

# MANUÁL K DIETNÍMU STRAVOVÁNÍ

Název zařízení: .....

Adresa zařízení:.....

.....

.....

Odpovědná osoba: .....  
(vedoucí školní jídelny)

Nutriční terapeut: .....

## Obsah:

1. Úvod
2. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta
3. Pracovní prostředí zařízení školního stravování
  - a. Vyjádření KHS k dietnímu stravování
4. Školení zaměstnanců zařízení školního stravování
5. Celiakie a bezlepková dieta
  - a. Příznaky a léčba celiakie
  - b. Bezlepková dieta
    - i. Lepek
    - ii. Potraviny vhodné pro bezlepkovou dietu
    - iii. Výběr potravin pro bezlepkovou dietu
    - iv. Označování potravin vhodných pro bezlepkovou dietu
    - v. Příprava pokrmů vhodných pro bezlepkovou dietu
  - c. Záměna surovin při bezlepkové dietě
  - d. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů dietního stravování
6. Šetřící dieta
  - a. Výběr potravin
  - b. Způsob přípravy šetřící diety
7. Receptury dietních pokrmů
8. Sestavení jídelního lístku
9. Přílohy
10. Dodatky

## 1. Úvod

Vyhláška č. 17/2015 Sb., o školním stravování umožňuje zařízením školního stravování se rozhodnout, zda jim jejich personální a materiální zabezpečení umožňuje připravovat dietní stravu pro strávníky, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost vyžaduje stravovat se s omezením dietního režimu. Výběr potravin, receptur, sestavení jídelního lístku a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního stravování provádí nutriční terapeut. Za připravený pokrm zodpovídají pracovníci zařízení školního stravování. Z tohoto důvodu je nutné znát nejčastěji se vyskytující onemocnění, která kladou speciální požadavky na stravu, a především zásady, které jsou při přípravě diet u těchto onemocnění nezbytné.

Statutární město Brno se sídlem Dominikánské náměstí 1, 601 67 Brno a Masarykova univerzita se sídlem Žerotínovo náměstí 617/9, 601 77 Brno, Lékařská fakulta se sídlem Kamenice 5, 625 00 Brno (smluvní strany) se dohodly na vzájemné spolupráci v oblasti dietního stravování v zařízeních školního stravování na území statutárního města Brna a zajištění garance dietního stravování v zařízeních školního stravování nutričními terapeuty. Smlouva o vzájemné spolupráci je k dispozici u smluvních stran.

## 2. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta

Platnou registraci nutričního terapeuta je možné nalézt online na:

<http://www.nconzo.cz/web/guest/on-line-nahled>

Doklad o registraci nutričního terapeuta je součástí přílohy tohoto manuálu.

### 3. Pracovní prostředí zařízení školního stravování

Zařízení školního stravování posoudí své personální, prostorové a materiální možnosti stravovacího provozu, a to včetně nastavení činnosti v systému HACCP a vytvoří podmínky pro realizaci dietního stravování.

Nutriční terapeut zhodnotí podmínky zařízení školního stravování pro přípravu dietních pokrmů a vystaví vstupní protokol.

Vstupní protokol je součástí přílohy tohoto manuálu.

#### a. Vyjádření KHS k dietnímu stravování

Při poskytování dietního stravování je dbáno na dodržování pravidel uvedených v „Zápisu z jednání na KHS Kabátníkova 10“:

#### Z Á P I S

z jednání na KHS Kabátníkova 10

Dne 22. září 2015 proběhlo na KHS – Oddělení HDM setkání k projednání důležitých bodů ohledně zajištění dietního stravování ve školách.

Z důvodů bezpečného zajištění poskytování dietní stravy ve školních jídelnách byla dohodnuta následující pravidla:

