

Dětský domov bl.M.A.Kratochvílové, Řepiště	
Směrnice ředitelky DD k zajištění stravování dětí	
Č.j.: DDR/S/00/87/21	Účinnost od: 01.05.2021
Spisový znak:	Skartační znak: S 5
Počet příloh: 0	

Ředitelka Dětského domova bl.M.A.Kratochvílové, Řepiště vydává směrnici – **Postup k zajištění stravování dětí s cílem zajistit pravidelnou a plnohodnotnou stravu**

Stravování dětí je zajišťováno prostřednictvím programu ULRICH. Vážou se na to kompetence jednotlivých zaměstnanců:

Zásobování

Nákup potravin zajišťuje provozní zaměstnanec – Lucie Bárová. Odpovídá za to, že ve špajzu je skladba potravin, jež odpovídá jídelníčku a potraviny jsou čerstvé. Využívá k tomu Knihu stravování a Sešit chybějících potravin. Nakupuje buď sama anebo v případě drobných nákupů po dohodě s vychovateli jsou tím pověřeny starší děti (kupř. nákup čerstvého pečiva apod.).

Po nákupu potravin vyplňuje v programu ULRICH příjemky nejpozději druhý den po nákupu a po spotřebě výdejky nejpozději do konce týdne spotřeby.

Sestavování jídelníčku

Jídelníček měsíc dopředu sestavuje pověřená vychovatelka – Táňa Bartoňová. Ta vkládá aktuální údaje (počty dětí) do programu a jídelníčky následně tiskne. Ředitelka dětského domova jídelníčky schvaluje v týdenním předstihu.

Spotřební koš

Spotřební koš stanovuje, jaké výživové požadavky mají splňovat jídla podávaná ve školní jídelně. Legislativně jsou stanoveny určité skupiny potravin (brambory, maso, ovoce, zelenina atd.) a jejich doporučená spotřeba na žáka a den. Výpočtem spotřebního koše pak jídelna dokumentuje, jak tato doporučení plní. Spotřební koš se počítá za měsíční období v hodnotách „jak nakoupeno“.

Podrobnosti k výpočtu spotřebního koše jsou uvedeny ve vyhlášce 107/2005 Sb.(Výživové normy pro školní stravování).

Při sestavování jídelníčků se dětský domov řídí spotřebním košem – viz Příloha č.1.

Příprava pokrmů

Pokrmu připravují pro děti pedagogičtí pracovníci.

Noční směna: provádí přípravu: "

- naváží, očistí zeleninu, naváží a naporcuje maso, naváží přílohy na oběd a večeři. Ponechá ve špajzu anebo v lednici.
- připraví snídani
- připraví přesnídávky pro děti a vloží do boxů
- uvaří čaj nebo jiný nápoj

Denní směna:

- uvaří navážené a připravené ingredience a podává pokrmy dětem v určenou hodinu.

Pokrmu připravuje dopoledne, kdy jsou děti ve škole, a uloží je dle potřeb do ohřívacích nádob nebo je připravuje přímo před obědem nebo večeří. Na přípravě večeří se podílí během týdne starší děti stejně jako o víkendech participují na přípravě zejména obědů a večeří.

Pedagogičtí pracovníci na obou směnách jsou povinni administrativně vypořádat přípravu a výdej pokrmů. Při přípravě tj. zejména vážením, porcování zapíší k pokrmu zkratku Př.: a připojí své příjmení. Při vaření a výdeji k zapsanému pokrmu pedagogové použijí zkratku V.: a připojí své příjmení.

Evidence

Kniha stravování

Záznam o spotřebě surovin ve fázi přípravy pokrmů provádí noční směna do knihy stravování. Záznamy o spotřebě ovoce, zeleniny, chleba a pečiva, cukrovinek, které se spotřebují aktuálně, provádí vychovatel na denní směně, který dětem dané potraviny podává, anebo vychovatel na noční směně u večeře 2.

Sešit chybějících potravin

Do sešitu chybějících potravin zapisuje každý, kdo zjistí, že daná potravina se spotřebovala a není ve skladu potravin.

Úschova potravin

Ovoce a zelenina je rozdělena dle toho, zda se použije k vaření anebo se použije přímo ke spotřebě. Dle toho jsou rozděleny do označených boxů v lednici. Maso se označí dle dne spotřeby (pondělí-neděle). Zvlášť je cukr určený k pečení a vaření a zvlášť mají děti, které si sami vaří bílou kávu anebo čaj.

Doba stravování

Doba stravování je vymezena ve vnitřním řádu. Může být aktuálně upravena s ohledem na vycházky a výlety. Upravuje to metodický pokyn – viz Příloha č.2

Dietní režim

1. Děti, jež jsou dle doporučení pediatra nuceny se stravovat s omezením dle dietního režimu, se stravují v zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v dětském domově dle platných doporučení-dle odst.5, vyhl.č.107/2005 Sb. o školním stravování.

