

**Zpráva z porad vedoucích zařízení školního stravování v kraji Vysočina (MŠ, ZŠ, SŠ, DD, DM, speciální školství) ve dnech 12., 13. 14. a 20. 9. 2011 v Jihlavě, Třebíči, Pelhřimově a Žďáru nad Sázavou
za spolupráce pověřených obcí (OBIII)
Přítomni: (viz prezenční listiny)**

Obsah:

1. Hospodaření příspěvkové organizace se ztrátou

čj.: 10/51 824/2011 – 124 – ref. Ing. R. Kotrba

Zákon č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, ve znění pozdějších předpisů, v ustanoveních § 27 stanovuje pravidla hospodaření příspěvkových organizací zřízených územními samosprávnými celky. Žádné z těchto ustanovení však neobsahuje povinnost zřizovatele hradit ztrátu příspěvkové organizace, ani hradit ztrátu příspěvkové organizace z minulých let. Výše uvedený zákon neukládá ani povinnost zřizovateli zrušit příspěvkovou organizaci, jestliže nemá uhrazenou ztrátu z minulých let.

Pouze v ustanovení § 30 odst. 2 písm. d) zákona č. 250/2000 Sb. se ukládá povinnost příspěvkové organizaci: V případě, že chce odstranit ztrátu z minulých let, uhradí ji nikoliv z provozních prostředků, ale ze svého rezervního fondu.

2. Nemocné dítě a dietní stravování

Jak může pomoci pracovník školní jídelny? Včas si všimnout, že dítě pravidelně nejí. Vrací velkou část porce jídla, preferuje pouze pití, zeleninu. Často vynechává návštěvu školní jídelny, ačkoliv má jídlo předplacené. Je nutné na tyto skutečnosti upozornit pedagoga, který by měl přenést tyto informace dále k rodičům dítěte, případně konzultovat školního psychologa nebo přímo doporučit vyšetření u dětského lékaře.

Jaká jsou doporučení

Vyžaduje-li vrozené nebo záhy získané onemocnění různá dietní opatření, začíná se s dietní výživou záhy po narození. Dítě tak pozná chuť svých dietních potravin. Naučí se vyvarovat sníst něco, co nemůže. Je třeba s ním často o jeho dietě hovořit. Již malé děti, pokud jsou dobře vedeny, dietu zvládají. Umí říct "to nesmím". S přibývajícím věkem u dítěte by rodina měla být důsledná, informovat sourozence, příbuzné, případně kamarády svého dítěte, aby nesnědlo nevhodné jídlo. Tedy výživa u malých dětí je plně v rukou rodičů. Školní dítě si již začíná vytvářet svůj vlastní názor. Zde je již výživa ovlivňována i názory spolužáků, reklamou. Potom je třeba s ním čas od času hovořit podrobněji o jeho dietě. Na začátku puberty mohou mít děti pocity méněcennosti, únavy i z vedlejších účinků některých léků, někdy i pro absenci ve škole pro časté kontroly u lékaře, což může u některých snižovat jejich výkonnost ve škole. Důležitá je skupina vrstevníků, aby dítě přijali i s jeho omezeními. V pubertě si mladí jedinci utvářejí jasnou identitu o své vlastní roli. Uvolňují se pozvolna z vazby v rodině a sílí u nich vliv vrstevníků. Zde je nutné předávat odpovědnost za léčbu, tedy i dietní opatření na dospívající dítě. Plně je informovat o nemoci, jak ji dobře zvládat. Někdy mohou podlehnout nátlaku někoho ze skupiny a porušovat jídelní dietní režim. Je třeba jim vysvětlit z toho plynoucí rizika. V adolescentním období se dotváří identita dospívajícího a vazby na rodinu nadále slábnou. Je to období velké zranitelnosti a snížené odolnosti vůči stresu. Jedince je třeba respektovat, vést s ním kvalitní komunikaci, což je pro jeho život i zvládnutí nemoci rozhodující. Tedy při různých dietních omezeních je třeba naučit dítě aktivnímu přístupu k léčbě, tj. správnému dodržování jídelního režimu. Dítě se učí nacházet jiné hodnoty než ty, že třeba nemůže něco sníst.

Závěrem. Problematika diet u nemocných dětí musí být řešena především na úrovni rodiny. Důležitý je úzký kontakt lékaře s tím, kdo doma připravuje jídlo, což je většinou matka. Někdy je nezbytná spolupráce s dietní sestrou (dnes je používán název nutriční terapeut). Lékař musí vysvětlit rodičům i dítěti, proč jsou nutná určitá omezení. Pomoc psychologa je důležitá

při nespolupráci rodiny a dítěte, také v situacích, kdy se dítě cítí méněcenné ve škole, je vyřazeno z kolektivu, z různých školních aktivit apod. Pracovníci školních kuchyní a pedagogové by si měli všimnout nápadnějších změn při stravování u dětí ve škole, upozornit na to včas rodiče, eventuelně pediatra. Vždyť učitelé a další pracovníci škol mohou výrazně zasahovat jak do formování názorů a sebevědomí dětí, tak do jídelních návyků. Důležité je prostředí školních jídelen i atmosféra, která ve škole kolem jídla vládne. Dětem, které mají různá režimová opatření stran jídla, je třeba umožnit dodržování jídelního režimu, aniž by to vyvolalo nežádoucí a negativní pozornost okolí.

(Výtah z přednášky *PhDr. Marie Nesrstové, Dětská poliklinika FN Motol – Praha*)

Odpověď na dotaz:

Odběry stravy v mateřské škole

Protože se množí dotazy z vašich stran ke způsobu odebrání jídla dítětem v mateřské škole, především odpoledních svačin, dospěly jsme s Mgr. Chvátalovou k následujícímu doporučení v souladu s vyhláškami o předškolním vzdělávání a školním stravování. Zdůrazňuji, že se jedná z naší strany pouze o upozornění na možnost, nikoliv o nařízení. Každá školka si to ve svém školním řádu nastaví dle svých podmínek, potřeb a možností.

Vyhláška o školním stravování č. 107/2005Sb., v § 3 stanoví:

(3) Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat

a) oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem,

b) oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s polodenním provozem,

c) hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1 s výjimkou druhé večeře, je-li vzděláváno ve třídě s internátním provozem, včetně tekutin v rámci dodržení pitného režimu.

Vyhláška o předškolním vzdělávání č. 14/2005 Sb., ve znění vyhlášky č. 43/2006Sb., v § 4 stanoví:

1) Při přijetí dítěte do MŠ stanoví ředitel MŠ po dohodě se zákonným zástupcem dítěte způsob a rozsah stravování. Rozsah se stanoví tak, aby se dítě, je-li v době podávání jídla přítomno v mateřské škole, stravovalo vždy.

Z toho vyplývá: je-li dítě přihlášeno k celodenní docházce, odejde po obědě a předem si odhlásí odpolední svačinu, je to možné a není nutné při odchodu svačinu balit s sebou. Zrovna tak dopoledne, pokud dítě přijde do MŠ později (např. od lékaře) a zákonní zástupci předem tuto nepřítomnost ohlásí a ranní svačinu odhlásí, nemusí být svačina dítěti vydána.

Obdobně není možné účtovat za stravu, která nebyla vydána. Striktně přihlašovat stravu jen celodenně a nevycházet ze skutečných potřeb v souladu s výše citovanými vyhláškami, není vhodné, argument, že program na zpracování stravného je časově náročný a jídelna se nebude odhlašování zabývat, je mylný.

Organizaci školního stravování je třeba nastavit ve školním řádu.

3. Hygiena při přípravě stravy

3a. Onemocnění způsobované bakterií E. coli

Odpovědi na nejčastěji kladené dotazy související s onemocněním způsobeným bakterií E.coli (*Escherichia.coli* (EHEC))

Jak se může člověk nakazit EHEC? Lidé jsou infikováni především orálním příjmem, např. ze znečištěné vody, potravin nebo přímým kontaktem s infikovaným člověkem nebo zvířetem. Nákaza je snadná, protože v případě EHEC O157:H7 stačí 10 až 100 zárodků. Studie, které byly v Německu provedeny, ukazují, že cesty přenosu souvisejí s věkem. U kojenců a malých dětí do 3 let působí pravděpodobně největší riziko přímý kontakt se zvířaty, s osobami trpícími průjmem, hraní na pískovišti a konzumace syrového mléka. Nebezpečné je také koupání v bazénech znečištěných fekáliemi nebo v přírodních vodách znečištěných hnojem z obhospodařovaných ploch. Děti nad 9 let a dospělí se na rozdíl od toho nejčastěji nakazí z potravin.

V jakých potravinách se EHEC vyskytují? Za primární zdroje EHEC jsou považováni přežvýkavci, především skot, ovce a kozy, ale také srnčí a jelení zvěř. Infikovaní přežvýkavci sami ne onemocní, ale vylučují původce trusem. EHEC mohou v půdě a vodě přežívat několik týdnů. Z hospodářských zvířat se bakterie mohou dostat do potravin např. při porážce, při dojení. EHEC jsou zjišťovány v tepelně neošetřených potravinách pocházejících ze zvířat, jako je: - syrové mléko, - výrobky ze syrového mléka (sýry), - syrové nebo nedostatečně tepelně upravené maso (i mleté) z přežvýkavců, - tepelně neopracované masné výrobky. Prostřednictvím kontaminované vody a kontaktem s fekáliemi mohou být kontaminovány i rostlinné potraviny (ovoce, zelenina). Bakterie se mohou dostat i dovnitř rostliny. Konzumace syrové rostlinné stravy může být zdrojem EHEC. Nákaza může vzniknout i po konzumaci nepasterované jablečné šťávy, syrové listové zeleniny a výhonků. V Německu dosud nebyl znám výskyt nákazy z rostlinných potravin. Kromě toho se nákaza může šířit tzv. křížovou kontaminací. Bakterie se mohou přenášet přímým kontaktem potravin nebo prostřednictvím rukou, náčiní, ploch. Křížová kontaminace je např. možná, použije-li se tentýž nůž nejprve na syrové maso, a potom na salát.

Jak lze bakterie usmrtit? EHEC lze usmrtit vařením, pečením, pasterací za předpokladu, že teplota v jádru nejméně 70 °C trvá aspoň 2 minuty. Na rozdíl od jiných, jsou tyto bakterie poměrně odolné vůči kyselosti, chladu, vysušení a vysokým koncentracím soli. Ani zmrazení je spolehlivě neusmrtí.

Za jakých podmínek se bakterie pomnožují? EHEC se mohou rozmnožovat při teplotě 7 až 50 °C, pokud má substrát dostatek živin a vody a nepůsobí proti nim jiné vlivy (kyseliny, soli). Optimální teplota je 37 °C; bakterie se množí tím rychleji, čím je teplota blíže té optimální.

Jaká je ochrana před infekcí EHEC vyvolanou potravinami? Nejúčinnější opatření k ochraně před infekcí EHEC v domácnosti jsou: Syrové mléko před konzumací převarit; pasterované a UHT-mléko je považováno za bezpečné. Před přípravou jídla a po kontaktu se syrovým masem umýt ruce důkladně vodou a mýdlem a pečlivě osušit. Syrové maso uchovávat a zpracovávat odděleně od ostatních potravin, a to i při grilování (používat přitom různá prkénka, talíře, náčiní. Plochy a předměty po kontaktu se syrovým masem, obaly nebo vyteklou vodu po rozmrazení okamžitě dokonale vyčistit a osušit. Hadříky a utěrky po úpravě syrového masa vyměnit a vyprat nejméně při 60 °C. Syrovou zeleninu a ovoce před konzumací oloupat nebo alespoň důkladně omýt. Protože se bakterie EHEC mohou vyskytovat i v tepelně neopracovaných masných výrobcích a sýrech ze syrového mléka, měly by být osoby z ohrožených rizikových skupin opatrné.

Jak se může spotřebitel chránit před infekcí EHEC z kontaktu? Aby se předešlo infekci EHEC přímým kontaktem s infikovanými zvířaty, je třeba dodržovat následující hygienické zásady:

- sledovat malé děti při zacházení se zvířaty, - po kontaktu se zvířaty nebo se zemí nebo před konzumací potravin a nápojů umýt pečlivě ruce mýdlem a osušit, - potraviny a nápoje konzumovat jen mimo prostory se zvířaty. Přenos infekce je možný také z člověka na člověka. Zvláště pro malé děti mohou být zdrojem infekce infikovaní dospělí a starší

sourozenci. Proto je třeba dbát na pečlivou osobní hygienu a pravidelně si myt ruce. Dezinfekce alkoholickými prostředky může být žádoucí, především po použití toalety, a pokud to doporučuje lékař. Totéž platí pro použití dezinfekčních prostředků při čištění v domácnosti. Plochy potřísněné tělesnými tekutinami a výkaly nemocných osob by měly být okamžitě řádně vyčištěny a dezinfikovány. Doplňkovou ochranou přitom jsou jednorázové rukavice.

Další zdroje informací: <http://www.bezpecnostpotravin.cz/Profile.aspx>

3. b Bezpečnost potravin: volně rostoucí a pěstované houby v prodejnách

Význam hub v jídelníčku našich občanů je zdůrazněn také tím, že se jim ve speciální části věnuje prováděcí předpis k zákonu o potravinách, vyhláška č. 157/2003 Sb. Na houby pěstované se vztahuje také nařízení (ES) č. 1580/2007 v platném znění. Podle § 3, odst. 8 zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů, o potravinách a tabákových výrobcích musí osoby, které chtějí uvádět volně rostoucí jedlé houby do oběhu za účelem jejich prodeje spotřebiteli nebo k dalšímu zpracování pro potravinářské účely, vlastnit osvědčení o znalosti hub, které prokazuje jejich odbornou způsobilost.

Důvodů, proč je osvědčení požadováno, je několik. Houby podléhají velmi rychle nepříznivým podmínkám při skladování, pak může lehce nastat situace, že se v nich vytvoří látky negativně působící na lidský organismus. Dalším podstatným důvodem je pak skutečnost, že hlavně u těch volně rostoucích existuje možnost záměny jedlých za nejedlé, nebo dokonce jedovaté. Osoba, která chce provozovat výše uvedené činnosti, musí tedy úspěšně složit zkoušku ze znalosti hub.

Na základě ústní a písemné zkoušky vydávají Osvědčení o znalosti hub krajské hygienické stanice. Kromě odborné způsobilosti musí také žadatel prokázat, že má v pořádku zrak (lékařskou zprávu). Osvědčení se vydává na dobu určitou, u osob starších 65 let musí být vždy po dvou letech obnoveno. Získat tento typ potvrzení není rozhodně jen formální záležitostí, takže lze o jeho majitelích říci, že toho o houbách skutečně hodně vědí.

Sledováním prodeje hub je pověřena Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI), konkrétně pracovníci, kteří složili zkoušku prokazující znalost všech druhů této oblíbené součásti kuchařských receptů. Výsledky ukazují, že prodejci ne vždy zabezpečují správné podmínky při skladování a nabídce hub, zejména pak volně rostoucích. Problém to bývá hlavně na začátku houbařské sezóny, kdy ještě teploty vzduchu běžně překračují už dopoledne 20 °C. Prodej pěstovaných plodnic má naopak, zejména v kamenných obchodech, odpovídající úroveň a porušení podmínek stanovených pro jejich nabídku bývá zjištěno jen zřídka.

Kontroly se zaměřují i na to, zda prodávající vlastní patřičné osvědčení prokazující jeho znalost hub. Naštěstí případy, kdy jim chybí, bývají stále vzácnější. Především obchodníci a zpracovatelé hub věnují plnění této povinnosti náležitou pozornost. Pravidelně a často ověřovaným znakem se stává obsah těžkých kovů a obsah pesticidů u volně rostoucích i pěstovaných hub.

Dalším faktorem, který SZPI v minulosti sledovala, se stal i výskyt radioaktivity. Nicméně výsledky této kontroly ukázaly, že skutečná radioaktivita hub je hluboko pod hranicí stanovenou právními předpisy. Proto lze periodicky se vyskytující informace o značné radioaktivitě našich hub označit za přinejmenším nepřesné.

Při prodeji musejí být houby, stejně jako ostatní potraviny, vždy řádně označeny. Požadavky na označování jsou však rozdílné u pěstovaných hub a u hub volně

rostoucích. Jak bylo zmíněno výše, požadavky na jakost a na označování pro pěstované houby jsou specifikovány v nařízení (ES) č. 1580/2007 v platném znění. Dle tohoto předpisu spadají pěstované houby, jako například žampiony či hlíva ústříčná, pod všeobecnou obchodní normu, která platí také pro čerstvé ovoce a zeleninu. Tato norma stanoví povinnost uvést u pěstovaných hub český název a zemi původu. U balených hub je také povinnost uvést čistou hmotnost bez hmotnostních odchylek.

Na houby volně rostoucí se evropský předpis nevztahuje, označování a požadavky na jakost se tedy řídí naší národní vyhláškou č. 157/2003 Sb. U volně rostoucích hub má prodávající povinnost uvést český název hub, datum sběru (sklizně) a dobu použitelnosti, která je v tomto případě 3 dny od data sběru.

