



ORGANIZAČNÍ ŘÁD ŠKOLY

ČÁST: 37. DIETNÍ STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Č.j.:	37/2024
Spisový znak	A.1.
Skartační znak	A10
Vypracoval:	Monika Urbánková, vedoucí školní jídelny
Schválil:	Mgr. Petr Sadílek, ředitel školy
Směrnice nabývá platnosti ode dne:	19.08.2024
Směrnice nabývá účinnosti ode dne:	01.09.2024
Změny ve směrnici jsou prováděny formou číslovaných písemných dodatků, které tvoří součást tohoto předpisu.	

1. Předmět úpravy

- 1.1. Ustanovení této směrnice upravuje poskytování dietní stravy žákům a zaměstnancům naší školy.
1.2. Směrnice je zpracována na základě § 2 odstavce 5 vyhlášky č. 17/2015 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů
- § 2 Organizace školního stravování
 - (5) Provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování receptury schválené a) nutričním terapeutem

2. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta

- 2.1. Spolupracující nutriční terapeut: Ing. Kristýna Doubravová
2.2. Doklad o vzdělání spolupracujícího nutričního terapeuta viz příloha č.1

3. Dieta připravovaná školní jídelnou

- 3.1. Dietní stravování je poskytováno pouze žákům a zaměstnancům naší školy.
Školní jídelna je schopna v rámci aktuálního technického zařízení a personální kapacity připravovat dietu:
- bezlepkovou
 - diabetickou

4. Postup o zažádání dietního stravování

- 4.1. Žadatel /rodič, zákonný zástupce/:
- podá oficiální žádost o dietní stravování viz příloha č.2
- doloží lékařské potvrzení specifikující dietní požadavky
4.2. Žadatel je ve spojení s kuchařkou pověřenou přípravou dietního stravování pro případnou konzultaci.

5. Organizace dietního stravování

- 5.1. Při dietním stravování není možnost výběru z více druhů pokrmů.
5.2. Strávníci, kteří se stravují v režimu dietního stravování, konzumují pokrmy ve školní jídelně. Oběd do jídlonosičů není možný z důvodu zaručení bezpečnosti pokrmu.

5.3. V případě prvního dne nemoci je žadateli umožněno telefonicky do 8.00 oběd odhlásit na daný den.

5.4. Strávník stravující se v režimu dietního stravování je povinen u výdejního pultu upozornit vydávajícího, že má dietu a říci své jméno.

6. Výběr potravin

6.1. Cílem bezlepkové diety je dosáhnout maximálního možného omezení obsahu lepku ve stravě.

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:

- původní surovina x náhradní surovina

6.2. Diabetická dieta nemá žádné omezení. U diabetiků je potřeba odvážit správné množství sacharidů /příloh/

- váhy jednotlivých příloh předepíše zákonní zástupci

7. Tvorba receptur

7.1. Receptury pro dietní stravování vychází z receptur používaných školní jídelnou. Speciální receptury nejsou stanoveny. Náhrada surovin je popsána v technologických postupech viz příloha č. 3.

Dokumentaci, na základě, které je dietní strava připravována, schvaluje nutriční terapeut.

8. Sestavování jídelního lístku

8.1. Jídelní lístek pro dietní stravování vychází z aktuálního jídelního lístku vydaného školní jídelnou.

8.2. Ve vytištěném jídelníčku označí pracovnice odpovědná za vaření diet ručně jídlo pro dietní stravování a opraví, co změní /původní surovina x náhradní surovina/.

8.3. Speciální jídelní lístky nejsou stanoveny. Jednotlivé pokrmy jsou vybírány s přihlédnutím na vhodnou skladbu, pestrost.

8.4. Pro dietní stravování nemusí být zachováno plnění výživových norem. /nepočítá se ani nearchivuje potřební koš/

9. Způsob přípravy pokrmů

9.1. příprava pokrmů bezlepkové diety se neliší od přípravy pokrmů standartních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy vhodné pro školní stravování /vaření, dušení, zapékání, pečení/. V kritickém momentě, kdy je do pokrmu přidávána surovina obsahující lepek, je ze základu do vyhrazeného nádobí odebrán požadovaný počet porcí a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezlepkových pokrmů.

10. Zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti

10.1. Suroviny, které jsou používány pro přípravu společných základů pro standartní i dietní pokrmy jsou při příjmu vždy zkontrolovány a uloženy na patřičné místo. Speciální suroviny pro diety jsou uloženy na určené a označené místo.

10.2. Aby nedošlo ke kontaminaci bezlepkových surovin potravinami s lepkem, je nezbytné důsledné balení a skladování potravin. Při vaření a servisu je používáno vyhrazené nádobí všude tam, kde to technologický postup vyžaduje. V případě potřeby je příprava dietní stravy časově a místně oddělena od přípravy pokrmů obsahujících lepek. Následně musí být pokrmy řádně označeny, aby nedošlo k jejich záměně.

11. Školení zaměstnanců

11.1. Školení zaměstnanců školní jídelny probíhá 1x ročně. Záznamy o školení jsou zakládány do složky HACCP.

12. Ověřování přípravy dietních pokrmů

12.1. Ověřování nastavených pravidel a stanovených postupů provádí minimálně jednou za šest měsíců vedoucí školní jídelny. Pokud dojde k významným změnám je systém ověřován ihned. V rámci kontroly se sleduje dodržování osobní a provozní hygieny a správná praxe při přípravě dietního pokrmu.

13. Diety se nezajišťují

13.1. Pokud není zabezpečena provozní kapacita zaměstnanců v kuchyni, není dietní strava připravována.

13.2. Za nepřítomnosti nutričního terapeuta.

13.3. V těchto případech je nutné, aby rodič připravil jídlo sám. Pro tento případ je se zákonným zástupcem sepsána smlouva o donášce vlastní stravy viz příloha č. 4. Personál školní jídelny jídlo pouze ohřeje a vydá strávnickovi v určenou hodinu.

V Hradci Králové 19.08.2024

Mgr. Petr Sadílek
ředitel školy

Přílohy:

- | | |
|-------------|---|
| Příloha č.1 | Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta |
| Příloha č.2 | Žádost o přípravu dietní stravy ve školní jídelně |
| Příloha č.3 | Druhy diet |
| Příloha č.4 | Smlouva o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy |