

# Školní stravování

Právní předpisy

Význam

# ZÁKON č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon)

- § 7 – zařízení školního stravování
- § 20 – vzdělávání cizinců
- § 30 – vnitřní řád školy – školní jídelny

- § 31, § 35

- možnost vyloučení žáka ze  
stravování

- §119

- je definováno zařízení školního  
stravování – zajišťuje  
stravování dětí, žáků a  
studentů

- §122

- odst. 2) ...v době jejich pobytu  
ve škole.....

# Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování

- § 1 - úvodní ustanovení
- § 2 - organizace školního stravování
- § 3 - zařízení školního stravování a jejich provoz
- § 4 - stanoví rozsah služeb školního stravování

- § 5 - úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování

Přílohy:

- ✓ Výživové normy pro školní stravování tzv. „spotřební koš potravin“
- ✓ Tabulka finančních normativů na potraviny

## Výživové normy pro školní stravování

Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den v gramech, uvedeno v hodnotách "jak nakoupeno".

Věková skupina strávníků, hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strávníka a den									
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3-6 r. přesnídávka, oběd, svačina	55	10	300	31	17	20	110	110	90	10
7-10 r. oběd	64	10	55	19	12	13	85	65	140	10
11-14 r. oběd	70	10	70	17	15	16	90	80	160	10
15-18 r. oběd	75	10	100	9	17	16	100	90	170	10
celodenní stravování										
3-6 r.	114	20	450	60	25	40	190	180	150	15
7-10 r.	149	30	250	70	35	55	215	170	300	30
11-14 r.	159	30	300	85	36	65	215	210	350	30
15-18 r.	163	20	300	85	35	50	250	240	300	20

**Vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na  
závodní stravování a jejich úhradě  
v příspěvkových organizacích zřízených  
územními samosprávnými celky**

# ZÁKON č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

- § 7 - hygienické požadavky na prostory a provoz škol, předškolních a školských zařízení
- § 19 - předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných



- § 20 - povinnosti fyzické osoby vykonávající činnosti epidemiologicky závažné

## **Další podmínky provozování stravovacích služeb**

- § 23 - stravovací služba
  - pokrm
- § 24 - proškolení

**Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných**  
ve znění vyhlášky č.602/2006 Sb.

- § 25 - podmínky uvádění pokrmů do oběhu
- § 37 - označování rozpracovaných pokrmů, polotovarů, cukrářských výrobků a pokrmů

Vyhláška č. 38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmami

Příl.8

Seznam kovů, slitin a pájek pro výrobu materiálů a výrobků

*Poznámky:*

1/ Hliník

**ZÁKON č. 379/2005 Sb., o opatřeních k  
ochraně před škodami působenými  
tabákovými výrobky, alkoholem a jinými  
návykovými látkami a o změně  
souvisejících zákonů**

§ 8

§ 9

§ 12

# EVROPSKÉ PRÁVO

Nařízení Evropského parlamentu a Rady ES  
852/2004, o hygieně potravin

- ✓ Codex Alimentarius
- ✓ Zásady správné výrobní a hygienické praxe  
ve stravovacích službách I. a II. díl

- **KODEX HYGIENICKÝCH PRAVIDEL PRO PŘEDVAŘENÉ A VAŘENÉ POTRAVINY VE VEŘEJNÉM STRAVOVÁNÍ**
- **CAC/RCP 39-1993**[\[1\]](#)
- **OBSAH**
- ÚVODNÍ VYSVĚTLIVKY
- ČÁST I - Rozsah
- ČÁST II - Definice
- ČÁST III - Hygienické požadavky na oblast produkce/sklizně
- ČÁST IV - (A) Výrobní či přípravní provozovna: projekt a vybavení
- ČÁST IV - (B) Prostory určené pro podávání jídel: design a vybavení
- ČÁST V - Provozovna: hygienické požadavky
- ČÁST VI - Požadavky na osobní hygienu a zdraví
- ČÁST VII - Provozovna: požadavky na hygienické zpracování
- 

[\[1\]](#) Kodex hygienické praxe pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování (Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering) přijala Komise pro Kodex Alimentarius na svém 20. zasedání v roce 1993. Kodex byl rozeslán všem členským státům a přidruženým členům FAO a WHO jakožto poradní text, přičemž je rozhodnutím jednotlivých vlád, jak jej využijí. Komise vyjádřila názor, že kodexy praxe mohou poskytnout užitečné seznamy požadavků pro národní úřady vykonávající kontrolu a prosazování předpisů v potravinářství.