Volně rostoucí houby musí být při prodeji pevnou konzistencí, musejí být dobře na sucho očištěné (ale neprané), bez příměsí a nečistot. Plodnice nesmějí být ani přestárlé, plesnivé, zapařené a nadměrně vlhké. Mohou být rozděleny nejvýše jedním řezem, který musí být proveden tak, aby zůstalo zachováno spojení klobouku s třením (nohou). Loupání klobouků hub se povoluje pouze u klouzků.

Houby také často poškozují larvy hmyzu. Tzv. červivé houby lze nabízet k prodeji jen omezeně. Vyhláška říká, že perforace způsobené hmyzem jsou povoleny pouze na deseti procentech povrchu plochy řezu, nanejvýše však tři otvory a menší požerky nebo poškození plodnic úlomky mohou být pouze na dvou místech. Celkově může být poškozených hub, které jsou nabízeny k prodeji, maximálně 5%, přičemž poškozenými houbami se rozumí houby, kterým chybí více než čtvrtina klobouku nebo v nichž se vyskytují škůdci.

Pěstované houby musejí splňovat minimální požadavky jakosti, to znamená, že houby musejí být zdravé, nepovolují se houby postižené hnilobou nebo postižené zhoršením jakosti do té míry, že jsou nezpůsobilé k lidské spotřebě, dále musejí být pěstované houby čisté, v podstatě zbavené škůdců, v podstatě bez poškození zapříčiněných škůdci a postihujících dužninu, bez nadměrné povrchové vlhkosti, bez cizích pachů a příchutí.

Pokud jde o podmínky úchovy, ty evropské předpisy neřeší. Uvádění hub do oběhu se tedy řídí naší národní vyhláškou, která však lze aplikovat na houby ze zemí EU pouze částečně. U hub volně rostoucích platí, že mohou být skladovány a přepravovány pouze v jedné vrstvě a to při teplotě 0-10 °C. Tyto podmínky musí splňovat jak houby původem z ČR tak i houby ze třetích zemí. Pro houby z jiných členských států EU tyto podmínky platí pouze v případě, že si výrobce nestanoví své vlastní podmínky úchovy.

Pěstované houby se skladují a přepravují při teplotách 0-6 °C. Pokud jsou zabalené, smějí být v balení jen ve dvou vrstvách, volně ložené pak mohou být skladovány nejvýše ve třech vrstvách. Pokud jde o rozlišení podle země původu - platí totéž co u hub volně rostoucích, pro houby původem z ČR i houby ze třetích zemí platí výše uvedené podmínky dané naší vyhláškou bez výjimky. Pro houby z jiných členských států EU tyto podmínky platí pouze v případě, že si výrobce nestanoví své vlastní podmínky úchovy.

Houby jsou velmi citlivé na nešetrné zacházení. Proto by zákazník ve vlastním zájmu neměl kupovat houby nabízené za vyšších teplot mimo chladicí zařízení, nebo dokonce plodnice, na které praží slunce. Přinese-li si zákazník z prodejny houby v neprodyšném obalu, musí je doma ihned umístit volně na vzduch do chladničky v zóně s tzv. sklepní teplotou. Ale ani zde by se neměly dlouho skladovat.

V prodejnách se lze setkat s balenou hlívou ústříčnou, která na první pohled vypadá, jako by byl povrch plodnic lehce plesnivý. Jedná se ale pouze o povlak světlé barvy z výtrusů houby. Houby je možné konzumovat, nejde o kvalitativní závadu. Hlíva totiž roste (vyvíjí se) ve

vhodných podmínkách i po oddělení z mateřského trsu. U hub sušených se pak vyplatí řádná tepelná úprava s ohledem na už zmíněná mikrobiologická rizika.

Zdroj: SZPI

4. Informace MZd ČR (hygienická služba) Letní dětská rekreace – hlavní prázdniny 2011

(Zařízení školního stravování se v letních měsících také podílejí v rámci doplňkové činnosti na táborové činnosti.)

V souvislosti s konáním letní dětské rekreace na území ČR byly Ministerstvu zdravotnictví krajskými hygienickými stanicemi nahlášeny níže uvedené údaje.

Ke dni 31.7.2011 splnilo ohlašovací povinnost dle § 8 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, 1 793 pořadajících osob zotavovacích akcí s celkovým počtem 2 772 běhů. Doposud ohlášených akcí se zúčastní 170 017 dětí.

Vedle zotavovacích akcí pro děti bylo orgánu ochrany veřejného zdraví (krajským hygienickým stanicím) nahlášeno 443 jiných podobných akcí pro děti s celkovým počtem 608 běhů, kterých se zúčastní 12 827 dětí. Na tyto akce se nevztahuje ohlašovací povinnost daná § 8 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb.

V jednotlivých krajích jsou počty nahlášených zotavovacích akcí následující:

Jihočeský 238, Vysočina 220, Plzeňský 180, Středočeský 178, Královéhradecký 177, Zlínský 128, Jihomoravský 120, Liberecký 116, Moravskoslezský 112, Pardubický 111, Olomoucký 109, Ústecký 58 a Karlovarský 46. Na území hl. m. Prahy proběhla ve sledovaném období jedna jiná podobná akce pro děti.

Zotavovací akce pro děti (§ 8 odst. 1 zákona č. 258/2000 Sb.) – organizovaný pobyt 30 a více dětí ve věku do 15 let na dobu delší než 5 dnů, jehož účelem je posílit zdraví dětí, zvýšit jejich tělesnou zdatnost, popřípadě i získat specifické znalosti nebo dovednosti.

Jiná podobná akce pro děti (§ 12 zákona č. 258/2000 Sb.) – organizovaný pobyt dětí v počtu menším nebo po dobu kratší než stanoví § 8 odst. 1, s výjimkou akcí pořádaných pro děti v poměru rodinném a obdobném.

Zákaz konání akcí

K datu 31.7.2011 nebyl orgánem ochrany veřejného zdraví vydán žádný zákaz konání zotavovacích akce nebo jiné podobné akce pro děti.

Kontrolní činnost

K sledovanému datu bylo krajskými hygienickými stanicemi provedeno 628 kontrol zotavovacích akcí, 90 kontrol jiných podobných akcí a 46 kontrol samostatných provozoven stravovacích služeb zajišťujících stravování účastníků akcí. Celkem bylo tedy provedeno 764 kontrol v souvislosti s letní dětskou rekreací.

Zjištěné hygienické nedostatky: 82 ve stravování dětí, 51 ve zdravotní dokumentaci, 37 v ubytování dětí, 27 v podmínkách pro osobní hygienu, 16 ve zdravotním zabezpečení akce, 9 v zásobování pitnou vodou, 8 nesplněna ohlašovací povinnost v požadovaném rozsahu. Většina závad je po projednání s provozovatelem akce bezodkladně odstraněna, a nebo jsou přijata příslušná nápravná opatření.

Uložené sankce

Za zjištěné hygienické nedostatky bylo uloženo celkem 59 sankcí v celkové výši 52 400 Kč.

Epidemie

K 31.7.2011 bylo nahlášeno 9 infekčních onemocnění s epidemickým výskytem. Jednalo se o gastrointestinální onemocnění, ve většině případů s lehkým 1-2 denním průběhem, převážně virového původu.

Hodnocení zdravotní situace

Hlášeny především katary horních cest dýchacích v souvislosti s chladným a deštivým počasím posledních dnů, zažívací obtíže s jednodenním průběhem. Oproti předešlým sezónám hlášen vyšší výskyt klíšťat.

Klimatické jevy

V souvislosti s nepříznivými klimatickými jevy bylo v období od 15.7. do 31.7.2011 provedeno celkem 14 evakuací táborů pro děti, a to v Královéhradeckém kraji 6, Libereckém kraji 5, Plzeňském kraji 1, Středočeském kraji 1 a v Jihočeském kraji 1. Akce byly v 7 případech přemístěny a v 7 případech ukončeny.

Od začátku sezóny bylo provedeno celkem 16 evakuací a 1 akce ve Zlínském kraji nebyla s ohledem na klimatické podmínky zahájena.

Oblasti se zvýšenou hladinou vody ve vodních tocích byly v době ohrožení pod zvýšeným dozorem místně příslušných krajských hygienických stanic.

Napojení krajských hygienických stanic na informační systém Hasičského záchranného sboru ČR (HZS) umožňuje operativní řešení mimořádných situací v souvislosti s ohrožením oblastí s letní dětskou rekreací nepříznivými klimatickými jevy, ale i dalšími jinými mimořádnými situacemi, jako např. zásahy HZS v souvislosti s výskytem roje včel v areálech dětských táborů. (Zdroj MZd ČR)

4.a) Regionální pracoviště podpory zdraví

PLZEŇ Tylova 20 301 25 Plzeň		
Mgr. Pavlovská Tatiana	378 037 710	pavlovska@szu.cz
MUDr. Turková Dagmar	378 037 711	dagmar.turkova@centrum.cz
KARVINÁ Těřeškovové 2206 734 01 Karviná-Mizerov		
MUDr. Lydie Ryšavá, PhD.	602 784 046 596 397 254	rysava.szu@centrum.cz
Bc. Věra Vráblíková	596 397 254	vrablikova.szu@centrum.cz
Žoltá Monika	596 397 254	zolta.szu@centrum.cz
JIHLAVA Vrchlického 57 587 25 Jihlava		
MUDr. Wasserbauer Stan.	567 574 729 608 569 557	wasserbauer@szu.cz
MUDr. Zimenová Irena	567 574 733	zimenova@szu.cz
Pokorná Hana	567 574 732	hpokorna@szu.cz
Vrzalová Lenka	567 574 733	vrzalova@szu.cz
LIBEREC Husova 64 460 01 Liberec V		
MUDr. Zemanová Dana	485 103 366	zemanova@szu.cz
Janská Daniela	485 103 366	janskova@szu.cz
BRNO Palackého tř. 3a 612 00 Brno		
MUDr. Trnková Michaela	515 577 518 732 206 732	michaela.trnkova@szu.cz
Borecká Zdeňka	515 577 519	zdena.borecka@szu.cz
Zapletalová Hana	515 577 517	hanazapletalova@seznam.cz

Mgr. Michaela Hýsková	515 577 519	michaela.hyskova@szu.cz
SZÚ Praha oddělení podpory zdraví Šrobárova 48 100 48 Praha 10		
MUDr. Věra Kernová	267 082 493 602 272 681	kernova@szu.cz
MUDr. Danuše Antošová	297 082 723	danuse.antosova@szu.cz
MUDr. Jaroslava Pokorná	267 082 723	jaroslava.pokorna@szu.cz
Marková Lenka, DiS.	267 082 607	lenka.markova@zu.cz
Mgr. Lenka Suchopárová	267 082 608	lenka.suchoparova@szu.cz
Bc. Michal Ziegler	297 082 608	michal.ziegler@szu.cz

4.b) Dozorové orgány

Dozorové orgány MZe		
Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)	adresa(ústřední inspektorát)	Květná 15 603 00 Brno
	telefon	543 540 111
	fax	543 540 202
	e-mail	epodatelna@szpi.gov.cz
	ID datové schránky	avraiqq
	www-adresa	http://www.szpi.gov.cz/
Státní veterinární správa (SVS ČR)	adresa	Slezská 7 120 00 Praha 2
	telefon	227 010 111
	fax	227 010 191
	e-mail	e.podatelna@svscr.cz
	www-adresa	http://www.svscr.cz/
Státní rostlinolékařská správa (SRS)	adresa	Těšnov 65/17 110 00 Praha 1
	telefon	235 010 300
	e-mail	sekretariat@srs.cz
	www-adresa	http://www.srs.cz/
Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)	adresa	Hroznová 2 656 06 Brno
	telefon	543 548 111
	e-mail	podatelna@ukzuz.cz
	www-adresa	http://www.ukzuz.cz/
Ústav pro státní kontrolu veterinárních biopreparátů a léčiv (ÚSKVBL)	adresa	Hudcova 56a 621 00 Brno - Medlánky
	telefon	541 518 211
	fax	541 210 026 / 541 212 607
	e-mail	uskvbl@uskvbl.cz
	www-adresa	http://www.uskvbl.cz/
Dozorové orgány MZ: Krajské hygienické stanice: pro náš Kraj Vysočina :		
Krajská hygienická stanice kraje Vysočina se sídlem v Jihlavě Tolstého 1914/15, 586 01 JIHLAVA IČ: 71009311		

4.c) Spotřebitelské organizace

Organizace	Kontakt
SOS Sdružení obrany spotřebitelů, o.s.	Novákových 8 180 00 Praha 8 telefon: 224 239 940 fax: 224 239 941 e-mail: sos@spotrebitele.info http://www.spotrebitele.info/
Spotřebitel.cz	Šárecká 15 160 00 Praha 6 telefon: 224 811 111 fax: 233 326 185 e-mail: info@spotrebitel.cz http://www.spotrebitel.cz/
Občanské sdružení spotřebitelů TEST	Nuselská 297/5 147 00 Praha 4 telefon: 241 404 922 fax: 241 406 533 e-mail: dtest@dtest.cz http://www.dtest.cz/
Sdružení českých spotřebitelů	Budějovická 73 140 00 Praha 4 telefon: 261 263 574 fax: 261 262 268 e-mail: spotrebitel@regio.cz www.regio.cz/spotrebitel
KOSA - Koalice občanských spotřebitelských aktivit ČR	Krátká 931/26 100 00 Praha 10 telefon: 224 239 940 fax: 224 239 941 e-mail: kosa@kosa.cz http://www.kosa.cz/

5. Metodická činnost:

Zpracování resortních výkazů Z17-01, práce s aplikací pro zpracování statistických výkonových výkazů, pokyny, vysvětlivky

1)

Aplikace nezpracovává ani nepřijímá údaje předávané ze školních matrik ZŠ, SŠ, konzervatoří a VOŠ. Po zpracování dat jen vystavuje jejich výkazy s agregovanými daty.

Postup:

Přihlásíte se k Internetu a zadáte adresu <http://delta.uiv.cz/vykazy/forma.asp>

Odkaz: Důležité informace a kontakty, případně červený otazník vpravo nahoře v programu skrývá nabídky kontaktních adres, vzory formulářů výkazů a pokynů a vysvětlivek k jejich vyplnění, termíny odevzdání a další informace.

Jméno uživatele: resortní identifikátor právnické osoby (RED_IZO) z Rozhodnutí o zápisu do školského rejstříku.

Heslo: zůstává stejné jako při posledním přihlášení, změnit heslo může jen zaměstnanec, který zná heslo platné. Heslo je platné pro celé ředitelství a pro každé přihlášení, pro sběr dat ze všech výkazů za danou právnickou osobu.

V případě problémů s přihlášením kontaktujte ÚIV mailem na adrese: hesla@uiv.cz. Do předmětu mailu (Subjektu) uveďte text: ztráta hesla, v textu zprávy uveďte vždy resortní identifikátor právnické osoby (RED_IZO).

2)

Tabulka „Seznam míst, kde je vykonávána činnost škol/zařízení“ obsahuje údaje o všech školách a školských zařízeních, jejichž činnost daná právnická osoba vykonává, včetně všech míst, kde se uskutečňuje vzdělávání nebo školské služby, (odloučených pracovišť), zapsaných ve školském rejstříku a to jak platných, tak i zrušených. Zrušené školy a školská zařízení (případně zrušená jejich odloučená pracoviště) jsou vyznačeny žlutě. Školy a školská zařízení vyznačené bíle mají obvykle uvedeno v rejstříku číslo části 01, modře jsou označena ostatní odloučená pracoviště škol a školských zařízení. Školy/školská zařízení a jejich odloučená pracoviště, kterých se týká (bude týkat) vyplňování výkazů v aktuálním roce jsou označena křížkem X (ve sloupci následujícím za sloupcem určeným pro telefon). U všech jednotlivých odloučených pracovišť (vč. zrušených) jsou k dispozici v příslušných řádcích malá růžová tlačítka s nabídkou prohlížení výkazů, které v příslušném roce počínaje rokem 2001 pro danou školu/školské zařízení přicházely v úvahu bez ohledu na to, zda je dané odloučené pracoviště skutečně vyplnilo.

3)

Chybějící nebo neaktuální mailové adresy, www stránky a telefony lze doplnit nebo upravit pod tlačítkem "Opravy v registru", které se nachází ve spodní části stránky u návěští Navigace:. Pod tlačítkem Změna hesla je možné změnit heslo pro následující přihlášení do této aplikace. Na stránce ředitelství jsou dále k dispozici všechna rozhodnutí o zápisu do školského rejstříku pod tlačítkem Aktuálně platné rozhodnutí.

Jednotlivé výkazy se vyplňují do internetového formuláře. Před vyplňováním výkazů je nezbytně nutné si přečíst příslušné „Pokyny a vysvětlivky k jejich vyplňování“. Výkazy je vhodné mít předvyplněné na tiskopisu, zkrátí se tím doba potřebná pro připojení k Internetu. V období sběru se u označených škol/školských zařízení nabízí pořizovací tlačítka těch výkazů, které má vykazující ředitelství odevzdat.