1. skladování bezpečných potravin
  - potraviny budou umístěny v omyvatelných a označených boxech
  - pokud to skladovací prostory dovolí, budou tyto boxy umístěny v regálech a lednicích co nejdále od standardních potravin, aby nedošlo ke kontaminaci lepkem nebo k záměně surovin
2. pokud je ŠJ natolik dobře vybavená a prostorná, bude mít k přípravě bezpečné diety vyčleněn stůl, kde se bude zpracovávat vše kromě kritických operací – přípravy syrového masa, vajec a hrubé přípravy zeleniny
  - pokud se bude připravovat např. maso obalované v trojobalu nebo mletá masa s přídavkem pečiva, budou tyto porce připravovány ve společném úseku/přípravě masa **AVŠAK** časově (a prostorově) odděleně s následným řádným umytím pracovní plochy
  - pro tyto účely bude rovněž vyčleněna samostatná pracovní deska (prkénko), zřetelně označená (nebo barevně zcela odlišená od ostatního náčiní), která se bude ukládat odděleně od ostatních desek a náčiní
  - tepelná úprava smaženého nebo mletého masa bude probíhat odděleně (dle výrobních kapacit, na vyčleněné pánvičce, plechu nebo v samostatném rendlíku apod.)
3. těsta budou zpracovávány na vyčleněném stole, na zřetelně označeném válu (nebo lze i časově oddělit - nejdříve DS, poté standardní)
4. vlastní výroba chleba - spotřebovat nejdéle do druhého dne (max. 48 hodin)
5. vlastní příprava bezpečné strouhanky – spotřebovat ihned, nebo do 24 hodin (u kupovaného pečiva pozor na data pozor spotřeby)

6. pokud se ve školní jídelně připravují svačiny, lze takto činit rovněž na tomto vyčleněném stole, ale nutno do vyčleněných boxů a servírovat na zvláštních táccích, aby nedošlo k záměně!!
7. pokud ve ŠJ není dostatek místa, bude se dieta připravovat v příslušných úsecích (maso, těsta atd.), AVŠAK před započítím a rovněž po ukončení práce bude pracovní plocha pečlivě a řádně vyčištěna a umyta
8. veškeré dřevěné náčiní používané k přípravě DS (vařečky, obracečky apod.) bude označeno a odděleně uloženo
9. k úklidu budou používány hadry, houbičky, drátěnky apod. speciálně určené pro úklid prostor, kde se připravuje dieta, nejlépe ukládat do označeného kbelíku
10. pracovníce, která bude DS připravovat, bude významně dodržovat osobní hygienu – jakmile bude přecházet k přípravě DS – má-li dlouhé rukávy = převléci tričko; v každém případě musí mít k dispozici zástěru, umístěnou v prostoru vymezeném k přípravě DS (nikoliv šatně s ostatními pracovními oděvy)
11. výdej dietní stravy
  - **rozvoz:** pokrmy šokově zchladit; ve výjimečných případech, pokud ŠJ nemá šoker – rychle, během co nejkratší doby (do 2 hodin), zchladit ve studené vodní lázni (pokles teploty na 10 °C) a neprodleně uložit do lednice (4 °C), před výdejem zregenerovat (75 °C po dobu nejméně 5 min.) a podávat při min. 60 °C) – myšleno při malém počtu porcí!!!
  - zajistit v místě výdeje mikrovlnou troubu!!
  - **výdej na místě:** (tzn. ve školní jídelně, kde byla strava uvařena) od dohotovení do výdeje zajistit uchování DS při teplotě min. 60 °C a umožnit přednostní výdej. Při nemožnosti dodržet výše uvedené pak DS zchladit, uchovat v chladícím zařízení (viz výše) a těsně před výdejem zregenerovat na požadovanou teplotu (viz výše)
12. **HACCP** - všechny tyto zásady pečlivě zapracovat do systému HACCP, vytvořit kritické kontrolní body a vést písemné záznamy.

#### **4. Školení zaměstnanců zařízení školního stravování**

Školení zaměstnanců zařízení školního stravování ohledně dietního stravování je realizováno na jejich pracovišti. Obsahem školení je příprava dietních pokrmů, výběr potravin, úprava receptur a skladba jídelních lístků určených pro dietní stravování. O proškolení je veden záznam včetně podpisů všech zúčastněných osob.

Záznam o vstupním školení zaměstnanců zařízení školního proškolení je součástí přílohy tohoto manuálu.

Po zaškolení zpracuje provozovatel stravovacích služeb stanovené postupy do svého vnitřního řádu.

V případě jakékoliv změny související s provozem, přípravou dietních pokrmů a používanými surovinami, je nutno kontaktovat nutričního terapeuta.

Garantující nutriční terapeut je nadále odborným konzultantem pro případ jakékoliv potřeby související s dietním stravováním v zařízeních školního stravování. Jakékoliv další školení v otázkách dietního stravování je možné, o školení je vždy proveden záznam.

