pozdějších předpisů. Zaměstnavatel je povinen sdělit zaměstnanci, které zdravotnické zařízení mu tuto péči poskytuje. Jsou-li práce vykonávané na pracovišti zahrnuty do rizikových prací (kategorie 3 nebo 4), řídí se minimální náplň a termíny periodických lékařských preventivních prohlídek (vstupní, mimořádné, výstupní) rozhodnutím orgánu ochrany veřejného zdraví. Nejedná-li se o rizikové práce, řadové lékařské preventivní prohlídky se konají u osob do 50 let věku nejméně jednou za 5 let a u osob nad 50 let nejméně jednou za 3 roky.

Dle zákoníku práce je zaměstnanec povinen podrobit se pracovnělékařským prohlídkám, vyšetřením nebo očkováním, jsou-li pro výkon dané práce nezbytné.

Lékařské vyšetření osob vykonávajících činnosti epidemiologicky závažné může být prováděno i jindy, např. z epidemiologických nebo klinických důvodů.

V souvislosti s výše uvedeným upozorňujeme, že žádná osoba, která trpí nemocí nebo je přenašečem nemoci, která může být přenášena potravinami, nebo je postižena například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, obecně nesmí manipulovat s potravinami nebo vstupovat do jakékoli oblasti, kde se manipuluje s potravinami, pokud existuje jakákoliv možnost přímé nebo nepřímé kontaminace. Takto postižená osoba, která je zaměstnaná v potravinářském podniku a může přijít do styku s potravinou, musí neprodleně ohlásit onemocnění nebo jeho příznaky a popřípadě jejich příčinu provozovateli potravinářského podniku (pokud škola provozuje i stravovací služby, považuje se za provozovatele potravinářského podniku).

Podle § 20 a) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s ustanovením § 4 vyhlášky Ministerstva zdravotnictví ČR č. 195/2005 Sb., kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče, se fyzická osoba vykonávající činnosti epidemiologicky závažné musí u praktického lékaře, který fyzickou osobu registruje, podrobit lékařským prohlídkám a vyšetřením:

a) je-li postižena průjmovým, hnisavým nebo horečnatým onemocněním nebo jiným infekčním onemocněním anebo je-li podezřelá z nákazy, nebo
b) pokud byla v epidemiologicky významném kontaktu s nemocným s průjmovým onemocněním, virovou hepatitidou nebo jiným závažným infekčním onemocněním na pracovišti, v domácnosti nebo v místě pobytu fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné.

K často kladeným dotazům ohledně vydávání zdravotních průkazů lze dodat, že zdravotní průkaz před zahájením činnosti vydává praktický lékař, který fyzickou osobu registruje, nebo zařízení vykonávající závodní preventivní péči. Vydání zdravotního průkazu nenahrazuje vstupní lékařskou preventivní prohlídku.

HOT TIP

BOHEMIA HOFMANN s.r.o. PARTNER GASTRONOMIE
Chebská 2096
356 71 Sokolov
tel. 355 327 627
www.hofmann.cz

www.gastrosusice.cz SUŠICE CENTRUM GASTRONOMIE s.r.o.
Nám. Svobody 2/I.
342 01 Sušice
tel. 376 520 544
www.gastrosusice.cz

KIRS gastro JARMILA KILIESOVÁ
Seidlova 474/4
142 00 Praha 4
tel. 261 711 521
www.kirsgastro.cz

gastronom international
Chebská 2096
356 71 Sokolov
tel. 841 177 178
www.gastronom.eu

Holeček & syn
Horská 10
541 01 Trutnov
tel. 499 819 648
www.holecekasyn.cz

MORAVIA HOFMANN s.r.o. PARTNER GASTRONOMIE
Za Drahou 1424
757 01 Valašské Meziříčí
tel. 571 615 570
www.hofmann.cz

SEVEZA spol. s r.o.
Huštěnovice 365
687 03 Babice
tel. 572 587 481
www.seveza.cz

Vážené dámy, vážení pánové.

Sestavili jsme pro Vás s co největší pečlivostí katalog provozního inventáře, strojů a zařízení, o kterém jsme přesvědčeni, že svým provedením splní Vaše požadavky.

Jednotlivé výrobky jsou od výrobců a dodavatelů z Evropské unie.
s mezinárodní působností a mnohaletou tradicí, o nichž víme, že zase oni své dodavatele dlouhodobě prověřují
a osobně sledují jejich výrobní postupy přímo v zemi původu.

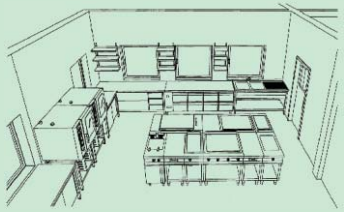
Novinkou je systém GASTRONOM PARTNERS – síť obchodních partnerů, u kterých si můžete zboží z katalogu zakoupit a kteří Vám poskytnou plnou podporu při výběru zboží, řešení technických potíží a systémem HACCP.

Při osobní návštěvě u nás, nebo telefonem, Vám rádi zodpovíme otázky k jednotlivým výrobkům a pokud budete potřebovat, poradíme jak výrobky dlouhodobě využívat k plné spokojenosti.

Vyžádejte si katalog

..... máme pro Vás globální řešení

- ✓ PORADENSTVÍ
- ✓ PLÁNOVÁNÍ
- ✓ PRODEJ
- ✓ ZAŠKOLENÍ ŠÉFKUCHAŘEM
- ✓ ZAVEDENÍ SYSTÉMU HACCP
- ✓ ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ OPRAVY



Na splátky

Všechny nákupy od 3 000,- Kč

Příbor HIT

Příbor do kantýn, záv. jídelen a rest., nerez 18/0, Baleno po 12 ks

Kat. číslo	popis	Kč b. DPH
0502 001	lžíce	9,00
0501 001	vidlička	9,00
0500 001	nůž	18,00
0503 003	lžička	6,00
0504 001	vidlička mouč.	6,00

Zásobník na výdej nápojů el. vyhřívaný

od 2 775,-

K ohřevu a udržování teplých nápojů, regulace teploty od 30-100° C, ukazatel stavu hladiny. Celonerezové provedení.

10 l
19 l
30 l

Kat. číslo	objem l	Kč b. DPH
2605 100	10	2 775,00
1999 993	19	3 190,00
2605 300	30	5 247,00

Termoizolační tablet

K bezpečné distribuci porcovaných jídel v zařízeních sociálních služeb a nemocnicích. Možnost současného uložení teplých a studených pokrmů + neutrální zóna pro příbor, pečivo, apod. Vybavený bílým hotelovým porcelánem.

od 2 490,-

kat.číslo	položka	popis		Kč b. DPH
1999 799	tablet	s výbavou		2 990,00
1999 794	tablet	bez výbavy		2 490,00
1999 798	talíř mělký	prům. 24 cm		113,90
1999 797	miska	12 cm	0,4 lt	99,00
1999 796	izol. víčko	pro misku	polypropylén	66,00

Podnos jídelní GN 1/1

Velký podnos určený také pro velké jídelny. Jeho rozměry odpovídají stojanům pro sběr použitého nádobí. Materiál pevný polypropylén.

od 105,-

Kat. číslo	rozměr v cm	barva	Kč b. DPH
9280 530	53x32,5	hnědý	105,00
9281 530	53x32,5	krémový	153,00
9282 530	53x32,5	modrý	153,00
9283 530	53x32,5	šedý	153,00

Duritka ŠAMBOR

Materiál sklo. Baleno po 6 kusech. Cena uvedena za 1 kus.

