

## Donáška vlastní stravy a zajištění bezpečného pokrmu

Milí rodiče, Vaše dítě má dietní omezení, které mu nedovoluje jíst se spolužáky stejnou stravu, jako nabízí školní jídelna. Bylo by však škoda, kdyby si vaše dcera nebo syn nemohli užít příjemné chvíle na obědě se spolu žáky a kamarády. Školní jídelna ohřeje vašemu dítěti stravu donesenou z domova. Ve školní jídelně platí velmi přísná pravidla pro zachování bezpečnosti pokrmů včetně těch, které donášíte vy. Na vás je zajistit bezpečnou přípravu doma a také bezpečný transport.

### **Prosím dbejte těchto bodů:**

**Udržujte čistotu**- Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umývejte ruce.- Umývejte si ruce po použití toalety.- Omývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení používané pro přípravu pokrmů.- Chraňte potraviny a prostory v kuchyni před hmyzem, hlodavci a jinými škůdci. Oddělujte syrové a uvařené pokrmy- Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody od ostatních potravin.- Pro manipulaci se syrovými potravinami používejte zvláštní náradí a nádoby, jako jsou nože a krájecí prkénka.- Uchovávejte pokrmy a jiné potraviny tak, abyste zabránili kontaktu mezi syrovými a zpracovanými potravinami. Proč? V půdě, vodě, na zvířatech i lidech se mohou nacházet mikroorganismy, které jsou pro člověka nebezpečné. Přenášejí se na ruku, utěrkách, nádobí a zvláště na krájecím prkénku. Jednoduše se tak mohou přenést na pokrm a způsobit onemocnění z potravin. Proč? Syrové potraviny, především maso, drůbež, mořské plody a jejich šťávy, mohou obsahovat nebezpečné mikroby, které se mohou během přípravy a skladování jídel přenášet do ostatních potravin.

**Pokrmy, zvláště pak z masa, drůbeže, vajec a mořských plodů, důkladně vařte.**- Polévky a dušené pokrmy přiveďte k varu a vařte tak dlouho, aby uvnitř celého pokrmu bylo dosaženo teploty alespoň 70 °C po dobu 10 min. Ujistěte se, že šťávy z masa a drůbeže jsou čiré, nekrvavé. Nejlépe, když použijete teploměr.- Pokrmy vždy řádně ohřívejte. Uchovávejte pokrmy při bezpečných teplotách- Uvařené pokrmy nenechávejte při pokojové teplotě déle než 2 hodiny.- Hotové pokrmy a zkáze podléhající potraviny včas uložte do ledničky (5 °C a méně).- Servírujte pokrmy velmi horké (více než 60 °C).- Neskladujte pokrmy příliš dlouho, ani v ledničce.- Nerozmrazujte pokrmy při pokojové teplotě, ale pozvolna v ledničce. Používejte nezávadnou vodu a suroviny- Používejte nezávadnou vodu nebo ji upravte tak, aby závadná nebyla.- Vybírejte čerstvé a nezávadné potraviny.- Volte zpracované potraviny, jako například pasterované mléko.- Omývejte ovoce a zeleninu, zvláště důkladně, pokud je jíte syrové.- Nepoužívejte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti. Proč? Důkladné vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 min., zabíjí téměř všechny nebezpečné mikroby. Mezi pokrmy, které vyžadují zvláštní pozornost, patří sekané maso, masové rolády, velké kýty a drůbež vcelku. Proč? Je-li pokrm uchovávaný při pokojové teplotě, mikroby se mohou rychle rozmnožovat. Pokud se však jídlo udržuje při teplotě nižší než 5 °C nebo vyšší než 60 °C, rozmnožování mikrobů se zpo malí nebo zastaví. U některých nebezpečných mikrobů však dochází k jejich rozmnožování i při teplotě nižší než 5 °C. Proč? Suroviny, včetně vody a ledu, mohou být kontaminované nebezpečnými mikroby a chemikáliemi. Toxické chemikálie se mohou tvořit ve zkažených a zplsnivě lých potravinách. Pečlivý výběr surovin a jednoduchá opatření, jako jsou mytí a odstraňování slupek, mohou riziko snížit. Převzato a upraveno: <https://bezpecnostpotravin.cz/spoluprace-icbp-se-svetovou-zdravotnickou-organizaci/> 144 14

## SMLOUVA O ZAJIŠTĚNÍ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ

### Formou donášky vlastní stravy

Provozovatel stravovacích služeb.....

Zastoupen jméno a příjmení funkce.....

Sídlo.....

IČO.....

