

Zpráva z porad vedoucích zařízení školního stravování ve dnech 7. – 14. dubna 2010

- 7. 4. 2010 - okres Žďár nad Sázavou
- 8. 4. 2010 - okres Havlíčkův Brod
- 9. 4. 2010 - okres Jihlava
- 12. 4. 2010 - okres Pelhřimov
- 14. 4. 2010 - okres Třebíč

Přítomni: viz prezenční listina

Program:

- 1) Rozpočet přímých výdajů na vzdělávání 2010
- 2) Informace ze semináře o jakosti potravin a potravinových surovin
- 3) Informace z porady metodiků na MŠMT ČR
- 4) Novinky z legislativy
- 5) Z činnosti zařízení školního stravování

Ad1)

- Republikové normativy škol a školských zařízení zřizovaných územními samosprávnými celky na rok 2010 vychází z materiálu MŠMT ČR čj. 27 552/09- 26 „Principy rozpisu rozpočtu a rozpis rozpočtu přímých výdajů RgŠ“
- Rozpočet mzdových prostředků na rok 2010 pro krajské a obecní školství je oproti srovnatelné základně roku 2009 snížen o cca 550 mil Kč, to je o 1%, rovněž snížení i ONIV
- Ve mzdové složce zahrnuty finanční prostředky na posílení úrovně odměňování nepedagogických pracovníků, v republikových normativech zohledněno skutečné rozložení vyplacených mzdových prostředků podle rozvojových programů vyhlášených v roce 2009
- Věkové kategorie se stanovují podle poskytovaného vzdělání, určujícím znakem pro zařazení do jednotlivých kategorií není věk dítěte, ale je jím skutečnost, že dítě se vzdělává v příslušném stupni vzdělávání
- Krajské normativy, mzdová část normativu např. ZŠ, MŠ navýšení cca 6,3%, SŠ navýšení cca 5%, školní stravování navýšení cca 10,7%, normativ ONIV klasické přímé – snížení na 73% roku 2009, normativ ONIV náhrady -0,41% z částky mzdového normativu
- Rezerva přímých výdajů minimální (29 116 tis. Kč, ONIV 662 tis. Kč)
- Vedle klasického dohodovacího řízení budou řešeny i samostatné školní jídelny (program Hustota 596 tis. Kč)
- Vázání rozpočtu ve výši 1% prostředků na platy a odvody (usnesení vlády č. 54/2010 z 18. 1. 2010) – týká se přímých výdajů na vzdělávání, rozpis rozpočtu bude probíhat standardně, po dobu platnosti usnesení (zatím do května) nebude rozpočet finančně naplňován ve 2. čtvrtletí, případně v dalších čtvrtletích, školy musí po dobu platnosti usnesení bedlivě zvažovat výplaty odměn, školy obdržely první splátku přímých výdajů na první čtvrtletí roku (počítáno z roku 2009: 2/12 mzd. prostředků + odvody, 4/12 ONIV)

Ad 2)

- 3. března 2010 proběhl v Brně na MENDELU (Mendlova Univerzita) Seminář o jakosti potravin a potravinových surovin, přednášky byly zaměřeny na hygienickou a jakostní oblast výroby a kontroly potravin. Seminář zahájil svou přednáškou zahraniční host, prof. Pavel Jelen z Kanady – **Mlékárenské**

výrobky jako fyziologicky funkční potraviny. Mléko – jediný výrobek určený pro výživné účely, obsah nutričně důležitých mikrokomponentů (vápník, riboflavin, laktoferrin). Používání fyziologicky funkčních mikroorganismů se rozmáhá nejenom v jogurtech, ale i v sýrech, mražených mlékárenských desертních výrobcích, probiotických nápojích atp. Nejnovější poznatky v oblasti mlékárenských výrobků zahrnují - hlavní roli vápníku pro zvýšení efektivnosti redukčních diet, schopnost peptidů z mléčných bílkovin snižovat krevní tlak, vliv syrovátkových proteinů na zvýšení imunity v organismu.

- Příspěvek Martina Křížka z Jihočeské univerzity v Českých Budějovicích o **biogenních aminech v potravinách** - jejich toxicita, posuzování kvality potravin, jejich členění, různé chemické procesy ovlivňující kvalitu potravin, fermentované potraviny (přirozená součást – sýry, kysané zelí, zrající trvanlivé masné výrobky, víno, pivo), u nefermentovaných potravin hnilobné procesy. Za toxikologicky nejzávažnější aminy se považují histamin, tyramin. Příznaky otravy jsou zvracení, dýchací potíže, pocení, bušení srdce, hypertenze, migrény. Nejčastěji dochází k otravám po požití makrelovitých ryb nebo některých druhů sýra. Prevence – vysoká úroveň hygieny výrobních provozů.
- Příspěvek Alžběty Jarošové z Ústavu technologie potravin z Brna s názvem: **Výskyt ftalátů v potravním řetězci** – obalový materiál, plasty, zdravotnický materiál, krmné směsi pro hospodářská zvířata, potraviny balené v různých typech obalů ukázal, že je nutná kontrola vstupů do potravního řetězce.
- **Informace o Systému rychlého varování a krmiva RASFF** (Rapid alert system for food and feed) – v souvislosti s jednotným trhem EU, s volným pohybem zboží a tudíž s nutností společně chránit evropský trh před nebezpečnými potravinami byl vybudován systém rychlého varování pro potraviny a krmiva, slouží k ochraně spotřebitele. Síť spojuje členské země EU s Evropskou komisí a Evropským úřadem pro bezpečnost potravin a sestává z 30 zemí (27 členských států + 3 státy Evropského sdružení volného obchodu). Členy sítě RASFF v ČR jsou Ministerstvo zemědělství, zdravotnictví, spravedlnosti, Státní úřad pro jadernou bezpečnost, SZPI, SVS, Orgány ochrany veřejného zdraví, Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, Celní orgány, Orgány veterinárního dozoru, Ústav zemědělské ekonomiky a informací.

Ostatní přednášky formou vývěsek a diskusí nad tématy, např:

- Aditiva – syntetická barviva ve vztahu k aktuální legislativě EU – Evropský úřad pro bezpečnost potravin se zabývá bezpečností **jednotlivých potravinářských aditiv** (chinolinová žluť, Sunset Yellow FCF, Ponceau 4R, tartrazin, azorubin, Allura Red AC a konzervační látky – benzoan sodný) **s hyperaktivitou dětí.** U prvních tří snížil denní příjem, u dalších nebylo třeba opatření.
- **Spotřebitelská jakost brambor** – rozdělení podle délky vegetace na odrůdy velmi rané, rané, polorané, polopozdní a pozdní. Rané brambory jsou prodávány pro spotřebitele od 16. 5. – 30. 6. kal. Roku, brambory konzumní ostatní od 1. 7. Na trhu se objevují brambory tzv. nové od 1. 1. do 15. 5. kal. Roku, jedná se o dovozové brambory z oblasti Egypta, Izraele a Maroka, slouží ke zpestření nabídky na trhu, spotřeba nízká. Jakost všech odrůd zajišťuje SZPI. Z etikety bychom se měli dozvědět povinné údaje – obchodní označení s názvem skupiny, vlastnosti produktu, podmínky, varný typ, hmotnost, zemi původu obchodní firmu, barvu dužiny a tvar. Důležitým

faktorem je i skladování a manipulace s hlízy u spotřebitele, ale i technologie přípravy.