8,70

Kat. číslo	prům.cm	výška cm	Kč b. DPH
1004 001	7,5	9	8,70

Terina

Nerez 18/8 - 18/10, na noze.

od 366,-

Kat. číslo	objem lt.	Kč b. DPH
1476 180	1,8	366,00
1476 300	3	477,00
1476 450	4,5	654,00

PROFI TIP

Nerezové hrnce s poklicí a sendvičovým akutermickým dnem

Z nerezové chromniklové oceli 18/10. Sendvičové akutermické dno rozvádí teplo rovnoměrně po celé ploše a zaručuje rychlý ohřev. Teplo nevodivá ucha na nosném plátu vydrží trojnásobné přetížení obsahu.
Zkoušeno ve Státním zkušebním ústavu.

Kat. číslo	průměr cm	výška cm	obsah lt.	Kč b. DPH
hrnec polévkový s poklicí				
5302 200	20	20	6	774,00
5302 240	24	20	9	870,00
5302 280	28	22	13	1 175,90
5302 320	32	26	20	1 814,90
5302 360	36	28	28	2 255,90
5302 380	38	28	32	2 423,90
kastrol vysoký s poklicí				
5305 160	16	14	2,6	519,00
5305 200	20	15	4,8	627,00
5305 240	24	13,5	6	726,00
5305 280	28	18	11	1 005,00
5305 320	32	20	16	1 590,00
5305 420	42	26	35	2 817,00
5305 500	50	30	59	3 821,80
kastrol nízký s poklicí				
5315 160	16	9,5	1,9	450,00
5315 200	20	11,5	3,6	567,00
5315 240	24	11,5	5,2	708,00
5315 280	28	13,5	8,5	924,00
5315 320	32	16	12,9	1 548,00
pánev kulatá s dutým držadlem				
	prům.cm		výška cm	
5340 200	20		4	309,00
5340 240	24		5	393,00
5340 280	28		5,5	522,00

Dodávka do 14 dnů

gastronom international professional gastronomy equipment partners

**) Všechny cenové údaje v katalogu jsou uvedeny bez DPH a platí od 1.9.2007. K ceně elektrospotřebičů budou účtovány poplatky za elektroodpad dle zákona 185/2001 Sb. a nejsou součástí ceny.*

Foto a design by Frankie - JADO, s.r.o. - www.jado.cz

Nakládání s odpady z hromadného stravování

Autor: Magdalena Zimová
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 12. 2. 2007.

Odpady z veřejného stravování a kuchyňské odpady od obyvatel patří mezi biologicky rozložitelné odpady a současně podle *Nařízení Evropského Parlamentu a Rady ES č. 1774/2002 ze dne 3. října 2002, kterým se stanoví hygienická pravidla týkající se vedlejších živočišných produktů, které nejsou určeny k lidské spotřebě (dále jen N 1774), patří do vedlejších živočišných produktů, které nejsou určeny k lidské spotřebě.*

V minulých letech bylo obvyklé zkrmování těchto odpadů hospodářskými zvířaty. Zákaz zkrmování odpadů z restauračních provozů hospodářskými zvířaty platí od 1. ledna 2001 na základě vyhlášky č. 451/2000 Sb., kterou se provádí zákon č. 91/1996 Sb. o krmivech. Již vyhláška č. 194/1996 Sb., kterou se prováděl zákon o krmivech, mezi zakázané látky řadila odpady z restauračních provozů, které nebyly ošetřeny způsobem usmrcujícím původce zvířecích nákaz. Zákaz zkrmování platí pro zvířata, která jsou využívána jako potrava pro lidi.

Obecné požadavky na separaci, shromažďování a uskladnění odpadů v místě jejich vzniku jsou uvedeny Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin. Jedná se o hori-zontální právní předpis, kterým se stanovují obecné hygienické předpisy pro všechny stupně výroby, zpracování a distribuce potravin, včetně postupů k ověřování shody s těmito postupy.

Shromažďování odpadů

Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering), který přijala Komise pro Kodex Alimentarius na svém 20. zasedání již v roce 1993, doporučuje nakládání s odpady v kuchyních a přípravnách. Shromažďování vedlejších produktů a odpadů má být v jednorázových sběrných prostředcích odolných proti netěsnostem nebo v řádně označených kontejnerech na opakované použití. Ty by měly být těsně uzavřeny nebo zakryty a odváženy z pracoviště, jakmile se naplní nebo po každé pracovní směně, a umísťovány (jednorázové prostředky) nebo vyprazdňovány (kontejnery na opakované použití) do zakrytých shromažďovacích kontejnerů, které se nikdy nesmějí dostat do kuchyně. Sběrné prostředky na opakované použití je třeba čistit a dezinfikovat pokaždé, když se vracejí do kuchyně. Shromažďovací kontejnery mají být uchovávány v uzavřeném prostoru vyhrazeném pro tento účel a odděleném od skladů potravin. V těchto prostorech je třeba udržovat co nejnižší teplotu, dobře je větrat, chránit před hmyzem a hlodavci. Prostory by měly být snadno čistitelné, omyvatelné a dezinfikovatelné. Odpadní kontejnery je třeba čistit a dezinfikovat po každém použití. Krabice a obaly je třeba ihned po vyprázdnění odstranit za stejných podmínek jako odpad. Zařízení na kompresi odpadů by mělo být oddělené od veškerých prostor, v nichž se manipuluje s potravinami.

Další nakládání

N 1774 stanoví veterinární a hygienická pravidla pro shromažďování, přepravu, skladování, manipulaci, zpracování, použití a odstraňování vedlejších živočišných produktů za účelem zabránit tomu, aby představovaly nebezpečí pro zdraví zvířat nebo lidí. *Podle závažnosti možnosti kontaminace vedlejších živočišných produktů se produkty dělí do 3 kategorií. Mezi produkty 3. kategorie podle N 1774 patří kromě jiných i „ kuchyňské odpady". Celý cyklus nakládání, a to jejich třídění, shromažďování, úprava, využití a odstranění, se řídí specifickým režimem. V tomto směru byl novelizován i veterinární zákon č. 166/1999 Sb., jehož poslední znění bylo vydáno pod č. 147/2006 Sb.*

Zařízení určená pro nakládání s odpady, ve kterých se nakládá i s vedlejšími živočišnými produkty spolu s odpady, musí být schvalována a kontrolována nejen podle zákona o odpadech, ale i podle veterinárního zákona. Podle § 39a, odst. 2 zákona č. 147/2006, veterinární zákon, mohou být všechny vedlejší živočišné produkty odstraněny nebo zpracovány v podniku, zařízení, který byl pro neškodné odstranění nebo zpracování vedlejších živočišných produktů příslušné kategorie schválen příslušným orgánem veterinární správy a registrován pod přiděleným veterinárním číslem.

Materiály 3. kategorie podle N 1774 musí být neprodleně shromažďovány, přepravovány a označovány a mohou být odstraněny nebo využity následovně:

- přímo odstraněny jako odpady spálením ve spalovně schválené k tomuto účelu,
- zpracovány ve zpracovatelském závodě a odstraněny jako odpady spálením nebo spoluspálením ve spalovně nebo spoluspalovně schválené k tomuto účelu nebo zahrabány na skládce odpadů schválené podle směrnice 1999/31/ES,
- zpracovány ve zpracovatelském závodě,
- zpracovány v technickém závodě,
- použity jako suroviny v závodě na výrobu krmiv pro zvířata v zájmovém chovu,
- zpracovány v závodě na výrobu bioplynu nebo v kompostárně,
- v případě kuchyňského odpadu uvedeného

v odst. 1 písm. l), zpracovány v závodě na výrobu bioplynu nebo kompostovány v souladu s pravidly stanovenými postupem podle čl. 33 odst. 2 nebo, dokud tato pravidla nebudou přijata, v souladu s vnitrostátními právními předpisy.