(dále jen „provozovatel“)

a

Jméno a příjmení zákonného zástupce.....

Adresa trvalého bydliště .....

(dále jen „zákonný zástupce“)

### UZAVÍRAJÍ TUTO SMLOUVU

o zajištění dietního stravování formou donášky vlastní stravy pro..... ,

narozenou/ného..... , bytem.....

(dále jen „strávník“), a to z důvodu , který mu neumožňuje konzumovat stravu připravovanou zařízením školního

stravování.

Strávníkovi bude formou donášky zajišťována strava kompletně. V případě odebrání pouze některých součástí

(např. nápoje), bude strávníkovi vypočítáno stravné ve výši poměrné části.

### CENA JEDNOTLIVÝCH SOUČÁSTÍ STRAVY:

Pitný režim.....Kč

Polévka.....Kč

Příloha.....Kč

Doplňek – salát, zelenina, ovoce.....Kč

Hlavní chod bez přílohy .....Kč

## **1. Zákonný zástupce se zavazuje:**

- připravovat pokrmy, které odpovídají nutričním a dietním potřebám strávnicka, vlastními prostředky, a to ze surovin, které jsou zdravotně nezávadné,
- zaručit zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,
- zajistit předání pokrmu sám nebo prostřednictvím strávnicka předem dohodnutému pracovníkovi provozovatele v čas stanovený ve vnitřním či provozním řádu školní jídelny, pokud se obě smluvní strany nedohodnou jinak, vždy však bez zbytečného odkladu, transportovat zchlazené pokrmy do zařízení provozovatele neprodleně po vyjmutí z chladicího zařízení, aby nedošlo k porušení teplotního řetězce.
- Tepelně upravený pokrm předat ve ve zchlazeném stavu v čisté, hygienicky nezávadné, uzavíratelné, omyvatelné nádobě či nádobách a tyto vždy viditelně označit jménem strávnicka a datem přípravy pokrmu a názvem pokrmu.
- Takto přinesené pokrmy jsou určeny k okamžité spotřebě v den výroby.
- Přijmout všechna dostupná opatření pro zajištění bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti pokrmu do chvíle předání pracovníkovi zařízení školního stravování,
- poskytnout provozovateli léky pro případné zvládnutí alergické/anafylaktické reakce. Tyto popsat jménem strávnicka, doporučeným dávkováním, včetně zanechání příbalového letáku.

## **2. Provozovatel se zavazuje:**

- neprodleně po převzetí a po celou dobu skladování uchovat pokrm zchlazený v souladu s hygienickými normami (HACCP) až do okamžiku regenerace tak, aby byla zachována zdravotní bezpečnost donesené vlastní stravy,
  - pokrmy či části pokrmů, které nejsou určeny pro skladování v chladu, skladovat na bezpečném a k tomu vyhrazeném místě, aby se předešlo možné kontaminaci (označené, uzavíratelné, omyvatelné, dezinfikovatelné nádoby),
  - regenerovat pokrm minimálně na teplotu stanovenou v systému HACCP, která je bezpečná pro podávání teplých pokrmů (je-li pokrm určen k podávání v teplém stavu), a to v době, kdy strávnick přichází do školní jídelny dle zvyklostí a pravidel školského zařízení,
  - dodržet platný vnitřní řád školní jídelny.
3. Provozovatel při dodržení všech hygienických postupů deklarovaných ve vnitřních normách školní jídelny nenese zodpovědnost za zhoršení zdravotního stavu strávnicka v důsledku konzumace doneseného pokrmu.
  4. V případě chyby, záměny potravin, kontaminace ze strany provozovatele stravovacích služeb či strávnicka samotného je personál poučen o zásadách první pomoci. Bezodkladně jsou personálem provozovatele stravovacích služeb kontaktováni zákonní zástupci.
  5. Provozovatel má právo odmítnout/nepřevzít zákonným zástupcem přinesenou stravu, pokud se bude jednat o pokrm zjevně nebezpečný nebo přinesený v poškozeném nebo nevhodném obalu.
  6. Porušení vnitřního řádu školského zařízení nebo této dohody ze strany zákonného zástupce může být posuzováno jako narušování provozu školského zařízení dle platného zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů a vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

V takovém případě má školské zařízení právo od této dohody odstoupit.

Nedílnou součástí této dohody je lékařské potvrzení o potřebě dietního omezení strávnicka.

Tato dohoda je vyhotovena ve dvou stejnopisech, přičemž každá strana obdrží po jednom vyhotovení.

V..... Dne.....

.....

Podpis oprávněného zástupce

.....

Podpis zákonného zástupce