Oranžová tlačítka označují dosud nevyplněné, případně neodeslané výkazy.

Po odeslání výkazu se objeví nápis „Výkaz byl (datum a čas) odeslán na správní úřad“. Současně se objeví tlačítka pro možnost prohlížení a tisku jednotlivých stran výkazu. Po vytištění všech stránek, výkaz opatřete podpisem, razítkem a zašlete poštou na adresu zpracovatelského místa (= správního úřadu, kterým je příslušný odbor školství obecního nebo krajského úřadu, apod. – viz Pokyny a vysvětlivky k vyplnění výkazu). Jeden výtisk si ponechte ve svém archivu.

4) Společná ustanovení

Podle § 28 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (dále jen „školský zákon“), ve znění pozdějších předpisů, sdružuje ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy (dále jen „MŠMT“), popřípadě jím zřízená organizace, pro statistické účely a plnění dalších povinností podle školského zákona údaje z dokumentace škol a školských zařízení a ze školních matrik. MŠMT stanovilo vyhláškou č. 364/2005 Sb. o vedení dokumentace škol a školských zařízení a školní matriky a o předávání údajů z dokumentace škol a školských zařízení a ze školní matriky, ve znění pozdějších předpisů, zejména pak vyhlášky č. 208/2009 Sb., rozsah, formu, způsob a termíny předávání údajů z dokumentace škol a školských zařízení a školní matriky. Přehled všech výkazů je uveden v dalším textu.

Metodický návod navazuje na „Pokyny a vysvětlivky k vyplnění“ pro jednotlivé výkazy, jejich obsah byl konzultován v odborných útvarech MŠMT. Pokyny a vysvětlivky k vyplnění jsou uveřejněny na internetové adrese

<http://www.uiv.cz> nebo <http://delta.uiv.cz/vykazy/forma.asp>.

Liší-li se texty nebo vysvětlivky uvedené na formulářích výkazů od vysvětlivek uvedených v Pokynech a vysvětlivkách k vyplnění, platí znění uvedené v Pokynech a vysvětlivkách k vyplnění. Liší-li se texty nebo vysvětlivky uvedené v Pokynech a vysvětlivkách k vyplnění od Metodických poznámek k vyplňování a kontrolám výkazu uvedených v tomto Metodickém

návodu, platí znění uvedené zde. Metodické poznámky k vyplňování a kontrolám výkazu dále doplňují, upřesňují a rozšiřují Pokyny a vysvětlivky k vyplnění. Nejaktuálnější informace budou uvedeny v Dodatcích k metodice výkazů, kde se doplňují potřebné informace během sběru dat z výkazů. Dodatky k metodice jednotlivých výkazů jsou dostupné na internetové stránce každého výkazu pod tlačítkem Pořízení výkazu – Dodatky k metodice výkazu.

5)

Vykazující jednotka (škola, školské zařízení, resp. odloučené pracoviště) vyplní výkaz z podkladů školní matriky a ostatní dokumentace, popř. jiných vlastních informačních zdrojů. Při vyplňování výkazu se řídí Pokyny a vysvětlivkami k vyplnění příslušného výkazu.

Údaje zadává do internetového formuláře výkazu podle informací na internetové adrese <http://delta.uiv.cz/vykazy/forma.asp>. Vyplněný a zkontrolovaný výkaz bez kritických chyb a s okomentovanými závažnými chybami, popř. údaji vyžadujícími zdůvodnění (byly-li nalezeny) předá ke kontrole zpracovatelskému místu tlačítkem „Odeslat výkaz“. Tzv. „pochybné údaje“ vykazující jednotka pouze prověří, elektronicky je nekomentuje. Následně zašle na adresu zpracovatelského místa i výpis dat potvrzený ředitelem školy nebo školského zařízení.

Škola nebo školské zařízení, která nemá přístup k Internetu vlastní ani prostřednictvím svého zřizovatele, předá výkaz příslušnému zpracovatelskému místu v jednom vyhotovení na předepsaném formuláři uveřejněném na internetové adrese <http://www.uiv.cz>, volba „Sběr dat“. Úplnost a správnost údajů potvrzují zpracovatel výkazu i ředitel (vedoucí vykazující jednotky) podpisem a razítkem vykazující jednotky.

Zpracovatelským místem je pro vykazující jednotky zřizované krajem, registrovanými církvemi a náboženskými společnostmi nebo jinou právnickou nebo fyzickou osobou odbor školství krajského úřadu.

Jestliže vykazující jednotka dodatečně zjistí chyby či nepřesnosti ve výkaze, provede opravu a znovu odešle data i výpis opraveného výkazu zpracovatelskému místu, a to jen po dohodě s ním. Tisk výkazu s opravenými údaji lze provést a to po odeslání dat správnému úřadu. Obdobně postupuje, vrátí-li jí zpracovatelské místo výkaz s nalezenými chybami či nevhodným komentářem.

Termín předání je pro školu či školské zařízení závazný.

6)

Správní úřad, popř. zřizovatel, nástupnická organizace apod., zajistí vhodnou formou vyplnění výkazů s údaji za uplynulý školní rok, pokud jsou takové údaje ve výkazech požadovány, i za školy a školská zařízení, které byly k rozhodnému datu mimo provoz (zrušené či neaktivní), ale v uplynulém školním roce fungovaly, na výkaze, na němž bude použito IZO, které škola či školské zařízení používala. V záhlaví výkazu bude tato jednotka označena jako neaktivní. Pokud jsou všechny údaje za uplynulý školní rok nulové, výkaz za neaktivní školu nebo školské zařízení se neodesílá a zpracovatelské místo přiloží k Protokolu o zápisu vstupních údajů z výkazu (dále jen „Protokol“) zasílanému na ÚIV za tuto školu nebo školské zařízení negativní hlášení (viz bod 5). Pokud dojde ke sloučení škol/školských zařízení, budou všechny údaje za uplynulý školní rok vyplněny na výkaze za školu/školské zařízení, pod kterou daná škola/školské zařízení přešla.

Školy a školská zařízení, které budou v době statistického zjišťování dlouhodobě mimo provoz (tzn., že k datu zjišťování nebudou mít žádné žáky ani jiné obdobné aktivity, ale budou mít údaje požadované za minulý školní rok), budou pro účely výkaznictví posuzovány jako školy nebo školská zařízení, které nejsou aktivní.

Pokud je škola nebo školské zařízení k rozhodnému datu mimo provoz pouze krátkodobě (např. z důvodu probíhající opravy v případě havárie, malování interiéru, karanténního opatření apod.) a bude ve školním roce 2011/12 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní se za takovou školu nebo školské zařízení výkaz stejným způsobem jako za kteroukoli jinou aktivní školu nebo školské zařízení (údaje nejsou vykázány žádnou jinou školou nebo školským zařízením).

Školy a školská zařízení, které nefungovaly ani v minulém školním roce, výkaz nevyplňují. Prázdné výkazy se nepořizují a neodesílají. Správní úřad okomentuje v Protokolu, proč nebyl výkaz za školu či školské zařízení odevzdán.

7)

Chyby v údajích, nebo skutečnosti, u kterých by mohlo vzniknout podezření, že nejsou správně uvedeny, kontrolní program zobrazuje postupně podle závažnosti vždy s informací, jak se skupinou chyb naložit:

Kritické chyby je nutno vždy opravit. Jsou to případy, kdy vyplněná hodnota není za žádných okolností správná .

Pochybné údaje mohou být akceptovány, není nutno je komentovat. Jde o případy, kdy by údaj mohl být za jistých okolností chybný. Vždy je však žádoucí ověřit správnost vyplňovaných údajů.

Do elektronického formuláře lze vložit data pouze za školy a školská zařízení zahrnuté v pracovních souborech školského rejstříku připravených pro sběr dat. Tyto soubory obsahují identifikační údaje škol a školských zařízení zapsaných ve školském rejstříku, včetně údajů o všech místech poskytovaného vzdělávání nebo školských služeb (dále jen „odloučená pracoviště“), a dále identifikační údaje jazykových škol „ostatních“, které jsou uvedeny v příloze vyhlášky č. 322/2005 Sb., ve znění pozdějších předpisů.

Výkazy Z 17-01 a Z 19-01 se předávají za jednotlivá odloučená pracoviště. Seznam škol nebo školských zařízení, za které nebyl zpracovatelským místem předán výkaz, se vypisuje do Protokolu. Diference mezi počtem vykazujících jednotek podle rejstříku, uvedeným v Protokolu, a počtem odeslaných výkazů je nutno vysvětlit.

Za školy a školská zařízení, které dosud nejsou uvedeny v pracovních souborech rejstříku a již obdržely „Rozhodnutí o zápisu školy či školského zařízení do rejstříku škol a školských zařízení“, je nutno doložit kopii tohoto rozhodnutí a zajistit jejich zařazení do souborů rejstříku, jinak nelze umožnit těmto školám a školským zařízením vyplnění výkazů. V takovém případě musí správní úřad kontaktovat ÚIV (RNDr. Jírovského) a požádat o doplnění takovéto školy či školského zařízení do pracovních souborů rejstříku.

Pokud v působnosti zpracovatelského místa nejsou žádné školy či školská zařízení odpovídající některému výkazu, pošle zpracovatelské místo za příslušné výkazy negativní hlášení (vytištěný nulový Protokol se stručným komentářem, proč za určitý výkaz, např. S 4c-01, nemohou být předložena žádná data).

Po odeslání dat za všechny školy nebo školská zařízení přicházející v úvahu zpracovatelské místo vytiskne Protokol a odešle ho ÚIV. Za každou školu, školské zařízení, resp. jejich vykazované odloučené pracoviště, za niž nebyl odevzdán výkaz, uvede správní úřad v Protokolu důvody, proč nebyl výkaz vyplněn.

Program pro pořízení, kontroly a opravy dat a pro zpracování potřebných výstupů je připravován tak, aby nevyžadoval žádné zvláštní znalosti a zkušenosti s výpočetní technikou.

Podmínkou elektronického zpracování dat je připojení počítače k Internetu a prohlížeč Bližší podrobnosti a informace k elektronickému zpracování budou k dispozici na internetové přihlašovací stránce <http://delta.uiv.cz/vykazy/forma.asp> ještě před zadáním jména a hesla pod ikonou otazníku a pod textem v modrém rámečku „Důležité informace a kontakty“.

Pokud nemůže zpracovatelské místo předat za svůj kompetenční okruh úplné údaje, protože

- škola nebo školské zařízení odmítá vyplnit výkaz vůbec,
 - škola nebo školské zařízení odmítá opravit chybné údaje,
- neprodleně písemně oznámí tuto skutečnost ÚIV s konkrétním uvedením školy nebo školského zařízení a uvedením důvodu a nečeká až na termín předání. Zároveň školu nebo školské zařízení písemně upozorní na nesprávnost jejího jednání, zejména na povinnost předávat údaje z dokumentace škol a školských zařízení a ze školních matrik podle § 28 odst. 5 školského zákona (na základě údajů jsou poskytovány finanční prostředky státního rozpočtu). Další postup dohodne zpracovatelské místo s ÚIV.

Termíny pro předání výkazů ze zpracovatelského místa do ÚIV jsou stanoveny s ohledem na tvorbu výstupů ze zpracování, především podkladů pro rozpis prostředků státního rozpočtu.

výkazy vyplňované podle stavu termín předání
k 31. 8. 2011 (za rok 2010/11) 30. 9. 2011
k 30. 9. 2011 M 3, M 8, M 9, M 10 24. 10. 2011
k 30. 9. 2011 ostatní výkazy 21. 10. 2011
k 31. 10. 2011 21. 11. 2011

8)

Dodatečné opravy po výše uvedeném termínu předání nejsou možné, opravy před tímto závazným termínem jsou možné jen ve zvlášť zdůvodněných případech a pouze po dohodě s odpovědnou zpracovatelkou v ÚIV. I z tohoto důvodu je nanejvýš žádoucí zasílat výkazy ihned po jejich obdržení od vykazující jednotky a zkontrolování zpracovatelským místem.

9)

Výkaz vyplňují všechna zařízení školního stravování zapsaná do rejstříku, vč. zařízení školního stravování při školských ubytovacích zařízeních, zařízení školního stravování při školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy a zařízení školního stravování při školských zařízeních preventivně výchovné péče. Pokud je v rejstříku zapsáno více odloučených pracovišť (provozoven, míst poskytovaných školských služeb) téhož zařízení školního stravování, vyplňuje se výkaz za každé odloučené pracoviště.

Vyazuje-li zařízení školního stravování více odloučených pracovišť na samostatných výkazech, nesmí být žádný z těchto výkazů sumářem výkazů za tato pracoviště. Na požádání správního úřadu může správce rejstříku škol a školských zařízení ÚIV (RNDr. Jirovský) v pořizovacím programu ovlivnit, zda se za dané odloučené pracoviště uvedené v rejstříku bude nebo nebude vyplňovat výkaz.

Za zařízení školního stravování školy v přírodě se výkaz nevyplňuje.

Náhradní stravování: Pokud škola zabezpečuje pro své žáky stravování na základě smlouvy s jinou osobou poskytující stravovací služby podle § 2 vyhl. č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, a na toto stravování přispívá, vyplní za ně samostatný výkaz, i když v tomto případě nejde o zařízení školního stravování. V tomto výkaze bude uvedeno IZO a název vykazující školy. Bude vyplněn oddíl I, v oddíle III jen sl. 2 a 3 a oddíl V. Oddíly II, IV, VI a VII se nevyplní. Stravuje-li škola své žáky ve více takových zařízeních, vyplní jen jeden výkaz za všechny stravované žáky. Vykonává-li jedna právnická osoba činnost více škol, vyplňuje se rovněž jeden výkaz. Za náhradní stravování se pro účely tohoto výkazu nepovažuje, dováží-li škola stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku a vydává-li ji ve vlastní výdejně vlastními pracovníky (viz dále).

Školní bufet se nevykazuje.

Školní jídelny - výdejny (dále jen „výdejny“) nevyplňují výkaz jen v těchto případech:

- do výdejny se dováží strava ze zařízení zapsaného do rejstříku, které je součástí jiné právnické osoby a stravu vydávají pracovníci vyvažujícího subjektu (vše vykáže vyvažující zařízení v oddílech I, III a V),
- do výdejny dováží stravu jiná osoba poskytující stravovací služby (dále jen „zařízení nezapsané do rejstříku“) a stravu vydávají pracovníci vyvažujícího subjektu (jde o náhradní stravování).

Za zrušené zařízení školního stravování nebo zařízení s přerušenu činností (zařízení mimo provoz) správní úřad, zřizovatel nebo nástupnická organizace předloží výkaz, pouze pokud existují údaje za uplynulý školní rok, kde uvede:

- IZO + pořadové číslo části
- položky v záhlaví: kód rozlišení, kód určující o jaké zařízení se jedná
- příznak, že zařízení není aktivní
- oddíl III, sl. 2 a 4

Výkaz za zrušené náhradní stravování se nevyplňuje.

Předkládací cesta výkazu:

1. Zařízení školního stravování (resp. u náhradního stravování škola) odešle výkaz nejpozději do 11. 11. 2011 v elektronické podobě na server určený pokyny MŠMT a ÚIV. Následně zašle na vědomí zpracovatelskému místu i výpis dat potvrzený ředitelem zařízení 39

u náhradního stravování ředitelem školy). V odůvodněných případech lze výkaz předat zpracovatelskému místu na platném formuláři v jednom vyhotovení do 4. 11. 2011.

2. Zpracovatelské místo zkontroluje úplnost a správnost předložených výkazů, zejména ověří relevanci komentářů k údajům, u kterých je požadováno zdůvodnění, a pokud některý výkaz není předán elektronicky, zařídí jeho zpracování.

3. Zpracovatelské místo průběžně předává ÚIV elektronicky zpracované výkazy za jednotlivá zařízení, nejlépe do 16. 11. 2011, nejpozději do 21. 11. 2011. Po tomto termínu už nebude možno provádět v datech opravy! Po zpracování všech výkazů vytiskne Protokol, zdůvodní případné nedodané výkazy a odešle do ÚIV.

Odpovědná zpracovatelka výkazu v ÚIV:

Mgr. Věra Hlavačková, tel. 224 398 283, e-mail: vera.hlavackova@uiv.cz

Metodické poznámky k vyplňování a kontrolám výkazu

1. Ředitelství vyplní a odešle tolik výkazů Z 17-01, kolik odloučených pracovišť zapsaných ve školském rejstříku poskytuje služby školního stravování (tomu musí odpovídat tlačítka v pořizovacím programu na stránce ředitelství).

2. Kód určující, o jaké zařízení školního stravování se jedná, musí být vždy v souladu s typem školního zařízení/odloučeného pracoviště uvedeným v pracovním souboru rejstříku škol a školských zařízení. V případě, že typ uvedený v rejstříku neodpovídá skutečnosti, je třeba kontaktovat ÚIV (RNDr. Jirovský).

