

ALERGENY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

Povinnost poskytování informací o potravinách spotřebitelům vyplývá z Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, které nabývá účinnosti dne 13. prosince 2014. Dále je zde platná vyhláška č. 113/2005 Sb., o způsobu označování potravin a tabákových výrobků, ve znění pozdějších předpisů – dle § 8, odst. 10.

Školní jídelna má od 13. 12. 2014 povinnost informovat strážníka o tom, zda se v nabízené potravině nebo pokrmu vyskytují látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost, jejichž seznam je uveden v Nařízení EU č. 1169/2011 – jedná se o 14 vybraných alergenů. **Každý strážník si musí tyto látky nebo produkty hlídat sám. Jedná se pouze o zajištění informovanosti strážníků, nikoli o povinnost zajistit dietní stravování odpovídající individuálním dietním požadavkům.**

Každý strážník musí mít možnost se dozvědět, zda se v potravině či v pokrmu nachází alergeny, před vydáním pokrmu, tj. při objednávání.

ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Školní stravování je služba organizovaná a dotovaná státem, proto stát určuje, jak by mělo vypadat složení školních obědů. Řídí se vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování. Vyhláška stanovuje dva základní požadavky. Finanční limit na nákup potravin a průměrnou měsíční spotřebu určitých druhů potravin na jeden oběd tzv. spotřební koš. Plnění norem se vyhodnocuje pouze pro školní stravování, tedy ne pro učitele nebo jiné dospělé strážníky. Spotřební koš sleduje 10 potravin.

Brambory, maso, mléko, mléčné výrobky, ryby – dolní hranice 75% normy, horní hranice 125% normy.

Ovoce, zelenina, luštěniny – dolní hranice 75%, horní hranice není stanovena.

Cukry, tuky – dolní hranice není stanovena, horní hranice 100%.

Splnění spotřebního koše nestačí k tomu, aby byly naplněny zásady zdravé výživy, současně je nutno hodnotit pestrost stravy, která určuje jak často v měsíci vařit některá jídla.

Rybí maso by se v jídelníčku mělo objevit alespoň 2x. Sladké jídlo a houskové knedlíky se můžou uvařit 2x do měsíce. Je doporučeno omezit nebo úplně vyřadit používání uzenin. Preferovat luštěniny, zeleninové polévky s obilninovými zaváčkami (pohanka, jáhly, vločky), k bezmasému pokrmu nedávat masovou polévku, apod.

Veškeré dotazy, které se týkají školního stravování, ráda zodpoví vedoucí ŠJ Lenka Kolářová a kolektiv kuchařek na tel. čísle 487 727 909, mob. 739 356 576 nebo e-mailem: kolarova@znamesti.cz.

JÍDELNÍ LÍSTEK

Jídelníček sestavuje a za jeho úroveň zodpovídá vedoucí školní jídelny na základě závazných pravidel.

Sestavování jídelního lístku se provádí podle zásad racionální výživy. Pestrost jídel je uplatňována tak, aby byla zajištěna nejen během dne, ale i týdne a celého měsíce, střídají se jídla masitá, polomasitá, bezmasá a zeleninová. Syrová zelenina a ovoce jsou podávány dle možnosti co nejčastěji.