

METODICKÁ POMOC K ZAJIŠTĚNÍ KVALITNÍHO ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Úvod

Metodická pomoc k zajištění kvalitního školního stravování je vydána v návaznosti na § 29 odst. 1, § 119 a § 122 odst. 2 až 4 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen „školský zákon“), ve znění pozdějších předpisů, a na vyhlášku č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „vyhláška o školním stravování“).

Metodická pomoc se týká oblastí, které mají dopad na kvalitu činnosti zařízení školního stravování (dále jen „ZŠS“):

1. komunikace a přenos informací směrem ke strážníkům a jejich zákonným zástupcům;
2. otevřenost veřejnosti a rozvíjení spolupráce se vzdělávací institucí a sociálními partnery;
3. vedení dokumentace o poskytovaných službách;
4. personální obsazení a vedení;
5. prostředí ZŠS;
6. jídelní lístek;
7. kvalita připravovaných pokrmů;
8. sledování a podílení se na šíření dobré praxe, průběžné hodnocení kvality poskytovaných služeb;
9. rozšíření služeb;
10. efektivnost.

Čl. 1

Komunikace se strážníky a zákonnými zástupci a přenos informací směrem ke strážníkům a jejich zákonným zástupcům

- (1) Přenos informací směrem ke strážníkům a jejich zákonným zástupcům se uskutečňuje především prostřednictvím vnitřního řádu, nástěnky a webových stránek.
- (2) Vnitřní řád vydává ZŠS v souladu s § 30 odst. 1 a 3 školského zákona a v souladu s § 2 odst. 3, 4 a 5 vyhlášky o školním stravování.
- (3) Školský zákon stanovuje, že vnitřní řád je zveřejněn na přístupném místě ve školském zařízení, prokazatelným způsobem jsou s ním seznámeni zaměstnanci, strážníci školského zařízení a o jeho vydání a obsahu jsou informováni zákonní zástupci dětí a nezletilých žáků.
- (4) Školský zákon stanovuje, že vnitřní řád upravuje:
 - a) podrobnosti k výkonu práv a povinností strážníků a jejich zákonných zástupců:
 - stanovení vnitřních pravidel pro podávání a vyřizování stížností na kvalitu nebo způsob poskytování školního stravování (dále jen „ŠS“),

- podávání informací strávníkům a jejich zákonným zástupcům o možnosti obrátit se v případě nespokojenosti s vyřízením stížnosti či podnětu na nadřízený nebo kontrolní orgán poskytovatele s podnětem na prošetření postupu při vyřizování stížnosti,
 - stanovení pravidel chování v ZŠS a postup v případě porušení těchto pravidel;
- b) provoz a vnitřní režim – vyhláška o školním stravování stanovuje, že vnitřní řád zejména obsahuje:
- finanční normativ na nákup potravin,
 - podmínky přihlašování a odhlašování strávníků a jídel,
 - organizaci výdeje jídel,
 - způsob hrazení úplaty za ŠS;
- c) podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví strávníků a jejich ochrany před rizikovým chováním a před projevy diskriminace, nepřátelství nebo násilí:
- vyhláška o školním stravování stanovuje, že způsob zabezpečení dohledu nad nezletilými strávníky je obsažen v ujednání o zajištění ŠS mezi právnickou osobou vykonávající činnost školy nebo školského zařízení a provozovatelem stravovacích služeb,
 - informace pro strávníky, jak se chovat v případě úrazu či nevolnosti,
 - nastavení obecných řešení při nouzových a havarijních situacích, které mohou nastat v souvislosti s poskytováním ŠS (např. přerušení dodávky energií, havárie vody apod.);
- d) podmínky zacházení s majetkem ZŠS ze strany strávníků – informace pro strávníky, jakým způsobem budou řešeny škody na majetku ZŠS.

Čl. 2

Otevřenost veřejnosti a spolupráce se vzdělávací institucí a dalšími partnery

(1) Nezbytným prostředkem k dosažení vysoké kvality je srozumitelná a otevřená komunikace a aktivní spolupráce s veřejností, vzdělávací institucí, která je poskytovatelem vzdělávání příslušných strávníků, a dalšími aktéry (např. zřizovatelem školy, praktickými lékaři pro děti a dorost, odbornými spolupracovníky).

(2) ZŠS může využívat dotazníkového šetření jako otevřeného procesu zjišťování potřeb strávníků a veřejnosti a hledání nejlepších řešení v oblasti ŠS. Je však nezbytné, aby veškeré činnosti a aktivity zaměřené na zapojení veřejnosti byly logicky provázané s ostatními činnostmi ZŠS.

Čl. 3

Vedení dokumentace o poskytovaných službách

ZŠS podle povahy své činnosti vede dokumentaci podle § 28 školského zákona.