Jak vyplývá z výše uvedeného, je umožněno použití kuchyňských odpadů na kompostárnách a v bioplynových stanicích i na základě národních pravidel z hlediska dodržení redukce patogenů. Nařízením komise č. 209/2006 se prodloužila platnost tohoto ustanovení do konce roku 2006. *V České republice* toto ustanovení není možno použít, protože v současnosti nemáme žádné předpisy, které by definovaly podmínky zpracování vedlejších živočišných produktů a *platí* tedy v*eškerá ustanovení N1774.* Nařízení stanoví, že BRO s obsahem kuchyňských odpadů (včetně odpadů ze stravovacích zařízení, materiál kategorie 3) je možné kompostovat v bioreaktorových kompostárnách. Vysoce rizikové odpady ze stravování v mezinárodní přepravě (materiál kategorie 1) nesmí být kompostovány. *V souladu s N 1774 musí být zařízení na kompostování vybaveno uzavřeným reaktorem* se zařízením na sledování teploty v čase, záznamovými přístroji ke kontinuálnímu zaznamenávání výsledků těchto měření a odpovídajícím bezpečnostním systémem k zabránění nedostatečného ohřevu.

Další hygienické požadavky

Velmi často při nakládání s materiály 3. kategorie jsou opomíjeny i další hygienické požadavky pro nakládání stanovené N 1774. Nařízení stanoví všeobecné hygienické požadavky, které v případě kuchyňských odpadů plně navazují na výše uvedené požadavky dané v oblasti výroby potravin. Požadavky lze shrnout následovně:

- Vedlejší živočišné produkty musí být zpracovány co nejdříve po dodání. Do zpracování musí být vedlejší živočišné produkty správně skladovány.
- Kontejnery, nádoby a dopravní prostředky, používané k přepravě nezpracovaných materiálů, musí být ve vyhrazeném prostoru očištěny. Tento prostor musí být umístěn a konstruován tak, aby se zabránilo nebezpečí kontaminace zpracovaných produktů.
- Osoby, pracující v nečisté části, nesmějí vstupovat do čisté části bez toho, aby si převlékly pracovní oděv a přezuly nebo vydezinfikovaly pracovní obuv. Vybavení a nástroje z nečisté části se nesmějí přemísťovat do čisté části, aniž jsou vyčištěny a vydezinfikovány. Musí být zaveden režim pohybu zaměstnanců za účelem kontroly jejich pohybu mezi sektory a nařízeno řádné používání zařízení k dezinfekci obuvi a kol.
- Odpadní vody pocházející z nečisté části musí být upraveny způsobem zaručujícím zničení pokud možno všech patogenů.
- Musí být přijata systematická ochranná opatření proti ptákům, hlodavcům, hmyzu a jiným škůdcům. K tomuto účelu musí být používán doložený program hubení škůdců.
- Pro všechny části provozů musí být zavedeny a doloženy čisticí postupy. K čištění musí být k dispozici vhodné vybavení a čisticí prostředky.
- Hygienický dohled musí zahrnovat pravidelné kontroly prostředí a vybavení. Rozvrh a výsledky kontrol musí být doloženy a uchovávány po dobu nejméně dvou let.
- Vybavení a zařízení musí být udržována v dobrém stavu a měřicí zařízení musí být v pravidelných intervalech kalibrována.
- Se zpracovanými produkty se musí manipulovat a musí být skladovány způsobem bránícím rekontaminaci.

Dopravní prostředky, opakovaně použitelné nádoby a veškeré opakovaně použitelné součásti vybavení nebo zařízení přicházející do styku s vedlejšími živočišnými produkty nebo zpracovanými produkty musí být:

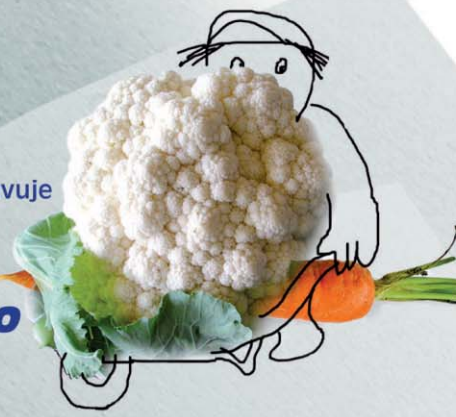
(a) po každém použití očištěny, omyty a vydezinfikovány;
(b) udržovány čisté; a
(c) před použitím čisté a suché.

Opakovaně použitelné nádoby musí být vyhrazeny pro přepravu určených produktů v rozsahu nezbytném k zabránění křížové kontaminaci. Konstrukce dopravních prostředků používaných pro přepravu ve zchlazeném stavu musí zajistit udržování příslušné teploty během celé přepravy.

VIS

Veřejná informační služba, spol. s r.o. představuje

NOVOU VERZI PROGRAMU MSKLAD PRO EVIDENCI SKLADOVÉHO HOSPODÁŘSTVÍ



Program umožňuje přehledně evidovat zásoby materiálu na skladě a dále zpracovávat data. Je určen pro jídelny mateřských, základních i středních škol.

- Jednoduchá orientace v programu
- Skladová evidence metodou FIFO
- Tisk inventurních sestav k libovolnému datu (i zpětně)
- Možnost zápisu cen bez DPH nebo s DPH
- Sledování záruční doby potravin
- Normování jídel, sledování spotřebního koše

NOVINKY VERZE MSKLAD 1.3:

- členění skladu po střediscích
- zaúčtování skladu do programu Účtárna
  – export údajů potřebných pro účtování pohybů (příjmy a výdaje) skladu v SW Účtárna
- nové sestavy Dodací list, Pokladní doklad, Měsíční norma
- řada nových praktických funkcí (např. Kopie skladové karty, Editace položek pro spotřební koš, Editace čísla suroviny)

Nová verze programu umožňuje tisk barevných jídelníčků s veselými obrázky.
Vyberte si jeden z připravených motivů a jednoduše si vytvoříte barevný jídelníček.

Další informace Vám rádi sdělí pracovníci obchodního oddělení firmy Veřejná informační služba, spol. s r.o.

Moderní administrativa ve školních jídelnách

Autor: František Adámek
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 10. 5. 2007.

Pojem administrativa v názvu tohoto článku jistě v mnohých z nás nevyvolá právě pozitivní emoce. Neznám ve svém okolí mnoho lidí, kteří nezáživné administrativní povinnosti plní s veselou písničkou na rtech. Za termínem ***administrativa*** *se pro většinu z nás skrývají kolonky hlášení, výkazů, seznamů a protokolů. Pro mnohé představují administrativní povinnosti práci, kterou je z mnoha logických a opodstatněných důvodů nutné udělat, ale která svým způsobem „zdržuje“ od činností, které děláme rádi a s nadšením a které přinášejí jasné a konkrétní výsledky.*

Moderní administrativa a počítačový software

Výraz "moderní“ bývá ve slovnících cizích slov vysvětlován českými synonymy pokrokový, novodobý, novátorský. Moderní je přístup, který nelpí na klasických, **léta nebo mnoho let** používaných postupech, ale nahrazuje je novými, které přinášejí větší užitek (či efektivitu práce).
Bez počítače a odpovídajícího programového vybavení si dnes takový přístup dovedeme představit jen těžko. Počítačový software ve svých ovládacích prvcích a funkcích skrývá konkrétní postupy, jinak prováděné ručně. Velmi důležitá je přitom samozřejmě také osoba samotného uživatele. Při rozsahu činností, se kterými nám informační systém pomáhá, se velmi snadno může stát, že uživatel používá počítačový software pro své potřeby neefektivně a vlastně si tím pouze „přidělává práci“. V denní praxi se všichni velmi často dostáváme do situací, kdy ono moderní a efektivní řešení představuje prosté užití tužky a papíru.

