



Směrnice pro dietní stravování

Číslo dokumentu	03.12/01092025	Počet stran	2
Typ dokumentu	Směrnice	Počet příloh	1
Zpracovala:	Olga Aldorfová, vedoucí provozu stravování		
Platnost od :	1.9.2025		

Přehled připravovaných diet:

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

1. Bezlepkovou

Způsob, jak žádat o dietní stravování:

- Podat oficiální žádost o dietní stravování osobně vedoucí provozu stravování (viz. Příloha č. 1 této směrnice)
- Dodat lékařské potvrzení specifikující speciální dietní požadavky
- Každou změnu, týkající se dietního stravování neprodleně oznámit vedoucí provozu stravování.

Sestavení jídelní jídelního lístku

- Jídelní lístek pro dietní stravu vychází z aktuálního jídelního lístku vydaného školní jídelnou. Speciální jídelní lístky nejsou stanoveny. V pokrmeh jsou suroviny upravovány či nahrazovány na základě stanovených technologických postupů.
- Značení alergenů – u jednotlivých pokrmů aktuálního jídelního lístku jsou alergeny značeny číselně. Jmenný seznam alergenů je k dispozici na konci každého vydaného jídelního lístku školní jídelny.

Výběr potravin:

- cílem bezlepkové diety je dosáhnout maximálního možného omezení obsahu lepku ve stravě a z tohoto důvodu se vylučují potraviny obsahující v jakékoli formě pšenici a její kultivary, žito, ječmen a oves. Je-li to možné, upřednostňují se potraviny označené výrazem „ bez lepku“, „vhodné pro celiaky“ či označené logem přeškrtnutého klasu apod.

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:

Původní surovina:	Náhradní surovina:
Pšeničná, špaldová, žitná a ječná mouka	Kukuřičná, rýžová, pohanková mouka, luštěninové mouky, Univerzální směs bez lepku Labeta, Knorr, Jíška bezlepková Labeta
Ovesné vločky	Pohankové, kukuřičné, rýžové vločky
Strouhanka (z rohlíků a chleba)	Kukuřičná strouhanka, kukuřičné lupínky
Houskový knedlík	Směs „ Houskové knedlíky bezlepkové“ Dr. Popov, Natura
Bramborový knedlík	Bramborový knedlík bez lepku Labeta
Přílohové pečivo	Chléb bezlepkový, rýžový nebo kukuřičný chlebiček
Těstoviny	Kukuřičné , rýžové, pohankové

Způsob přípravy pokrmů:

- Příprava pokrmů u bezlepkové diety se neliší od přípravy pokrmů standardních. Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušení, zapékání a pečení. V kritickém momentě, kde je do pokrmu přidávána surovina obsahující lepek je požadovaný počet porcí ze základu odebrán do vyhrazeného nádobí a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezlepkových pokrmů.

Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti:

Příjem surovin

- suroviny, které jsou používány pro přípravu společných základů pro standardní i dietní pokrmy, musí být při příjmu vždy zkontrolovány, zda neobsahují lepek.

Předcházení kontaminací

- důsledné balení a oddělování skladovaných potravin s lepkem a bezlepkových
- důkladná osobní hygiena při manipulaci se surovinami obsahujícími lepek
- používání vyhrazeného nádobí všude tam, kde to technologický postup umožňuje
- časově a místně oddělenou přípravu pokrmů s lepkem a bez lepku
- dodržování řádného označení potravin a pokrmů tak, aby nedošlo k jejich záměně

Školení pracovníků

- probíhá 1 x ročně.
- téma školení: vhodné a nevhodné potraviny, označení potravin výrobcem, skladování potravin, technologické postupy, uchovávání stravy během výdeje, sledování kritických bodů při přípravě a výdeji stravy.

Ověřování přípravy dietních pokrmů:

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

Ověřování probíhá formou kontroly pracovníkem stravovacího provozu odpovědným za zavedení dietního stravování, tzn. vedoucím provozu stravování. V rámci ověřování pracovník vizuálně kontroluje dodržování osobní a provozní hygieny a dodržování technologických postupů při přípravě dietního pokrmu.

Převoz dietních pokrmů do výdejen:

- dietní pokrmy se uskladní do vyhrazených nerezových jídelnosičů a převáženy ve vyhrazených termoportech.
- ve výdejně Gymnázia za další manipulaci zodpovídají určení zaměstnanci Gymnázia.
- ve výdejně Strojírenská je strava až do spotřeby uchována v jídelnosiči ve vyhrazeném ohřívacím voze. Na talíř je jídlo servírováno vyhrazeným náčiním, které se nedostalo do styku s jídelním obsahující lepek.

Odpovědná osoba za provoz: Olga Aldorfová, vedoucí provozu stravování

Odpovědná osoba za přípravu a expedici pokrmů: Hana Lukášková, vedoucí školní jídelny, Jan Kirchner, hl. kuchař

Nutriční terapeut: Jarmila Kašparová, Bc. Tereza Hüblbauerová

Žďár nad Sázavou
2025-09-01

Ing. Straka Jiří
ředitel školy

Aldorfová Olga
vedoucí provozu stravování