Gymnázium Olgy Havlové, Ostrava-Poruba, příspěvková organizace se sídlem 708 00 Ostrava-Poruba, M. Majerové 1691/4	
A21. Dietní stravování ve školní jídelně	
Č.j.: Spisový znak Skartační znak	GOH/01289/2025 A.1.1.3 A10
Vypracovala:	Hana Luzarová, vedoucí ŠJ Garčárová Zuzana, nutriční terapeut
Schválila:	Mgr. Jana Huvarová, ředitelka školy
Pedagogická rada projednala:	26. 8. 2025
Směrnice nabývá účinnosti dne:	1. 9. 2025

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."*

Obsah:

1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta
- příloha č. 1 *(kopie osvědčení k výkonu zdravotnického povolání bez odborného dohledu v oboru nutriční terapeut)*

2. Úvod
   2.1 Diety připravované školní jídelnou
   2.2 Způsob jak žádat o dietní stravování
   2.3 Cena stravného

3. Výběr potravin
   3.1 Výběr potravin u bezmléčné diety

4. Tvorba receptur
5. Sestavení jídelního lístku
6. Způsob přípravy pokrmů
   6.1 Příprava bezmléčné diety

7. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti
   7.1 Příjem surovin
   7.2 Předcházení kontaminaci
   7.3 Zpráva o způsobilosti stravovacího zařízení

2. Úvod

Pracovníci zařízení školního stravování zodpovídají za připravený dietní pokrm. 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.

2.1 Diety připravované ve školní jídelně

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

a) bezmléčnou

Diety pro jiné alergie školní jídelna nepřipravuje. Rodiče strávníků trpících potravinovými alergiemi jsou poučeni o uvádění alergenů v jídelníčku.

2.2 Způsob jak žádat o dietní stravování

a) podat oficiální žádost o dietní stravování *(viz příloha č. 2 této směrnice)*

b) dodat lékařské potvrzení specifikující speciální dietní požadavky

2.3 Cena stravného

a) žáci 11 – 14 let bezmléčná	39,- Kč
žáci 15 a více let bezmléčná	41,- Kč

Sazby stravného mohou být v průběhu roku změněny v důsledku změn cen dodavatelů.

3. Výběr potravin

Obecně se výběr potravin řídí zásadami dietního stravování:

- 2. Základní složky potravy
- 3. Zásady správné výživy

3.1 Výběr potravin u bezmléčné diety

V rámci přípravy bezmléčné diety se z pokrmů vylučují všechny suroviny, které jsou mléčného původu či mléko v jakékoli formě obsahují (např. sušené mléko, syrovátkový protein apod.). Použití surovin, na jejichž obalu je deklarováno, že mohou obsahovat stopy mléka, je přípustné.

Je-li přítomnost mléka v pokrmu nutná, nahrazuje se mléko sójovým, pohankovým, rýžovým, kokosovým nebo mandlovým nápojem připraveným v souladu s návodem k použití. Mléčné výrobky (sýry, tvaroh, kefír apod.) jsou z pokrmů eliminovány úplně nebo nahrazeny výrobky rostlinného původu. Náhrady surovin se dále řídí technologickým postupem pro přípravu bezmléčných pokrmů.

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:

původní surovina	**náhradní surovina**
máslo	Olej máslovka
jogurt	Vynechání z receptur, sojový jogurt, kokosový jogurt, luštěninový jogurt
mléko	Sojový, pohankový, rýžový, kokosový, mandlový nápoj
šlehačka, smetana	rostlinná smetana
sýry	rostlinný veganský sýr

4. Tvorba receptur

Receptury pro dietní stravu vychází z aktuálních receptur používaných školní jídelnou, speciální receptury nejsou stanoveny. Náhrady surovin, které jsou pro danou dietu nevhodné, jsou popsány v technologických postupech týkajících se jednotlivých diet. Dokumentaci, na základě které je dietní strava připravována, schvaluje nutriční terapeut.