Administrativa ve školní jídelně

Administrativní práce, které probíhají v zařízeních školního stravování, lze teoreticky rozdělit do třech základních skupin.

Povinnost

Povinnosti nám jsou, jak víme, ukládány různými institucemi - od Evropské Unie, přes vládu, ministerstva, zřizovatele, až po vlastní, vnitřní předpisy. Povinnosti se mění, a dlužno říci, že v posledních letech velmi dynamicky. Leckdy se mění také charakter organizace samotné *(např. vlivem přechodu do režimu plátce DPH či zavedením doplňkové činnosti)*. Naše administrativní práce tedy prakticky začíná získáním informace o vzniku či změně některé z povinností. Následně se musíme seznámit s obsahem změny (např. se zněním nového či novelizovaného zákona) a poté je třeba obsahu porozumět (tedy v praxi například zjistit, které pasáže nového zákona se vztahují na dané zařízení).

Co se týče povinností, ukládaných školním jídelnám, leckde v tomto směru velmi dobře fungují metodičky zřizovatelů. Včas informují svá zařízení o novinkách a přinášejí jim dokonce postupy, kterými požadované povinnosti uvést do praxe. Existují ale také provozy, které v tomto směru nemají dostatečnou podporu, zde pak mohou pomoci specializované počítačové programy či internetové prameny. Některé z nich uvádím v přehledu:

SW Organizace

Tento počítačový program je vytvořen přímo pro potřeby vedoucích pracovníků ve školním stravování. Obsahuje seznam pracovních povinností ve školním stravování, který je odkazy provázán s příslušnými pasážemi relevantních předpisů. Zásadní z těchto předpisů jsou zpřehledněny a doplněny komentáři. Aplikace předpisů je zde ilustrována vzorovými vnitřními směrnicemi.

VERLAG DASHÖFER

SW pro ředitele školy obsahuje relevantní právní předpisy, komplexní systém vnitřních předpisů včetně formulářů, které je možné vyplňovat přímo v programu.

EPIS

Tento program obsahuje komplexní přehled o legislativě, kterou upotřebí účetní, pracovníci státní i místní správy, školství atd. I zde jsou předpisy logicky provázány pomocí odkazů, navíc jsou však zasazeny do širších právních souvislostí.

www.statnisprava.cz
Velmi přehledný rozcestník, s jehož pomocí naleznete internetové stránky naprosté většiny státních institucí a úřadů (vlády ČR, krajských úřadů, hygienických stanic, zdravotních ústavů, ČŠI...).

www.mvcr.cz/sbirka
Jedná se o stránky ministerstva vnitra, kde je publikována Sbírka zákonů. Výhodou je, že nové zákony jsou zde publikovány okamžitě po jejich přijetí, nevýhodou je fakt, že jsou zde publi-kovány všechny předpisy bez ohledu na to, zdali jsou platné či účinné. Další nevýhodu předsta-vuje skutečnost, že předpisy nejsou v platném znění (pokud si zde vyhledám např.

zákon o ochraně veřejného zdraví 258/2000, jeho text bude ve znění roku 2000 a pro platné znění by bylo třeba uplatnit veškeré provedené změny a novelizace, což je v tomto konkrétním případně téměř nadlidský výkon).

www.portal.gov.cz
Tento portál zřízený bývalým ministerstvem informatiky v sekci Zákony obsahuje všechny účinné právní předpisy v plném a platném znění. Nevýhodou je, že předpisy v tomto tvaru jsou publikovány se zpožděním.

Poznámka: Spoustu času může ušetřit používání vyhledávání v dokumentech. Stisknutím kláves CTRL+F se otevře formulář pro vyhledávání zadaného textu (hledám-li tedy v zákoně o ochraně veřejného zdraví informace o zmrazování, zadám jen kořen „zmraz" a pak si listuji variantami hledaného slova). Tato zkratka je standardem windowsových aplikací, funguje tedy v internetových prohlížečích, ve Wordu, Excelu i v prostém Poznámkovém bloku.

Postup

Povinnosti bývají vymezeny obecně. Zjednodušeně se dá říci, že čím výše postavená je ukládající instituce, tím obecněji je v daném zákoně, vyhlášce atd. vymezena konkrétní povinnost školní jídelny. U takto obecně uložených povinností musí jídelna zvolit takový konkrétní postup, aby uloženou povinnost splnila nejefektivnějším způsobem (protože jinak by se jednalo o nehospodárné nakládání s majetkem státu). Takové postupy si mohou stanovit vedoucí pracovníci školních jídelen sami, na základě svých znalostí a zkušeností, mohou pomoci metodičky či diskuse s kolegyněmi. I to všechno ale představuje práci, která musí být odvedena, aby zařízení správně a efektivně fungovalo.

Technologie

Technologií obecně rozumíme prostředek, který nás dovede k vytčenému cíli. Jak jsem naznačil v úvodu svého článku, pro školní jídelnu může takový prostředek představovat počítač vybavený programy, automatické systémy pro objednávání a výdej stravy, internet (pro objednávky), telefonní záznamník, ale i kalkulačka, tužka a papír.
Přemýšlíme-li o efektivitě používaných technologií, pak bychom měli brát v úvahu následující parametry:

- **funkčnost** – je třeba přesně definovat úkony a procesy, se kterými nám daná technologie může pomoci
- **uživatelská přívětivost** – je nutné prověřit, je-li technologie snadno pochopitelná a snadno ovladatelná, zda nás ke splnění povinnosti nevede příliš mnoha kroky, zda její používání přináší výraznou úsporu času
- **stabilita** – četnost nahodilých technologických poruch a jejich následné řešení může školní jídelnu velmi pracovně i finančně zatížit
- **pořizovací náklady** – prodejní cena
- **provozní a doprovodné náklady** – v případě tiskáren je to například cena náplní (v případě levných tiskáren uživatele často zarazí, že nová náplň stojí až polovinu ceny tiskárny)
- **servis a podpora** – cena servisu, jeho dostupnost (reakční doba), možnost zakázkových úprav (pro maximální efektivitu používání v konkrétním provozu), podpora do budoucna (úpravy technologií v souvislosti se změnami povinností školní jídelny budou jistě třeba i v budoucnu, vlivem např. legislativní úpravy by uživatel neměl být nucen pořizovat celou technologii znovu).

Řečeno slovy účetního - při úvahách, jakou technologii do školní jídelny pořídit, je třeba bedlivě sledovat vyváženost výnosů a nákladů. Na straně výnosů jsou výhody, tedy především úspora času při plnění povinností. Na nákladové straně stojí samozřejmě zejména pořizovací náklady, náklady na zaškolení personálu a na následný servis. S detailním rozborem může pomoci jednoduchá pomůcka v Excelu.

Při výběru nové technologie je velmi výhodné řídit se osobní zkušeností. Pokud zařízení, o kterých uvažujete, používá nějaká školní jídelna v okolí, domluvte si konzultaci s kolegyní, prohlédněte si školní jídelnu při každodenním provozu, zeptejte se na zkušenosti a problémy. Při získávání informací velmi dobře poslouží také diskuse na internetu, třeba právě na internetovém portálu www.jidelny.cz.