Kalkulace stravování

2. Při nákupu potravin se provozní zaměstnanec dětského domova řídí finančními limity na nákup potravin dle přílohy č.1 k vyhlášce č.107/2005 Sb. o školním stravování. Výše pro dětský domov je stanovena s diferenciací dle věku strávníků – viz Příloha č.3.
3. Do ceny stravného pro vychovatele, kteří připravují jídlo společně s dětmi a metodicky je vedou, je zakalkulován pouze věcný náklad (5 Kč oběd a večeře a 2 Kč snídaně a svačiny) a pořizovací cena surovin s koeficientem normy 1,00.

Kompetence

4. Za obsah jídelníčků a spotřební koš odpovídá pověřený pracovník – T.Bartoňová.

V Řepištích 08.04.2021

PhDr.Soňa Tarhoviská, ředitelka DD



SPOTŘEBNÍ KOŠ

Úkolem pedagogů je vést děti ke zdravému životnímu stylu tj. učit děti jíst zdravě. Jedním z nástrojů je sledovat spotřební koš dle vyhlášky č.107/2005 Sb., o školním stravování, příloha č.1.

Při sestavování denního jídelníčku dbáme o to, aby v něm byly obsaženy skupiny potravin sledovaných ve spotřebním koši:

Maso

Ryby

Mléko a mléčné výrobky

Zelenina a ovoce

Tuky

Cukry

Brambory

Luštěniny

1.Maso

Maso obsahuje bílkoviny (čím je maso tučnější, tím méně bílkovin obsahuje), vodu, tuky, malý podíl sacharidů (glykogen), minerální látky (fosfor, draslík, vápník, hořčík, sodík, železo), vitamíny (B1, B2, PP, A).Jako ostatní potraviny živočišného původu obsahuje maso cholesterol, jehož množství kolísá v závislosti na obsahu tuku. Velmi oblíbené a vhodné pro svůj nízký obsah tuku je drůbeží maso. Pro splnění spotřebního koše zařazujeme do jídelníčku různé druhy masa včetně drůbežního 3- 4 x týdně.

Ryby

Ryby tvoří plnohodnotnou součást naší výživy. Jsou bohaté na bílkoviny, minerální látky(fosfor, fluór, sodík, mořské ryby obsahují jód). Červené rybí maso obsahuje více minerálních látek než bílé. Jeho velkou výhodou je dobrá stravitelnost. Pro splnění spotřebního koše zařazujeme rybí maso do jídelníčku 2 – 3 x v měsíci.

3.Mléko

Mléko obsahuje důležité minerály (zejména vápník, fosfor, draslík a sodík) a vitamíny(hlavně vitamín D, B12, riboflavin a vitamin A).Obecně je vstřebatelnost vápníku z mléčných produktů

lepší než u většiny jiných potravin, protože se zlepšuje přítomností vitamínu D a laktózy. Kromě zmiňovaných prvků obsahuje také hořčík, zinek, selen a měď. Mléko zařazujeme minimálně 1 x denně 1,5-2 dcl. Pro děti je mnohem oblíbenější ve formě ochuceného mléka – bílá káva, kakao, granko nebo také ve formě kaší (bramborová, krupicová apod.) a pudinků.

4. Mléčné výrobky

Důležitou složkou v jídelníčku dětí jsou mléčné výrobky, mezi které řadíme různé druhy sýrů, tvarohů, jogurtů a kysaných mléčných výrobků. Sýry obsahují hodně vápníku a fosforu, z vitamínů hlavně vitamín B, u tučných sýrů jsou kromě toho přítomny vitamín A a D. Tvaroh je velmi lehce stravitelný, používá se pro přípravu pomazánek, do těsta, jako náplň do pečiva. Pro zpestření stravy a plnění spotřebního koše zařazujeme do jídelníčku jogurty, tvarohy, různé druhy sýrových pomazánek minimálně 2- 3 x týdně.

5. Zelenina a ovoce

Zelenina má vysokou biologickou hodnotu a nízkou energetickou hodnotu. Vysoká biologická hodnota zeleniny je ovlivněna obsahem vitamínů (C, provitamin A, B 1,2,6, K). Dále obsahuje minerální látky (draslík, fosfor, hořčík, železo, sodík, vápník, mangan), bílkoviny, sacharidy (škrob, vláknina, cukr), enzymy, barviva, kyseliny, třísloviny). Vysokou biologickou hodnotu má zelenina pouze v čerstvém a syrovém stavu. Ovoce má vysokou biologickou hodnotu a nižší energetickou hodnotu. Energetická hodnota ovoce je ovlivněna obsahem sacharidů a tuků. Nejlépe je konzumovat ovoce čerstvé. Obsahuje vitamíny (C, B1, B2, provitamin A), minerální látky (draslík, fosfor, vápník, hořčík, železo, sodík, mangan), sacharidy (glukózu, fruktózu, celulózu, pektiny), vodu, organické kyseliny. Děti dostávají různé druhy ovoce a zeleniny během celého dne. Do jídelníčku zařazujeme také zeleninová jídla.