- **Spotřeba a kvalita vepřového masa** – spotřeba dlouhodobě 40-50 kg na osobu a rok, obsah vody 70-70%, bílkoviny 18-22%, lipidy 2-3%
- **Trvanlivé salámy** – ztráta barvy na řezu způsobena oxidací, přidáním přírodních antioxidantů (extraktů z koření) může tyto nežádoucí změny omezit, byl studiově sledován přírodní extrakt rozmarýnu na tukovou složku a svalovinu a přispěl k stabilizaci barviv papriky.
- **Životaschopnost probiotických mikroorganismů v doplňcích stravy** – počet životaschopných kultivovatelných mikroorganismů se u vybraných z 8 výrobků 7 pohyboval pod deklarovanou hodnotu, 1 výrobek i na konci doby minimální trvanlivosti stanovil odpovídající počet všech sledovaných probiotických druhů, byly dodrženy legislativní požadavky (sledován rod *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*).
- **Mikrobiologická jakost surovin používaných při výrobě cukrářských produktů** – sledován výskyt plísní, kvasinek a koliformních bakterií - u ovocných náplní nebyly překročeny hodnoty, sušený mléčný krém vyšší počet koliformních bakterií (sledováno v roce 2009).
- **Sledování kvality mléčných výrobků z naší tržní sítě** – většina hodnocených vzorků splňovala legislativní požadavky, senzorické hodnocení ukázalo, že mnohdy atraktivní nebo praktický obal neobsahuje výrobek špičkových organoleptických vlastností, rozdíl mezi texturními, vzhledovými a chuťovými vlastnostmi.
- **Syrovátkové nápoje** – sladká syrovátka je vedlejším produktem při výrobě sýrů. Mléčná syrovátka je důležitým zdrojem laktózy, vápníku, mléčných proteinů a rozpustných vitaminů vhodná pro osoby trpící laktózovou intolerancí.
- **Výskyt kadmia, olova a rtuť v plodnicích vyšších druhů hub** – plodnice hub mohou být významným zdrojem cizorodých prvků v potravním řetězci. Je to způsobeno vysokým obsahem proteinu, který má schopnost tyto prvky vázat. Pro srovnání byly analyzovány i plodnice komerčně pěstovaného žampionu dvouvýtrusého a hlívy ústřičné, které měly nejnižší obsahy sledovaných prvků. Nejvyšší obsahy cizorodých látek byly naměřeny v plodnicích pýchavky obecné a houbách rodu Hřib.
- **Obsah tuku jemného pečiva a cereálií** – zdraví ovlivňuje nejen množství zkonsumovaného tuku ale zejména jeho složení. Za nejhůře působící jsou považovány trans-nenasycené mastné kyseliny, které vznikají hlavně při ztužování rostlinných olejů. Z výživářského hlediska jsou negativně hodnoceny i některé nasycené mastné kyseliny. Bylo sledováno 32 výrobků jemného pečiva a 27 výrobků snídaňových cereálií zakoupených v naší tržní síti během minulého roku. Při dané studii došlo ke snížení podílu tuku u 7 vzorků, ale i přesto výrobky obsahovaly 23-33,5% trans-nenasycené mastné kyseliny, více jak polovina obsahovala vysoké množství nasycených mastných kyselin (laurová, myristová a palmitová). Jemné pečivo není tudíž z výživového hlediska vhodné k časté konzumaci z důvodu vyššího obsahu nasyceného tuku.

Ad 3) Informace z porady referentů krajských úřadů pro školní stravování na MŠMT ČR dne 18. 3. 2010

- informace o změnách ve vedení MŠMT ČR, novým náměstkem ministryně školství jmenován Ing. P. Špirhanzl, úvodní slovo na poradě – novinky ke školnímu stravování z MŠMT, práce komise ke školnímu stravování,
- pověřen řízením odboru, kam patří i školní stravování, Mgr. Michal Trunda, představení Mgr. Pavla Šimáčka, právníka, který sleduje právní aspekty školního stravování na MŠMT,
- informace od Mgr. Dagmar Jeřábkové (MŠMT) a od Mgr.E. Gottwaldové (MZd ČR) ke způsobu a postupu zpracovávaných legislativních změn (vyhláška o školním stravování), informace o databázi nutričních hodnot, technická neprůchodnost změn,
- schůzky vždy za půl roku, vždy přítomnost zástupce MZd ČR, do programu připravit specifikaci současných problémů, spolupráce s ČŠI, s KHS odd. hygieny dětí a mladistvých,
- diskuse nad dietním stravováním, nad způsobem stravování v dětských domovech při podílu přípravy stravy dětmi (vyhl. č. 438/2006 Sb., § 2, odst. 2), doporučená kombinace činností – *zaměstnanci zajišťovat za pomoci dětí*, zejména snídaně, svačiny, celodenní stravování o víkendech, činnost školní jídelny v DD,
- informace o projektu VZP k prevenci obezity – celorepubliková soutěž „Nejlepší školní oběd“, propozice vyjdou ve Zpravodaji školního stravování (součást časopisu Výživa a potraviny), současně poběží i podprojekt s názvem YeaNeYes určený pro mládež, jeho součástí webové stránky, a „Jízda kuchařů“ Filipa Sajlera a Ondřeje Slaniny, známých z televizních pořadů o vaření,
- zdravá propagace školního stravování,
- informace od Mgr. Ondřejčkové (MŠMT ČR) k připravovanému novému Katalogu prací, pro oblast školního stravování nejsou výrazné změny, způsob a možnost zařazení vedoucích školních jídelen v souvislosti s účetní reformou.

Ad 4) Způsob evidence a účtování DPH u závodního stravování

- Relevantní stanovisko k této problematice nemáme z MF ČR prozatím k dispozici, byly učiněny dotazy na příslušná oddělení ministerstva (správa územních rozpočtů, oddělení metodiky a výkonu DPH), prozatím pouze s tímto výsledkem:
- Dotaz: v návaznosti na ustanovení § 36a) zákona č. 489/2009 Sb., kterým se mění zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, vyplývá, že základem daně v případě zabezpečení závodního stravování u příspěvkových organizací zřizovaných např. územně samosprávnými celky ve vlastním zařízení – školní jídelně (vyhláška č. 84/2005 Sb., o závodním stravování) je od 1. ledna 2010 cena obvyklá. Cenou obvyklou se rozumí veškeré náklady spojené s přípravou stravy /potravinový, režijní, mzdový, správní náklad, popřípadě zisk/. Dle vyhlášky č. 84/2005 Sb., hradí zaměstnanec pouze potravinový náklad, popřípadě snížený o příspěvek z FKSP. Dle příslušného ustanovení zákona o DPH odvede příspěvková organizace DPH za stravovací službu v příslušné výši. Kdo uhradí vzniklý rozdíl DPH – příspěvková organizace z prostředků určené na hlavní činnost, nebo konečný spotřebitel, to je strážník/zaměstnanec ve školní jídelně.