Reakce z diskuze

26. 1. 2007:
Právě mi paní ředitelka sdělila, že zakazuje používání těchto potravin: žampiony a to i když jsou přímo v mraž. zelenině, kečup, mletou sladkou papriku atd. To by se pak za chvíli nevařilo tímto přístupem nic. Prosím, jak ji usměrnit, prý je nad námi jakožto vyšší orgán a jsme povinni ji s vedoucí kuchařkou uposlechnout.

Reakce Honzy:
Bojujte za žampiony! Holky, vy jste fakt sladký. Už vidím v kolečku pochodující kuchařky před jídelnou s transparentem. Já bych uvařil ředitelce smaženici z lysohlávek, a to by bylo teprv tango!

7. 9. 2006
Paní ředitelka byla na školení a přijela s tím, že mák je opiát a že se nesmí v MŠ používat.

Reakce Honzy:
Tak to je dobrá blbina...opium je zaschlá mléčná šťáva, která se získá naříznutím makovice, a to zejména u speciální odrůdy máku bělosemenného. Ten náš mák setý samo lze použít pro izolaci alkaloidů, ale ten běžný potravinářský je vážně určen do buchet...a nebo, že bychom se ráno sjeli po makovým rohlíku :-)) Bingo...to je "vobjev" a inpektoři, kerý stahujou kdejaký čínský Barbíny, páč maj šaty nabarvený jedovatejma barvičkama, ouplně přehlídli takovýdle omamný rohlíky. Hned v pondělí řeknu Marušce vo makovec, sjedu se a vydržím v práci vysmátej až zase do pátku...to by mě zajímalo, na jakým to ta paňředitelka byla školení. Možná by měli zakázat v MŠ i Makovou panenku a toho jejího dealera Emanuela :-)))

HLEDÁME
OBCHODNÍ PARTNERY
toje®
tel. 519 339 700
obchod@toje.cz
vyrábíme: bujóny, šťávy k masu, pasty pro přípravu omáček, ochucovací pasty, hotové směsi, toppingy, kusové toppingy, horké nápoje, mléčné koktejly, tukové pasty, pudingové krémy s přípravou za studena, suroviny pro výrobu kopečkové a točené zmrzliny
www.toje.cz

Jak pomáhá zákon 320/2001 při kontrole školní jídelny

Autor: Vladimír Bureš
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 11. 6. 2007.

Zákon 320/2001 o finanční kontrole je poměrně obecný zákon, který se na první pohled práce vedoucí školní jídelny dotýká jen okrajově. Skutečně ale jen na první pohled. Při bližším studiu zjistíme, že zákon má pro každou vedoucí jídelny velký význam. Zákon ukládá povinnosti právnímu subjektu, který nakládá s veřejnými prostředky - k takovým subjektům patří i škola nebo školní jídelna v právní subjektivitě. Zajistit plnění povinností musí ředitel právního subjektu.

V čem je tedy zákon důležitý pro vedoucí školní jídelny?

1/ zákon v paragrafu 2 definuje pojmy hospodárnost, efektivnost a účelnost
2/ na několika místech ukládá vedoucím pracovníkům chovat se hospodárně, efektivně a účelně

Příklad:
§ 25
Povinnosti vedoucího orgánu veřejné správy a vedoucích zaměstnanců
(1) Vedoucí orgánu veřejné správy je v rámci své odpovědnosti povinen v tomto orgánu zavést a udržovat vnitřní kontrolní systém, který
a) vytváří podmínky pro hospodárný, efektivní a účelný výkon veřejné správy

Vedoucí jídelny se často dostává do sporu s kontrolním orgánem, který vyžaduje důsledné plnění nějaké vyhlášky. Toto plnění přitom bývá v podmínkách školní jídelny nesmyslné (tedy neúčelné), zbytečně komplikované (tedy neefektivní) a také mimořádně nákladné (tedy nehospodárné). Často také nejde přímo o požadavek z textu vyhlášky, ale jen o jeho interpretaci konkrétním kontrolním pracovníkem. V některých situacích existuje více možných výkladů. Takových příkladů zná každý celou řadu:

- povinnost členit strávníky do skupin podle věku
- stravování dětí a zaměstnanců v době nemoci
- prodej karet a čipů strávníkům
- nulování finanční bilance k určitému datu
- atd.

Vedoucí jídelny musí i v právně nejistém prostředí najít konkrétní a praktické řešení. Přitom by neměla riskovat budoucí postih na základě nálezu kontrolního orgánu. V těch situacích, kdy nelze vyhlášku splnit přesně a nebo kdy existuje více různých výkladů, se může vedoucí školní jídelny opřít právě o zákon o finanční kontrole a předem si pro svůj praktický postup připravit zdůvodnění (vnitřní směrnici).

V následujícím příkladu si ukážeme, jak může vedoucí v MŠ využít znalost zákona o finanční kontrole k tomu, aby před kontrolním orgánem snáze obhájila své rozhodnutí stravovat starší děti ve stejném finančním normativu jako děti mladší:

Směrnice: Způsob stanovení finančního normativu
V naší MŠ máme jen několik dětí ve věkové skupině 7-10 let. Vyčlenění těchto dětí do samostatné skupiny s vyšším finančním normativem nám přinášelo v praxi tyto problémy:
- často větší jedlík platil méně než nepatrně starší, drobné dítě
- nutnost vysvětlovat dětem i rodičům rozdílnou velikost porce
- náročnější příprava jídel (normování, rozvoz, výdej)
- nákladnější administrativa (evidence, výběr peněz atd.)

Rozhodnutí:
- děti ve věkové skupině 7 - 10 let budeme stravovat ve stejném normativu jako děti 3 - 6 let
- společný normativ stanovíme tak, aby byla řádně naplněna vyhláška 107 pro obě věkové skupiny (finanční normativy se pro obě tyto věkové kategorie překrývají)
- všem dětem umožníme individuální přídavky, aby nikdo neměl hlad
- při výpočtu normy spotřebního koše stanovíme počet porcí sedmiletých dětí průměrným procentem

Zdůvodnění:
- při správném stanovení finančního normativu neporušíme vyhlášku 107 ani pro jednu skupinu strávníků
- výpočet spotřebního koše zatížíme nepatrnou chybou, kterou eliminujeme udržováním hodnot spotřebního koše dále od mezních hodnot - o x % (vhodné doplnit výpočtem max. chyby)
- tímto opatřením naplňujeme zákon 320/2001 o finanční kontrole, který nám ukládá účelné, efektivní a hospodárné nakládání s veřejnými prostředky, a to tak, že výrazně snížíme pracnost evidence i pracnost vlastní přípravy a výdeje jídel

Podpis: Ředitelka MŠ

Všimněme si, že celá směrnice se nám snadno vejde na jednu stranu A4. V okamžiku kontroly má pro nás velký význam, protože obhajoba před kontrolním pracovníkem je s touto pomůckou mnohem jednodušší – viz modelová situace:

Kontrolor: *Vy nesledujete odděleně sedmileté děti!*
Vedoucí: *Nesledujeme, my postupujeme podle vnitřní směrnice 12/2006.*
Kontrolor: *To ale neplníte vyhlášku 107!*
Vedoucí: *Víte, já nejsem právník, já jsem vedoucí jídelny a postupuji podle vnitřních směrnic. Myslím, že vyhlášku plníme. Tuto směrnici nám zpracovala poradenská firma XY (Aspos, atd.) právě proto, abychom nebyli v rozporu s vyhláškou 107. Pamatuji se, že se tomu tehdy věnovalo hodně úsilí a právních diskusí. Chcete-li nám dát tuto věc do zápisu, uveďte tam, prosím, jaký paragraf a odstavec z té vyhlášky neplníme. My to necháme posoudit poradenskou firmu, a pokud máte pravdu, oni nám tu směrnici změní. To je jasné, vyhlášky se musí plnit, my si necháme rádi poradit, my chceme mít jídelnu ve vzorném pořádku... (stále mile a vstřícně)*

Je velmi pravděpodobné, že po těchto odpovědích a po prohlédnutí směrnice kontrolor žádný zápis neprovede. A pokud ano, je zcela jisté, že nemůže následovat žádný pracovně právní postih vedoucí školní jídelny - nejspíš si vše vyjasní kontrolor s poradenskou firmou. A i kdyby se ukázalo, že má kontrolor pravdu, tak vedoucí jídelny postupovala s maximální možnou péčí řádného hospodáře - vždyť si na nejasný právní problém najala konzultantskou firmu, nechala si zpracovat směrnici, nechala si ji ověřit u odborné asociace (na vlastního právníka nemá v rozpočtu peníze, takže od ní nic víc není možné požadovat).

