

Vyšla Metodika poskytování dietní stravy v rámci školního stravování

7.2.2024 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Metodika je výstupem Mezirezortní pracovní skupiny pro institucionální stravování. Jde o dokument doporučujícího charakteru, který nabízí návod, jakým způsobem dietní stravu zajistit a poskytnout v případě, že je po ní poptávka. Prošla pilotním testováním na reprezentativním vzorku škol, které ji velmi ocenily. Na její přípravě se podíleli odborníci napříč obory od nutričních terapeutů, přes hygieniky a metodiky školního stravování až po odborníky na gastronomii.

„Chceme udělat vše pro to, aby i žáci a studenti s dietním omezením mohli se svými spolužáky ve školní jídelně zasednout k jednomu stolu. To ale nepůjde bez pomoci zařízení školního stravování a ochoty personálu připravit dietní pokrm, či ohřát pokrm z domu donesený. Proto jsme v rámci mezirezortní skupiny pro institucionální stravování vyvinuli metodiku, podle které se tyto děti budou moci ve škole stravovat,“ říká ministr zdravotnictví Vlastimil Válek.

„Metodika poskytování dietní stravy v rámci školního stravování je pomůckou, která nabízí ucelený a oficiální návod, jakým způsobem dietní stravu zajistit v případě, že je po ní poptávka,“ doplňuje ředitelka Státního zdravotního ústavu Barbora Macková.

Podrobná oficiální metodika dlouhodobě chyběla a v poskytování dietní stravy byly rozdíly, které měly nejen personál zařízení školního stravování, ale také rodiče. Na absenci dostatečné metodické podpory a některých nesprávných řešení při poskytování dietní stravy poukázaly i výsledky plošného monitoringu dietního stravování provedeného v roce 2023 hygienickou službou.

Meziresortní pracovní skupina Ministerstva zdravotnictví pro institucionální stravování proto zpracovala velmi detailní metodiku, která dává školním jídelnám možnost vybrat si způsob zajištění dietního stravování dle jejich možností. Na metodice spolupracovala celá řada odborníků. Pilotně byla testována na reprezentativním vzorku školních jídelen a naprostá většina z nich ji považuje za velice praktickou a přínosnou, a to zejména pro ty školní jídelny, které zatím dietní stravu neposkytují a mají o ni poptávku.

„Mnohé jídelny už dietní stravování umožňují, věřím ale, že s novou metodikou se přidají i další tak, aby umožnily stravování stále více dětem, které potřebují speciálně upravenou stravu. Z dostupných dat totiž víme, že stravování ve školních stravovacích zařízeních má velice pozitivní dopady na začlenění dítěte do kolektivu a na školní docházku,“ uvedl ministr školství, mládeže a tělovýchovy Mikuláš Bek, jehož resort na Metodice poskytování dietní stravy v rámci školního stravování spolupracoval.

Kromě obecných informací, které zahrnují administrativní náležitosti, jako je například správná podoba potvrzení od lékaře, popisuje metodika principy nejčastěji se vyskytujících dietních omezení. Jednou z hlavních částí jsou pak 4 mikrometodiky uvádějící 4 různé způsoby, jakými lze dietní stravu umožnit, poskytnout či zajistit – tedy buď vařením dietní stravy přímo v jídelně, dovážkou dietního jídla od externího dodavatele ihned po dohotovení, dovážkou po zchlazení nebo umožněním ohřátí vlastního doneseného pokrmu. Podrobně jsou zde popsány také hygienické zásady při poskytování dietní stravy, které byly v praxi často různě interpretovány či nedostatečně známy. V tomto ohledu je

tedy metodika velmi popisná a ilustrativní a dobře didakticky sestavená tak, aby si byl personál naprosto jistý, že postupuje bezpečně.

Významnou roli v celé snaze o reformu veřejného stravování hraje také Ministerstvo zemědělství, jehož úkolem je zajistit, aby nová podoba stravování ve školách, nemocnicích a sociálních službách mohla být založena na lokálních a bio surovinách. **„Jsem velmi rád, že od samého začátku hledáme cestu, jak ve stravovacích zařízeních ve školách (ale také v nemocnicích nebo sociálních službách) dbát na sezónnost, čerstvost a lokálnost. Tyto principy jsou důležité nejen pro podporu lokálních zemědělců, ale velký vliv mají také na kvalitu a nutriční hodnoty nabízených pokrmů. V představovaných metodikách se podařilo posílit zejména principy čerstvosti a sezónnosti,“** upřesňuje náměstek ministra zemědělství Radek Holomčík a dodává: **„Říkáme, jak je důležité podporovat naše zemědělce a pak naše děti krmíme ovocem a zeleninou z druhého konce Evropy, nebo i planety. Takové počínání nedává smysl ani ekologicky, ani nutričně a v konečném důsledku ani ekonomicky. Jsem rád, že spějeme k řešení, které zvýší podíl lokálních surovin ve veřejném stravování.“**

Vydat metodiku však nestačí. V současné době probíhají pod taktovkou Státního zdravotního ústavu semináře jak pro dozorové orgány (hygieniky a inspektory České školní inspekce), tak pro metodiky školního stravování a nutriční terapeutky, aby byl sjednocen výklad metodiky. Tedy aby školní jídelny dostaly na své otázky shodné odpovědi a robustní metodickou podporu. Samotné školení pro personál školních jídelen je pak naplánováno od března a uskuteční se online formou. Zaměstnanci školních jídelen se informace dozvědí přímo od autorů metodiky, čímž bude zajištěn co nejpresnější výklad.

Metodika je umístěna na webových stránkách Státního zdravotního ústavu a projektu Máme to na talíři. Informaci o metodice zašle Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy všem ředitelům škol a školských zařízení. Metodiku je možné umístit na stránky hygienických stanic, zřizovatelů atd., aby byla zajištěna její co největší distribuce. O školeních pro personál školních jídelen bude informovat Státní zdravotní ústav.

<https://www.mzcr.cz/tiskove-centrum-mz/vysla-metodika-poskytovani-dietni-stravy-v-ramci-skolního-stravování>