- Odpověď: (ing. Radek Hála, MFČR)
- Stanovení základu daně dle § 36a ve výši ceny obvyklé je určeno výhradně pro účely výpočtu a odvodu daně při poskytování služeb osobám dle § 36a odst. 3 zákona o DPH a to u poskytovatele (zaměstnavatele) plnění, a nikoliv pro stanovení celkové výše úhrady pro zaměstnance.
- **Je věcí dohody mezi zaměstnavatelem a zaměstnancem jaká bude výše úhrady za poskytnuté plnění (konec citace).**
- Úvaha: Nejasnosti vznikly tím, že do konce kalendářního roku se vypočítával základ daně pouze z ceny potravin, od ledna letošního roku z ceny obvyklé za stravovací službu. V praxi totiž mohou nastat případy, že příspěvkové organizace mohou mít při zaúčtování a odvodu DPH odlišné náklady na vstupu i výstupu, odlišný podíl úhrady za stravovací službu strážníkem, popřípadě odlišné náklady organizace (dohoda - náklad hlavní činnosti, dohoda – úhrada z FKSP, dohoda – podíl nákladů z HČ, zaměstnanec, FKSP atp.), není přesně stanoveno, je věcí dojednávání a finančních možností zaměstnavatele.
- Vzhledem k rozdílným názorům k podílu nákladů na strážníka a k podílu nákladů příspěvkové organizace byl vznesen požadavek na MF ČR o zveřejnění pokynu pro příspěvkové organizace ve Zprávách MF.
- Ve sporných a nejasných případech je nutno se obracet přímo na místně příslušný finanční úřad (správce daně).
- Cenou obvyklou se podle zákona rozumí cena, která byla dosažena při prodeji stejného, popřípadě obdobného zboží nebo při poskytování stejné nebo obdobné služby v obvyklém obchodním styku v tuzemsku ke dni ocenění. Význam slova obvyklý je podle Slovníku spisovné češtiny „běžný, pravidelně se opakující, odpovídající zvyku“.
- Z výše uvedeného se může strážník domnívat, že v případě zabezpečení závodního stravování ve vlastním zařízení závodního stravování není respektován § 2 a § 3 vyhlášky č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování, v platném znění.
- Z ustanovení § 36a zákona č. 489/2009 Sb. však vyplývá jasné stanovení základu daně z výše ceny obvyklé. Proto je i logické, že DPH může jít i za konečným spotřebitelem.
- Školy jsou osoby povinné k dani a jsou povinny sledovat výši svého obratu pro účely registrace k DPH v případech, že vykonávají ekonomickou (doplňkovou činnost) včetně služeb závodního stravování. Škola by měla vždy prokázat, že za nejbližších 12 předcházejících po sobě jdoucích kalendářních měsíců nepřekročila obrát 1 mil. Kč. Škola je povinna tuto evidenci průběžně sledovat.
- Příprava stravy v souladu s §57 zákona č. 235/2004 Sb., v platném znění – osvobození od daně bez nároku na odpočet daně, plnění osvobozená od daně bez nároku na odpočet daně (školské služby poskytované ve školských zařízeních, které jsou zapsány ve školském rejstříku a které doplňují nebo podporují vzdělávání ve školách nebo s ním přímo souvisejí).
- Příklad výpočtu:
Cena pro cizí strážníky: potraviny bez DPH 20,- Kč, režijní náklady 25,- Kč, zisk 5,- Kč, základ daně 50,- Kč – DPH 10,- Kč, strážník hradí 60,- Kč (cena obvyklá),

Zaměstnanci – závodní stravování před účinností novely zákona: potraviny bez DPH 20,- Kč, příspěvek FKSP 5,- Kč, základ daně 15,- Kč, DPH 3,- Kč (20%), zaměstnanec hradí 18,- Kč,

Zaměstnanci – závodní stravování nově od ledna 2010: potraviny bez DPH 20,- Kč, příspěvek FKSP 12,- Kč, základ daně 8,- Kč, DPH z potravin 1,60 Kč, dopočet daně do ceny obvyklé 8,40 Kč, zaměstnanec hradí 18,- Kč.

- **Veřejné zakázky ve vztahu k potravinám a potravinářským výrobkům** opětovně připomínáme Pravidla Rady kraje Vysočina pro zadávání veřejných zakázek v podmínkách kraje Vysočina a příspěvkových organizací zřizovaných krajem Vysočina,
- podle zákona č. 137/2006 Sb., o veřejných zakázkách, v platném znění je definován zadavatel veřejné zakázky,
- veřejná zakázka podle předmětu (dodávky, služby), podle výše jejich předpokládané hodnoty (nadlimitní, podlimitní zakázky a veřejné zakázky malého rozsahu),
- vymezení některých dalších pojmů (dodavatel, elektronická aukce, kvalifikace dodavatele, subdodavatel, výběr nejvhodnější nabídky atp.),
- zjednodušené podlimitní řízení,
- služby nepodléhající uveřejnění v Úředním věstníku Evropské unie (příloha č. 2 zákona),
- trvalý dodavatel, zakázky nad 2 mil. Kč (4 roky) – výdaje za dodavatelem,
- nákup potravin je jako každý jiný výdaj ve veřejnoprávním subjektu,
- podle výše výdajů by se mělo odsoutěžit, skupiny zboží dle jednotlivých dodavatelů, nebo jednotlivé části jedné zakázky, kdy dodavatel může podat nabídku na jednu či více, nebo na všechny části,
- v souvislosti s určením předpokládané hodnoty zakázky je třeba upozornit na častý nešvar, kterým je umělé dělení zakázek na více zdánlivě samostatných zakázek, které samy o sobě nepřekročí hranici veřejné zakázky malého rozsahu, takový postup je v rozporu se zákonem.

Dotaz a odpověď k dané problematice

Příspěvková organizace zřízená územně samosprávným celkem zabezpečuje v souladu se zřizovací listinou stravování dětí, žáků a zaměstnanců. Uvedení strážníci hradí cenu potravin. Škola nakupuje potraviny u několika dodavatelů, v obchodní síti i z velkoobchodů. V návaznosti na počtu stravovaných spadají dodávky od jednoho dodavatele do podlimitních zakázek, v některých případech může přesáhnout i částku 2 mil. Kč. Podléhá nákup potravin ve školní jídelně výběrovému řízení?

Úřad pro ochranu hospodářské soutěže (dále jen „Úřad“) obdržel žádost o poskytnutí stanoviska k aplikaci zákona č. 137/2006 Sb., o veřejných zakázkách, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon“), a to zejména k otázce týkající se nákupu potravin do škol. K dotazu uvádíme následující.

Podle ust. § 13 odst. 8 zákona je při stanovení předpokládané hodnoty zadavatel povinen sečíst předpokládané hodnoty obdobných, spolu souvisejících dodávek či služeb, které hodlá pořídit v průběhu účetního období. To neplatí pro dodávky, jejichž jednotková cena je v průběhu účetního období proměnlivá a

zadavatel tyto dodávky pořizuje opakovaně podle svých aktuálních potřeb; zadavatel je však povinen vždy dodržet zásady podle § 6.

Výjimku, která vyplývá z druhé věty ustanovení § 13 odst. 8 zákona, lze obecně aplikovat za předpokladu, že cena potravin je v průběhu roku proměnlivá a zadavatel je pořizuje dle svých aktuálních potřeb. Pokud tedy v konkrétním případě jsou naplněny tyto podmínky, zadavatel není povinen sčítat hodnoty jednotlivých nákupů potravin pro potřeby stanovení předpokládané hodnoty. Zadavatel je při těchto jednotlivých nákupech povinen postupovat v souladu se zásadami transparentnosti, rovného zacházení a zákazu diskriminace a v případě, že předpokládaná hodnota jednoho nákupu (dodávky) by dosáhla finančního limitu stanoveného v § 12 odst. 2 zákona, pak i v souladu se zákonem.

S ohledem na povinnost dodržení zásad uvedených v § 6 zákona to v praxi znamená, že zadavatel u komodit s proměnlivou cenou zjistí před každým nákupem aktuální cenu na trhu a vybere nejvhodnější nabídku pro konkrétní plnění. Použití tohoto ustanovení zákona by nebylo přípustné v případě, pokud by zadavatel bez předchozího průzkumu aktuálních cen na trhu automaticky odebíral zboží od stálých dodavatelů.

Konkrétní závěr, zda zadávací řízení bylo či nebylo realizováno v souladu se zákonem, by však mohl být vysloven pouze v rámci správního řízení.