Všimněme si, že vedoucí školní jídelny je v naprosté pohodě nejen během tohoto rozhovoru, ale i po jeho skončení:
- na situaci je předem připravena
- nemusí pracně vzpomínat, proč věci řeší zrovna takto
- nemusí být nijak výmluvná a pohotová v argumentaci
- s kontrolním pracovníkem nijak nebojuje, je usměvavá a vstřícná
- kontrolního zápisu se nebojí
- nebojí se ani o své místo, o své osobní hodnocení, nebojí se hodnocení ředitele - to proto, že jako vedoucí pracovník je na kontrolu vzorně připravena - má směrnici, podle které pracuje

Probíhá u vás kontrola také tak snadno? Jste na vše připraveni? Je jasné, že řádná a precizní příprava vyžaduje spoustu času a energie. Není jednoduché udržet si přehled o celé řadě zákonů a vyhlášek, o jejich změnách a o novinkách v legislativě. Užitečnou pomůcku pro vedoucí školní jídelny, případně i ředitele školy, kteří chtějí provozovat školní jídelnu v souladu s platnými zákony a vyhláškami, představuje například software Organizace. Program si můžete rychle a pohodlně objednat na tomto portále v sekci Objednejte si.

Poznámka:
Velmi nerad bych vyvolal dojem, že nabádám školní jídelny ignorovat vyhlášku a nečlenit strávníky do skupin podle věku. To rozhodně není cílem tohoto článku. Pro většinu jídelen je rozumné přizpůsobit svoji evidenci skupinám strávníků tak, jak je člení vyhláška 107. Ten příklad jsem zvolil jen jako ilustraci hraničního (sporného) výkladu vyhlášky, který lze dobře obhájit právě poukázáním na účelnost, efektivnost a hospodárnost dle zákona 320/2001. Jde o modelovou situaci - obdobně lze postupovat i v případě dalších nejasných či nepraktických vyhlášek. Přitom je důležité si uvědomit, že zákon je předpis vyšší právní síly než vyhláška - tj. pokud je ve vyhlášce něco sporné nebo nejasné, je třeba se opřít o zákon. Pokud je vyhláška v rozporu se zákonem, vždy se musí použít zákon.

Zákoník práce a jeho změny od 1. 1. 2007

Autor: Monika Pečková
Článek byl zveřejněn na portálu Jídelny.cz 12. 3. 2007.

(Pozn. redakce: Na portálu Jídelny.cz najdete v sekci Právo platné znění nového Zákoníku práce.)

Od 1. ledna 2007 jsou účinné významné novely pracovněprávní problematiky. V první části našeho seriálu se zabýváme novými povinnostmi zaměstnavatelů.

- Zaměstnavatel nově nesmí zaměstnanci za porušení povinnosti ukládat peněžní postih (§ 13 písm. f), nesmí od něj přijímat ani vybírat žádné peněžní částky ani jiné záruky. Toto omezení se ale netýká náhrady škody, za kterou zaměstnanec odpovídá. Jde tedy o to, že nelze chtít peníze dopředu nebo jen jako sankci (třeba za pozdní příchod do práce), nicméně pokud zaměstnanec skutečně nějakou škodu způsobí, neochrání ho ani toto nové ustanovení.

- Zaměstnavatel je povinen uzavřít pracovní smlouvu písemně (§ 34 odst. 3), zatímco dříve stačilo, když byla do jednoho měsíce uzavřena pouze ústní pracovní smlouva. Tady bych ale chtěla upozornit, že i ústně sjednaná pracovní smlouva je platná, ačkoli došlo k porušení zákoníku práce. Co se týká formy písemné smlouvy, zákoník žádnou nestanoví, není třeba žádného předepsaného formuláře.

- Zaměstnavatel sice může převést zaměstnance i na práci jiného druhu, než byl sjednán v pracovní smlouvě, a to i bez souhlasu daného zaměstnance (§ 41 odst. 3). Ale pokud zaměstnanec opravdu s převedením nesouhlasí, musí jej zaměstnavatel projednat s odborovou organizací. Toto projednání nemusí být, jestliže doba převedení je kratší než 21 dnů v roce. Důležité je, že „projednat s odborovou organizací“ není totéž co „nechat si schválit odborovou organizací“. Ačkoli s převedením odbory nesouhlasí, konečné rozhodnutí je na zaměstnavateli.

- Zaměstnavatel je povinen písemně (např. dopisem) oznámit příslušnému úřadu práce, že rozvazuje pracovní poměr se zdravotně postiženým zaměstnancem (§ 48 odst. 5). Žádnou jinou povinnost už ale v tomto případě nemají, odpadá tedy dřívější nabídková povinnost, tedy povinnost zajistit novou práci

- Zaměstnavatel nemůže dát zaměstnanci výpověď ani s ním okamžitě zrušit pracovní poměr pro porušení povinností vyplývající z § 56 odst. 2 písm. b) zákona o nemocenském pojištění, pokud je daný zaměstnanec dočasně práce neschopen (§ 57 zákoníku práce). To se týká třeba případů, kdy zaměstnanec nedodržuje léčebný režim.

- Zaměstnavatel sice může zrušit pracovní poměr ve zkušební době z jakéhokoli důvodu nebo i bez důvodu, ale nesmí tak učinit prvních 14 kalendářních dnů dočasné pracovní neschopnosti (karantény) zaměstnance. Problémem zůstává, že i tak nelze vyloučit, že pracovní poměr zaměstnance bude rušen ještě před pracovní neschopností.

- Zaměstnavatel vyplácí odstupné:
  - nejméně ve výši trojnásobku průměrného výdělku (pokud se ruší či přemísťuje zaměstnavatel nebo jeho část, stane-li se zaměstnanec nadbytečným);
  - nejméně dvanáctinásobku průměrného výdělku (pokud zaměstnanec podle lékařského posudku nesmí nadále konat svoji dosavadní práci pro pracovní úraz, nemoc z povolání, ohrožení touto nemocí atd.).

- Zaměstnavatel je povinen vypracovat písemný rozvrh pracovní doby a seznámit s ním zaměstnance nejpozději 2 týdny před začátkem období, na něž je pracovní doba nerovnoměrně rozvržena (§ 84). Tady ale zákoník práce dává zaměstnavateli možnost se se zaměstnancem dohodnout na jiné době.

- Zaměstnavatel sice může nerovnoměrně rozvrhnout pracovní dobu i formou tzv. konta pracovní doby, ale musí k tomu mít předchozí souhlas všech zaměstnanců, kterých se toto rozvržení bude týkat (§ 86). Navíc při uplatnění konta pracovní doby musí vést účet pracovní doby zaměstnance (týdenní pracovní dobu, rozvrh na jednotlivé dny vč. počátku a konce směny, odpracovaná doba za den i týden) a účet mzdy tohoto zaměstnance. Jde tedy o celkem složitou záležitost.