## **5. Celiakie a bezlepková dieta**

### c. Záměna surovin při bezlepkové dietě

původní surovina	náhradní surovina
hladká mouka	kukuřičná mouka rýžová mouka pohanková mouka hraška JIZERKA – bezlepková směs
strouhanka (z rohlíků a chleba)	kukuřičná strouhanka kukuřičné lupínky
houskový knedlík	bezlepkový jemný knedlík rýžové těstoviny kukuřičné těstoviny
sladké pokrmy	instantní kaše <ul style="list-style-type: none"> <li>• pohanková</li> <li>• rýžová</li> <li>• pohankovo-rýžová</li> </ul>
příloha - chléb	bezlepkový chléb
zeleninové základy na omáčky	nezahušťuje se, jen se rozmixuje zelenina

**Dohotovení  
bezlepkových  
pokrmů**

Zahušťování: u zeleninových základů se používá k zahuštění větší množství rozmixovaného zeleninového základu nebo v malém množství smetana. U cibulových šťáv se používají bezlepkové mouky nebo se nezahušťují vůbec.

Kořenění, dochucování: používá se koření nebo kořenící směsi bez obsahu lepku.

Vývary: vývar z čerstvé či mražené zeleniny, vývar z masa či kostí popř. sypké vývarové směsi bez obsahu lepku.

Zavářky: použití bezlepkových těstovin, náhrada zavářky jinou, vhodnou pro dietu, při výrobě noků je mouka nahrazena bezlepkovou moukou.

Obalování: mouka nahrazena bezlepkovou moukou a strouhanka nahrazena kukuřičnou.

Ostatní úpravy: pokud je v některých recepturách použita surovina obsahující lepek je vždy nahrazena bezlepkovou a pokud to technologický postup dovoluje je zcela vynechána.

Uzeniny: bezlepkové uzeniny

Dezerty: bezlepkové tyčinky, ovoce, bezlepková listová těsta, bezlepkové piškoty.

Saláty: běžná příprava, kontrola surovin zda neobsahují lepek (zálivky do salátů) popř. jejich nahrazení za vhodnou surovinu.

Mléčné výrobky: bez obsahu lepku.



#### **d. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů dietního stravování**

Stejně jako při výrobě standardních pokrmů v rámci školního stravování jsou i při výrobě dietních pokrmů používány různé suroviny a technologické postupy, které jsou voleny podle druhu připravovaného pokrmu. Pracovníci školní jídelny musí vědět, co je třeba v každém kroku přípravy dietních pokrmů dělat a jaké požadavky je třeba dodržovat.

##### **i. Zajištění zdravotní bezpečnosti vstupních surovin**

Vstupní suroviny a potraviny musí být kvalitní a zdravotně nezávadné. V případě bezlepkové diety (tj. pokrmů pro strávnický trpící celiakií) mohou být suroviny významným zdrojem chemického nebezpečí (chemické nebezpečí = chemické látky, které se do organismu dostávají potravou a mohou vyvolat poškození zdraví; mezi chemická nebezpečí patří látky vyvolávající nežádoucí reakce u některých konzumentů, např. u strávnicků s intolerancí nebo alergií na lepek).

Při výběru a nákupu surovin pro přípravu bezlepkové diety je nutné bedlivě sledovat označení potravin, především pak jejich složení. Dle nařízení (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům musí být spotřebitelům poskytnuta informace o látkách a produktech vyvolávajících u indisponovaných osob alergii nebo intoleranci.

##### **ii. Zabránění kontaminace, popř. křížové kontaminace, v průběhu technologického procesu výroby a podávání pokrmů strávnickům**

Kontaminací (nežádoucím znečištěním) rozumíme přítomnost jakýchkoliv škodlivých látek v potravině nebo v prostředí, kde dochází k manipulaci s potravinami. V případě bezlepkové diety kontaminaci představuje „znečištění“ pokrmu lepkem, čímž se mění jeho zdravotní nezávadnost (u celiaků způsobuje patologické změny na sliznici tenkého střeva).

Jako sekundární (křížová) kontaminace se označuje jakákoliv činnost, při které dochází k přenosu škodlivých látek z „nečistých“ potravin, rukou, pracovních ploch (prkénka apod.), z pracovních pomůcek a zařízení na potraviny „čisté“. Ke křížové kontaminaci může docházet:

- Přímým přenosem: např. do otevřeného balení mouky bez lepku (např. rýžová mouka) odloženého v přípravě těsta se práší pšeničná mouka,
- Nepřímým přenosem: např. prostřednictvím špinavých rukou (např. pracovník po manipulaci s pšeničnou moukou si neumyje ruce a následně připravuje knedlíky pro bezlepkovou dietu).