Projekt „Ovoce do škol“ podle NV č. 478/2009 Sb.

ze dne 21. prosince 2009

o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na ovoce a zeleninu a výrobky z ovoce, zeleniny a banánů dětem ve vzdělávacích zařízeních,

- Vláda nařizuje podle § 2b odst. 2 zákona č. 252/1997 Sb., o zemědělství, ve znění zákona č. 128/2003 Sb., zákona č. 441/2005 Sb. a zákona č. 291/2009 Sb., a podle § 1 odst. 3 zákona č. 256/2000 Sb., o Státním zemědělském intervenčním fondu a o změně některých dalších zákonů (zákon o Státním zemědělském intervenčním fondu), ve znění zákona č. 441/2005 Sb.:
- na základě rozhodnutí Ministerstva zemědělství a Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy se Česká republika přihlásila k projektu Ovoce do škol dne 29. 5. 2009, kdy oznámila svou strategii pro školní rok 2009/2010 v souladu s článkem 16 odst. 2 nařízení Komise ES č. 288/2009,
- předkládané řešení by mělo v následujících letech přispět k zastavení negativních trendů, pokud se jedná o pokračující růst dětské obezity,
- cílovou skupinou jsou žáci prvních až pátých ročníků základních škol a základních škol speciálních zapsaných ve školském rejstříku (věková skupina 7-10 let).
- V současnosti se školy mohou do projektu přihlásit prostřednictvím jednoho ze schválených dodavatelů. **Seznam schválených dodavatelů je zveřejněn na [internetových stránkách SZIF](#) a bude průběžně aktualizován.** Podmínky a frekvenci dodávání ovoce si stanoví školy samy po dohodě s jimi vybraným dodavatelem.
- Státní zemědělský intervenční fond (SZIF) zatím vydal celkem deset rozhodnutí o schválení žadatelů (dále jen dodavatelů) pro dodávky produktů projektu „Ovoce do škol“. Zveřejnění schválených dodavatelů probíhá postupně dle nabytí právní moci jednotlivých rozhodnutí, které je různé v

souvislosti s tím, jak rychle se dodavatelé vzdají možnosti odvolání proti tomuto rozhodnutí.

- Aktualizovaný přehled schválených dodavatelů slouží školám, které o projekt mají zájem, ke snadné orientaci ve schválených dodavatelích. **Každá škola, která se chce projektu zúčastnit, si vybere jednoho schváleného dodavatele, ke kterému se bezodkladně přihlásí.** Tento dodavatel jí dodá produkty během celého školního roku. Pokud škola nebude s dodavatelem spokojena, nebo se z jiného důvodu rozhodne spolupráci s ním ukončit, může tak učinit s platností od dalšího školního roku. Od dalšího školního roku se škola rovněž může přihlásit k jinému dodavateli.
- **Dodávky ovoce a zeleniny v projektu "Ovoce do škol" budou dětem dávány nad rámec pravidelného školního stravování,** tzn. že dodávka ovoce a zeleniny v projektu „Ovoce do škol“ nebude nahrazovat naplňování výživových norem stanovených vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování.
- **Přihlášením se k projektu „Ovoce do škol“ plyne škole povinnost realizovat doprovodná opatření.**

Shrnutí postupu pro školy:

- k projektu „Ovoce do škol“ se školy přihlašují schválenému žadateli, který bude řídit distribuci ovoce a zeleniny do škol;
- **seznam schválených žadatelů bude aktuálně zveřejňován na internetových stránkách SZIF;**
- na výše uvedených internetových stránkách SZIF školy najdou formulář Ročního hlášení školy účastníci se projektu „Ovoce do škol“;
- v případě, že chce škola ukončit svou účast v projektu, vyplní formulář Prohlášení školy o ukončení účasti a neprodleně zašle žadateli (k jinému žadateli se může přihlásit od nového školního roku);
- školy, přihlášené k projektu „Ovoce do škol“, mají povinnost realizovat doprovodná opatření (návrhy k realizaci doprovodných opatření viz níže - dokumenty ke stažení), zveřejnit informace o realizaci projektu na svých webových stránkách a na konci školního roku vyplnit hodnotící dotazník (bude zveřejněn na webových stránkách MŠMT).
- Více informací naleznete v tiskové zprávě [Vláda schválila projekt "Ovoce do škol"](#) a na internetových stránkách SZIF, www.szif.cz/irj/portal/anonymous/komodity/rv/04/07
- **Mgr. Vladimíra Neklapilová** tel.: +420 234 813 123e-mail: vladimira.neklapilova@msmt.cz ,
- Vnitrostátní strategie ČR v rámci projektu“Ovoce do škol“ pro období od 1. 8. 2009 do 31. 7. 2010 v tištěné podobě na webových stránkách MZ ČR <http://www.eagri.cz>.

Přehled vybraných nových předpisů, které se dotýkají stravovacích služeb:

Zákon č. 403/2009 Sb., kterým se mění zákon č. 526/1990 Sb., o cenách, vyhláška č. 450/2009 Sb., kterou se provádí zákon o cenách,
Zákon č. 489/2009 Sb., kterým se mění zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů,
Vyhláška č. 398/2009 Sb., o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb,
Nařízení ES 37/2005 – registrace mrazicích a chladicích boxů,
Vyhláška č. 45/2010 Sb., kterou se zrušuje č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby,
Aktuální informace o účetní reformě pro příspěvkové organizace zřizované krajem Vysočina – přenos dat mezi přísp. organizací a centrálním systémem ve smyslu vyhlášky č. 383/2009 Sb. upravena na webových stránkách MF ČR www.mfcr.cz ve speciální rubrice „Účetní reforma v oblasti veřejných financí“, heslo „Technické informace“ a „Metodická podpora,“
Sdělení MF ČR č. 02/2010, kterým se mění seznam zboží s regulovanými cenami vydaný výměrem MF č. 01/2010 pro „školní program“ u jogurtů čerstvých sýrů a tavených sýrů,
Nařízení vlády č. 1/2010 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 19/2003 Sb. – technické požadavky na hračky,
Vyhláška MZd ČR č. 3/2010 Sb. o stanovení obsahu a časového rozmezí preventivních prohlídek,
Vyhláška č. 12/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 299/2003 Sb., o opatřeních pro předcházení a zdolávání nákaz a nemocí přenosných ze zvířat na čkověka, ve znění pozdějších předpisů,
Vyhláška č. 16/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 330/2006 Sb., o uveřejňování vyhlášení pro účely zákona o veřejných zakázkách,
Vyhláška č. 57/2010 Sb., kterou se mění vyhláška č. 64/2005 Sb., o evidenci úrazů dětí, žáků a studentů.

Ad 5)

Informace o dalším vzdělávání

- v rámci projektu připravuje SŠOS Jihlava vzdělávací program určený pracovníkům školních jídelen, vzdělávací program je převážně zaměřen pro hlavní kuchaře, vedoucí školních jídelen a kuchaře, pilotní ověření by se uskutečnilo v prostorách školy, jedná se o dvouletý program v rozsahu 100 hodin s finanční spoluúčastí účastníků vzdělávání, předpokládaný začátek od příštího školního roku,
- informace o návrhu na partnerství a pořádání odborných konferencí školních jídelen SPV Praha a fi Bonno, gastro.servis,
- „Fórum výchovy ke zdraví“, společnost Kalogathie pořádá v Benešově u Prahy v termínu 23.-25. 4. 2010 pod záštitou kanceláře Světové zdravotnické organizace, MŠMT ČR a náměstka ministryně zdravotnictví a hlavního hygienika ČR celorepublikový seminář pro pedagogy a ostatní pracovníky ve školách a školských zařízeních (placený).

Dotazy a odpovědi k činnosti zařízení školního stravování

Které normy upravují výdej jídel ve školní jídelně, především časové rozhraní pro výdej obědů?

Provoz školní jídelny, způsob zajištění školního stravování a podmínky jeho poskytování by měly být vymezeny ve školním nebo vnitřním řádu školy či školského zařízení. Doba výdeje oběda je obvykle stanovena s ohledem na rozvrh hodin tak, aby mohli žáci odebrat oběd během polední přestávky nebo, pokud výuka končí na druhém stupni šestou vyučovací hodinu, po šesté vyučovací hodině. Konkrétní situace řeší vedení školy ve spolupráci se školní jídelnou.