3. Vyplnění kódu funkce zařízení u výdejny: Výdejna dovážející stravu ze zařízení zapsaného do rejstříku škol a školských zařízení uvede v záhlaví kód funkce zařízení = 0 bez ohledu na to, zda se jedná o tutéž právnickou osobu nebo jinou právnickou osobu. Výdejna dovážející stravu ze stravovacího zařízení nezapsaného do rejstříku uvede v záhlaví kód funkce zařízení = 3.

4. Vykazování strážníci: Rozumí se děti, žáci a studenti, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zabezpečení nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb. Strážníci se v oddíle I a II rozvedou do řádků podle toho, z jaké školy nebo zařízení jsou a do sloupců 3 - 7 podle toho, jaká jídla odebírají ve vykazujícím zařízení nebo jaká jídla jsou pro ně odvážena do výdejen a současně na ně mají nárok podle § 4 vyhl. č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Ostatní pravidelně stravovaní, řádek 0113: Rozumí se všichni pravidelně stravovaní vč. pracovníků škol, žáků, kteří studují v jazykových školách v jednoletých denních pomaturitních kurzech i ostatní „cizí“ stravovaní.

Řádek 0114: Vykazují se všichni aktivní pracovníci škol a školských zařízení bez ohledu na to, zda jsou pracovníky vykazujícího právního subjektu či nikoli.

Řádek 0114a: Uvedou se všichni aktivní pedagogičtí i nepedagogičtí pracovníci škol a školských zařízení vykazujícího právního subjektu z řádku 0114, (tj. vlastní zaměstnanci).

Vývařovny: Pokud vlastní zaměstnanci vývařovny odebírají stravu přímo ve vývařovně, uvedou se v oddíle I v ř. 0113 až 0115 a jim vydaná jídla v oddíle III, sl. 2 až 3a. Jiné stravované (strážníky v ř. 0101 až 0112 ani ostatní stravované v ř. 0113) vývařovna neuvádí, tzn. údaje v řádcích 0113 až 0115 v oddíle I budou shodné.

5. Oddíl III, sl. 3a, 5a: Ve všech řádcích se vykážou jídla vydaná/uvařená v rámci školního stravování a závodního stravování vlastních zaměstnanců, tj. jídla vydaná/uvařená dětem, žákům, studentům vykázaným v ř. 0101 a 0202 a pracovníkům škol a školských zařízení, kterým vykazující právní subjekt přispívá na závodní stravování.

40

6. V oddíle V je nutno kontrolovat správnost vyplnění sl. 10 až 13, které přicházejí v úvahu jen velmi výjimečně - viz poznámku k číselníku zřizovatelů. Pořizovací program vyžaduje od vyplňujícího zařízení školního stravování uvést do komentáře název a pokud možno IZO školy, kterou strážníci navštěvují nebo zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo zařízení pro preventivně výchovnou péči, do kterého přísluší. Správní úřad by měl zkontrolovat relevanci komentáře a – zjistí-li chybné vyplnění – vrátit elektronický formulář zpět k opravě tohoto oddílu.

7. Zařízení školního stravování v ekonomickém pronájmu: Pronajímá-li obec jako zřizovatel zařízení soukromé fyzické či právnické osobě, mělo by toto zařízení být v rejstříku vedeno jako soukromé, nikoli jako obecní. Pokud zařízení nebylo takto v rejstříku ošetřeno, vykáže se jako náhradní stravování se všemi důsledky (neuvádějí se: kapacita kuchyně, místa u stolu, pracovníci ani cizí strážníci, v oddíle V smí být vyplněn jen jeden dvojsloupec).

8. Příprava stravy ve výdejně: Výdejna může sama připravovat doplňková jídla. V takovém případě vyplní v oddíle III i sl. 4 až 5a, ř. 0303 až 0306.

9. Vyplnění ř. 0405 v oddíle IV: I pro tento řádek platí vysvětlivka uvedená v Pokynech a vysvětlivkách k ř. 0403: Rozumí se pracovníci při přípravě a výdeji stravy, nikoli např. pracovníci určeni k dozoru, uklízečky, apod.

10. Pokud je vykazující jednotka k rozhodnému datu krátkodobě mimo provoz (např. z důvodu probíhající opravy apod.) a bude ve školním roce 2011/12 dále pokračovat ve své činnosti, vyplní výkaz jako kterékoli jiné aktivní zařízení. Počty vydaných a uvařených jídel v oddíle III budou vyplněny podle skutečnosti, tj. na výkaze za to zařízení, kde byly skutečně uvařeny a vydány. Ostatní údaje (počty strážníků, počty pracovníků apod.) vyplní vykazující zařízení (které je momentálně mimo provoz) – tyto údaje nesmí být vykázány duplicitně.

11. Vyplnění IZO v oddíle VII: Vykazující jednotka buď zná IZO a číslo části odloučeného pracoviště, odkud nebo kam jídlo dováží nebo odváží – v tom případě v tabulce „Volba hodnot“ zapíše příslušné IZO a číslo části a pokračuje vyplněním údajů v tabulce „Vložení hodnot“, nebo použije tlačítko „Najdi IZO“. Po zadání alespoň jednoho vyhledávacího parametru se nabídne k výběru seznam odpovídajících zařízení. Po vyplnění údajů v tabulce „Vložení hodnot“ lze pokračovat tlačítkem „Uložení a kontrola“. Pokud jsou údaje uvedeny správně, zobrazí se v tabulce v horní části obrazovky. Zároveň se u vloženého řádku zobrazí zelené kolečko a nabídne se tlačítko „Kontrola oddílu“ a tlačítko „Zpět na výkaz“, které provede návrat bez kontrol, ale údaje jsou zapsány.

12. Oddíl VII musí být vyplněn vždy, když zařízení odváží/dováží jídla do/ze zařízení školního stravování zapsaného do rejstříku. Úhrn údajů musí u vyvažujícího právního subjektu, který jídla odváží do výdejen zapsaných v rejstříku, odpovídat údajům z oddílu II, ř. 0201, u výdejny by měl odpovídat údaj v oddíle I., ř. 0115.

Číselníky

Číselník kódu rozlišení zařízení:

1 zařízení školního stravování (nepřipadá-li v úvahu kód 2, 3 nebo 9)

2 zařízení školního stravování při školském ubytovacím zařízení

3 zařízení školního stravování při školském zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy nebo pro preventivně výchovnou péči

9 náhradní stravování

Číselník funkce zařízení:

0 výdejna dovážející stravu ze zařízení zapsaného do rejstříku

1 školní jídelna (příprava i výdej jídel)

2 vývařovna (pouze příprava jídel, výdej probíhá v jiných provozovnách, připouští se výdej jídel vlastním zaměstnancům)

3 výdejna dovážející stravu ze zařízení nezapsaného do rejstříku 4. údaje, které se v pořizovacím programu doplňují automaticky ze souboru rejstříku, se na výkaze nevyplňují, avšak tisknou se na výpisu výkazu z programu. Pokud údaj v souboru rejstříku nesouhlasí se skutečností, je třeba kontaktovat ÚIV (RNDr. Jirovský). Číselníky jsou uvedeny pro úplnost.

Číselník zřizovatelů (viz příloha 4):

U zařízení školního stravování nepřichází v úvahu kód zřizovatele 3.

Kód zřizovatele 1 uvádějí pouze zařízení školního stravování škol a zařízení zřizovaných MŠMT, které odevzdávají výkaz přímo do ÚIV. Většinou jde o internátní jídelny v zařízeních pro výkon ústavní nebo ochranné výchovy nebo v zařízeních pro preventivně výchovnou péči, výjimečně o zařízení školního stravování speciálních škol.

Číselník typů školských zařízení užívaných při zpracování:

L11 školní jídelna (zařízení s vývařovnou i výdejnou)

L12 školní jídelna – vývařovna

L13 školní jídelna – výdejna

L19 náhradní stravování (smluvní stravování žáků v jídelnách škol jiných resortů, v menzách vysokých škol).

6. Informace o výživě, zbožiznalství

Co Vás zajímá:

Otázka: V prodeji často nacházíme balený výrobek označený jako „mělněné maso“, spotřebitelé se nad názvem pozastavují, protože předpokládají, že jde o „obyčejné“ mleté maso.

Odpověď: V legislativě je „mleté maso“ definováno jako vykostěné maso, které bylo rozmělněno a obsahuje méně než 1 % soli. Když však je do výrobku přidáno více soli nebo kyselina askorbová jako stabilizátor barvy nebo jiná přísada, nelze už výrobek označit termínem „mleté maso“. V tom případě už je výrobek zařazen do skupiny „masný polotovar“, a jako obchodní název se použije např. „Mělněné maso“ nebo jiný vhodný termín. Využití výrobku je v zásadě stejné jako v případě mletého masa. Přísady jsou na obale uvedeny v rámci údaje „Složení výrobku“.

Otázka: V souvislosti s celiakií a bezlepkovou dietou se v poslední době setkáváme s pšenicí nazývanou kamut.

Odpověď: znovuobjevená starověká varieta pšenice, na jejíž taxonomické klasifikaci se světová vědecká obec ještě definitivně neshodla. Podle společnosti Kamut International – Ancient Grain Organically Grown se jedná o *Triticum turgidum* ssp. *turanicum* (nazývanou rovněž Khorasan wheat), která má nejbližší k pšenici durum (*Triticum durum*). Vlastní termín Kamut není pojmenování zrna, jedná se obchodní značku pro kultivar OK-77 Khorasan wheat. Zrna kamutu mají stejný tvar jako běžné druhy pšenice, jsou ovšem minimálně dvakrát tak velká, mají v průměru o 30 % více proteinu a zvýšený obsah vitaminů E, B₁, B₂, fosforu, hořčíku, zinku, kyseliny pantotenové, mědi a komplexních sacharidů. Obecně lze říci, že kamut je velmi zdravá cereálie. Nedávný výzkum prováděný Mezinárodní asociací pro potravinové alergie (IFAA) dokonce naznačil, že „pro většinu senzitivních osob může být kamut vynikající náhradou běžných druhů pšenice“. Pacienti s celiakií ovšem musí při eventuálním zařazování kamutu do svého jídelníčku postupovat velmi obezřetně, nejlépe po poradě s lékařem, protože testy prokázaly, že zhruba 30 % osob s alergií na pšenici je alergických rovněž na kamut. V některých případech mohou být reakce na kamut ještě horší než na běžnou pšenici. Na druhé straně ale řada lidí, kteří pšenici nemohou jíst s kamutem žádné problémy nemají.

Kamut je obilovina s mnohostranným využitím, kterou je možno používat namísto všech druhů pšenice– tvrdé, měkké i pšenice durum. Jedním z významných aspektů pěstování pšenice kamut je i skutečnost, že se jedná o plodinu maximálně vhodnou pro udržitelné zemědělství vzhledem k její schopnosti produkovat vysoce jakostní zrna bez nutnosti používat umělá hnojiva a pesticidy. Je tudíž vynikající plodinou pro organické zemědělství. Obsah proteinu a esenciálních aminokyselin ve starověkých druzích a běžné pšenici

	Běžná pšenice (T. aestivum)	Pšenice špalda (T. spelta)	Jednozrnka (T.monococcum)	Kamut® (T. turanicum)
Protein, %	12	12,8	14,5	19,6
Lysin, %	0,28	0,22	0,44	0,44
Methionin, %	0,16	0,14	0,19	0,25

Threonin, %	0,24	-	-	0,54
-------------	------	---	---	------

Otázka: Kde najdu seznam konzervačních látek v potravinách?

Odpověď: Možnosti použití konzervačních látek v potravinách stanovuje vyhláška 304/2004 o přídatných a pomocných látkách při výrobě potravin .

Konzervanty masa a masných výrobků

Mezi povolené konzervanty u masa a masných výrobků patří např. natamycin (E 235) k ošetření povrchu trvanlivých salámů uzených studeným kouřem, dále dusitany (draselný a sodný, E 249, E 250) do nasolených či naložených masných výrobků, masných konzerv, husích jater a uzené anglické slaniny. Pro nasolené či naložené masné výrobky a masné konzervy lze použít i dusičnan sodný (E 251) a výjimečně (pro husí játra) dusičnan draselný (E 252) (viz Solení masa).

Kyselinou sorbovou a sorbany (E 200 – 203) lze ošetřit kolagenová střívka. Výjimečně je povoleno použití sorbanů a PHB (parahydroxybenzoanů) k ošetření povrchu masných výrobků.

V tepelně neopracovaných polotovarech z mletého masa a v baleném mělněném mase mohou být používány pouze kyselina askorbová (E 300) a její sodná, resp. vápenatá sůl (E 301, E 302), kyselina citrónová (E 330) a její sodná, draselná nebo vápenatá sůl (E 331 E 332, E 333). Při výrobě hamburgerového masa, které obsahuje nejméně 4 % zeleniny a/nebo obilovin, smí být používán oxid siřičitý (E 220) a jeho sloučeniny, které se používají též jako antioxidanty.

Konzervanty v rybách

Korýši a hlavonožci a rači ocásky se mohou konzervovat kyselinou sorbovou a jejími solemi, rybí polokonzervy, vaření korýši a sušené solené ryby smějí být konzervovány kyselinou sorbovou (a sorbany) v kombinaci s kyselinou benzoovou (a benzoany). U korýšů a hlavonožců (čerství, zmrazení, vaření) se přípouští přídavek oxidu siřičitého, u kaviáru přídavek kyseliny borité (E 284), u čerstvých ryb, korýšů a měkkýšů přídavek citrátů (E 331, E 332, E 333), u uzených a solených sledů a šprotů přídavek dusičnanu draselného (E 252). (Zdroj Mze ČR)

Otázka: Jaké sojové výrobky lze používat ve školním stravování?

Odpověď:

Ze sóji, která patří mezi nejrozšířenější a nejvýznamnější luskoviny, se vyrábí celá řada různorodých nutričně a zdravotně významných výrobků, z nichž nejznámější jsou:

Edamame (sladké boby) Edamame, také známé jako sladké boby, se získávají při sklizni sóji, která je ještě zelená. Tato sladce chutnající sója se může sloužit jako lehké jídlo např. ke svačině nebo jako hlavní zeleninový chod. Jsou v ní ve značné míře zastoupeny bílkoviny a vláknina a neobsahuje přitom cholesterol. Edamame se prodává hlavně v USA, v asijských obchodech nebo v obchodech se zdravou výživou.

Sója (celé sojové boby) Sójové boby dozrávají v luscích, do tvrdých, suchých bobů. Většina sójových bobů je žlutá, existují ale i hnědé, zelené a černé druhy. Celé sojové boby se mohou připravovat podobně jako ostatní druhy luštěnin a používat v omáčkách, při dušení zeleniny a v polévkách. Pro rychlé občerstvení se může sója namočit a opražit, chutná jako ořechy.

Sójové mléko (nápoj) je výborný zdroj vysoce kvalitních proteinů a vitamínů řady B. Prodává se rovněž ve formě sušeného mléka. Sójové sýry a sójové jogurty Sójové sýry a jogurty se vyrábějí ze sójového mléka. Pro svoji krémovitou strukturou jsou vhodnou náhražkou kyselé smetany nebo smetanových sýrů. Většina sójových jogurtů ale obsahuje cukr, syrovátku nebo sušené kravské mléko, proto je třeba při nákupu sledovat informace na etiketě..

Tempeh

Tradiční indonéské jídlo, sýr prorostlý bílou plísní. Sójové boby se fermentují ve formě placek, které mají získat uzenou chuť.

Tofu a výrobky z tofu Tofu neboli sójový tvaroh je měkký sýr připravený srážením čerstvého sójového mléka koagulátorem. 100 gramů tofu obsahuje průměrně 17 g bílkovin, 8 g tuku, 1,5 g sacharidů, energetická hodnota je ca 280 kJ. Při srážení mléka se oddělí syrovátka, zbylá kaše se šetrně lisuje. Chuť tofu je jemná až bezvýrazná, barva bílá, snadno se ochucuje.

Sójová mouka a krupice

Sójová mouka a krupice se vyrábí z pražených sojových bobů, které se rozemílají na jemný prášek. Na trhu jsou dva druhy sójové mouky * přírodní, resp. plnotučná sójová mouka, která obsahuje přírodní sójový olej * odtučněná sójová mouka, z které byl olej během výroby odstraněn. Oba druhy mouky by se měly skladovat v chladném prostředí. Sójová mouka se ve značném množství používá v potravinářském průmyslu. Požívá se kupř. při výrobě vdolků, koláčů, čajového pečiva, lívanců, chleba, aj., neobsahuje lepek. Sójové ořechy Vyrábějí se ze sójových bobů, namočených ve vodě a posléze pražených do zlatavého zabarvení.

Sójové vločky Při zpracování se sójové boby opláchnou, nechají se popraskat a odstraní se slupka a poté z nich lisují vločky.