# ZÁSADY SPRÁVNÉ VÝROBNÍ A HYGIENICKÉ PRAXE VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH

— Část I. —



33

PUBLIKAČNÍ ŘADA NÁRODNÍ PUBLIKACE PODPORY JAKOSTI

PRŮVODCE ŘÍZENÍM JAKOSTI

# ZÁSADY SPRÁVNÉ VÝROBNÍ A HYGIENICKÉ PRAXE VE STRAVOVACÍCH SLUŽBÁCH

— Část II. —



34

PUBLIKAČNÍ ŘADA NÁRODNÍ PUBLIKACE PODPORY JAKOSTI

PRŮVODCE ŘÍZENÍM JAKOSTI



- Sestavování jídelního lístku – dbát na požadavky spotřebního koše
- Možnosti přípravy diet, laktoovogetariánské stravy
- Mléko a mléčné nápoje
- Dva druhy jídel
- Barevnost
- Saláty

- nedostatek vlákniny v potravě snižuje frekvenci vyprazdňování
- pozor, aby nedocházelo ke snižování energie přílišným omezováním tuků a cukrů
- salmoneloza
- campylobakter

## Příklady:

- salmonelózy ve ŠJ
- bufety, svačiny na ZŠ
- na MŠ různé formy podávání jídla + pitný režim
- kastrůlky domů
- cizí strážníci
- řetězy na rampě
- stravovací komise
- odpady

kuchařské knihy

**Ať nám chutná ve škole**

**Ve škole nám chutná**

Akademické nakladatelství CERM s.r.o.

Purkyňova 95a

612 00 Brno

tel. 541 24 41 89

[cerm@cerm.cz](mailto:cerm@cerm.cz)

vyřizuje: paní Daniela Cichrová [daniela.cichrova@cerm.cz](mailto:daniela.cichrova@cerm.cz)

# Školní stravování v Itálii 2009

# Několik informací o školním stravování v Římě

- pro děti od 0 do 3 let se připravuje v Římě denně 13 000 porcí
- město Řím je rozděleno do 11 částí, ve kterých se nachází 700 škol a z toho pouze 1,8 % stravu dováží, ostatní mají každá svoji kuchyni
- celkový počet jídel za rok činí okolo 90 milionů (počítáno včetně přesnídávek a svačín)

- cena jednoho denního menu 5,03 €
- rodiče platí 2,07 € a zbytek doplácí město
- dále pak město umožňuje rodičům v tíživé sociální situaci (pokud mají roční příjem menší než 13 000 €) snížení poplatku na 25%
- pokud má rodina roční příjem nižší než 5 200 € nehradí dítě vůbec nic



- zisk firmy na jedné porci je 0,34 € (6,5%) a celkové finanční náklady na školní stravování se pohybují ve výši 190 milionů €
- v současné době je ročně provedeno cca 2 700 kontrol stravovacích provozů ve školách; z toho přibližně v 600 případech jsou nalezeny závady a průměrně 100 je pokutováno

- 67,5% přírodních surovin
- 44% pochází ze specializovaných Bio farem
- 26% pochází z regionální produkce
- 14% „fair trade“ – pomoc producentům v zemích třetího světa (Dominikánská rep., Ecuador, Peru a Kolumbie)
- 2% podpora sociálních programů – př. zaměstnanost v zemědělství

# Děkuji Vám za pozornost