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění řeší v § 2 organizaci školního stravování, Vyhláška č. 48/2005 Sb., o základním vzdělávání a plnění povinné školní docházky, v platném znění, Vyhláška č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání, v platném znění upravuje organizaci výuky a přestávek.

Pro mateřské školy: přesné členění nenajdete, ve školských předpisech je odkaz pouze na správný výživový režim. Obecně v zákonu č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění je v § 7 odst. 2 uvedeno – režim dne zohledňující věkové a fyzické zvláštnosti dětí, režim stravování včetně pitného režimu upraví zařízení pro výchovu a vzdělávání v provozním řádu. Denní režim pro děti je uveden v textové části publikace MUDr. Hnátky a kolektivu – „Výživa a stravování dětí předškolního věku“, vydané SPN, část 1.4 Výživový režim, kde se na straně 14 až 17 tato otázka řeší: „Budou-li snídat děti v 7 hod. doma, přesnídávka 8.30, oběd 11.30, svačina kolem 15.00 hod. a večeře doma v 18. hod., nejčastěji interval mezi jídly 3 hodiny, což lze považovat za vyhovující“, konec citace.

V publikaci „Výživa a stravování žáků základních a středních škol“ vydané SPN, je v textové části, str. 19, uvedeno: „oběd má být podáván nejdéle 3 hodiny pro přesnídávce nebo nejpozději za 4 hodiny po bohaté snídani. Večeřet je vhodné nejpozději do 19. hodiny. U mládeže v pubertě a adolescenci se toleruje mezi 21. a 22. hodinou druhá večeře obsahující lehce stravitelné jídlo s převahou ovoce.

Internátní zařízení rozvrhnou dobu výdeje jídel tak, aby byl zachován interval mezi jednotlivými jídly zhruba 3 až 3,5 hod. Doporučuje se tento časový rozvrh:

Snídaně 6.30 – 7.00 hod., přesnídávka se zpravidla vydává při snídani, oběd 12.00–13.00 hod., svačina 15.30 – 16.00 hod., večeře 18,30 – 19,00 hod., str. 135.

V dětství a adolescenci je nutno trvat na nejméně pěti jídlech denně“, konec citace.

Výklad pojmů – školní řád, vnitřní řád a provozní řád

V § 30 školského zákona se uvádí, že ředitel školy vydává školní řád, ředitel školského zařízení (tedy i samostatné jídelny) vydává vnitřní řád. Je to základní dokument organizace požadovaný školským zákonem k úpravě podmínek práv, povinností provozu, vnitřního režimu. Obecně by nemělo vadit jak je řád nazvaný, ale měla by být pravidla k poskytování školního stravování upravena přímo ve školním řádu organizace. Školní jídelna pak může mít i své vnitřní předpisy pro provoz, např. provozní řád školní kuchyně nebo školní jídelny. Mohou se týkat všeho možného co chcete specifikovat mimo povinných údajů a bodů školního stravování podle školského zákona a vyhlášce o školním stravování, to je: výše finančních normativů na potraviny, podmínky poskytování stravovacích služeb včetně způsobu přihlašování a odhlašování, výdej stravy atp.

Dehydratované výrobky ve výživě dětí

Dehydratované výrobky nelze vždy spojovat pouze s potravinami a potravinovými výrobky tzv. ze sáčku se spoustou přídatných látek. Dehydratovanými výrobky se

podle zákona o potravinách rozumí především potraviny vzniklé smísením složek se sníženým obsahem vlhkosti, sypké nebo pastovité konzistence, které se obnovují přidáním tekutiny. Nejstarší součástí výroby těchto potravin je sušení potravin. Nejpoužívanější technologií u nás je sušení mrazem.

Co to jsou salatrimy?

Jedná se o potravinářskou surovinu nového typu. Je to tuk se sníženým dostupným energetickým obsahem a vzniká změnou uspořádání a míchání určitých mastných kyselin s oleji. Jedná se o potravní doplněk pro pečivo a cukrovinky. Látka není vhodná pro děti. Salatrimy jsou uplatnitelné do potravin s nízkým obsahem vody jako náhrada tukové složky (použito z webu: vyzivaspol.cz/clanky-casopis, autor Ing. C. Perlín, CSc.).

Chemie v potravinách od července letošního roku bude méně

Velcí výrobci potravin slibují, že od července letošního roku zmizí z potravin E 102 – potravinářská žluť (hořčice, bonbony a pudingu), E 104 – žluť v čokoládových tyčinkách, energetické nápoje, E 110 – žluť v sušenkách, bonbonech a hořčicích, E 122 – v balených zákuscích, pudingu a cukrovinkách, E 124 – potravinářská červeň – balené sladké pečivo a cukrovinky, E 129 – další typ červeně – v některých müsli tyčinkách, bonbonech a čokoládových tyčinkách, povinnost odstranit některé typy chemických barviv uložil výrobcům potravin Evropský parlament již v roce 2008, nařízení stanoví, že musí výrobce nahradit chemická barviva přírodními, nebo musí na obal zřetelně napsat, že výrobek může ovlivňovat činnost a pozornost dětí.

Dotaz k vyhlášce o školním stravování

Dobrý den, vážená paní magistro,

obracím se na Vás s prosbou a dotazem ke znění některých ustanovení vyhlášky č. 107/2004 Sb., o školním stravování, v platném znění.

Mám teď často dotazy, jak je to s plněním spotřebního koše v komoditě zelenina, ovoce a luštěniny. V příloze č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování je uvedeno, že spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí + - 25% s výjimkou tuků, uvedené množství zeleniny, ovoce a luštěnin je dolní hranicí spotřeby.

Při sledování průměrné spotřeby vybraných druhů potravin je při hodnocení procentní vyjádření zeleniny, ovoce a luštěnin ve výši 75% posuzováno jako v toleranci, nebo se vychází z toho, že 100% je tou dolní hranicí? U tuků volných je maximální výše průměrné spotřeby 100%, tam žádná tolerance není.

Jak je správné tuto zmiňovanou část posuzovat.

Děkuji za odpověď.

Dobrý den,

obdobně jako u tuků, kde uvedené množství ve vyhlášce představuje horní hranici, je v případě zeleniny, ovoce a luštěnin uvedené množství dolní hranicí, kterou je možné pouze zvyšovat. Je-li tudíž v této komoditě spotřební koš plněn na 75%, pak nejsou naplněny výživové normy školního stravování.

S pozdravem

D. Jeř. (Mgr. Dagmar Jeřábková)

MŠMT

Sanitace ve stravovacích zařízeních

Sanitace je souhrn činností ve stravovacím provozu a jeho okolí, kterými se zajišťují hygienické požadavky na zdravotní nezávadnost potravin nebo pokrmů. Mezi sanitací se zařazuje úklid a čištění, dezinfekce, dezinfekce a deratizace. Pro stravovací zařízení se doporučuje vypracování sanitačního plánu, který obsahuje jak se má sanitovat, jaké ochranné pomůcky se používají, kdo provádí sanitaci, jak často se provádí, technologický postup sanitace, kdo kontroluje provedení a kdo za ně odpovídá, vedení dokumentace. Obecně platí, že se stravovací zařízení udržuje v čistotě a řádném stavu, aby nebyly potraviny a produkty negativně ovlivňovány a nebyla ohrožena jejich zdravotní nezávadnost. Pro úklid se smějí používat jen takové mycí, čistící a dezinfekční prostředky, které jsou určeny pro potravinářství. Čistící prostředky a přípravky pro provádění ochranné dezinfekce, dezinfekce, deratizace se mohou skladovat pouze v originálních obalech s příslušným označením.