Izolovaný sójový protein Odstraněním slupky a oleje se získají odtučněné vločky, které se používají pro výrobu odtučněné sójové mouky, sójových koncentrátů a sójových izolátů. Sójové proteinové izoláty obsahují asi 92 % bílkovin a jsou velmi dobře stravitelné. Z odtučněné sójové mouky se vyrábí texturovaný sójový protein, který patří k velmi dobrým zdrojům vlákniny a používá se zejména do karbanátků či hamburgerů, protože má obdobné složení.

Sójový olej Sójový olej se vyrábí extrakcí ze sójových bobů, neobsahuje cholesterol a obsahuje větší množství polynenasycených tuků.

Lecitin

Extrakt získaný ze sójového oleje se používá se v potravinářském průmyslu jako emulgátor ve výrobcích s vysokým obsahem tuků a olejů. Rovněž podporuje stabilizaci, krystalizaci a je vhodným antioxidačním činidlem.

Náhražky masa

Vyrábějí se především ze sójových proteinů nebo tofu, do kterých se přidají další ingredience, které napomáhají napodobit různé druhy masových pokrmů. Prodávají se často zmrazené, konzervované nebo sušené. Obvykle obsahují méně tuků, jsou znamenitými zdroji proteinů, železa a vitamínů řady B.

Miso

Miso je výživné, slané koření, charakteristické pro základ japonské kuchyně. Japonci z něho připravují miso polévky a používají ho k ochucování stravy. Miso je jemná pasta, vyrobená ze sójových bobů, obilovin (např. rýže), soli a kultury, která dozrává ve velmi starých cedrových kádích. Výroba trvá obvykle jeden až tři roky. Miso by se mělo uchovávat v lednici. Využívá se k ochucení polévek, omáček, dresinků, marinád atd.

Natto

Natto jsou fermentované, uvařené sójové boby. Díky fermentačnímu procesu se rozkládají sójové bílkoviny a natto je proto mnohem snadněji stravitelné než samotné sójové boby. Jeho povrch je slizký, produkt má sýrovitou strukturou. V asijských zemích natto slouží jako tradiční koření na rýži, přidává se do miso polévek a používá se zeleninovými pokrmy.

Okara

Okara je drť vlákniny vznikající při výrobě sójového mléka. Obsahuje méně proteinů než samotné sójové boby, ale tyto proteiny jsou vysoce kvalitní. Okara se může péci (chutná podobně jako kokosové ořechy) a přidávat jako vláknina do koláčů a čajového pečiva. Může se rovněž používat do párků a klobás.

Sójové omáčky (tamari, shoyu, teriyaki)

Sójová omáčka je tmavě hnědá kapalina získaná z fermentovaných sójových bobů. Má slanou chuť, ale nižší množství sodíku než tomu je u kuchyňské soli. Specifickým typem sójové omáčky je tamari, shoyu a teriyaki. Shoyu je vyrobená ze sójových bobů a pšenice, zatímco tamari je vyrobená ze sóji a vzniká při výrobě misa. Nutriční hodnoty některých sójových výrobků uvádí následující tabulka

Potravina	Kcal	Protein, g	Sacharidy, g	Tuk, g	Saturovaný tuk, g
Sójové boby, vařené, 1/2 šálku	149	14,3	8,5	7,7	1,1
Tempeh, 1/2 šálku	165	15,7	14,1	6,4	1,1
Texturovaný sójový protein, 1/2 šálku (vařený)	59	11	7	0,2	Bez tuku
Sójové oříšky, 1/4 šálku	202	15	14,5	10,0	1,6
Tofu, 1/2 šálku	94	10	2,3	5,9	0,9
Sójová mouka odtučněná, 1/4 šálku	81,7	12,8	8,4	0,3	0,02
Sójové mléko neochucené, 1 šálek	79	6,6	4,3	4,6	0,5

Potravina	Niacin, mg	B ₆ , mg	Kyselina listová, ug	Vápník, mg	Železo, mg	Hořčík, mg	Měď, mg	Zinek, mg
Sójové boby, (vařené), 1/2 šálku	1,35	0,20	47	88	4,42	74	0,35	0,99
Tempeh, 1/2 šálku	3,8	0,25	43	77	1,9	58	0,55	1,5
Texturovaný sójový protein (vařený), 1/2 šálku	0,75	0,12	---	85	2	86	0,32	1,37
Sójové oříšky, 1/4 šálku	0,6	0,09	91	59	1,65	63	0,35	1,35
Tofu, 1/2 šálku	0,2	0,06	19	130*	---	127	0,24	1,00
Sójová mouka odtučněná, 1/4 šálku	0,65	0,14	76	60	2,3	72	1	0,61
Sójové mléko neochucené 1 šálek	1,4	0,10	4	10	1,38	45	0,288	0,54
Miso, 2 polév. lžíce	0,3	---	10,1	23	0,95	14,5	0,15	1
Doporučená denní dávka pro dospělé	15	1,6-2,0	180-200	800	10-15	280-350	1,5-3,0	12-15

Nevýhodou je, že sojové boby jsou daleko větším alergenem než kravské mléko a obsahují pestrou škálu přírodních toxických a antinutričních látek, včetně látek způsobující nadýmání. Většina z nich se tepelným ošetřením inaktivuje, ale část zůstává, a proto bychom neměli konzumovat velká množství sójových produktů.

(Zdroj: MZeČR)

Datum minimální trvanlivosti, datum použitelnosti - nové informace

Autor: Mgr. Jana Beránková

Použije-li se termín „trvanlivý“ ve spojení s potravinou, očekává spotřebitel, že výrobek vydrží dlouho i při uchovávání při běžných teplotách. Trvanlivost však vždy souvisí s podmínkami skladování, které je nutno dodržovat. Od trvanlivé potraviny se očekává, že u ní

nedojde ani k mikrobiálnímu znehodnocení, ani k fyzikálním či chemickým změnám, které by se projevíly zhoršením sensorických vlastností.

Termín „trvanlivost“ se uvádí na výrobcích ve spojení „datum minimální trvanlivosti“, čímž se u všech potravin, kromě rychle zkazitelných vymezuje minimální doba, po kterou si potravina zachovává své specifické vlastnosti a je zdravotně nezávadná. (Výrazně kratší trvanlivost mají potraviny označované „datem použitelnosti“ tzn. „spotřebujte do...“. Navíc u nich nutně musí být přísně dodrženy uvedené podmínky skladování - především teploty). Dobu „trvanlivosti“ i „použitelnosti“ stanovuje výrobce sám, a zodpovídá za to, že výrobek po uvedené dobu vydrží. Vhodnější však je, nespoléhat bezmezně na uvedené datum a nekupovat výrobky na konci stanovené lhůty, nebo výrobky, které už podle vzhledu nevypadají dobře, i když ještě neuplynula jejich lhůta.

K postupům, které vedou k tomu, že se výrobek stane trvanlivým, patří tepelné ošetření, zahuštění, sušení, použití chemických konzervačních prostředků, okyselení, fermentace (prokvašení), solení, proslazení nebo kombinace těchto postupů.

Pro některé druhy potravin jsou vyhláškami stanoveny podmínky, za kterých lze uvést termín „trvanlivý“ ve spojení s názvem potraviny nebo jako označení druhu potraviny.

Masný výrobek se označí jako trvanlivý, pokud se tepelným ošetřením nebo fermentací v kombinaci se zráním či sušením sníží aktivita vody na hodnotou $a_w(\text{max.}) = 0,93$. Dosáhne se tak minimální doby trvanlivosti 21 dní při teplotě skladování 20 °C (např. salámy „vysočina“, „selský“, „turistický trvanlivý“).

Názvem „trvanlivé mléko“ nebo „trvanlivá smetana“ se označuje pouze tekuté mléko nebo tekutá smetana, které byly ošetřeny buď krátkodobým zahřátím na teplotu nejméně 135 °C po dobu nejméně 1 sekundy (UHT-ohřev) a asepticky zabaleny, nebo ošetřeny nepřímým ohřevem v hermeticky uzavřených obalech na teplotu nad 100 °C po dobu zajišťující mikrobiologickou nezávadnost (sterilace).

Pečivo může být označeno jako trvanlivé, pokud se dosáhne vlhkosti nejvýše 10 % (např. sušenky ze šlehaných hmot, oplatky, suchary, preclíky, knäckebrot, crackery) nebo 16 % u perníků.

DMT, DP a záruční doba nejsou totéž - informace SZPI.

Datum použitelnosti (DP, anglicky „Use by Date“)

Datum použitelnosti se uvádí slovy „Spotřebujte do...“. Datum se uvádí v předepsaném pořadí - den, měsíc a rok ukončení této doby. Je-li potravina označena dobou použitelnosti, tedy slovy: „Spotřebujte do...“, musí výrobce na obal doplnit i údaje o podmínkách skladování. Doba použitelnosti se používá pro potraviny, které podléhají rychle zkáze, a musí být proto rychle spotřebovány, např. jogurty a jiné mléčné výrobky, ryby, chlazenou drůbež, výrobky studené kuchyně atp.

Potraviny s prošlou dobou použitelnosti se považují za zdravotně závadné a nesmí se v žádném případě uvádět do oběhu.

Datum minimální trvanlivosti (DMT, anglicky „Best before“)

Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy „Minimální trvanlivost do...“ a opět následuje uvedení dne, měsíce a roku. Pokud je DMT kratší než 3 měsíce, nemusí být na obale uveden rok, pokud je DMT delší než 3 měsíce, ale nepřesahuje 18 měsíců, nemusí být na obale uveden den a pokud je DMT delší než 18 měsíců, nemusí být uveden ani den ani měsíc.

DMT se většinou označují potraviny, které se rychle nekazí. Příkladem mohou být konzervy, sušenky, čokoláda, nápoje, těstoviny atp.

Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti lze uvádět do oběhu pouze pokud jsou zdravotně nezávadné a pokud jsou jako prošlé označeny a odděleně umístěny. (Označení slovem "sleva", "akce" není v žádném případě dostačující).

Po ukončení data výrobce nezaručuje chuťové a výživové kvality výrobku. Odpovědnost za zdravotní nezávadnost potravin s prošlou dobou minimální trvanlivosti přebírá prodejce.

Jestliže za slovy "Spotřebujte do" nebo "Minimální trvanlivost do" nebude následovat datum, musí zde být uvedeno, kde je toto datum na obale vyznačeno.

Potraviny, které nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti ani datem použitelnosti

Existují potraviny, které nemusí být označeny datem minimální trvanlivosti ani datem použitelnosti. Jedná se o čerstvé ovoce a zeleninu, nijak neupravené konzumní brambory, naklíčená semena, konzumní líh, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje s obsahem alkoholu nad 10 objemových procent (výjimku tvoří emulzní likéry), víno, pekařské a cukrářské výrobky, které se spotřebují do 24 hodin po výrobě, jedlá sůl, přírodní sladidla v pevné formě, neplněné nečokoládové cukrovinky obsahující pouze cukry a barviva a látky určené k aromatizaci, žvýkačky a kvasný ocet, limonády, ovocné šťávy a nektary a alkoholické nápoje balené v nádobách nad 5 litrů, které nejsou určeny pro běžné spotřebitele a jednotlivé porce nebalené zmrzliny.

Podle vyhlášky o způsobu označování potravin musí být všechny údaje, tedy i datum, pro spotřebitele srozumitelné, uvedené na viditelném místě, snadno čitelné, nezakryté nebo nepřerušované jinými údaji, nesmazatelné a vyjádřené v nekódované formě.

Nejčastější problémy v souvislosti s DP a DMT - Datum bývá přelepeno cenovkou nebo bývá uvedeno příliš malým písmem - Datum bývá vyjádřeno např. ve formě 020306 a spotřebitel tak neví, co údaj znamená - Datum bývá nečitelné (např. tvarohy ve staniolové fólii nebo výrobky tavený typu sýr v "salámovém" balení s kovovou sponou, uzeniny, datum umístěné ve svaru sáčku atp.) - Špatná orientace v informacích uvedených na obale v souvislosti s několikajazyčnými údaji (slovenské Spotřebujte do... znamená Dobu minimální trvanlivosti nikoli české Spotřebujte do..).

Záruční dobu upravuje občanský zákoník a jedná se o institut soukromoprávního charakteru, který není předmětem dozoru SZPI. Pro potraviny není na základě novely občanského zákoníku z roku 2011 od 23. 2. délka záruční doby speciálně stanovena. Občanský zákoník upravuje pouze obecnou 24 měsíční záruční dobu při prodeji spotřebního zboží. Je-li na prodávané věci, jejím obalu nebo návodu k ní připojeném v souladu se zákonem o potravinách vyznačena lhůta k použití, skončí záruční doba uplynutím této lhůty. Záruční doby začínají běžet od převzetí věci kupujícím. Jednou z dalších povinností, které se vážou k záruční době, je povinnost vyplývající ze zákona o ochraně spotřebitele: prodejce musí informovat spotřebitele řádně o rozsahu, podmínkách a způsobu uplatnění reklamace, včetně údajů o tom, kde lze reklamaci uplatnit.

Podle občanského zákoníku prodávající odpovídá kupujícímu za to, že prodávaná věc je při převzetí kupujícím ve shodě s kupní smlouvou, zejména, že je bez vad. Shodou s kupní smlouvou se rozumí, že prodávaná věc má jakost a užitné vlastnosti smlouvou požadované, prodávajícím, výrobcem nebo jeho zástupcem popisované, nebo na základě jimi prováděné reklamy očekávané, popřípadě jakost a užitné vlastnosti pro věc takového druhu obvyklé, že odpovídá požadavkům právních předpisů, je v tomu odpovídajícím množství, míře nebo hmotnosti a odpovídá účelu, který prodávající pro použití věci uvádí nebo pro který se věc obvykle používá.

O reklamaci rozhoduje prodávající, přičemž kupující má právo na to, aby prodávající bezplatně a bez zbytečného odkladu věc uvedl do stavu odpovídajícího kupní smlouvě, a to

podle požadavku kupujícího buď výměnou věci, nebo její opravou; není-li takový postup možný, může kupující požadovat přiměřenou slevu z ceny věci nebo od smlouvy odstoupit (tj. může požadovat vrácení peněz). Nesouhlasí-li kupující se způsobem vyřízení reklamace, může se domáhat svých práv soudní cestou.

SZPI není oprávněna zasáhnout do občanskoprávního vztahu mezi prodávajícím a kupujícím, rozhodnout v reklamačním sporu může jedině soud. To znamená, že inspekce nemůže pomoci spotřebiteli při navrácení peněz. Spotřebitel se musí obrátit přímo na prodejce, a pokud se s ním nedohodne, může se obrátit na soud.

Práva z odpovědnosti za vady u věcí, které se rychle kazí, musí spotřebitel uplatnit nejdéle v den následující po koupi, jinak práva zaniknou.

Práva z odpovědnosti za vady věci, pro které platí záruční doba, zaniknou, nebyla-li uplatněna v záruční době.

Prodávající nebo jím pověřený pracovník rozhoduje o reklamaci ihned, ve složitých případech může rozhodnutí trvat až 3 dny. Reklamace včetně odstranění vady musí být vyřízena bez zbytečného odkladu, nejpozději do 30 dnů ode dne, kdy byla reklamace uplatněna. Prodávající se ale může se spotřebitelem dohodnout na delší lhůtě.

Otázka: Co značí nové označení Vitamery?

Odpověď: Vitamery jsou sloučeniny, které patří do jedné vitaminové skupiny. Přehled vybraných vitamerů je uveden v tabulce.

Vitamin	Vitamer
Vitamin A	Retinol (vitamin A ₁) Retinal (vitamin A ₁ -aldehyd) 3-dehydroretinol (vitamin A ₂) retinová kyselina (retinoic acid)
Vitamin D	Cholekalciferol (vitamin D ₃) Ergokalciferol (vitamin D ₂)
Vitamin E	alfa-, beta-, gama-, delta-tokoferol alfa-, beta-, gama-, delta-tokotrienol
Vitamin K	Fylochinon (vitamin K ₁) Menachinon (vitamin K ₂) Menadion (vitamin K ₃) Menadiol (vitamin K ₄)
Vitamin C	Askorbová kyselina Dehydroaskorbová kyselina
Niacin (vitamin PP, B ₃)	Nikotinová kyselina Nikotinamid
Vitamin B ₆	Pyridoxol (pyridoxin) Pyridoxal Pyridoxamin
Kyselina pantothenová (vitamin B ₅)	Pantothenová kyselina Koenzym A
Vitamin B ₁₂	Kyanokobalamin (vitamin B ₁₂) Hydroxykobalamin (vitamin B _{12b}) Nitrosokobalamin (vitamin B _{12c})

Značení Biopotravin

Biopotravina je produkt vyprodukovaný v souladu s požadavky zákona č. 242/2000 Sb. o ekologickém zemědělství, nařízení Rady (ES) č. 834/2007 a nařízení Komise (ES) č. 889/2008 (Přílohy k nařízení Komise (ES) 889/2008).

