

Dietní stravování

Přípravu dietního stravování pro děti ve školách umožnila vyhláška MŠMT, která vstoupila v platnost před dvěma roky

Základním předpokladem úspěchu, je umožnit zařazení dietního stravování do stávajícího systému školního stravování tak, aby dítě s dietním omezením nebylo vyčleněno ze stravování trvale odlišnými jídly, a personál jídelny nebyl neúměrně zatížen přípravou dalších pokrmů.

Pro školní stravování je charakteristické sledování plnění výživových norem prostřednictvím tzv. spotřebního koše, který je osvědčený a léty praxe ověřený. Umožňuje realizovat školní stravování v souladu s výživovými požadavky na stravování dětí, žáků a studentů ve školách a školských zařízeních.

Dieta je běžně chápána jako omezení stravy s redukčním výsledkem. To je ale zavádějící, nesprávné a velmi zúžené vnímání pojmu. Dieta je řízený příjem pokrmů a tekutin za účelem dosažení specifického léčebného cíle. Tímto specifickým cílem je zlepšení kompenzace onemocnění, zmírnění nebo odstranění obtíží pacienta (například vyloučením některých potravin či jejich součástí). Současně musí splňovat i potřebu dostatečného příjmu živin a dalších esenciálních látek. Což je, zejména v dětském věku, velmi důležité, protože výživa dětí má sama o sobě svá specifika daná potřebou živin a dalších látek nutných pro růst a vývoj dítěte a dorostu.

Proto je pro realizaci dietního stravování nutné znát pravidla školního stravování a mít zkušenost se současnými potřebami dietního stravování u dětí. Taková kombinace znalostí je velmi specifická a vyžaduje týmovou spolupráci.

Dietní stravování lze poskytovat jen na základě potvrzení o potřebě dietního stravování, vydaném registrujícím poskytovatelem zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost. Ten stanoví konkrétní dietu.

Zavedení dietního stravování

Zařízení školního stravování, které již v nějaké formě dietní pokrmy připravuje anebo uvažuje o zavedení této služby:

1. Zařízení školního stravování rozhodne, zda a jaké dietní stravování bude poskytovat.
2. Své dosavadní či plánované postupy porovná s metodickým pokynem, to značí, posoudí své personální, prostorové a materiální možnosti stravovacího provozu, a to včetně nastavení činnosti v systému HACCP a vytvoří podmínky pro realizaci dietního stravování.
3. Zhodnotí své stávající receptury a jídelní lístek ve vazbě na plánované dietní stravování.

4. V případě potřeby se zúčastní krajského semináře za účelem získání bližších informací o podmínkách realizace dietního stravování v zařízeních školního stravování.
5. Jakmile bude, dle svého názoru, připravena k realizaci dietního stravování dle stanovených podmínek, prostřednictvím nutričního terapeuta provede zhodnocení podmínek provozovny pro přípravu dietních pokrmů.
6. V případě kladného výsledku bude personál provozovny nutričním terapeutem zaškolen.
7. Zaškolení pracovníků školní jídelny bude realizováno na jejich pracovišti. Obsahem školení je příprava dietních pokrmů, výběr potravin, úprava receptur a skladba jídelních lístků určených pro dietní stravování.
8. Po úspěšné realizaci zaškolení, zapracuje stanovené postupy provozovatel stravovacích služeb do svého vnitřního řádu.
9. V případě jakékoli změny související s provozem, přípravou dietních pokrmů a používanými surovinami, je nutno kontaktovat nutričního terapeuta. Nutriční terapeut je nadále odborným konzultantem pro případ jakékoliv potřeby související s dietním stravováním ve školní jídelně.