



## SMĚRNICE PRO DIETNÍ STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

**Název a adresa zařízení:** Mateřská škola  
Parmská 388  
109 00 Praha 10 – Horní Měcholupy  
IČO: 476 10 182

**Odpovědná osoba za provoz:** Michaela Malátová, vedoucí školní jídelny

**Nutriční terapeut:** Dana Šímová

Tato směrnice je zpracována na základě § 2 odst. 5 vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování:

„(5) Výběr potravin, receptur, sestavení jídelního lístku a způsob přípravy jídel vydávaných v rámci dietního stravování provádí nutriční terapeut.“



1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta .....	3
2. Dieta připravovaná školní jídelnou .....	3
3. Způsob jak žádat o dietní stravování .....	3
4. Výběr potravin.....	3
5. Tvorba receptur.....	4
6. Sestavení jídelního lístku.....	4
7. Způsob přípravy pokrmů .....	5
8. Školení pracovníků .....	5
9. Ověřování přípravy dietních pokrmů .....	5



## **1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta**

Vložená platná registrace spolupracujícího nutričního terapeuta – viz příloha.

## **2. Dieta připravovaná školní jídelnou**

Školní jídelna je schopna v rámci aktuálního technického zařízení a personální kapacity připravovat následující diety:

- S omezením lepku
- Při laktóзовé intoleranci
- Při alergii na mléčnou bílkovinu
- Při alergii na vaječnou bílkovinu a vejce

## **3. Způsob jak žádat o dietní stravování**

Uvedením typu alergie dítěte při zápisu do školky, poté osobní jednání s vedoucí ŠJ, kdy je vysvětlena spolupráce rodičů se školní jídelnou a následně dodání potvrzení od dětského lékaře nebo alergologa.

V případě prokázání alergické reakce až v průběhu školní docházky, řeší se s třídní učitelkou a vedoucí školní jídelny. Škola vyžaduje též lékařské potvrzení.

## **4. Výběr potravin**

Cílem bezlepkové diety je dosáhnout maximálního možného omezení obsahu lepku ve stravě. Z tohoto důvodu se vylučují potraviny obsahující v jakékoliv formě pšenici a její kultivary, žito, ječmen a oves. Upřednostňují se potraviny označené výrazem „bez lepku“, „vhodné pro celiaky“ či označené logem přeškrtnutého klasu apod.



Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:

<b>Původní surovina</b>	<b>Náhradní surovina</b>
Hladká mouka	Rýžová mouka, kukuřičná mouka, pohanková mouka, hraška, luštěniny
Strouhanka (z rohlíků a chleba)	Kukuřičná strouhanka
Sladké pokrmy (krupicová, vločková kaše apod.)	Rýžová, pohanková, jáhlová kaše
Pečivo (rohlíky, chléb, croissanty atd.)	Vlastní pečivo donesené z domova
Bramborový knedlík v prášku	Brambory, bramborové bezlepkové těsto
Kravné mléko	Rýžové, mandlové, bezlaktózové mléko
Mléčné výrobky (jogurty, tvarohy, sýry)	Alternativu si nosí rodič z domova
Máslo	Rostlinné tuky - Perla, Flora

## 5. Tvorba receptur

Receptury pro dietní stravování vychází z aktuálních receptur používaných školní jídelnou, speciální receptury nejsou stanoveny.

Náhrady surovin, které jsou pro danou dietu nevhodné, jsou popsány v „dietním jídelníčku“.

## 6. Sestavení jídelního lístku

Jídelní lístek pro dietní stravu vychází z aktuálního jídelního lístku vydaného školní jídelnou. Školní jídelna vyhotovuje zvlášť „dietní jídelníček“, který odsouhlasuje nutriční terapeutka, a po odsouhlasení zasílá na vědomí rodičům (z důvodu spolupráce při dodání vlastních surovin nebo pokrmů).



## 7. Způsob přípravy pokrmů

Příprava dietních pokrmů se neliší od přípravy pokrmů standardních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušení, zapékání, pečení. V kritickém momentě, kde je do pokrmu přidávána surovina obsahující alergen, je požadovaný počet porcí ze základu odebrán a v jiném nádobí se dokončí v souladu s technologickým postupem.

Ve třídách je pokrm podáván buď na barevně odlišných talířkách, nebo je u talířku umístěna značka. Cedulky mají i při podávání dopoledních a odpoledních svačin (slouží k větší kontrole i ze strany učitelek při suplování v jiné třídě).

## 8. Školení pracovníků

Školení pracovníků školní kuchyně probíhá, u stálých pracovníků, jednou ročně a týká se především oblastí – základy a podstata alergického onemocnění, výběr vhodných potravin a příprava dietních pokrmů.

Záznamy o školení jsou uloženy u vedoucí školní jídelny.

## 9. Ověřování přípravy dietních pokrmů

Smyslem ověřování je zjistit, zda jsou dodržována nastavená pravidla a stanovené postupy. Ověřování probíhá minimálně jednou za 6 měsíců. Pokud dojde k významným změnám, ověřuje se systém ihned.

Ověřování probíhá formou kontroly vedoucí školní jídelny. V rámci ověřování pracovník vizuálně kontroluje dodržování osobní a provozní hygieny a správné praxe při přípravě dietních pokrmů.

V Praze dne 30.8.2024

Eva Humhalová  
ředitelka MŠ

  
MATEŘSKÁ ŠKOLA  
Parnská 388  
109 00 Praha 10-Horní Měcholupy  
IČ: 476 10 182