Čl. 4

Personální obsazení a vedení

ZŠS má písemně stanovenou strukturu, počet a popisy pracovních míst a kvalifikační požadavky; organizační struktura a počty zaměstnanců jsou přiměřené počtu a potřebám osob, kterým je poskytováno ŠS, náročnosti a specifickým poskytovaným službám (např. více výdejních míst, problematické zásobování ZŠS, velikost prostor pro úklid, sanitace potravinářských prostor atd.) a je definován způsob podpory jejich odborného rozvoje.

Čl. 5

Prostředí ZŠS

ZŠS splňuje materiální, stavebně-technické a hygienické podmínky, které odpovídají cílové skupině, které je ŠS poskytováno, a kapacitě ZŠS stanovené v rejstříku škol a školských zařízení a poskytuje ŠS v takovém prostředí, které je důstojné a odpovídá okruhu osob, kterým je poskytováno.

Čl. 6

Jídelní lístek

(1) **Pestrost stravy** je definována jako frekvence zastoupení jednotlivých potravinových skupin zkonsumovaných během určitého časového období. Je velmi důležitá pro udržení optimálního příjmu všech makroživin i mikroživin. Pestrost by se měla projevit ve všech úrovních podávané stravy, tedy především s ohledem na výběr potravin v rámci jednotlivých potravinových skupin.

(2) **Výživové normy a spotřební koš.** Spotřební koš stanovuje 10 kategorií potravin a dávky, které musí být každý měsíc splněny. Měsíční průměr má přípustnou toleranci $\pm 25\%$ s výjimkou tuků a cukru, u kterých je norma horní hranicí, kterou je možné snížit. Hranici tolerance může překročit zelenina, ovoce a luštěniny. K objektivnosti údajů vykazovaných prostřednictvím spotřebního koše je nutné dodržet další pravidla spočívající ve správném zadávání základních informací.

Čl. 7

Kvalita připravovaných pokrmů

(1) **Použité suroviny.** Při přípravě pokrmů ve školních jídelnách je žádoucí preferovat čerstvé potraviny pokud možno z lokálních zdrojů s využitím sezónního ovoce a zeleniny. Při skladování a zpracování potravin dodržovat právní předpisy vztahující se k ochraně veřejného zdraví, včetně naplňování systému analýz rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP).

(2) **Uplatněné technologické postupy.** Při přípravě pokrmů je důležité zvolit vhodné technologické postupy s využitím moderních technologií, a to s ohledem na eliminaci epidemiologického rizika a zachování výživové a smyslové hodnoty potravin a rovněž se zřetelem na vyloučení nežádoucích vlivů technologických postupů.

Čl. 8

Sledování a podílení se na šíření dobré praxe, průběžné hodnocení kvality poskytovaných služeb

(1) ZŠS průběžně kontroluje a hodnotí, zda je způsob poskytování ŠS v souladu s definovaným cílem a rozsahem poskytovaného ŠS, zjišťuje spokojenost osob se způsobem poskytování ŠS a využívá stížností na kvalitu nebo způsob poskytování ŠS jako podnět pro rozvoj a zvyšování kvality ŠS (Příloha č. 1 Ukazatele kvality školního stravování).

(2) Při nutričním hodnocení jídelníčku a kvality ŠS je třeba sledovat:

- a) správné zastoupení makroživin a mikroživin, tedy energetickou a biologickou hodnotu stravy;
- b) receptury:
 - pestrost zařazovaných potravin a odpovídající výběr surovin s ohledem na jejich složení,
 - zařazování regionálních receptur, surovin,
 - používání polotovarů, tak aby polotovary vysokého stupně zpracování byly využívány jen ve výjimečných případech,
 - technologické postupy,
 - přizpůsobení ročnímu období (na úrovni vstupních surovin i receptur),
 - adaptaci receptur a technologických postupů pro potřeby dietního stravování;
- c) pokrmy:
 - nutriční vyváženost (vyvážené zastoupení živin – bílkovin, tuků a sacharidů),
 - vzhled,
 - chuťové sladění,
 - správné zpracování dietních pokrmů (v souladu s nastaveným systémem dietního stravování),
 - nápoj – pro dosažení žádoucích hodnot vitamínu C jsou do jídelníčku zařazovány nápoje s přídavkem vitamínu C,
 - sytost a stravitelnost:
 - správná kombinace jednotlivých pokrmů (polévka s hlavním chodem),
 - dodržení velikostí porcí;
- d) využití moderního vybavení kuchyně s ohledem na zdravotní nezávadnost a bezpečnost potravin;
- e) finanční náročnost připravovaných pokrmů musí být v souladu s přílohou č. 2 vyhlášky o školním stravování;
- f) vstřícnost vůči potřebám strávníků s dietním omezením.