Sortiment českých biopotravin je poměrně široký a zahrnuje především následující výrobky: mléko a mléčné výrobky (jogurty, sýry, tvaroh atd.), pečivo, čaje, koření, mouku, těstoviny, dětskou výživu, vejce, vepřové a hovězí maso, ovoce, zeleninu, sušené ovoce, víno atd. U některých komodit je ale nabídka nedostatečná a nepokrývá poptávku spotřebitelů (např. vejce, ovoce, zelenina). Některé biopotraviny nejsou českými výrobci biopotravin produkovány vůbec a dovážejí se ze zahraničí (např. oleje). Spotřebitelé přispívají nákupem biopotravin k lepším životním podmínkám chovaných zvířat a k nižšímu znečišťování životního prostředí chemickými látkami.

Spotřebitelé mají v současné době poměrně jasnou představu o tom, co biopotraviny jsou a jaké jsou pozitivní přínosy jejich konzumace. Vědí, že konzumací biopotravin chrání své zdraví i okolní životní prostředí. Biopotraviny přináší výhody zejména, co se týká zdravotní nezávadnosti a kvality. Biopotraviny na rozdíl od klasických potravin neobsahují chemická aditiva, konzervanty, stabilizátory, umělá barviva atd. Je prokázáno, že biopotraviny mají lepší výživnou hodnotu (vyšší obsah vitamínů, zejména vitamínů C a E, vyšší obsah minerálních látek). Ekologicky vypěstovaná zelenina má nižší obsah dusičnanů až o 50 % a nižší obsah pesticidů o více než 90 % v porovnání s konvenční zeleninou.

Označování biopotravin

Označování ekologických produktů stanovuje nařízení Rady (ES) č. 834/2007. Vedle povinného užívání loga EU (motiv listu s evropskými hvězdami) pro ekologickou produkci na balených biopotravinách od 1. 7. 2010 (nařízení Komise (EU) č. 271/2010) platí také povinnost označovat na obalu místo, kde byly vyprodukovány zemědělské suroviny, z nichž se produkt skládá. Pro biopotraviny dovezené do EU ze třetích zemí je evropské logo dobrovolné.

Konference Biopotraviny ve školním stravování 16. 11. 2011 od 9.00 – 17.00 hod.
Konferenční centrum City, ul. Na Strži 63, Praha 4 – Pankrác, bližší informace na:
www.biokonference.cz, www.bioskoly.cz, tel. 272 660 501, ing. L. Bauerová, e-mail: konference@bioskoly.cz

7. Ostatní

Česká školní inspekce Plán hlavních úkolů inspekční činnosti Čj.: ČŠIG-1556/11-G2 na školní rok 2011/2012 Příloha č. 1 Karty k PHÚ

Schváleno na základě 27. PV MŠMT ze dne 12. července 2011 9/16

PHÚ č. 6 Školní rok 2011/2012

Název úkolu: Inspekční činnost zaměřená na dodržování školského zákona a souvisejících právních předpisů, které se vztahují k poskytování vzdělávání

Popis úkolu:

- 6.1. Vedení evidence školních úrazů, záznamy o úrazech a jejich aktualizace.
- 6.2. Kontrola škol a školských zařízení podle rozhodnutí o zařazení do rejstříku škol a školských zařízení podle školského zákona.
- 6.3. Kontrola správnosti statistického výkaznictví a vedení školních matrik.
- 6.4. Kontrola povinných ukazatelů činnosti škol a školských zařízení podle vybraných ustanovení školského zákona a prováděcích právních předpisů (zaměření na novely).
- 6.5. Státní kontrola k zajištění dodržování školského zákona, souvisejících a prováděcích právních předpisů k

zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů.

6.6. Státní kontrola dodržování právních předpisů školního stravování (opatření proti obezitě u dětí a žáků ve školním stravování).

6.7. Tematická inspekce školních preventivních systémů, podmínek BOZ a opatření přijatých vedením školy k minimalizaci rizik školních úrazů.

6.8. Tematická inspekce školních řádů.

Provádí se zejména:

Vymezení formálního rámce bezpečnosti a ochrany zdraví (dále jen BOZ) dětí, žáků a studentů, zařazení problematiky BOZ do jiných dokumentů (ŠVP, směrnice), seznámení zaměstnanců a žáků školy/školského zařízení včetně plnění povinnosti o informování zákonných zástupců nezletilých dětí a žáků kontrolovanou osobou o vydání a obsahu školního/vnitřního řádu.

Hodnocení a prevenci rizik s ohledem na zajištění BOZ dětí, žáků a studentů a aktuálního stavu přijatých preventivních opatření k mimořádným událostem včetně kontroly zajištění první pomoci dětem, žákům a studentům.

Personální zabezpečení BOZ - kontrola aktuálního stavu dokumentace o vzdělávání odpovědných osob v oblasti BOZ a dokumentace o poskytování nezbytných informací dětem, žákům a studentům k zajištění BOZ.

Prostorové a materiální vybavení a zabezpečení včetně plnění podmínek pro BOZ a zajištění podmínek BOZ při akcích pořádaných školou/školským zařízením v rámci vzdělávání.

Provedení vstupních lékařských prohlídek žáků vykonávajících odbornou praxi a účastnících se praktického vyučování ve středních školách (dále praxe) a kontrola poskytování osobních ochranných pracovních prostředků (pro žáky, vykonávající praxi) a jejich používání a plnění požadavků na výrobní a pracovní prostředky a technická zařízení pracoviště praktického vyučování.

Ověření formálních podmínek zařazení školského zařízení do školského rejstříku, kontrola údajů zapsaných v rejstříku škol a školských zařízení, plnění zpravodajské povinnosti.

zpravodajské jednotky podle vyhlášky č. 364/2005 Sb. a kontrola údajů podle ustanovení § 28 odst. 1 písm. i) školského zákona; kontrované období aktuální školní rok (R) do data inspekční činnosti, poslední uzavřený školní rok (R-1) k rozhodnému dni 31. října příslušného roku

Kontrola plnění odpovědnosti kontrované osoby za poskytované stravovací služby ve smyslu ustanovení § 1 až 5 vyhlášky o školním stravování.

Ověření zda je úplata za školní stravování u zařízení zřizovaných státem, krajem, obcí či dobrovolným svazkem obcí v souladu s ustanovením § 5 odst. 1 a 2 vyhlášky o školním stravování – úhrada za standardní stravovací služby (viz § 4 vyhlášky o školním stravování)

Ověření zda jsou stravovací služby pro žáky a další osoby poskytovány v souladu s ustanovením § 29 odst. 1 školského zákona a ustanovením § 2 odst. 6 a 8 vyhlášky o

školním stravování

□ Ověření zda účetní doklady, které souvisejí s činností školní jídelny a osvědčují výpočet spotřebního koše a dodržování stanovených limitů jsou správné, průkazné a srozumitelné, v souladu s účinnými právními předpisy.

Právní východiska:

Inspekční činnost bude probíhat podle § 174 odst. 2 písm. a) a d) školského zákona a zákona č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, ve znění pozdějších předpisů.

Zákon č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním a středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, zejména ustanovení § 28 - 30 školského zákona.

Vyhláška č. 64/2005 Sb. o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů, ve znění účinném v kontrolovaném období.

Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění účinném v kontrolovaném období, § 391 (s výjimkou mateřských škol).

Státní kontrola ve školách a školských zařízeních se uskutečňuje podle § 174 odst. 2 písm. d) školského zákona

Právní vymezení obsahu:

Školský zákon, zejména ustanovení § 28 až 30, 119, 122 odst. 4, 123 odst. 3.

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění účinném v kontrolovaném období.

Vyhláška č. 364/2005 Sb., o vedení dokumentace škol a školských zařízení a školní matriky a o předávání údajů z dokumentace škol a školských zařízení a ze školní matriky (vyhláška o dokumentaci škol a školských zařízení), ve znění pozdějších předpisů

Priority ve školním roce:

Ve školním roce 2011/2012 se ČŠI zaměří zejména na zajištění BOZ při vzdělávání a s ním přímo souvisejících činnostech, zejména výuce tělesné výchovy, při mimoškolních akcích, při praktickém vyučování a odborné praxi.

Dodržování odpovědnosti kontrolované osoby za poskytování školního stravování

Dodržování zásad správné výživy a opatření škol proti obezitě žáků.

Výstupy:

- Protokol
- Výroční zpráva

**Státní kontrola k zajištění dodržování školského zákona, souvisejících a prováděcích právních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví dětí, žáků a studentů.
Státní kontrola dodržování právních předpisů školního stravování (opatření proti obezitě u dětí a žáků ve školním stravování).**

(Zdroj, MŠMT, web ČSI)

8. Ekonomika a účetnictví

Nová vyhláška o inventarizaci majetku a závazků

Dne 15. října 2010 vstoupila v platnost nová vyhláška č. 270/2010 Sb., o inventarizaci majetku a závazků, která provádí některá ustanovení zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví (plné znění vyhlášky je dostupné on-line na webu MŠMT zde: <http://www.msmt.cz/file/12321>). Vyhláška se vztahuje pouze na tzv. vybrané účetní jednotky, mezi něž patří také příspěvkové organizace zřizované státem, územními samosprávnými celky a dobrovolnými svazky obcí. Budou ji proto používat mimo jiné též všechny školské subjekty (školy, školní jídelny). Vyhláška je účinná již od 15. října 2010, avšak bude prvně použita při inventarizacích zahájených po 1. lednu 2011, tj. povinně pro všechny inventarizace zahájené v letošním roce.

Inventarizace jako taková je jedním z nástrojů pro zajištění průkaznosti účetnictví organizace. Obecně lze říci, že nová vyhláška nepřímo klade více důraz na zajištění větší srovnatelnosti inventarizačních výstupů (tj. evidenci inventarizačních položek a jejich seřídění na inventarizačních soupisech) s evidencí majetku a závazků v účetnictví.

Vyhláška pro běžnou příspěvkovou organizaci nezavádí nové povinnosti, ale pouze stanovuje jakýsi formální rámec, v rámci něhož je nutné inventarizace provádět. Díky tomu je ale zaplavena novou mnohdy zavádějící terminologií, která není přehledná a jaksí zatemňuje význam jednotlivých ustanovení. Těmto termínům je tak nutné porozumět, zapracovat je do vnitřních organizačních směrnic a na formálních účetních záznamech s těmito termíny pracovat. Podívejme se na některé hlavní termíny, s nimiž nová vyhláška pracuje:

Plán inventur

Podle §5 vyhlášky vybraná účetní jednotka sestavuje plán inventur nejpozději do zahájení první inventury. Plán inventur obsahuje seznamy inventurních soupisů a dodatečných inventurních soupisů, které budou sestavovány v rozsahu účtových skupin, v rozsahu inventarizačních položek nebo v rozsahu seskupení inventarizačních položek podle § 8 odst. 1 písm. b). vyhlášky. Plán inventur obsahuje podle §5 vyhlášky nejméně údaje o a) předpokládaném okamžiku zahájení a ukončení jednotlivých inventur a okamžiku, ke kterému se zjišťují skutečné stavy, b) vzniku a zahájení činností jednotlivých inventarizačních komisí v případě, že tyto okamžiky nejsou shodné s okamžikem zahájení inventury, c) ukončení činností jednotlivých inventarizačních komisí v případě, že tento okamžik není shodný s okamžikem ukončení inventury, kterou inventarizační komise provádí.

Prvotní inventura

Tou rozumíme činnosti prováděné při inventarizaci hmotného majetku, které jsou nutné pro vyhotovení inventurních soupisů (§ 2 písm. a) vyhlášky). Prvotní inventuru je nutné provést v takovém rozsahu, aby naplnila požadavek kladený na rozsah a náplň inventurního soupisu, který je dán § 8 vyhlášky. Výstupem je zcela logicky souhrnný inventurní soupis. Prvotní inventura se provádí obvykle před koncem rozvahového dne (před 31.12.).

Rozdílová inventura

Tímto termínem vyhláška rozumí činnosti prováděné při inventarizaci hmotného majetku, které jsou nutné pro vyhotovení dodatečných inventurních soupisů (§ 2 písm. b) vyhlášky). De facto jde o činnosti spojené s dokladovou inventurou, která mapuje změny majetku, ke kterým došlo v době od provedení prvotní inventury a koncem rozvahového dne.

Průběžná inventura

Pro průběžnou inventarizaci platí obdobně ustanovení a činnosti jako pro prvotní a rozdílovou inventuru (§10 vyhlášky). Obvykle půjde o inventuru zásob, která se provádí průběžně během celého roku.

Inventarizační položka

Tím vyhláška rozumí majetek, závazky, jiná aktiva a jiná pasiva, na základě kterých může být vyhotovován inventurní soupis nebo dodatečný inventurní soupis (§ 2 písmeno h) vyhlášky). Označování těchto soupisů by mělo být podle směrné účtové osnovy a účtového rozvrhu prováděno syntetickými, analytickými nebo podrozvahovými účty tak, aby byla zajištěna teze o zajištění srovnatelnosti závěrů inventarizací s účetnictvím uvedená v úvodu tohoto článku. Inventarizační položky musí být označeny nezaměnitelným inventarizačním identifikátorem, aby byly jednoznačně určeny a identifikovány.

Část inventarizační položky

Částí inventarizační položky vyhláška rozumí jednotlivé věci, jednotlivé pohledávky, opravné položky k jednotlivým pohledávkám, jednotlivé závazky a další skutečnosti, které lze samostatně zjišťovat v rámci inventarizační položky (§ 2 písm. i) vyhlášky).

Inventarizační identifikátor

Inventarizačním identifikátorem rozumíme označení části inventarizační položky, které zajišťuje její jednoznačné určení (§ 2 písmeno n) a § 9 vyhlášky). Ve všech případech platí, že inventarizační identifikátor musí být označení nezaměnitelné. Inventarizačním identifikátorem majetku může být:

u hmotného majetku - výrobní číslo, jiné označení výrobcem, dodavatelem či jinou osobou
u majetku, který je povinně veden v jiných evidencích - označení v těchto evidencích (např. u automobilů registrační značka nebo VIN)

jiné označení, které vybraná účetní jednotka k majetku připojí

u pohledávky, závazku, nehmotného majetku (zejména práva), jiných aktiv a jiných pasiv, tedy majetku, který nelze zjistit pohledem - lze použít jednoznačné označení uvedené na účetním záznamu, který dokládá vznik této inventarizační položky, popř. jiným způsobem, který dokládá její existenci - tj. u faktur číslo faktury a název odběratele či dodavatele

Pokud nelze označení k hmotnému majetku fyzicky připojit, je možné toto označení k účetnímu záznamu, který tento majetek popisuje nebo jinak dokládá jeho existenci. Jak z výše uvedeného vidíte, nejde vlastně o žádnou novinku. Jako inventarizační identifikátor můžeme dále používat původní inventární číslo, které je pevně připojené k majetku např. pomocí štítku. Inventarizační identifikátor může být i pro fyzickou osobu v částečně čitelné, nebo nečitelné podobě např. ve formě štítku s čárovým kódem. Pak je však dle ustanovení vyhlášky nutná možnost převedení do čitelné podoby pomocí specializované SW či HW - čtečky čárových kódů apod.

Dodatečný inventurní soupis

Jde o průkazný účetní záznam, kterým vybraná účetní jednotka prokazuje přírůstky nebo úbytky stavu hmotného majetku zjištěného prvotní inventurou tak, aby byl zjištěn stav k rozvahovému dni (§ 2c, § 8 vyhlášky). Rozsah a náplň dodatečného inventurního soupisu je daná § 8 vyhlášky.

Inventurní zápis

Tímto termínem rozumíme průkazný účetní záznam, kterým vybraná účetní jednotka nahrazuje inventurní soupis při průběžné inventarizaci (§ 2 písmeno d) vyhlášky). Jinými slovy jde o náhradu inventurního soupisu jiným průkazným účetním záznamem (tj. zápisem) o provedení fyzické inventury a případném zúčtování inventarizačních rozdílů.

Inventurní závěr

Inventurním závěrem rozumíme průkazný účetní záznam vybrané účetní jednotky, které jiný právní předpis umožňuje zjišťovat skutečný stav vybraného majetku a ověřovat jeho soulad s evidencí vedenou podle vyhlášky o inventarizaci majetku a závazků v průběhu několika let. Inventurní závěr by se neměl týkat školských příspěvkových organizací, pokud nevedou v evidenci sbírky muzejní povahy.

