

Ministerstvo zdravotnictví představilo doporučení nastavující jednotná pravidla a minimální standardy pro bufetový výdej nemocniční stravy

28.8.2025 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Ministerstvo zdravotnictví ČR dnes představilo **Doporučení pro bufetový výdej nemocniční stravy**, které nastavuje jednotná pravidla a minimální standardy pro nemocnice, jež tento způsob podávání jídel chtějí zavést nebo již provozují. Cílem je zvýšit spokojenost pacientů, podpořit jejich nutriční stav a snížit plýtvání potravinami, a to při zachování vysoké úrovně hygieny a efektivity provozu.

„Pro pacienty je jídlo v nemocnici nejen zdrojem energie, ale i důležitou součástí dne, která ovlivňuje jejich celkovou spokojenost. Chceme, aby nemocniční strava byla kvalitní, chutná, bezpečná a aby si ji pacient mohl vybrat podle svých potřeb,“ uvedl ministr zdravotnictví Vlastimil Válek.

Nová metodika navazuje na dřívější Metodické doporučení ministerstva k zajištění stravy a nutriční péče, které kromě jiného zdůrazňuje umožnění výběru stravy pacientem. Jedním z ověřených způsobů, jak pacientovi umožnit vybrat si jídlo podle vlastních preferencí, je právě bufetová forma podávání. Ta nabízí možnost zvolit si konkrétní jídla, jejich kombinace i množství, vždy v souladu s dietními potřebami pacienta. Zkušenosti z Česka i zahraničí potvrzují, že bufetový výdej zvyšuje chuť k jídlu, podporuje vyšší příjem energie a živin a současně snižuje množství potravinového odpadu. Metodika stanovuje jasná pravidla pro hygienu, technické zajištění i rozdělení odpovědností personálu a klade důraz na spolupráci s nutričními terapeuti.

Dokument popisuje tři základní formy bufetového výdeje: výdej jednoho jídla dne např. snídaně, formou volně ložených potravin s největší pestrostí a možností kombinací, výdej daného jídla dne formou nabídky jednotlivě balených potravin jako bezpečné a praktické řešení s nízkým rizikem kontaminace a jako třetí formu bufetovou výdejní jednotku, tedy lednici nebo skříň s celodenním přístupem k vybraným potravinám. Zavedení bufetu nebude povinné, každá nemocnice si podle svých možností a charakteru oddělení zvolí vhodnou formu nebo jejich kombinaci.

Doporučení vychází z dobré praxe, vědeckých studií a zkušeností pilotních projektů. Stanovuje minimální úroveň kvality pro vybavení, hygienu a personální zajištění a zohledňuje, na kterých typech oddělení je tento způsob stravování vhodný. Bufetový výdej je určen především pro pacienty, kteří jsou soběstační a nemají infekční onemocnění. Pro ostatní zůstává zachována standardní forma podávání stravy. Metodika zároveň počítá i s potřebami pacientů, kteří se nemohou sami obsloužit.

Tento dokument je dalším výstupem Meziresortní pracovní skupiny pro institucionální stravování, která dlouhodobě usiluje o zlepšení kvality stravování ve školách, nemocnicích a zařízeních sociálních služeb. Doporučení je k dispozici také na portálu nzip.cz/stravovani, kde jsou zveřejněny i další materiály pro nemocnice a kde veřejnost najde ověřené informace o zdraví a výživě.

<https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/ministerstvo-zdravotnictvi-predstavilo-doporuceni-nastavujici->

[jednotna-pravidla-a-minimalni-standardy-pro-bufetovy-vydej-nemocnicni-stravy](#)