Čl. 9

Rozšíření služeb

ZŠS má v případě možnosti a vhodných podmínek nastavený systém pro poskytování dietní stravy (Metodické doporučení k provádění některých činností souvisejících s realizací dietního stravování v zařízeních školního stravování), a pokud mu to podmínky dovolují, spolupracuje při základní škole se školou na přípravě svačin a zajištění pitného režimu.

Čl. 10

Efektivnost

ZŠS při pořizování surovin, služeb a při nakládání se surovinami a provozními prostředky dodržuje zásady efektivnosti.

V Praze dne 8. března 2016



Mgr. Václav Pícl
náměstek pro řízení sekce vzdělávání

UKAZATELE KVALITY ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

1. Poskytování informací zájemcům

ZŠS má zpracován „vnitřní řád zařízení školního stravování“ formou srozumitelnou okruhu osob, kterým je ŠS určeno. Informace, u nichž jsou z povahy věci nutné operativní úpravy a nejsou součástí vnitřního řádu (např. jídelní lístek), jsou zpracovány písemně a jsou dostupné osobám, jimž je ŠS určeno.

2. Stížnosti a podněty na kvalitu nebo způsob poskytování školního stravování

- 2.1. ZŠS má písemně zpracována vnitřní pravidla pro podávání a vyřizování stížností na kvalitu nebo způsob poskytování ŠS, a to ve formě srozumitelné osobám, kterým je poskytováno ŠS, nebo jejich zákonným zástupcům; a dodržuje je. Stížnosti eviduje, prošetřuje a vyřizuje písemně v přiměřené lhůtě.
- 2.2. ZŠS informuje osoby, kterým je poskytováno ŠS, nebo jejich zákonné zástupce o možnosti a formě podání podnětů na kvalitu nebo způsob poskytování ŠS. Podněty se zabývá a využívá je pro rozvoj a zvyšování kvality ŠS.
- 2.3. ZŠS zjišťuje spokojenost osob se způsobem poskytování ŠS.
- 2.4. ZŠS informuje osoby, kterým je poskytováno ŠS, nebo jejich zákonné zástupce o možnosti obrátit se v případě nespokojenosti s vyřízením stížnosti či podnětu na nadřízený nebo kontrolní orgán poskytovatele s podnětem na prošetření postupu při vyřizování stížnosti.

3. Personální zajištění školního stravování

- 3.1. ZŠS má písemně stanovenou strukturu, počet a popisy pracovních míst, kvalifikační požadavky; organizační struktura a počty zaměstnanců jsou přiměřené počtu a potřebám osob, kterým je poskytováno ŠS a rovněž náročnosti a specifikům poskytovaných služeb (např. více výdejních míst, problematické zásobování ZŠS, velikost prostor pro úklid, sanitace potravinářských prostor atd.).
- 3.2. ZŠS má definován způsob podpory odborného rozvoje zaměstnanců.

4. Prostředí a podmínky

- 4.1. ZŠS splňuje materiální, stavebně-technické a hygienické podmínky, které odpovídají cílové skupině, které je ŠS poskytováno, a kapacitě ZŠS stanovené v rejstříku škol a školských zařízení.
- 4.2. ZŠS poskytuje ŠS v takovém prostředí, které je důstojné a odpovídá okruhu osob, kterým je poskytováno.

5. Ukazatele kvality poskytované stravy

- 5.1. ZŠS dodržuje výživové normy stanovené v příloze č. 1 vyhlášky o školním stravování.
- 5.2. ZŠS dodržuje zásady pestrosti a nutriční vyváženosti podávané stravy.

- 5.3. ZŠS přizpůsobuje sestavování jídelníčku ročnímu období a používá co nejvíce čerstvých surovin a regionálních potravin.
- 5.4. ZŠS používá polotovary vysokého stupně zpracování jen ve výjimečných případech.
- 5.5. ZŠS využívá všech možností svého technologického vybavení.
- 5.6. ZŠS má písemně vypracovány receptury a technologické postupy pro poskytované druhy ŠS a dodržuje je.

6. Rozšíření služeb

- 6.1. ZŠS má v případě možnosti a vhodných podmínek nastavený systém pro poskytování dietní stravy (Metodické doporučení k provádění některých činností souvisejících s realizací dietního stravování v zařízeních školního stravování ze dne 3. dubna 2015 čj. MSMT-43643/2014-11).
- 6.2. ZŠS při základní škole spolupracuje se školou na přípravě svačin a zajištění pitného režimu.

7. Dodržování principů efektivnosti

ZŠS při pořizování surovin, služeb a při nakládání se surovinami a provozními prostředky dodržuje zásady efektivnosti.