Inventarizační zpráva

Jde o souhrn informací o provedených inventurách, o inventarizačních a zúčtovatelných rozdílech. Její součástí je seznam všech průkazných účetních záznamů, které jsou výsledkem inventarizační činnosti (§ 2 písm. e) vyhlášky). Inventarizační zpráva je posledním dokumentem inventarizace.

výslovně definovaná povinnost upravit určité postupy spojené s inventarizací majetku a závazků vnitřním předpisem. Tato povinnost vyplývá zejména z následujících ustanovení, které současně předurčují obsah a náplň této směrnice:

§ 3 odst. 3 - stanovení způsobu a organizace provedení inventarizace podle § 3 odst. 1 a 2 (zejména postup sestavování plánu inventur, zřizování inventarizační komise a stanovení pravidel a postupu jmenování jejích členů, zajištění podmínek pro zjišťování skutečného stavu inventarizačních položek, zajištění podmínek pro ověřování stavu s účetnictvím, zajištění součinnosti zaměstnanců organizace, připojování podpisových záznamů, zajištění změny ocenění majetku a závazků, stanovení výše ocenění pohledávek a závazků, způsob provedení průběžné inventarizace, postupy pro zúčtování inventarizačních rozdílů nebo zúčtovatelných rozdílů, postupy pro vyhotovení inventarizační zprávy, způsoby označení všech částí inventarizačních položek nezaměnitelným inventarizačním identifikátorem pro jejich jednoznačné určení, způsob vedení seznamu a popisu inventarizačních identifikátorů, a další.

§ 10 odst. 2 - stanovení způsobu provedení fyzické inventury při průběžné inventarizaci. Jakým způsobem pracuje programové vybavení (SW Majetek) ve vazbě na novou vyhlášku tj. zejména s novou terminologií a její základní tezí na zajištění srovnatelnosti závěrů inventarizací s účetnictvím? V současné době je již připravena nová verze programu SW Majetek s označením 2.05, která (zejména na inventurních soupisech) pracuje s novou terminologií vyhlášky a navíc obsahuje celou řadu dalších novinek spojených s periodickým vydáním nové verze programu. S podporou tak zvaného modulu Rozšířených struktur a správného uživatelského nastavení zejména číselníku tříd majetku, pak program provádí standardní inventarizaci a označení inventurních soupisů podle účtového rozvrhu organizace tj. syntetickými, analytickými a podrozvahovými účty.
(informace čerpány z internetu)

9. Školní stravování

Druhý ročník celostátní soutěže jídelen s názvem „O nejlepší český oběd“ zná už své finalisty jak v českém tak v moravském kole. Centrální školní jídelna Třebíč uspěla v prvním semifinále a probodovala do finále moravského kola, které proběhlo 23. srpna letošního roku.

První semifinále soutěže probíhalo korespondenčně. Jídelna měla za úkol připravit soutěžní menu, které se běžně v jídelně vaří a dodržet cenový limit pro školní stravování. Uspěla s výběrem: polévka jáhlová se zeleninou a droždím, hlavní chod: kuřecí stehno na rozmarýnu, špenátová nádivka a zeleninový salát.

„V dalším finálovém klání čekal třebíčskou jídelnu nelehký úkol. Během stanoveného času pracovníci jídelny vařily a servírovaly odborné porotě své menu, které musí splňovat atributy zdravého školního stravování. V hodnotící porotě zasedli zástupci Všeobecné zdravotní pojišťovny, Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy nebo Společnosti pro výživu, která soutěž společně s Magistrátem Města Brna pořádá.

První čtyři jídelny z moravského kola postoupily do celorepublikového finále, které je plánováno na 27. října 2011 v Praze od 8.00 do 18.00 hod ve školní jídelně ZŠ Chelčického 43, Praha 3, kde je doplní nejlepší jídelny z české části. Cílem soutěže je ukázat dětem i široké veřejnosti, že ve školních jídelnách se vaří nejenom zdravě, ale hlavně chutně. Naše

jídlelna se umístila na krásném 5. místě a získala jako jediná speciální cenu společnosti Bonduelle. Celému kolektivu patří proto dík a uznání.

Centrální školní jídelna Třebíč - Zařízení školního stravování pod vedením Bc. Drahomíry Trnčíkové, zřizované Městem Třebíč, s téměř největší výrobní a odbytovou kapacitou v našem kraji. Centrální jídelna stravuje převážně žáky středních škol z Třebíče, školáky základních škol a zabezpečuje stravovací služby pro trebičskou veřejnost, velmi dobře reprezentovala nejenom kuchařské kolektivy, ale také své město a kraj.

Školní mléko

podmínky podpory školního mléka pro mateřské, základní a střední školy se pro příští školní rok nemění. (2011/12). Výše podpory také zůstává beze změny, sdělila krajskému úřadu Eva Hořínová ze samostatného oddělení vnější komunikace Státního zemědělského intervenčního fondu, Ve Smečkách 33, 110 00 Praha 1, tel. 222 871 670, e-mail:eva.horinova@szif.cz.

Dosud platné sdělení MŠMT k možnosti financování tzv. školního mléka v rámci školního stravování (opakovaná informace)

ČJ: 25434/2009-60

V Praze dne 23.12.2009

Informace o možnostech čerpání podpory tzv. školního mléka jsou dány nařízením vlády č. 205/2004 Sb., kterým se v rámci společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky stanoví bližší podmínky poskytování podpory a národní podpory spotřeby mléka a mléčných výrobků žáky, kteří plní povinnou školní docházku ve školách zařazených do sítě škol, ve znění pozdějších předpisů, a dalšími platnými předpisy.

Poskytování tzv. školního mléka dětem v mateřských školách

Podporu lze v souladu s citovaným nařízením, resp. se zde provedeným odkazem na přímo a přednostně použitelný předpis Evropských společenství [Nařízení Komise (ES) č. 657/2008, viz čl. 2], využít i pro děti mateřských škol¹. Doporučujeme však v této souvislosti, aby děti v mateřských školách dostávaly jednorázově pouze takové množství mléčného výrobku, které mohou okamžitě po otevření spotřebovat.

Zdroje financování tzv. školního mléka ve vztahu ke hmotnému zabezpečení dětí a žáků formou školního stravování

Finanční prostředky určené na školní stravování dětí mateřských škol a žáků základních nebo středních škol nelze čerpat na tzv. školní mléko.

Poskytování školního stravování se řídí zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb.

Na školní stravování existuje za splnění podmínek citovaných právních předpisů právní nárok. Školní stravování zabezpečuje právnická osoba vykonávající činnost školy.

Úplata za školní stravování je určena výší finančního normativu určeného v rozpětí finančních limitů podle vyhlášky o školním stravování. V této vyhlášce jsou současně stanoveny výživové normy, tj. průměrná měsíční spotřeba jednotlivých druhů potravin na strávnicka a den.

¹ Pojem žák, použitý v § 1 písm. a) nařízení vlády č. 205/2004 Sb., je třeba vykládat přednostně právě v souladu s citovaným předpisem ES, nikoli s odkazem na zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Poskytování tzv. školního mléka se řídí právními předpisy ES [Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty ("jednotné nařízení o společné organizaci trhů"), a citované prováděcí nařízení Komise (ES)] a citovaným nařízením vlády č. 205/2004 Sb.

Na tzv. školní mléko neexistuje právní nárok. Tzv. školní mléko je poskytováno nejen za podmínky, že se zákonný zástupce rozhodne pro jeho odběr, ale také za podmínky uzavření smlouvy s dodavatelem mléčných výrobků; právnická osoba vykonávající činnost školy, která je povinna zajistit svým dětem nebo žákům školní stravování, není povinna uzavřít takovou smlouvu. Právnická osoba vykonávající činnost zařízení školního stravování nemá povinnost (a z praktického hlediska často ani možnost) upravovat jídelníček s ohledem na souběžné poskytování tzv. školního mléka.

Úplata za tzv. školní mléko je regulována prostřednictvím úředně stanovených cen na základě zákona č. 526/1990 Sb., o cenách, ve znění pozdějších předpisů, cenovým výměrem č. 01/2009 Ministerstva financí, ve znění pozdějších výměrů.

Ovoce do škol

Stanovení předběžného měsíčního limitu na žáka ve školním roce 2011/2012

Předběžný měsíční limit, který se použije do doby stanovení limitu na žáka pro příslušný školní rok, vypočítá Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) dle odst. 8 § 3 nařízení vlády č. 478/2009 Sb. jako podíl celkové podpory pro Českou republiku a celkového počtu dětí ve věku 6 až 10 let (454 532 dětí) stanovené dle Přílohy II nařízení Komise (ES) č. 288/2009, vydělený počtem 10 měsíců školního roku 2011/2012.

Předběžný měsíční limit platný až do doby stanovení výsledného limitu na žáka pro školní rok 2011/2012 se stanoví ve výši 15,00 Kč na jednoho žáka.

SZIF následně provede výpočet limitu na žáka pro školní rok 2011/2012 v souladu s odst. 9 § 3 nařízení vlády č. 478/2009 Sb. Tento limit se vypočítá jako podíl celkové podpory pro Českou republiku a počtu žáků prvních až pátých ročníků všech přihlášených škol pro školní rok 2011/2012, vyplývajícího z hlášení všech žadatelů, po odečtení souvisejících nákladů. Výši limitu na žáka pro školní rok 2011/2012 SZIF písemně oznámí každému schválenému žadateli do 20. října 2011.

Přehled schválených dodavatelů v projektu „Ovoce do škol“ pro školní rok 2011/2012

Pro školní rok 2011/2012 schválil Státní zemědělský intervenční fond 24 žadatelů (schválených dodavatelů) pro dodávky produktů v projektu „Ovoce do škol“.

Přehled schválených dodavatelů slouží školám, které o projekt mají zájem, ke snadné orientaci při výběru ze seznamu schválených dodavatelů. Každá škola, která se chce projektu zúčastnit, si dle vlastního uvážení a vyhodnocení nabídky vybere jednoho schváleného dodavatele, se kterým uzavře smlouvu o dodávání produktů v projektu „Ovoce do škol“. Tento dodavatel jí dodává produkty během celého školního roku. Pokud škola nebude s dodavatelem spokojena, může spolupráci s ním ukončit a s platností od dalšího školního roku se přihlásit k jinému dodavateli.

Přehled schválených dodavatelů v projektu „Ovoce do škol“ pro školní rok 2011/2012

Dodavatelé, kteří potvrdili účast v projektu pro školní rok 2011/2012 BAT oz s.r.o. Hrubý Rohozec 7, Turnov 511 01 287 89 300 Hejzdral Petr 602 285 702 hejzdral@seznam.cz

Beskyd Fryčovice, a.s. Fryčovice 606 739 45 451 92 901 Ing.
Bajtek Jan 724 259 615 558 422 214 558 422 213
jan.bajtek@beskyd.cz

BOVYS, s.r.o. Dědová 40, Hlinsko 539 01 620 28 626 Nikl Jiří
602 419 545 569 425 471-2 569 424 178 bovys@bovys.cz

COME - automaty s. r. o. Rolnická 1551/146, Opava 747 05
476 66 960 Ing. Kubínková Petra 737 286 005 553 731 920
553 731 920 obchod@come.cz

CZ FRUIT, odbytové družstvo Pláničkova 443/7, Praha 6 162 00
256 69 397 Bc. Štěpánová Kateřina 731 540 014 235 094 446
235 362 992 stepanova@czfruit.cz

EFES, spol. s r.o. Hábova 1516, P.O.Box 29, Praha 5 155 00
411 89 710 Ing. Haman Zbyněk 225 990 426 225 990 429
haman@efes.cz

Fresh Fast Food s.r.o. Pod Klamovkou 1268/3, Praha 5 150 00
284 18 565 Homolová Alena 257 324 531
ahomolova@mrclou.cz

GIRA fruit s.r.o. Svatá Kateřina 134, Kutná Hora 284 01 273 71
603 Luštická Petra 777 918 743 327 571 506 327 571 691
girakh@seznam.cz

H+H, spol. s r.o. Bezručova 1442, Kladno 272 01 169 79 702
Ing. Hamous Luděk 777 874 817 312 247 522 312 247 218
hhovoce.zelenina@quick.cz

LAKTEA, o.p.s. Krajní 680, Jesenice u Prahy 252 42 250 77 333
Tvrdíková Simona 266 712 812 266 712 812 laktea@laktea.cz

M.O.Z. družstvo pěstitelů Sedlnice 56 742 56 278 41 499 Ing.
Lička Miroslav 731 414 317-6 556 745 105 556 715 647
moz.1@seznam.cz

MK Fruit s.r.o. Žerotínova 87, Šumperk 787 01 255 51 213
Kolek Luděk 777 730 333 583 221 922 583 212 611
mkfruit@mkfruit.cz

Nifahoma s.r.o. Botevova 3099/9, Paha 4 143 00 281 95 302
Ing. Nikl František 724 090 474 fandan@centrum.cz

OVOCENTRUM V+V s.r.o. Palackého 243, Valašské Meziříčí 757
01 258 66 192 Vašíčková Ivana 777 755 997 571 777 717 571
777 724 vasickova@ovocentrum.cz

TEREZINY LÁZNĚ DUBÍ a.s. Lázeňská 21, Dubí, PSČ 417 01 417
01 286 87 264 Anelt Richard 774 174 929 ovoce@hoka-sro.cz

TES Praha, a.s. Svornosti 811/30, Praha 5 150 00 452 72 549
Flek Michal 257 324 531 257 324 533 mflek@tespraha.cz

Wastex, spol. s. r.o. tř. Tomáše Bati 3067, Zlín 760 01 136 92
747 Ing. Vasko Pavel 602 735 962 573 394 034 577 221 233
wastex@wastex.cz

ZELTR AGRO a.s. Roketská 790/23, Troubky 751 02 255 41
439 Ing. Mlčoch Miroslav 605 208 830 581 221 178 581 221
175 zeltr@volny.cz

ZEO TRADE, s.r.o. Radčice u Vodňan 62, Vodňany 389 01 251
59 623 Ing. Kabourek Pavel 739 507 300 383 313 318 383 385
100 pkabourek@zeotrade.cz

Dodavatelé, kteří neprojeví zájem o aktivní účast v projektu
pro školní rok 2011/2012

JAASFRUIT s.r.o. Mikulášská 1015/12, Krnov 794 01 285 92
590 Hetmerová Martina 734 448 162 519 322 953 519 322 953
hetmerova@jaasfruit.cz

KOPTRANS, spol. s r. o. Kolmá 5/597, Praha 9 190 00 465 77
335 Kašpar Kamil 724 847 223 283 847 223 283 847 400
kaspar@vvis.cz

LUKRENA a.s. Dolní Lukavice 196, Plzeň-jih 334 44 251 90 539
Zikmundová Jana 737 260 025 377 188 111 info@lukrena.cz

MOREKO s.r.o. Reissova 3087/4, Šumperk 787 01 268 15 630
Ing. Pospíšil Jaroslav 777 094 940 583 214 685 583 213 102
moreko@seznam.cz

VENDECO s.r.o. Nad Lesním divadlem 1318, Praha 4 142 00
636 68 866 Filipová.

Superovoce („superplody“) je marketingový termín využívající zájmu spotřebitelů o potraviny prospěšné pro zdraví v době obrovského rozšíření civilizačních chorob. Termín **Superovoce** bývá extrémně bohaté na barviva, vitaminy, minerální látky, antioxidanty a jiné příznivě působící složky jako lykopen, rutin, přírodní vosky aj. Využívání superovoce je trend vedoucí k rozšíření sortimentu, efektivnějšímu využití surovin, příp. i k omezení používání aditiv (náhrada umělých barviv, antioxidantů apod. přírodními), a tím ke zvýšení prodeje. Nejčastěji se jedná o konzumaci těchto plodů ve zpracované formě, a tak se rozšířil i termín „superšťávy“, „superpotraviny“. Výrazné sensorické vlastnosti superovoce často neumožňují konzumaci přímo v čerstvém stavu, a proto se ve formě šťáv nebo protlaků míchají s jinými druhy šťáv, mlékem, nebo obohacují další druhy potravin.

První komerčně úspěšná „superšťáva“ byla směs brusinka – jablko z r. 1963, uvedená na trh společností Ocean Spray. To podnítilo investice do pěstování brusinek, které tak začaly konkurovat dominující jablečné a pomerančové šťávě. Mezi superovoce patří v našich podmínkách dříve zcela neznámé nebo nevyužívané druhy jako plody palmy **açaí** (*Euterpe*, obr. 1.) granátová jablka (*Punica granatum*, obr. 2), **goji** (kustovnice čínská, *Lycium chinensis*, obr. 3), mangosteen (*Garcinia mangostana*), noni (*Morinda citrifolia*), liči (*Litchi chinensis*), *Goc soi* (plody keře *Momordica cochinchinensis* rozšířeného především ve Vietnamu), *indický angrešt* (*Phyllanthus emblica*), *australské brusinky* „muntries“ (*Kunzea pomifera*),

Mezi superovoce však z hlediska obsahu zdravotně prospěšných složek patří i běžnější druhy jako borůvky, švestky, vodní meloun, černý rybíz, rakytník řešetlakový (*Hippophae rhamnoides*, obr. 4). (sk)

Stevia rebaudiana Bertoni (nazývána také jako stévie sladká, stévie cukrová, sladká tráva, medové lístky, stévie) bíle kvetoucí světlomilná tropická rostlina.

