



Směrnice pro dietní stravování pro školní rok 2025/2026

Platnost od 1. září 2022

Název a adresa provozovatele:

EKOLANDIA školní catering, základní umělecká škola a mateřská škola
s.r.o. Výletní 1240/36, Brandýs nad Labem, 250 01

Odpovědná osoba za provoz: Mgr. Martina Ježková, ředitelka školy

Nutriční terapeut: Martina Kučerová, DiS.

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

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

Směrnice se vztahuje na nově přihlášené strávníky od 1. 9. 2022, děti přihlášené ke stravování dříve se řídí směrnicí platnou v té době.

Obsah:

1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta + dosavadní praxe
2. Dieta připravovaná školní jídelnou
 - 2.1. Způsob, jak žádat o dietní stravování
3. Výběr potravin - u bezlepkové diety
4. Tvorba receptur
5. Sestavování jídelníčku
6. Způsob přípravy pokrmů
7. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti
8. Školení pracovníků
9. Ověřování přípravy dietních pokrmů

1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta

Nutné předložit při uzavírání pracovního poměru či DPP/DPČ včetně životopisu s prokázanou praxí v oboru. Dokumenty budou založeny

2. Dieta připravovaná ve školní jídelně

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

- *bezlepkovou (alergen č. 1)*
- *bezvaječnou (alergen č. 3)*
- *bezmléčnou (alergen č. 7)*



2. 1 Způsob jak žádat o dietní stravování

- podat oficiální žádost o dietní stravování - viz. příloha č. 1 této směrnice - přílohou žádosti o dietní stravování je lékařské potvrzení specifikující dietní požadavky

3. Výběr potravin

Cílem dietní stravy je eliminace možného obsahu uvedených alergenů ve stravě. Z tohoto důvodu se vylučují potraviny obsahující v jakékoli formě uvedené alergeny.

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:

Původní surovina Náhradní surovina

pšeničná mouka kukuřičná mouka, rýžová mouka, pohanková mouka,
hraška, lisované či
mixované luštěniny, speciální
bezlepkové mouky např.: Jizerka

pšeničná strouhanka kukuřičná strouhanka, kukuřičné lupínky, hraška, rýžová mouka

Houskový knedlík kukuřičné těstoviny, rýžové těstoviny, bezlepkový knedlík
Sladké pokrmy s pšeničnou moukou kaše - pohanková, rýžová, jáhlová, quinoová, luštěninové
a zeleninové pokrmy

Příloha – chléb bezlepkové pečivo, rýžový nebo kukuřičný chlebiček Zeleninové základy

na omáčky nezahušťuje se, jen se rozmixuje zelenina

vejce lze nahradit cizrnovou moukou, hraškou, bramborovým škrobem,
lněným
semínkem, chia semínky, banánem
mléko a výrobky jej obsahující rostlinná mléka, nápoje

4. Tvorba receptur

Receptury pro dietní stravování vychází z aktuálních receptur používaných školní jídelnou. Receptury odpovídají specifikaci, dietního pokrmu dle příslušného alergenu. Náhrady surovin, které jsou pro danou dietu nevhodné, jsou popsány v technologických postupech



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

Jídelníček obsahuje seznam všech použitých surovin, které pokrm obsahuje, dle zákona jsou uvedena i čísla alergenů.

5. Sestavování jídelníčku

Jídelníček pro dietní stravování je součástí aktuálního jídelníčku. Jídelníček je připravován ve spolupráci s nutričním terapeutem. Dietní pokrm je vždy varianta číslo 4.

6. Způsob přípravy dietních pokrmů -se liší podle konkrétních receptur následujícími způsoby.

a) Pokud původní receptura neobsahuje alergen - dietní pokrm je připraven standardním způsobem společně s běžnými pokrmy. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušení, zapékání a pečení.

b) Některé receptury jsou připravovány společně až do závěrečné fáze. Předtím, než je do pokrmu přidána surovina obsahující alergen, je požadovaný počet porcí ze základu odebrán do vyhrazeného nádobí a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu dietních pokrmů. Týká se například bezmléčné stravy a závěrečného zahušťování omáček smetanou.

c) Oddělená příprava pokrmů - pokud se dietní receptura významně liší od standardní - například bezlepková dieta - příprava bezlepkových knedlíků apod., je tato strava připravována odděleně za použití barevně odlišeného nádobí, speciálně vyškoleným pracovníkem, který za pokrm odpovídá.

7. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti

7. 1. Příjem surovin

Suroviny, které jsou používány pro přípravu společných základů pro standardní i dietní pokrmy, musí být příjemcem vždy zkontrolovány, zda neobsahují alergeny č. 1,3,7. Speciální surovinu uloží na určité místo.

7. 2. Předcházení kontaminací

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



8. Školení pracovníků

Školení pracovníků školní kuchyně u stálých pracovníků probíhá 1 krát ročně. Školení zajišťuje nutriční terapeut. Pracovník, který nebyl vyškolen pro přípravu dietních pokrmů, nesmí tuto stravu samostatně připravovat. Ve výjimečných situacích může pracovat pod dozorem proškoleného pracovníka, který za nezávadnost pokrmu zodpovídá.

Záznamy o školení jsou vedeny a jsou uloženy u vedoucího školní jídelny. Proškolení zaměstnanci následně zodpovídají za dietní nezávadnost pokrmu a výdej dietní stravy.

9. Ověřování přípravy dietních pokrmů

Smyslem ověřování je zjistit, zda jsou dodržována nastavená pravidla a stanovené postupy. Ověřování probíhá minimálně jednou za šest měsíců. Kontrolní návštěvu provede nutriční terapeut přímo v provozu při vlastní přípravě stravy.

V Brandýse nad Labem dne: 2. 9. 2022

Vypracovala: Mgr. Martina Ježková



Příloha č. 1

Žadatel:

Jméno, příjmení:

Datum narození:

Místo trvalého bydliště:

Telefonní číslo:

Žádost o přípravu dietní stravy ve školní jídelně

Tímto žádám o poskytnutí dietní stravy dítěti:

Jméno dítěte:.....

Datum narození:.....

Žádám o přípravu dietní stravy.

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

K žádosti přikládám potvrzení od ošetřujícího lékaře.

Vdne.....

.....

Podpis žadatele