

## 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 zákonnými zástupci**

(1) Přenos informací směrem ke strážníkům a jejich zákonnými zástupci 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. přerušování 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 specifikům poskytovaných služeb (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 přísadkou 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 efektivity**

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