Jako první využívaly rostlinu kmeny známé jako Guarání v Paraguaji a Brazílii. Sladili si s ním maté a používali ho také v přírodní medicíně (na pálení žáhy, cukrovku, jako ústní vodu). V roce 1931 izolovali francouzští chemici glykosidy, které dávají rostlině sladkou chuť. Izolované složky byly pojmenovány podle rostlin: steviocid a rebaudiosid a jsou 250-300krát sladší než sacharóza. Látka je stálá i za tepla, nemění se jeho pH a nekvasí.

Ve 20. století se začaly používat ve velké míře umělá sladidla jako jsou cyklamáty a sacharin, které mohou mít karcinogenní účinky. Proto se na počátku 70. let začala japonská firma Morita Kagaku Kogyo Co., Ltd zabývat možností použít stévii jako náhražku cukrů v

nápojích a dalším potravinářském průmyslu. Nyní má stévia 40% podíl na japonském trhu s umělými sladidly. Zde se také používá v nealko nápojích např. Coca Cola. Nyní se používá stévia ve východní Asii (Čína, Thajsko, Korea, Tajwan, Malajsie) ve státech Jižní Ameriky a v Izraeli. Čína je největším producentem steviósy na světě. Dříve byla stévia velmi rozšířená i v USA. Pokusně byla rostlina vysazena v Ontariu v Kanadě, aby se zjistilo zda ji půjde pěstovat pro komerční účely. V USA je legální tuto rostlinu prodávat v jakékoli formě pokud není označena jako potravinový doplněk. Ta samá pravidla platí pro Austrálii, Nový Zéland, Kanadu, Evropskou Unii a tedy i Českou republiku. V Japonsku je prodáván i jako sladidlo. Extrakt ze Stevie byl zaregistrován pod jménem rebiana společnostmi Coca Cola a Cargill. Tento extrakt čeká na schválení patentu a označuje nekalorické sladidlo. Coca Cola plánuje prosadit toto sladidlo na americkém trhu v roce 2009.

V roce 1985 vyšla studie, která prokazovala, že steviol je mutagenem (steviol je látka získaná ze steviosidu a rebaudiosidu, dvou nejsladších steviolů z rostlinky). Tato studie byla ovšem později kritizována za způsob provedení. Další studie ukázaly, že stévia zvýšila citlivost na insulin u pokusných krys a může dokonce zvýšit produkci insulinu. Tím napomáhá ke snížení projevů cukrovky a jejích metabolických projevů. Předběžné studie na lidech ukázaly, že může redukovat hypertenzi, ale jiná studie toto vyvrátila. Navzdory mnoha dalším studiím, které prokazují zdravotní nezávadnost se to vládním organizacím nezdá dosti průkazné a volají po dalším výzkumu, který by vyvrátil toxicitu výrobků.

Využití jako sladidlo

Sušená Stevia rebaudiana se užívá jako sladidlo.

Steviosid se v mnoha zemích na světě používá ke slazení potravin, nápojů, v cukrářství, konzervářském průmyslu, při výrobě zubních past a žvýkaček.

Pěstování, použití v ČR

Rostlina se dá koupit v jarních měsících zhruba začátkem dubna jako venkovní rostlina ve velkých květinářstvích. V obchodech s květinami je známá pod názvem sladká tráva nebo stévia. Z jedné rostliny lze získat až 0,5 kg sušených lístků! Na léto se doporučuje ji dávat ven a na zimu domů. Rostliny lze dobře tvarovat řezem, snadno obrážejí. Listy lze užívat jak v čerstvém stavu tak zmražené nebo sušené.

Také je možné ji sehnat v sušené formě v obchodech se zdravou výživou anebo bylinkářstvích.

Sladivé látky ze stévia představují možnou náhradu řepného cukru k ochucování nápojů a potravin. Po velkých sporech o bezpečnosti bylo toto přírodní sladidlo schváleno i v rámci EU.

Novinka: Přírodní látka ochrání jídlo před zkažením až po několik let

Šťastná shoda náhod vedla k nalezení způsobu, jak udržet maso, mléčné výrobky či vejce nezkažené až po dobu několika let.

Maso teď může zůstat čerstvé až po několik let

Mikrobiolog Dan O'Sullivan z University of Minnesota našel využití pro bakterie, které běžně žijí v lidských střevech. Jejich vedlejším produktem je bisin, látka, která funguje jako superkonzervant.

O'Sullivan objevil schopnosti bisinu náhodou během běžného výzkumu bakterií žijících ve střevech.

Bisin má chemickým složením velice blízko k nisinu, konzervantu, který se už nyní používá v sýrech. Bisin ale navíc zabíjí bakterie E.coli, salmonely a listérie s takovou efektivitou, že jídlo ošetřené touto látkou by mohlo teoreticky vydržet nezkažené nekonečně dlouho.

V prodejnách do tří let

O'Sullivan si již nechal objev patentovat a doufá, že by se potraviny s bisinem mohly objevit na pultech obchodů do tří let.

Zůstává však ještě několik otázek, například zda je bisin skutečně bezpečný. To je však vysoce pravděpodobné, neboť se v lidském těle běžně vyskytuje. Otázkou také je, zda se při jeho použití nezmění chuť potravin.

Organizace školního roku 2011/2012

Období školního vyučování ve školním roce 2011/2012 začne ve všech základních školách, středních školách, základních uměleckých školách a konzervatořích ve čtvrtek 1. září 2011. Vyučování bude v prvním pololetí ukončeno v úterý 31. ledna 2012. Období školního vyučování ve druhém pololetí bude ukončeno v pátek 29. června 2012.

Podzimní prázdniny připadnou na středu 26. října a čtvrtek 27. října 2011.

Vánoční prázdniny budou zahájeny v pátek 23. prosince 2011 a skončí v pondělí 2. ledna 2012. Vyučování začne v úterý 3. ledna 2012.

Jednodenní pololetní prázdniny připadnou na pátek 3. února 2012.

Jarní prázdniny v délce jednoho týdne jsou podle sídla školy stanoveny takto: 27. 2. - 4.3. 2012 Havlíčkův Brod, Jihlava, Pelhřimov, Třebíč, Žďár nad Sázavou

Závodní stravování

- Zřejmě největší změna se odehraje kolem stravenek. Za ně tvrdě bojují odbory i firmy. Stravenky a další poukázky pro ně totiž představují levný způsob odměňování. Z odměn ve formě stravenek, různých poukázek či režijních jízdenek totiž nemusí platit státu žádné daně a pojistné.
- Zatímco stát počítá s dodatečnými příjmy pět miliard ze stravenek, zaměstnavatelé naopak spočítali, že státní rozpočet o téměř miliardu přijde. Například proto, že lidé budou méně utrácet v restauracích.
- Největší problém zřejmě bude prodražení závodního stravování. Ministerstvo financí sice nově umožní firmám dávat si náklady za provoz vývažoven včetně jídla do nákladů, ale i tak by se firmám závodní stravování prodražilo o třetinu.

Zdroj: <http://ekonomika.idnes.cz>

Kurzy, školení

Nabídka MVDr. Marie Slavičkové (agentura Slavičková, www.agentura-slavickova.cz) k pořádání odborných kurzů a konferencí – hygienické minimum, obezita a stravovací návyky (přednášející MVDr. Dana Waltrová, Mgr. Vlastimil Chadim) proběhne na Vysočině v měsíci září a říjnu letošního roku).

Zdravotnictví

- 25. 5. na konferenci o školním stravování v Pardubicích vyhlášen tento den dnem proti dětské obezitě, podpora ozdravných programů na školách, podíl školních jídelen

- MZd ČR – od září t.r. poběží celorepubliková akce, která bude sledovat terénními pracovníky hygienické služby kvalitu potravin a sortiment dodávaných potravin a potravinářských produktů do škol a školských zařízení nejenom ve školních jídelnách, ale i v bufetech na školách bez rozdílů zřizovatele a provozovatele stravovacích služeb

Nové předpisy

Vyhláška o stanovení hygienických požadavků na koupaliště, sauny a hygienické limity písku v pískovištích venkovních hracích ploch

Citace: **238/2011 Sb.**

Částka: 87/2011 Sb.

Na straně (od-do): 2938-2978

Rozeslána dne: 25. srpna 2011

Druh předpisu: Vyhláška

Autoři předpisu: Ministerstvo zdravotnictví

Datum přijetí: 10. srpna 2011

Datum účinnosti od: 25. srpna 2011

Platnost předpisu: ANO

Pozn. k úč.: výj. viz § 43

Vydáno na základě:

258/2000 Sb.

Předpis ruší:

135/2004 Sb.; 292/2006 Sb.

Vyhláška č. 147/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 73/2005 Sb., o vzdělávání dětí, žáků a studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a dětí, žáků a studentů mimořádně nadaných

- zavedení vyrovnávacích opatření, definování žáků se sociálním znevýhodněním, činnost asistentů pedagoga, úprava formálních náležitostí zařazování do vzdělávání
- **důvodová zpráva**
- účinnost 1. 9. 2011
- **částka 56 Sbírky zákonů ČR**

Vyhláška č. 116/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 72/2005 Sb., o poskytování poradenských služeb ve školách a školských poradenských zařízeních

- z nové úpravy: posílení informovanosti, definování časových lhůt pro některé úkony v poradenství, definice vazby na nové maturity, časového omezení platnosti doporučení
- **důvodová zpráva**
- účinnost 1. 9. 2011
- **částka 43 Sbírky zákonů ČR**

Vyhláška č. 109/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 74/2005 Sb., o zájmovém vzdělávání, a vyhláška č. 110/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 492/2005 Sb., o krajských normativech, ve znění pozdějších předpisů

- přístup dětí z přípravných tříd základní školy a dětí zařazených do přípravného stupně základní školy speciální do školských zařízení pro zájmové vzdělávání při základních školách a tomu odpovídající úprava vyhlášky o krajských normativech
- **důvodová zpráva**
- účinnost 31. 8. 2011

- částka 41 Sbírky zákonů ČR

Vyhláška č. 54/2011 Sb., kterou se mění vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů

- technická novela – po generálce maturitní zkoušky
- účinnost dnem 10. 3. 2011
- částka 19 Sbírky zákonů ČR

Vyhláška č. 436/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 108/2005 Sb., o školských výchovných a ubytovacích zařízeních a školských účelových zařízeních

- zjednodušení agendy úplaty v domově mládeže, možnost ubytování žáků základních škol v domově mládeže, zrušení přípravného stupně základní školy speciální jako školského účelového zařízení
- důvodová zpráva
- účinnost 1. 9. 2011, dílem 1. 1. 2011 (možnost ubytování žáků základních škol v domově mládeže)
- částka 151 Sbírky zákonů ČR

(Zdroj: Školský portál Kraje Vysočina, Mgr. V. Krčál)

Změny, které přinese nový zákoník práce : přesčasy, práce o víkendy a v noci, zkušební doba, odstupné, pracovní doba, možnosti výpovědi, práce na dobu určitou, dohody o provedení práce.

(informativní charakter)

Projekt Five-a-Day

Institut potravinářského obchodu (The Institute of Grocery Distribution - IGD) ve Velké Británii, resp. skupina „Composite Food and 5 A Day Working Group“ působící v rámci Industry Nutrition Strategy Group (INSG) vypracovala návod (guidelines) Best Practice Guide to Calculating and Communicating Fruit and Vegetable Portions in Composite Foods (pdf) týkající se vícesložkových potravin obsahujících zeleninu, příp. ovoce, jako jsou např. konzervy fazolí s rajskou omáčkou a polévky na bázi zeleniny. Tyto potraviny mají obsahovat méně soli, cukru, nasycených tuků a mohou být označeny heslem „**Five-a-Day**“. Cílem je pomoci spotřebitelům při sestavování zdravé stravy, tzn. včetně zvýšení konzumace potravin obsahujících ovoce a zeleninu. Spotřebitelům by se tím měla usnadnit možnost splnit doporučení na konzumaci 5 porcí ovoce a zeleniny denně (nejméně 400 g), výrobcům by se měl zvýšit obrát u takto označených výrobků.

Za průměrnou porci ovoce a zeleniny pro dospělého člověka se považuje ca 80 g (mezi jednotlivými druhy jsou rozdíly).

Příklady velikost porcí z hlediska doporučení „Five-a-Day“

Ovoce	Sušené ovoce	Zelenina	Šťávy	Luštěniny
1 střední banán	3 sušené meruňky	2 vrchovaté lžíce hrášku	Sklenice 100% ovocné nebo zeleninové šťávy, ale	3 vrchovaté lžíce fazolí či cizrny,
3 lžíce kompotu	2 sušené fíky	2 růžičky brokolice	šťáva se denně	Luštěniny mohou tvořit
1 lžíce	4 sušené	1 hrst salátu	počítá jen jako	denně jen

rozinek	jablečné kroužky		jedna porce, bez ohledu na vypité množství	jednu z 5 porcí bez ohledu na sněžené množství
1/2 grapefruitu		7 cherry rajčat		

Zdroj:

NHS

EU Food Law, 2011, č. 496, s. 9

Nové publikace:

„Doba jedová“, autorů: Prof. RNDr. Anna Strunecká, DrSc., fyzioložka a bioložka a Prof. RNDr. Jiří Patočka, DrSc., profesor toxikologie, napsali dobře čtivou knihu pro veřejnost o škodlivých látkách v potravinách, nápojích, lécích nebo kosmetice.

Ostatní:

Novinky potravinářských výrobků, pracovních oděvů, hygienických a mycích prostředků pro stravovací provozy v zastoupení potravinářských a gastro firem převážně regionálního charakteru.

Informace Místní Agenda 21 a Zdravý kraj Vysočina

Finanční podpora pro realizátory MA21 a Zdraví 21 = Zásady Zastupitelstva kraje Vysočina pro poskytování dotací na podporu naplňování a propagace principů místní Agendy 21 a Zdraví 21 v kraji Vysočina.

Žadatelem může být

Škola zařazená do sítě škol podporující zdraví v projektu Zdravá škola (více o projektu Škola podporující zdraví na www.program-spz.cz)

Obec, mikroregion či svazek obcí realizující MA21

Nestátní neziskové organizace registrované v Databázi MA21, jejichž projekt má celokrajský dopad

Podpora v letech 2007 - 2010

ROK POČET PROJEKTŮ VÝŠE PODPORY

2007 11 319.700 Kč

2008 41 1.806.364 Kč

2009 59 2.882.564 Kč

2010 43 2.000.000 Kč

CELKEM 154 7.008.298 Kč

Předpokládané podmínky podávání žádostí pro rok 2011

Předpokládaná výše alokace: 2.500.000 Kč

Minimální výše dotace: 5.000 Kč

Maximální výše dotace: 60.000 Kč

Příspěvek ze strany kraje maximálně: 60% celkových uznatelných nákladů

V kalendářním roce bude moci 1 žadatel získat podporu pro 1 projekt

Příklady podpořených aktivit

Zavádění principů zdravého životního stylu do škol

Přeměna školních zahrad na přírodní učebny

Budování naučných stezek

- ☐ Osvětové kampaně
- ☐ Informační a výchovné materiály k udržitelnému rozvoji

Více informací podá koordinátorka projektu Zdravý kraj

Vysočina a MA21: Mgr. Dana Kratochvílová (tel.č.: 564 602 586, email:kratochvilova.d@kr-vysocina.cz

Nabídka: Již několikátým rokem funguje projekt **Sběr oleje** - www.sberoleje.cz.

Spolupráce s různými MŠ a ZŠ, jídelnami a restauracemi, od kterých tento použitý rostlinný olej firma sváží a přepracovává. Za každý kilogram oleje vyplácí škole (jídelně atd.) 3 Kč, je vytvořen pro žáky, kteří budou donášet tento olej do škol, tzv. katalog odměn (viz webová stránka).

Okres Žďár nad Sázavou – končí volební období paní Jaroslavě Kafkové ,vedoucí školní jídelny v.v., která zastupovala pracovníky školního stravování v OROSu ČMOS, vytipování nového zástupce.

Dne 6.- 7. 10. 2011 proběhla porada metodiků školního stravování krajských úřadu na Kleti u Českého Krumlova, kde se dokončovala příprava novely vyhlášky o školním stravování, na poradu byly pozváni zástupci MŠMT ČR, MZd ČR, ČŠI. Společná dlouhá diskuse se vedla o výživových dávkách pro děti, byl představen program NUTRICOM ke sledování nutriční úrovně školního stravování hygienickými stanicemi, řešena problematika kontrolní činnosti ve školních jídelnách. Velice vstřícný postoj z ministerstva školství přislíbil a potvrdil možnost dalšího fungování stravovacích služeb v nadcházejícím období.

Zapsala:

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz

2011-09-20, 2011-10-10



Krajský úřad Kraje Vysočina

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, bank. spoj. Volksbank CZ, a.s., č.ú.: 4050005000/6800

web: www.kr-vysocina.cz facebook: [facebook](https://www.facebook.com/kraj.vysocina)

Pro okres Havlíčkův Brod proběhne porada pro vedoucí zařízení školního stravování

dne 14. 10. 2011.

Slouží jako metodická pomůcka pro vedoucí zařízení školního stravování v kraji.