5. Sestavení jídelního lístku

Jídelní lístek pro dietní stravu vychází z aktuálního jídelního lístku vydaného školní jídelnou, může se v některých dnech lišit. V jídelním lístku je zvlášť označená bezmléčná dieta jako BM. V pokrmech jsou suroviny upravovány či nahrazovány na základě stanovených technologických postupů.

6. Způsob přípravy pokrmů

6.1 Příprava bezmléčné diety

Příprava pokrmů pro bezmléčnou dietu se neliší od přípravy pokrmů standardních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušení, zapékání a pečení, méně šetrné tepelné úpravy jako smažení a grilování jsou méně vhodné. V kritickém momentě, kdy je do pokrmu přidáváno mléko či surovina mléko obsahující či z mléka vyrobená je požadovaný počet porcí ze základu odebrán a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezmléčných pokrmů.

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 při přejímce vždy zkontrolovány, zda neobsahují mléko v jakékoli jeho podobě. Takto učiní zkontrolováním názvu suroviny, složení potraviny a výčtu možných alergenů. Pakliže surovina obsahuje problematickou složku, nesmí být při přípravě pokrmů použita. Při přejímce speciálních surovin, které jsou určeny výhradně k přípravě dietních pokrmů, musí pracovník, který suroviny přijímá, vždy zkontrolovat, zda neobsahují mléko v jakékoli jeho podobě stejným způsobem. Teprve poté může speciální surovinu uložit na vyhrazené místo.

7.2 Předcházení kontaminaci

Při přípravě bezmléčných pokrmů se dbá zejména na:

- důsledné balení a oddělování skladovaných potravin s mlékem a bez mléka
- důkladnou osobní hygienu po manipulaci se surovinami obsahujícími mléko
- používání vyhrazeného nádobí všude tam, kde to technologický postup umožňuje
- časově a místně oddělenou přípravu pokrmů obsahujících a neobsahujících mléko
- dodržování místně odděleného výdeje včetně výdeje dezertů

dodržování řádného označení potravin a pokrmů tak, aby nedošlo k jejich záměně

7.3 Zpráva o způsobilosti stravovacího zařízení

V případě zavádění nové diety do dietního systému vypracuje garantující nutriční terapeut zprávu, kterou zhodnotí způsobilost stravovacího zařízení k přípravě požadované diety. Před jejím vydáním zkontroluje, zda jídelna splňuje nároky na přípravu této diety, zda je správně zavedena do dokumentace a proškolí všechny zaměstnance o zásadách platných při její přípravě. Od okamžiku vydání této zprávy jídelna může připravovat pokrmy podléhající zásadám dané diety.

V Ostravě 16. 7. 2025

Vypracovala:
Hana Luzarová
vedoucí školní jídelny

GYMNÁZIUM OLGY HAVLOVÉ,
Ostrava - Poruba, příspěvková organizace
Marie Majerové 1691/4, 708 00 Ostrava
IČ: 00602159 -3-

Schválil:
Mgr. Jana Huvarová
ředitelka školy

Příloha č. 2

ŽÁDOST O PŘÍPRAVU DIETNÍ STRAVY VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

podávaná na Gymnáziu Olgy Havlové, příspěvková organizace, Ostrava-Poruba, Marie Majerové 1691/4

Žadatel:

Jméno a příjmení: _____

Telefonní číslo*: _____

Tímto žádám o poskytnutí dietní stravy dítěti:

Jméno žáka: _____

Datum narození: _____

Třída: _____

Žádám o přípravu stravy:

- bezmléčné

Prohlašuji, že jsem seznámen(a) s podmínkami stanovenými pro přihlášení dítěte k dietnímu stravování ve Směrnici pro dietní stravování ve školní jídelně, která je zpřístupněna na webových stránkách školy.

K žádosti přikládám potvrzení ošetřujícího lékaře.

V _____ dne _____

_____

Podpis zákonného zástupce nebo zletilého žáka

*nepovinný údaj