Ve školních jídelnách se provádí průběžný úklid: denní úklid, týdenní úklid, měsíční úklid a generální úklid včetně sanitárních dnů. Sanitární den je nejméně jednou za tři měsíce, podle potřeb častěji (ve školských zařízeních vhodně slouží k této činnosti vedlejší a hlavní prázdniny). Délku a rozsah sanitárního dne určí provozovatel stravovací služby podle konkrétních potřeb, zpravidla se provádějí i různé opravy zařízení, vybavení, výmalba a pod.

(podklady použity ze semináře kulinářské akademie na téma Správná hygienická a výrobní praxe)

Upozornění

Ministerstvo zdravotnictví postupem podle § 80 odst. 7 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, stanoví jako nebezpečný tento výrobek:

Obracečka

Výrobce/Země původu: neuveden/ Čína

Dovozce dle etikety: DAMA IMPEX s.r.o. v likvidaci, Charbulova 49, 618 00 Brno, IČ: 26297906

Melaminová salátová miska, 24,5 × 24,5 cm, EAN: 8591022182833

Výrobce/Země původu: Brightman International Trading Co., Ltd., Zhejiang/ Čína

Dovozce/distributor: Vetro-Plus a.s., Vocelova 1176, 500 02 Hradec Králové, IČ: 63217180...

Více informací na www.mzd.cz

Ma český trh se dostaly rozinky s vyšší koncentrací oxidu siřičitého – rozinky – stolní hrozny révy vinné sušené á 100g, datum minimální trvanlivosti 05.12.2010, šarže L 068, původ Indie. Bližší informace na webových stránkách www.mzd.cz, www.bezpecnostpotravin.cz.

2010-04-14

Zapsala:
Olga Johanidesová
OŠMS

Mgr. Miroslav Pech, v. r.
vedoucí odboru školství, mládeže a sportu
Krajský úřad kraje Vysočina

Příloha: skladování potravin (postřehy hygienické služby ze Zlínského kraje)
vybraná ustanovení zákona o účetnictví
Celorepubliková soutěž o Nejlepší oběd

Skladování potravin ve školních jídelnách

Autor: [Ivana Lukašíková](#)

Datum vydání: 22.3.2010

URL: <http://www.jidelny.cz/show.asp?id=957>

Na základě výsledků kontrol provedených ve školních jídelnách bylo zjištěno, že nejčastěji opakovanou závadou bylo neodpovídající skladování potravin. V čem se nejvíce chybovalo? A jaké z toho plyne doporučení?

Příklady ze Zlínského kraje

V čem se nejvíce chybovalo?

- Stavebně technický stav skladovacích prostor – poškozená omítka, strop, podlaha či stěny, chybějící sítě v oknech proti vnikání hmyzu, výskyt plísní
- Skladovací podmínky potravin – nedodržení zejména teplotních podmínek daných výrobcem, chybějící teploměry, zamrazování potravin dovezených do zařízení v chlazeném stavu nebo potravin určených ke konzumaci v čerstvém stavu, nedostatečná kapacita lednic
- HACCP v oblasti skladování – chybějící nebo nedostatečná analýza nebezpečí, chybějící ověřování postupů, neuplatňování nápravných opatření a nedodržování provozovatelem stanovené četnosti sledování
- Lhůty spotřeby a minimální trvanlivosti – prošlé lhůty spotřeby a minimální trvanlivosti, neoznačení a nevhodné skladování potravin s prošlou minimální trvanlivostí
- Provozní hygiena při skladování – ušpiněná stěna, uložení úklidových pomůcek ve skladě potravin, nedostatečný úklid
- Manipulace a křížení při skladování – společné skladování vzájemně neslučitelných potravin s různou mírou epidemiologického rizika, skladování soukromých potravin s potravinami určenými pro veřejné stravování

Doporučení na závěr (ze zdrojů v oblasti potravinového práva):

1. Přejímce potravin je třeba věnovat náležitou pozornost. Je totiž prvním stupněm kontroly zdravotní nezávadnosti potravin. Skládá se z vizuální kontroly při dodání a podrobné kontroly při rozbalování a uskladňování potravin.
2. Samotné skladovací prostory je třeba uchovávat v pořádku a čistotě. Je nutné je chránit proti jakékoliv kontaminaci a vnikání škůdců.
3. Skladovací kapacity musí být dostatečně velké pro oddělené skladování potravin. Jedná se o prevenci proti možnému mikrobiologickému či organoleptickému ovlivnění, ale také z důvodu zajištění vhodných teplotních podmínek. V přeplněném chladicím nebo mrazicím boxu nelze zajistit odpovídající teplotní podmínky. S respektem je nutné manipulovat zejména se syrovým masem, drůbeží, vejci, rybami či rýží, které mohou být kontaminovány patogeny přenášenými v potravinách.
4. Do doby spotřebování potravin je nutné udržet doporučený nebo předepsaný teplotní režim skladování. Jeho nedodržení může vést k pomnožení všudypřítomných bakterií, které způsobují rozklad nebo jsou původci onemocnění. Chladicí řetězec nesmí být přerušen a musí být hlídán. I krátkodobé uložení potravin v vadoucí chlad mimo požadovanou teplotu způsobí ve svém důsledku

zvlhnutí povrchu potravin, což představuje vhodné prostředí pro nárůst mikroorganismů.

5. Hluboce zmražené potraviny je nutné chránit vhodným obalem před mikrobiální nebo jinou vnější kontaminací a vysycháním. Například chlazené maso není vhodné nechávat odkryté, protože i v chladu maso "osychá" a při přístupu vzduchu se na jeho povrchu mohou pomnožit nežádoucí mikroorganismy.
6. Odděleně se musí umístit a zřetelně označit potraviny použitelné k jinému než původnímu použití a potraviny s prošlým datem minimální trvanlivosti, pokud jsou zdravotně nezávadné.
7. Pamatovat se musí také na to, aby byl k dispozici doklad o původu zboží.
8. Neprodleně je nutné vyřadit potraviny zdravotně závadné, s prošlým datem použitelnosti, neznámého původu či páchnoucí, pokud pach není charakteristickou vlastností výrobku, nebo jinak poškozené, deformované, znečištěné nebo zjevně chemicky nebo mikrobiologicky narušené.
9. Materiály určené pro styk s potravinami musí být vyrobeny v souladu se zásadami správné výrobní praxe tak, aby za normálních a předvídatelných podmínek neuvolňovaly své složky do potravin nebo pokrmů v množství, které by mohlo ohrozit lidské zdraví, způsobit nepříjemnou změnu ve složení potravin anebo ovlivnit organoleptické vlastnosti potravin. To znamená, že pro tyto účely je nutné používat pouze materiály označené výrobcem jako vhodné pro styk s potravinami nebo pitnou vodou. Ne méně důležité je zajištění odpovídajících podmínek pro skladování těchto materiálů. Příkladem nesprávné praxe je skladování ubrousků ve skladě čistících a úklidových přípravků.

Nelze opomenout, že riziko pro potraviny může představovat také pracovník, který neudrhuje v oblasti, kde se manipuluje s potravinami, vysoký stupeň osobní čistoty a který nerespektuje zásady osobní hygieny jako je mytí rukou, čisté pracovní oblečení, odpovídající zdravotní stav apod.

Ivana Lukašíková, KHS Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně, odbor Hygieny dětí a dorostu

Zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění

§ 11

Účetní doklady

(1) Účetní doklady jsou průkazné účetní záznamy, které musí obsahovat

- a) označení účetního dokladu,
- b) obsah účetního případu a jeho účastníky,
- c) peněžní částku nebo informaci o ceně za měrnou jednotku a vyjádření množství,
- d) okamžik vyhotovení účetního dokladu,
- e) okamžik uskutečnění účetního případu, není-li shodný s okamžikem podle písmene d),
- f) podpisový záznam podle § 33a odst. 4 osoby odpovědné za účetní případ a podpisový záznam osoby odpovědné za jeho zaúčtování.