6. Tuky

Tuky Jsou pro organismus nezbytné, neboť jsou zdrojem některých důležitých a zdravích prospěšných látek, navíc umožňují vstřebávání například vitamínů. Dětem dáváme jak živočišné tak rostlinné. Živočišné tuky jsou zdrojem vitamínů rozpustných v tucích, vhodné k přímé spotřebě, nevýhodou je obsah cholesterolu. Rostlinné tuky jsou zdrojem mastných kyselin, vhodné zejména pro tepelnou úpravu vzhledem k tekuté konzistenci. Neobsahují cholesterol. Na mazání pečiva pro děti je nejvhodnější máslo. Na vaření jsou vhodné oleje – řepkový, olivový a slunečnicový. Na přípravu pomazánek používáme margariny např. Ramu nebo Perlu. Cíleně omezujeme „nezdravé tuky“ - smažená jídla a tučné sýry, tvarohy, jogurty dle možnosti nahrazujeme přírodními nebo méně tučnými.

7. Cukry

Omezujeme slazené nápoje, které nahrazujeme ovocnými a bylinnými čaji. Omezeně podáváme dětem slazené nápoje, upřednostňujeme minerálky. Děti obecně rády sladí, a proto se snažíme dětem vysvětlit škodlivé účinky instantních sladkých nápojů jako je kupř. coca cola apod.

8. Brambory

Brambory jsou cenným zdrojem vitamínu C, dále obsahují vitamín H, K, B1, B2, B6 a PP. Z minerálů jsou to především draslík a fosfor, v menším množství hořčík, vápník, železo, mangan, jód, fluor a síra. Ve výživě brambory plní dále funkci objemovou, to znamená, že zatěžují dostatečně trávicí soustavu a sytící, což znamená, že poskytují dostatek energie ve formě

sacharidů. Pro dosažení optimální spotřeby brambor ve spotřebním koši se zařazují do jídelníčku 2- 3 x týdně (včetně bramborové kaše).

9. Luštěniny

Luštěniny obsahují poměrně velké množství bílkovin, které v kombinaci s obilovinami (nejlépe celozrnnými) tvoří kvalitní bílkovinu srovnatelnou s bílkovinou živočišnou (luštěnina a chléb). Obsah tuku je nízký a není doprovázen cholesterolem jako v živočišných potravinách. Jsou bohatým zdrojem vlákniny, obsahují významné množství minerálních látek a některých vitamínů (vitamíny skupiny B). Luštěniny se musí zařazovat do jídelníčku dětí pravidelně (2-3 x jako hlavní jídlo v měsíci), aby se zajistilo plnění spotřebního koše. Luštěniny doplňujeme i polévkami a pomazánkami.

Y. Taubman

Příloha č.3

Limity pro stravování od 01.02.2023	
Strávníci do 6 let	Kč
snídaně	16
přesnídávka	12
oběd	35
svačina	12
večeře	25
nápoje	8
CELODENNÍ	108
Strávníci 7-10 let	
snídaně	18
přesnídávka	16
oběd	43
svačina	13
večeře	30
nápoje	8
CELODENNÍ	128
Strávníci 11-14 let	
snídaně	21
přesnídávka	20
oběd	47
svačina	14
večeře	34
CELODENNÍ	136
Strávníci 15 a více let	
snídaně	22
přesnídávka	17
oběd	51
svačina	16
I.večeře	42
CELKEM	148
II.večeře	18

V Řepišťích dne 30.01.2023

PhDr.Soňa Tarhoviská, ředitelka DD

S. Tarhoviská

Dodatek č.1

ke směrnici DDR/S/00/87/21- zajištění stravování dětí

Do směrnice se vkládá nová příloha č.2 – Metodický pokyn ke stravování dětí na vycházce a aktualizuje se příloha č.3.

V Řepištích dne 20.02.2023

PhDr.Soňa Tarhoviská, ředitelka DD



**Metodický pokyn
ke stravování dětí na vycházce**

1. Děti, které plánují vycházku na dobu, kdy proběhne oběd nebo večeře, jsou povinny sdělit tuto skutečnost nejpozději den předem službu konajícímu vychovateli.
2. Vychovatel tuto skutečnost zaznamená do jídelníčku červeně, aby bylo zřejmé službu konajícímu vychovateli následujícího dne, že nastala změna ve stravování a pošle mu o tom SMS zprávu. Upraví tj. nově vypočítá normy potravin.
3. Následujícího dne dítě obdrží na dobu, kdy nebude přítomno v dětském domově v čase oběda nebo večeře, trvanlivý balíček stravy v hodnotě jejich ceny.
4. O sestavení balíčku v běžné dny se postará provozní, během víkendu vychovatel.
5. Do balíčku budou zařazovány dle možnosti čerstvé potraviny bez konzervantů. Pokud bylo již dříve zakoupeno maso, dle možností se použije do trvanlivého balíčku.
6. Složení trvanlivých balíčků se bude evidovat zvlášť.
7. Pokud dítě neoznámí včas svou nepřítomnost na dobu oběda či večeře a strava se již začne připravovat, uhradí stravu ze svých příjmů.

V Řepištích dne 20.02.2023

PhDr. Soňa Tarhoviská, ředitelka DD

Soňa Tarhoviská