V praxi běžnou příčinou onemocnění strávnicků vyžadujících bezlepkovou dietu může být sekundární kontaminace rozpracovaného nebo již hotového pokrmu. Sekundární kontaminaci může způsobit např. technologické zařízení a pomůcky, které nebyly správně umyty po předchozím použití. Příčinou sekundární kontaminace může být i skladování otevřených balení surovin ve skladech, nedodržování stanovených receptur (např. zahuštění omáčky pro bezlepkovou dietu pšeničnou moukou místo bezlepkovou), vydávání bezlepkových moučníků z jednoho tácu společně s ostatním pečivem, odstranění zdroje lepku z již připraveného pokrmu (např. vyjmutí pšeničných nudlí z polévky).

Riziko sekundární kontaminace je závislé na znalosti a dodržování principů správné praxe ze strany pracovníků školní jídelny. Prevence sekundární kontaminace spočívá v zajištění dodržování stanovených pravidel a postupů, jako jsou zejména správná výrobní praxe, osobní a provozní hygiena (např. důkladné čištění zařízení a pomůcek, nebo použití např. barevně odlišených pomůcek; skladování surovin a potravin v uzavřených nádobách; vhodné uspořádání při výdeji pokrmů, např. umístění bezpečnostních moučníků na samostatný ták apod.).

### iii. Zajištění bezpečnosti pokrmů při výdeji

Při výdeji musí být pokrmy chráněny před kontaminací, nebo jiným narušením jejich zdravotní nezávadnosti.

Při uvádění pokrmů do oběhu je nutné dodržovat teplotní řetězec. Teplé pokrmy, které jsou během výdeje vlažné, jsou nebezpečné. Pokles teplot teplých pokrmů pod 50 °C nebo zvýšení teplot studených pokrmů nad 15 °C a časová prodleva během výdeje mohou přispět k možnému vzniku onemocnění u strávníků. Během výdeje musí být pokrmy uchovávány při takových podmínkách, jak má školní jídelna stanoveno ve vnitřním předpisu, především v dokumentaci systému kritických bodů (HACCP).

Kontaminaci pokrmů při výdeji je možné zabránit prostřednictvím správných postupů při styku s potravinami a dodržováním správné osobní hygieny.

Zásady při výdeji dietních pokrmů:

- Udržujte pokrmy při stanovených teplotách (teplé pokrmy teplé a studené pokrmy studené),
- Udržujte pokrmy kryté (např. ve vhodných nádobách, pod potravinářskou fólií apod.),
- Udržujte veškeré pracovní pomůcky a zařízení čisté a používejte je jen na výdej daného dietního pokrmu,
- Zabraňte záměně pokrmů (např. aby nedošlo k tomu, že strávníkovi s bezpečnostní dietou bude jako příloha vydán knedlík z pšeničné mouky).

## 6. Šetřící dieta

Indikací šetřící diety v zařízeních školního stravování jsou nejčastěji střevní zánětlivá onemocnění, rekonvalescence po virové hepatitidě a infekční mononukleóze.

Dietní doporučení vychází ze zásad správné výživy. Strava by měla být energeticky i biologicky plnohodnotná s přiměřeným obsahem všech základních živin (bílkovin, sacharidů, tuků), lehce stravitelná, nedráždivá, nenadýmavá, tedy co nejméně zatěžující trávicí trakt. Podstata diety je v šetřících technologických úpravách a v omezení sortimentu některých potravin. Šetřící charakter spočívá v šetření trávicího traktu po stránce chemické a mechanické.

### Chemické šetření:

- maso před úpravou (např. u pečení, dušení) opékáme pouze nasucho
- zabraňujeme přepálení tuků
- vyhýbáme se příliš tučným potravinám a pokrmům
- tuk přidáváme až do hotového pokrmu, případně v průběhu úpravy pokrmu
- na pokrmu se nesmí vytvořit kůrka
- z koření je třeba vyloučit pikantní a dráždivé
- nepoužíváme potraviny s pikantními příchutěmi

### Mechanické šetření:

- nepodávat potraviny s hrubou vlákninou (např. celozrnné výrobky, košťálovou zeleninu, luštěniny)
- z potravin odstranit tuhé slupky (např. tvrdé hrušky, jablka), popřípadě potraviny nastrohat nebo nakrájet na drobné kousky
- nepodávat ovoce se zrníčky (např. rybíz)
- z masa odstranit šlachy, blány