- Zaměstnavatel musí dbát o délku směny zaměstnance pracujícího v noci. Neměla by překročit 8 hodin ve 24 hodinách jdoucích po sobě. Pokud to není pro zaměstnavatele možné, povoluje mu zákoník rozvrhnout směnu tak, aby nepřekročila těch 8 hodin v období max.26 týdnů jdoucích po sobě, tedy pomoci si průměrem (§ 94 odst. 1).

- Zaměstnavatel je povinen vést u jednotlivých zaměstnanců evidenci odpracované pracovní doby, práce přesčas, noční práce, doby pracovní pohotovosti (§ 96). To je velká novinka, do ledna 2007 stačilo, když vedl jen jednoduchou evidenci docházky a přestávek.

- Zaměstnavatel musí sjednat /stanovit/ určit mzdu před začátkem výkonu práce. V den nástupu do práce je povinen vydat zaměstnanci písemný mzdový výměr (§ 113).

- Zaměstnavatel by měl (resp. je oprávněn) ve vlastním zájmu v nezbytném rozsahu provádět kontrolu věcí, které zaměstnanci k němu vnášejí, nebo si odnášejí (§ 248 odst. 2). Smí provádět i prohlídku zaměstnanců za tímto účelem, ale musí přitom respektovat ochranu osobnosti dle občanského zákoníku – osobní prohlídku smí provádět pouze osoba stejného pohlaví.

- Zaměstnavatel odpovídá za zaměstnancovy věci, které nepřevzal do úschovy, do výše 10 000 Kč (upozornění: dříve byla částka o polovinu nižší). § 268 odst. 2.

- Zaměstnavatel je povinen informovat dočasně přidělené zaměstnance agentury práce o nabídce volných míst (§ 279 odst. 3).

- Zaměstnavatel je povinen uvést na žádost zaměstnance v potvrzení tyto věci: výši průměrného výdělku, další skutečnosti rozhodné pro posouzení nároku na podporu v nezaměstnanosti (§ 313 odst. 2).

Šmakoun
chutná a zdravá alternativa masa

Co je Šmakoun?
potravina s vysokým obsahem bílkoviny z vaječného bílku,
obsahuje 0% tuku, 0% cukru, 0% sacharidů, 0% lepku, 0% glutenu,
energetická hodnota je jen 210 kJ/100g.

Proč zařadit Šmakouna do jídelníčku?
Šmakoun chutně a zdravě nahradí maso - ve spotřebním koši s koeficientem 1,0. Pro jeho nutriční a energetické hodnoty jeho zařazení doporučují odborníci na výživu - a jeho příjemnou chuť i konzistenci ocení vaši strávníci.

A navíc
- jeho příprava je nenáročná, jednoduchá a rychlá
- Šmakoun je již tepelně upraven a nemá proto žádné hmotnostní ztráty
- v současné době je levnější než kuřecí maso

Novinky
Pro ještě větší zjednodušení a zefektivnění použití Šmakouna jsme připravili nový výrobek

- Šmakoun obalovaný mražený
- Zeleninové směsi se Šmakounem mražené

Zásobujeme celé území České republiky.
V případě potřeby nás kontaktujte.
Více informací na www.smakoun.cz .

Uvádíme některé recepty z vydaných **„Norem pro školní jídelny“** ,
které Vám na požádání zašleme nebo je najdete na našich internetových stránkách:

1. Šmakoun v sýrovém těstíčku

ergetická hodnota 16.660 kJ (10 porcí).

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí
Šmakoun	1000
vegeta bez glutam.	70
vejce	60
hladká mouka	35
mléko	1600
tvrdý sýr	130
tuk na smažení	230
tvrdý sýr	

Technologický postup
Plátky Šmakouna okořeníme vedetou. Z vajec, mléka, hladké mouky a nastrouhaného sýra uděláme těstíčko, ve kterém plátky obalíme a smažíme.
Podáváme se zeleninovou oblohou.

2. Těstovinový salát se Šmakounem

ergetická hodnota 16.020 kJ (10 porcí).

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí
Šmakoun	300
těstoviny	500
olivový olej	40
směs zeleniny	700
cibule	90
jogurtový dresing	
česnek	

Technologický postup
Těstoviny uvaříme (např.mašličky), omastíme olivovým olejem , přidáme Šmakouna nastrouhaného či nakrájeného na nudličky a směs zeleniny. Přelijeme jogurtovým dresingem s trochou česneku. Lze použít i Šmakouna uzeného.

Podáváme jako přílohu k pokrmům nebo jako součást salátového bufetu.

3. Smažený Šmakoun plněný šunkou a paprikou

ergetická hodnota 14.632 kJ (10 porcí).

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí
Šmakoun	800
šunka	20
paprika	20
hl. mouka	70
mléko	70
vejce	1
strouhanka	200
olej na smažení	220
sůl, vegeta bez glutam.	

Technologický postup
Šmakouna nařízneme a do vzniklé kapsy vložíme plátek šunky a kousek papriky, osolíme, okořeníme vedetou, obalíme v trojobalu a osmažíme.

4. Špíz se Šmakounem

ergetická hodnota 14.815 kJ (10 porcí).

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí
Šmakoun	400
žampiony	300
dušená šunka	150
cibule	60
hladká mouka	70
mléko	70
vejce	1
strouhanka	200
olej na smažení	220
vegeta	

Technologický postup
Šmakouna nakrájíme na kostky a ochutíme vegetou , žampiony rozpůlíme nebo rozčtvrtíme a dušenou šunku nakrájíme na kostky. Střídavě pak napichujeme jednotlivé kousky na špíz a prokládáme cibulí. Vše nakonec obalíme v trojobalu a smažíme na oleji.

Podáváme s bramborovou kaší či bramborem s jogurtovou tatarkou.

Novinky zdravého životního stylu

Fantastic Tea Jablko & Echinacea ovocno-bylinná směs představuje nezaměnitelné spojení lahodné ovocné chuti šťavnatého jablka a příznivých účinků třapatky nachové (Echinacea purpurea), která se používá k prevenci infekčních onemocnění a celkovému posílení imunity organismu.

Fantastic Tea Jahoda & Ginkgo ovocno-bylinná směs s prolínající se nezaměnitelnou chutí čerstvě natrhaných jahod a příznivých účinků jinanu dvoulaločného (Ginkgo biloba), který zlepšuje prokrvení končetin, stimuluje mozkovou činnost, má pozitivní vliv na na paměť, schopnost koncentrace a celkovou vitalitu organismu.

Přírodní koncentrát Višeň a Jablko je vysoce kvalitní hustá koncentrovaná šťáva z višní a jablek bez přidaného cukru, chemické konzervace, barviv a aromat s vysokým obsahem vitamínů, vlákniny a stopových prvků.
Příjemná chuť a doporučené ředění zajistí nejkvalitnější pitný režim po celý den.

Zelený čaj s tropickým ovocem světlezelené až zlatozelené barvy s jemnou vůní ovoce. Zelený čaj napomáhá předcházet zdravotním obtížím např. oslabení imunitního systému, zánětu dutiny ústní a břišní, srdečním chorobám, vysokému krevnímu tlaku, snižuje hladinu cholesterolu a cukru, příznivě působí na pleť, zabraňuje tvorbě ledvinových kamenů. Přispívá k celkové duševní harmonii a rovnováze.

