

Zástupci Meziresortní pracovní skupiny pro institucionální stravování představili způsoby pro zlepšení kvality jídla nabízeného ve školách, nemocnicích či zařízeních sociálních služeb

18.1.2024 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Odborníci Meziresortní pracovní skupiny pro institucionální stravování představili na semináři „Stravování ve veřejných institucích 2024“ způsoby, díky kterým je již nyní možné pro stravovací provozy škol, nemocnic a zařízení sociálních služeb nakupovat kvalitní potraviny.

Diskutovalo se o tom, jak je možné podpořit nákup produktů ekologického zemědělství, fairtradových potravin, potravin lokálních, sezónních, základních nebo minimálně průmyslově zpracovaných.

Akci pořádala společnost Makro pod záštitou ministra pro místní rozvoj Ivana Bartoše a ministra zdravotnictví Vlastimila Válka. **„Těší mě, že Meziresortní pracovní skupina pro institucionální stravování, kterou jsem zřídil, propojuje aktivity několika resortů a důležitých aktérů. Všechny zapojené instituce, organizace, jednotliví poskytovatelé či soukromá sféra mají společný cíl, a tím je zlepšení stravování ve veřejných institucích. Chceme, aby děti ve školách, pacienti v nemocnicích, klienti sociálních služeb a současně i zaměstnanci těchto institucí, jedli chutné a kvalitní jídlo připravené z čerstvých, udržitelných a lokálních potravin, a aby se o významu výživy i všichni učili,“** uvedl ministr zdravotnictví Vlastimil Válek.

Zástupci Meziresortní pracovní skupiny pro institucionální stravování představili na semináři aktivity pro podporu zlepšení kvality jídla nabízeného ve školách, nemocnicích či zařízeních sociálních služeb. Velmi konkrétně se diskutovalo o tom, jak mohou organizace, které musí pořizovat potraviny do stravovacích provozů podle zákona o zadávání veřejných zakázek, nakupovat kvalitní, lokální, sezónní, minimálně průmyslově zpracované a udržitelné potraviny v rámci platné legislativy.

Ministerstvo zdravotnictví pak představilo probíhající aktivity pro zkvalitnění stravy a nutriční péče pro pacienty v nemocnicích. Ministerstvo zdravotnictví chce nemocnice podpořit v nákupu kvalitních potravin, a proto připravuje praktického průvodce nákupů v dynamickém nákupním systému a uspořádá informační setkání. Řada podnětů pro zkvalitnění podávané stravy a nutriční péče je k dispozici v Metodickém doporučení zveřejněném ve Věstníku Ministerstva zdravotnictví 10/2020, kterým došlo poprvé od roku 1955 k aktualizaci diet pro pacienty.

„Je důležité, aby veřejné instituce naplno využívaly možnosti, které dnes mají. Nemocnice třeba mohou požadovat, aby dodávané potraviny splňovaly různá kritéria. Mohou upřednostnit potraviny například z ekologické produkce, sezónní, čerstvé nebo takové, které necestují přes půl planety před tím, než se dostanou do jídelny,“ uvedl místopředseda vlády pro digitalizaci a ministr pro místní rozvoj Ivan Bartoš. V tomto ohledu je vhodným nástrojem například zadávání přes takzvaný dynamický nákupní systém. Ministerstvo pro místní rozvoj také připravuje Národní strategii veřejného zadávání, která možnosti veřejných institucí dál rozšíří.

Jako příklad dobré praxe s použitím dynamického nákupního systému se na semináři představila Nemocnice Na Homolce. Vedoucí stravovacího provozu Nemocnice Na Homolce, Miroslav Krotký, má s dynamickým nákupním systémem bohaté zkušenosti a podporuje i ostatní nemocnice v tom, aby se jeho zavedení neobávaly. Na semináři ukázal detailní propočty a úspory, které tímto nakupováním nemocnici vznikají. Sdílel i zkušenosti se zařazením nákupu čerstvých bio vajec. Nemocnice Na Homolce také připravila výběr ze svých nemocničních receptů šetřící diety, které během semináře uvařili profesionální kuchaři Makro Akademie ve spolupráci s šéfkuchařem Jakubem Doležalem, technologem Dušanem Svobodou, nutriční terapeutkou Laurou Sochorovskou, a dietními kuchaři z Nemocnice Na Homolce. Vařila se například polévka z černého kořene, pošírovaný okoun a jáhlový nákyp s jablky.

<https://www.mzcr.cz/tiskove-centrum-mz/zastupci-meziresortni-pracovni-skupiny-pro-institucionalni-stravovani-predstavili-zpusoby-pro-zlepseni-kvality-jidla-nabizeneho-ve-skolach-nemocnicich-ci-zarizenich-socialnich-sluzeb>