### **a. Výběr potravin**

#### **Vhodné potraviny pro šetřící dietu:**

- Maso – lépe z mladších zvířat, zbavené šlach, blan, tuku a kůže, libové konkrétně hovězí zadní, vepřová kýta, telecí, jehněčí, drůbež, králík, ryby mořské i sladkovodní (pstruh, štika, lín, cejn, kapr, tilápie, pangasius, treska, losos, platýs, mahi-mahi, atp.).
- Masné výrobky a uzeniny – výjimečně, lépe s vysokým obsahem masa a menším množstvím soli – šunka, libové párky, drůbeží a králičí masné výrobky.
- Mléko – lépe použít do pokrmů, jako nápoj – dle individuální snášenlivosti.
- Mléčné výrobky – sýry čerstvé i tvrdé (ne zrající, aromatické a pikantní), tvaroh, zakysané mléčné výrobky, jogurty bílé a s povoleným druhem ovoce, jogurtové nápoje, biokys, podmásolí, kefirové mléko, termix.
- Ovoce – bez tuhých slupek, zrníček a tuhých částí, ne příliš kyselé a dobře vyzrálé: jablka, meruňky, pomeranče, mandarinky, broskve, třešně, višně, banány. Syrové ovoce, pokud je to potřeba, podáváme oloupané, nejemno nakrájené či nastrohané. Ovoce dále podáváme ve formě kompotu nebo pyrů, rosolu, kaše, ředěného ovocného džusu a šťávy.

- Zelenina – ze syrové pouze mladé druhy nadrobno nakrájené, nastrouhané či mixované. Konkrétně kořenová zelenina – mrkev, celer, petržel, pastinák, dále mladá brukev, špenát, zelená fazolka, dýně, cuketa, červená řepa, patison, rajčata, hlávkový salát a jemu podobné druhy, malé množství mladého kvěťáku, brokolice, hrášku. Tepelně upravený pórek. Vhodná je i zelenina sušená nebo v podobě šťávy či protlaku. Saláty ochucujeme citrónovou šťávou.
- Pečivo – bílé, bez posypu (rohlíky, žemle, bulky, večky, netučná vánočka nebo mazanec, piškoty, netučné sušenky, oplatky bez náplně, suchary), bílý chléb.
- Příkrmy – brambory (kaše, knedlíky v malém množství, pyré, placky, noky), vařená nebo dušená rýže, těstoviny, noky – krupicové, tvarohové, knedlík kypřený bílkovým sněhem nebo práškem do pečiva, polenta, kroupy a krupky lisujeme.
- Moučníky a sladké pokrmy – žemlovky, rýžové nákypy, těsto piškotové, tvarohové, odpalované, krupicové, třené, doplněné o povolené druhy ovoce, tvaroh, pudinkový krém, želatinu, kypříme bílkovým sněhem nebo práškem do pečiva.
- Mouka – na zahuštění, nasucho opražená a důkladně povařená.
- Luštěniny – červená čočka.
- Vejce – v lehce stravitelné úpravě bez tuku (vařené, do pokrmů).
- Tuky – čerstvé máslo, kvalitní oleje, margaríny.
- Koření – zelené natě a bylinky – celerová, pažitka, petrželka, libeček, saturejka, bazalka, rozmarýn, majoránka, dále mletý kmín, vývar z kmínu, hub, bobkového listu, nového koření, cibule, malé množství sladké mleté papriky, vanilkový cukr, citrónová a pomerančová šťáva i kůra.
- Nápoje – čaje bylinkové, ovocné, slabé černé a zelené, nesycené minerální vody, voda, ovocné šťávy, džusy ředěné vodou, čaj s mlékem, kávovinové nápoje.