Černý čaj, černý čaj aromatizovaný, směsi černého čaje a ovoce, ovocné čaje, zelený čaj s kousky ovoce, bylinné čaje, instantní čaje, ovocno - bylinné čajové směsi Fantastic Tea, instantní nápoje rozpustné ve vodě, kávoviny, nízkoenergetické nápojové koncentráty, přírodní nápojové koncentráty, instantní nápoje QuickMilk - rozpustné v mléce, ovocné pyré, müsli tyčinky - polévané, jablečné trubičky, sušená zelenina, cereálie, Bueno BigSnack, bisquity, perníky, ovocné tyčinky Fan Fresh, instantní kaše, vývary, bujóny, polévky

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

Biogena® CATERING
www.biogena.cz

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

800 VOLEJTE ZDARMA 800 – 100 599

Receptury

Rybí filé v zelném listě

Autor: Marie Zachová
Datum vydání: 26. 3. 2007

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí	
	hrubá	čistá
rybí filé (pangasius)		1 100
hlávkové zelí		1 000
kečup		30
slanina		100
bazalka		3
olej		70
cibule	150	135
mouka hladká		50
sůl		15
kari koření		3
citronová šťáva		10

Přílohy:
- brambory - kompot
- bramborová kaše
- rýže

Při dodržení hmotnosti 1 100 g / 10 porcí:

15 let a více	110 g / porce
11 – 14 let	88 g
6 – 10 let	77 g
MŠ	55 g

Technologický postup:
Cibuli očistíme a část cibule nakrájíme na půlměsíčky a část na kostičky. Hlávkové zelí očistíme, odstraníme vrchní ovadlé listy, rozebereme na jednotlivé listy a spaříme vařící vodou, aby změkly. Zelné listy vyjmeme a necháme okapat. Část slaniny nakrájíme na hranolky a část na kostičky. Rybí filé omyjeme a plátky nakrájíme na porce. Na zelný list položíme plátek – porci rybího filé, osolíme, potřeme kečupem, posypeme bazalkou, kari kořením, položíme hranolek slaniny, půlměsíček cibule, pokapeme citronovou šťávou a pevně zabalíme. Do pekáče nalijeme olej, rozprostřeme druhou část slaniny a cibule, vedle sebe naskládáme zabalené rybí filé a pečeme dozlatova. Pro bezpečnou přípravu pokrmu musíme maso tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost. Hotové závitky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme dozlatohněda, zalijeme vodou, rozšleháme, podle chuti dosolíme, přivedeme k varu a vaříme 15 minut. Přes síto procedíme do gastronádob a rybí filé v zelném listě přelité šťávou ihned podáváme nebo uchováváme při teplotě 65 °C, nejdéle 4 hodiny po dokončení pokrmu.

- Hlávkové zelí můžeme zaměnit za kapustu
- Rybí filé můžeme zaměnit za jiný druh ryby
- Pokud podáváme s rýží, zvýšíme normu hladké mouky 80 g / 10 porcí
- Kari koření použijeme pro vyšší věkové kategorie
- Normu filé lze upravit podle zvyklostí.

Bulharská musaka

Autor: Hana Lukášová
Datum vydání: 8. 8. 2007

Výrobní postup:
Maso umeleme, přidáme koření a opečeme na oleji. Na plech se rovná vrstva na plátky krájených a ochucených brambor, vrstva zeleniny a masa a zase vrstva brambor. Povrch se zalévá vejci rozšlehanými v mléce s moukou. Všechno zapečeme. Řeže se jako moučník na kostky. Doporučujeme podávat hodně horké.

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí
vepřové maso	800
olej	250
brambory	3 500
sterilovaná zelenina (dobré je lečo)	500
hladká mouka	100
mléko	400
vejce	120
sůl, paprika mletá	

Česnekový kuskus s pórkem a žampiony

Autor: Marie Zachová
Datum vydání: 26. 3. 2007

Druh potravin	Hmotnost v g na 10 porcí	
	hrubá	čistá
kuskus		700
voda		1260
sůl		10
olej		20
máslo		15
česnek	550	500
vepřová plec b. k.		900
sůl		15
pórek	810	675
žampiony	480	420
sójová omáčka		60
olej		80
sýr tvrdý		200

Přílohy:
- kompot
- zeleninové saláty

Váha porce:

MŠ	170 g	+ sýr	10 g
6 – 10 let	240 g	sýr	14 g
11 – 14 let	270 g	sýr	16 g
15 let a více	345 g	sýr	20 g

Technologický postup:
Česnek očistíme a nakrájíme na slabé plátky nebo prolisujeme. Vodu přivedeme k varu, osolíme, přidáme olej a odstavíme z ohně. Nasypeme kuskus, promícháme, necháme 3 minuty odstát, přidáme máslo, česnek a na mírném ohni vaříme za stálého míchání 4 minuty. Maso omyjeme, očistíme a nakrájíme na menší kostky. Pórek očistíme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Maso krátce orestujeme na oleji, osolíme, podlijeme vodou a dusíme skoro doměkka. Přidáme žampiony a opět dusíme, až je maso měkké. V závěru dušení přidáme pórek, sójovou omáčku, a vše krátce provaříme. Maso se žampiony a s pórkem promícháme s vařeným kuskusem. Sýr nastrouháme. Pro bezpečnou přípravu pokrmu musíme maso tepelně upravovat po dobu zabezpečující zdravotní nezávadnost. Česnekový kuskus sypaný sýrem ihned podáváme, nebo uchováváme při teplotě 65 °C, nejdéle 4 hodiny po dokončení pokrmu.

- K přípravě můžeme použít mražený pórek a mražené žampiony
- Pro nižší věkové kategorie nepoužijeme sójovou omáčku
- Vepřové maso můžeme zaměnit s jiným druhem masa
- Při přípravě můžeme česnek přidat se žampiony k masu
- Máslo můžeme zaměnit za rostlinný tuk

TVORBA INTERNETOVÝCH STRÁNEK
GRAFICKÉ STUDIO
OFSETOVÝ A DIGITÁLNÍ TISK

PROFESIONÁLNÍ WWW PREZENTACE
GRAFICKÉ ZPRACOVÁNÍ TISKOVIN
LOGOTYPY, PREZENTACE, CORPORATE IDENTITY
REGISTRACE DOMÉN PROVOZ E-MAILŮ A WWW STRÁNEK
PROFESIONÁLNÍ PŘÍSTUP A PORADENSTVÍ

ŘEŠENÍ PRO KAŽDÉHO

www.ambrozy.cz
Ambrozy design

Šmakoun®

VYZKOUŠEJTE NOVÉ MRAŽENÉ VÝROBKY !

SNADNÁ A EFEKTIVNÍ PŘÍPRAVA

VYNIKAJÍCÍ NUTRIČNÍ A ENERGETICKÁ HODNOTA

- **ŠMAKOUN OBALOVANÝ MRAŽENÝ 100 g**
  - připravíte řízek rychle a snadno
  - v konvektomatu 12 min - 500 kJ
  - ve fritéze dozlatova - 1100 kJ
  - příznivá cena
- **MRAŽENÉ ZELENINOVÉ SMĚSI SE ŠMAKOUNEM**
  - čínská zeleninová směs
  - královská zeleninová směs
  - zeleninová směs s rýží (rizoto)
  - zeleninová směs s těstovinou

Pro snadnou přípravu chutných a zdravých zeleninových jídel

Dodávky v celé ČR

Informace www.smakoun.cz

Potravina pro zdravý životní styl

0 % tuku
0 % sacharidů
0 % cholesterolu
0 % lepku
0 % glutenu
66 % bílkoviny v sušině
jen 210 kJ / 100 g

NOVINKA !