Skutečnosti podle písmen a) až f), které se týkají jednoho účetního dokladu, mohou být obsaženy na více účetních záznamech. Skutečnosti podle písmen b) a c) se mohou týkat více účetních případů. Podpisový záznam podle písmene f) může být společný pro více účetních dokladů. V těchto případech musí účetní záznam i účetní doklad obsahovat identifikátor, kterým lze nezaměnitelně určit vzájemnou vazbu mezi účetním záznamem a účetním dokladem, včetně souvisejících skutečností.

(2) Účetní jednotky jsou povinny vyhotovovat účetní doklady bez zbytečného odkladu po zjištění skutečností, které se jimi zachycují, a to tak, aby bylo možno určit obsah každého jednotlivého účetního případu způsobem podle § 8 odst. 5.

§ 33a

Průkaznost účetního záznamu

(1) Podle tohoto zákona se za průkazný účetní záznam považuje pouze

a) účetní záznam, jehož obsah je prokázán přímo porovnáním se skutečností, kterou tento záznam prokazuje,

b) účetní záznam, jehož obsah je prokázán obsahem jiných průkazných účetních záznamů, nebo

c) účetní záznam týkající se výhradně skutečností uvnitř jedné účetní jednotky, k němuž je připojen podpisový záznam osoby oprávněné a odpovědné podle odstavce 10.

(2) Zjistí-li účetní jednotka, že obsah účetního záznamu neodpovídá skutečnosti, je povinna od tohoto okamžiku považovat tento účetní záznam za neprůkazný, byť splňuje ustanovení odstavce 1 písm. b) až d).

(3) Účetní jednotka je povinna za účelem průkaznosti přenášet účetní záznamy mimo tuto účetní jednotku jen způsobem podle odstavce 1 písm. c). Účetní záznam určený k přenosu musí být podepsán vlastnoručním podpisem nebo elektronickým podpisem podle zvláštního právního předpisu 30a) anebo obdobným průkazným účetním záznamem v technické formě. Pokud účetní záznam není podepsán před předáním k přenosu, musí být podepsán nejpozději v okamžiku jeho předání k přenosu. Účetní jednotka může, kromě způsobu podle odstavce 1 písm. d), využít při předávání účetních záznamů uvnitř této účetní jednotky i způsob podle odstavce 1 písm. c).

(4) Podpisovým záznamem se rozumí účetní záznam, jehož obsahem je vlastnoruční podpis nebo zaručený elektronický podpis založený na kvalifikovaném certifikátu podle zvláštního právního předpisu 30a), anebo obdobný průkazný účetní záznam v technické formě, který zaručuje průkaznou a jednoznačnou původnost. Na obě formy podpisového záznamu se přitom pohlíží stejně a obě mohou být použity v případech, kdy je vyžadován vlastnoruční podpis. U případů týkajících se výhradně skutečností uvnitř jedné účetní jednotky lze použít jako podpisový záznam vlastnoruční podpis nebo zaručený elektronický podpis anebo obdobný průkazný účetní záznam v technické formě.

(5) Připojením podpisového záznamu se rozumí

a) v případě účetního záznamu v listinné formě jeho podepsání vlastnoručním podpisem,

b) v případě účetního záznamu v technické formě jeho podepsání elektronickým podpisem podle zvláštního právního předpisu 30a) anebo obdobným průkazným účetním záznamem v technické formě,

c) v případě účetního záznamu ve smíšené formě jeho podepsání vlastnoručním podpisem na listinné části a současně u částí účetního záznamu v technické formě obsahující digitální data jejich podepsání elektronickým podpisem podle zvláštního právního předpisu 30a) anebo obdobným průkazným účetním záznamem v technické formě.

(6) Připojení podpisového záznamu u technických forem, případně připojení podpisového záznamu u smíšených forem v částech obsahujících technické formy, musí splňovat požadavky na podpisový záznam podle odstavce 4.

(7) Účetní záznam v listinné formě podepsaný vlastnoručním podpisem výstavce, který se shoduje s podpisovým vzorem vyhotoveným účetní jednotkou, se považuje za průkazný podle odstavce 1 písm. d) bez ohledu na to, zda se týká výhradně skutečností uvnitř jedné účetní jednotky.

(8) Identifikačním záznamem se rozumí účetní záznam, který není podpisovým záznamem podle odstavce 4, připojený k jinému účetnímu záznamu

a) automaticky technickým prostředkem (§ 4 odst. 10), nebo

b) fyzickou osobou odpovědnou podle odstavce 10,
který umožňuje jednoznačné určení uvedeného technického prostředku nebo fyzické osoby.

(9) K jednomu účetnímu záznamu může být připojeno více podpisových záznamů, popřípadě identifikačních záznamů.

(10) Účetní jednotka stanoví vnitřním předpisem oprávnění, povinnosti a odpovědnost osob v této účetní jednotce, vztahující se k připojování podpisového záznamu nebo identifikačního záznamu, a to takovým způsobem, aby bylo možno určit nezávisle na sobě odpovědnost jednotlivých osob za obsah účetního záznamu, ke kterému byly uvedené záznamy připojeny.

§ 35

Opravy a ostatní ustanovení o účetních záznamech

(1) Opravy nebo doplnění v účetních záznamech nesmějí vést k neúplnosti, neprůkaznosti, nesprávnosti, nesrozumitelnosti nebo nepřehlednosti účetnictví.

(2) Zjistí-li účetní jednotka, že některé účetní záznamy jejího účetnictví jsou neúplné, neprůkazné, nesprávné nebo nesrozumitelné, je povinna provést bez

zbytečného odkladu jejich opravu způsobem podle odstavce 3. Účetní záznam vzniklý seskupením je též nesrozumitelný, pokud kterýkoli z dílčích účetních záznamů v technické formě nesplňuje podmínky § 33 odst. 7. Účetní záznam ve smíšené formě je též nesrozumitelný, pokud část účetního záznamu v technické formě nesplňuje podmínky § 33 odst. 7.

(3) Opravy se musí provádět tak, aby bylo možno určit osobu odpovědnou za provedení každé opravy, okamžik jejího provedení a zjistit jak obsah opravovaného účetního záznamu před opravou, tak jeho obsah po opravě.

(4) Okamžik se v účetním záznamu zaznamenává s takovou přesností, aby nejistota v určení času neměla za následek nejistotu v určení obsahu účetních případů.

(5) Na účetní záznamy, které jsou ve formě nečitelné, není-li dodrženo ustanovení § 33 odst. 7, se pohlíží, jakoby je účetní jednotky nevedly.

(6) V případě, že účetní záznamy jsou ztracené nebo odcizené, zničené nebo poškozené tak, že tímto poškozením došlo ke změně jejich obsahu, je povinna účetní jednotka provést opatření k obnovení průkaznosti účetnictví.

(7) Za opravu se nepovažuje doplnění informace v účetním záznamu, jestliže

- a) nedochází k změně původního obsahu účetního záznamu,
- b) doplňovaná informace nezpůsobuje nejednoznačnost obsahu účetního záznamu a
- c) nejsou porušeny požadavky průkaznosti, neměnnosti a trvalosti účetního záznamu.