#### Nevhodné potraviny pro šetřící dietu:

- Maso – tučné, tuhé, s kůží.
- Masné výrobky a uzeniny – uzené maso, tučné a kořeněné masné výrobky, jitrnice, jelita, tlačanky, zavináče, očka.
- Příkrmy – smažené hranolky, krokety, pečené brambory se slupkou, celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny.
- Mléko, kakao, granko – dle individuální snášenlivosti.
- Mléčné výrobky – sýry plísňové, déle zrající a aromatické, s pikantními příchutěmi, jogurty s tvrdými křupinkami, müsli.
- Ovoce – tuhé, kyselé, s tuhými slupkami a větším množstvím zrníček (konkrétně angrešt, rybíz, hrušky, kdoule, jeřabiny, rebarbora, ostružiny, maliny, fíky, datle, brusinky).
- Mák, olejnatá semena, kokos, ořechy.
- Zelenina – se slupkou, nadýmavé druhy – cibule, česnek, kapusta, zelí, okurky, ředkvičky, paprika, tvrdá zelenina se zdřevnatělými částmi, konzervovaná v kyselém nálevu.
- Pečivo – čerstvé kynuté, příliš tučné a s kůrkou.
- Moučníky a sladká jídla – příliš tučné a sladké, čerstvě kynuté.
- Luštěniny – s výjimkou červené čočky.
- Vejce – připravovaná bez tuku (smažená, volské oko).
- Koření – pepř, pálivá paprika, kari, ostré koření směsi, maggi.
- Ostatní – hořčice, ostrý kečup, majonéza, tatarská omáčka, pikantní zálivky, ocet, čokoláda a kakao.
- Nápoje – sycené.

## **b. Způsob přípravy**

Charakteristika přípravy šetřící diety:

- K technologické úpravě s výhodou používáme konvektomat, horkovzdušnou troubu, gril, teflonové nádoby, folii k přípravě bez tuku, alobal, papiloty. Mezi vhodné technologické úpravy patří vaření, dušení, pečení, zapékání.
- Nikdy nesmažíme, grilování také není vhodné.
- Stravu připravujeme doměkka, bez tuhých částí a kůrek.
- Tuky pro zjemnění a zlepšení chuti pokrmu přidáváme v rozumném množství až do takřka hotového pokrmu, aby nedocházelo k jejich přepalování. Případně tuk přidáváme do pokrmu v průběhu přípravy, ale nikdy ne tak, aby se tuk vkládal do nádoby na tepelném zdroji jako první, před potravinou.
- Maso před úpravou (např. u pečení, dušení) opékáme nasucho.
- Při zahušťování nepoužíváme klasickou jíšku připravenou na tuku, ale zahušťujeme moukou opraženou nasucho nebo moukou rozmíchanou v tekutině (voda, mléko, smetana), najemno strouhaným bramborem, rozmixovanou zeleninou, krupicí, strouhaným pečivem, či jinou obilovinou.
- Solíme mírně, nepřeslazujeme, nepřekyselujeme.
- Na dochucení pokrmů používáme menší množství soli, případně cukru, citrónovou šťávu (ne ocet), vývar z hub, cibule, rajský protlak, s výhodou používáme zejména bylinky a neдрáždivá koření, jako např. petrželovou a celerovou nať, pažitku, petrželku, kopr, majoránku, bazalku, rozmarýn, saturejku, sladkou mletou papriku, bobkový list.

## **7. Receptury dietních pokrmů**

Při tvorbě receptur lze vycházet z receptur pro školní stravování. V případě dietního stravování je nutné znát a umět nahradit pro konkrétní dietu nevhodné suroviny, případně i způsoby technologické přípravy pokrmů tak, aby byla zajištěna podpora léčby daného onemocnění.

Receptury pokrmů pro dietní stravování jsou zpracovány, případně zkontrolovány nutričním terapeutem a v tištěné podobě jsou uloženy na dostupném místě v zařízení školního stravování.

Nové receptury jsou vždy konzultovány s nutričním terapeutem.

## **8. Sestavení jídelního lístku**

Nutriční terapeut pravidelně sleduje a vyhodnocuje jídelní lístek určený pro dietní stravování. Případné nejasnosti ihned konzultuje s odpovědnou osobou ve školní jídelně. Nutriční terapeut vykonává průběžnou pomoc/konzultace v oblasti dietního stravování.

### **Použitá literatura:**

PETROVÁ, J., ŠMÍDOVÁ, S. Základy výživy pro stravovací provozy. Plzeň: Jídelny.cz, 2014.

Směrnice pro dietní stravování ve školní jídelně. Plzeň: ASPOS, 2015.

## **9. Přílohy**

- Doklad o registraci nutričního terapeuta
- Vstupní protokol - zhodnocení podmínek zařízení školního stravování pro přípravu dietních pokrmů
- Záznam o vstupním a průběžném školení zaměstnanců zařízení školního stravování