Soutěž

Celorepubliková soutěž o Nejlepší školní oběd

Bc. Alena Šrosserová, Ing. Zdeněk Hladík, Anna Pačková, Petra Fatková

O PROJEKTU ŽIJ ZDRAVĚ

Projekt Žij zdravě, financovaný z fondu prevence VZP ČR, je celostátní edukační kampaň, jejímž cílem je zvýšit povědomí veřejnosti o obezitě jako vážném celospolečenském problému, přispět ke změně chování českého obyvatelstva a napomoci k dodržování tzv. Rovnice zdravého života, která říká: **lépe jíst + více se hýbat = zdravě žít.**

Současně běží i podprojekt s názvem YesNeYes určený primárně pro mládež. Jeho součástí jsou webové stránky YesNeYes.cz a roadshow Jízda kuchařů YesNeYes.cz s kuchaři Filipem Sajlerem a Ondřejem Slaninou.

V letošním roce je obohacen o soutěž pro školní jídelny O nejlepší školní oběd. Projekt Žij zdravě vznikl v roce 2007 za podpory Všeobecné zdravotní pojišťovny ČR.

V roce 2009 Společnost pro výživu spolupracovala na tvorbě receptů pro školní jídelny, které mohou využívat na internetových stránkách www.zijzdrave.cz. Zúčastnila se také tiskové konference, na které bylo zdůrazněno, že školní stravování je v první linii v boji proti dětské obezitě.

V letošním roce bychom se chtěli zaměřit na propagaci školního stravování a jeho role v boji proti dětské obezitě před širokou veřejností. Účinným způsobem, jak na tuto činnost upozornit rodiče, pedagogy a zřizovatele školních jídelen je soutěž, ve které mohou školní jídelny předvést své dovednosti.

Vzhledem k tomu, aby byla soutěž dostatečně objektivní, bude vhodné, aby se soutěže zúčastnilo co největší množství školních jídelen. K tomuto účelu se nejvíce hodí korespondenční soutěž, která nejenže umožní účast neomezeného množství školních jídelen, ale zároveň se budou moci všechny zúčastněné receptury zveřejnit na webových stránkách Společnosti pro výživu, čím se stanou přístupné pro ostatní školní jídelny.

Vyzýváme tedy všechny školní jídelny k účasti na soutěži!

Celorepubliková soutěž o Nejlepší školní oběd

1. Jak bude soutěž probíhat:

a) soutěž je korespondenční, zúčastnit se může každá školní jídelna, která je zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení a je provozována podle Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování

2. **Téma soutěže:** kompletní polední menu ve školní jídelně, jehož součástí budou **luštěniny nebo ryba** (v polévce, hlavním jídle, salátu, eventuálně v moučníku). Není podmínkou, aby součástí menu byly obě suroviny.

a) pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let

b) hlavní podmínka: nejoblíbenější v jejich ŠJ u dětí, skutečně běžně na jídelním lístku.

3. Pravidla soutěže:

a) Sestavit menu

b) Nanormovat všechny pokrmy na 10 porcí pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let (pokud se zúčastní mateřské nebo střední školy, přepočtou pokrmy pro soutěžní věkovou kategorii)

c) ŠJ musí přesně nanormovat celé menu a vyčíslit finanční náklad

d) Součástí receptu je i technologický postup jednotlivých pokrmů

e) Částka za celé menu nesmí překročit normativ pro danou kategorii dle Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování tj. 27,50 Kč

f) Soutěžní menu, připravované v ŠJ se vyfotí. Každý naservírovaný pokrm zvlášť a celé menu na školním podnose. Fotografie musí být v dobrém rozlišení, alespoň 2 MB

- g) K receptu a fotografiím se přiloží autentický jídelní lístek (v elektronické podobě nebo naskenovaný) z týdne, kdy se v jídelně pokrm podával. Na autentickém jídelním lístku může být jen ten z pokrmů ze soutěžního menu, který obsahuje soutěžní surovinu nebo celé menu, pokud se tak v jídelně pravidelně podává.
- h) Nanormovaný recept včetně fotografií, jídelního lístku a adresy školní jídelny se zašle na email: vyziva.spv@volny.cz
- i) Součástí emailu musí být adresa školní jídelny a spojení na kontaktní osobu
- 4. Termíny:**
- a) Soutěž bude **vyhlášena** v časopise Zpravodaj pro školní stravování (součást časopisu Výživa a potraviny, vydávaná SPV), **dnem zahájení soutěže** je den vydání Zpravodaje pro školní stravování **3/2010** tj. **12.5.2010**
- b) uzávěrka korespondenčního kola je **31.7.2010**
- c) 10 finalistů bude vybráno do konce září – výsledky budou vyvěšeny na webových stránkách www.ZijZdrave.cz, www.YesNeYes.cz a www.spolvyziva.cz a finalisté budou kontaktováni emailem.
- d) **finále bude ve středu 27.10.2010 v Praze**
- 5. Porota, která bude hodnotit zaslané recepty; bude v tomto složení:**
- a) předseda komise (kuchaři Filip Sajler a Ondřej Slanina)
- b) odborník na výživu a školní stravování (Společnost pro výživu)
- c) lékař a hygienik (Společnosti pro výživu)
- d) zástupce Asociace kuchařů a cukrářů
- 6. Kritéria, podle kterých budou hodnoceny zaslané recepty:**
- a) Správně sestavené menu podle:
- Použitých surovin (podmínka zadání)
 - Použitého technologického postupu přípravy a jeho vhodnosti pro danou věkovou kategorii
 - Vzájemné sladění menu po stránce výběru potravin, chutě, barvy a celkové organoleptické hodnoty
 - Dodržení finančního normativu
 - Vhodnosti z hlediska nutriční vyváženosti a vhodnosti ze zdravotního hlediska
 - Kvalitní autentická fotografie

Soutěž je pořádána za podpory Všeobecné zdravotní pojišťovny ČR v rámci preventivních projektů Žij zdravě a YesNeYes.

- 7. Finále:**
- a) Z přihlášených receptů vybere odborná porota 10 nejlepších, kteří se zúčastní finále v Praze
- b) Výherci budou zveřejněni na webových stránkách a kontaktováni
- c) Vybere se vhodná školní jídelna v Praze, ve které mohou vařit alespoň 3 týmy najednou; je zapotřebí, aby měla všechna družstva rovnocenné podmínky (pracovní stoly, sporáky, konvektomaty apod.)
- d) Finále se zúčastní 3 zástupci školní jídelny (tj. vedoucí ŠJ a dvě pracovnice provozu)
- e) Soutěžní týmy uvaří přihlášené menu, porota pokrmy ohodnotí, a vybere 3 nejlepší jídelny, které budou odměněny.
- f) Hodnotící komise bude v finále rozšířena o:
- žáky (studenti)
 - zástupce školství (ČŠI + MŠMT)

- zástupce VZP ČR a agentury AMI Communications
 - o zástupce médií
- g)** Vybrané recepty budou uveřejněny na webových stránkách www.ZijZdrave.cz, www.YesNeYes.cz a www.spolvyziva.cz i s fotografiemi a nutričními výpočty, aby byly k dispozici ostatním školním jídelnám.
- h)** V rámci preventivního projektu Žij zdravě věnuje VZP ČR získají výherci spotřebiče či potřeby do školní jídelny dle vlastního výběru ve výši:
- 1. cena 20 000 Kč
 - 2. cena ve výši 10 000 Kč a
 - 3. cena ve výši 5 000 Kč.
 - Všichni finalisté dostanou jako dárek zástěry z limitované edice Žij zdravě.
- 8. Zvláštní cena laické poroty** - finálové recepty budou v průběhu soutěže vyvěšeny na webových stránkách www.ZijZdrave.cz, www.YesNeYes.cz, kde může hlasovat široká veřejnost – menu, které získá nejvíce hlasů bude odměněno zvláštní cenou.
- a)** Kuchařky školní jídelny, která získá nejvyšší počet hlasů v hlasování na webových stránkách, bude mít možnost jeden den vařit s kuchaři Filipem Sajlerem a Ondřejem Slaninou, kteří budou obědy i vydávat.