

Mateřská škola Čtyřlístek, Hradec Králové, Švendova 1127

## SMĚRNICE

### PRO DIETNÍ STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

Č. j.:	
Spisový znak	2.1.1.
Skartační znak	A 5
Vypracoval – vedoucí ŠJ	Monika Šejvlová
Schválil - Ředitelka	Mgr. Martina Mandáková
Nutriční terapeut	Dis. Trojanová Markéta (doklad o registraci nutričního terapeuta je přiložen k této směrnici)
Směrnice nabývá platnosti	01. 09. 2017
Směrnice nabývá účinnosti	01. 09. 2017
Anotace	Pracoviště: MŠ ŠVENDOVA MŠ KOTĚROVA ŠJ ŠVENDOVA ŠJ KOTĚROVA
Změny, Aktualizace	21. 05. 2018 – GDPR 01. 09. 2023 – Aktualizace diet
V součinnosti se směrnicí č.:	

## Obsah směrnice pro dietní stravování ve školní jídelně:

1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta
2. Úvod
3. Dieta připravovaná školní jídelnou
  - 3.1. Způsob jak žádat o dietní stravování
4. Výběr potravin – u jednotlivých diet
  - 4.1. Výběr potravin u bezlepkové diety
  - 4.2. Výběr potravin u diabetické diety
  - 4.3. Výběr potravin u bezmléčné/bezlaktózové diety
  - 4.4. Potravinové alergie
5. Tvorba receptur
6. Sestavení jídelního lístku
7. Způsob přípravy pokrmů
  - 7.1. Příprava diety s omezením lepku
  - 7.2. Příprava diabetické diety
  - 7.3. Příprava bezmléčné/bezlaktózové diety
8. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti
  - 8.1. Příjem surovin
  - 8.2. Předcházení kontaminací
  - 8.3. Zpráva o způsobilosti stravovacího zařízení
9. Zajištění bezpečnosti pokrmů při výdeji
  - 9.1. Zásady při výdeji dietních pokrmů
10. Školení pracovníků
11. Ověřování přípravy dietních pokrmů
12. Ochrana osobních údajů
13. Závěrečné ustanovení

### Přílohy:

Příloha č. 1 - Vysvědčení o Absolutoriu a Diplom absolventa

Příloha č. 2 - Žádost o dietní stravování

Příloha č. 3 - Spolupráce s nutričním terapeutem, lékařem

Příloha č. 4 - Zpráva o způsobilosti stravovacího zařízení

Při přípravě tohoto dokumentu byly použity texty z Manuálu pro realizaci dietního stravování ve stravovacích provozech Asociace společného stravování, z.s. a Sekce nutričních terapeutů České asociace sester.

## **Mateřská škola Čtyřlístek, Hradec Králové, Švendova 1127**

### **SMĚRNICE PRO DIETNÍ STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ A ŠKOLNÍ JÍDELNĚ - VÝDEJNĚ**

Tato směrnice je zpracována na základě § 2 odstavce 4, 5, 8, § 3 odstavce 3, § 5 odstavce 3, vyhlášky č. 210/2017 Sb., o školním stravování.

#### **§ 2**

##### **Organizace školního stravování**

(4) Strávníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost<sup>8)</sup> vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu, může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu (dále jen „dietní stravování“), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování.

(5) Provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování receptury schválené

a) nutričním terapeutem<sup>9)</sup>,

(8) Poskytuje-li provozovatel stravovacích služeb více druhů jídel na výběr, musí být zachováno plnění výživových norem. To neplatí pro poskytování dietního stravování.

#### **§ 3**

##### **Zařízení školního stravování a jejich provoz**

(3) Školní jídelna v rámci školního stravování vydává jídla, která sama připravuje, a může připravovat jídla, která vydává výdejna. V rámci dietního stravování může školní jídelna vydávat i jídla připravená jiným provozovatelem stravovacích služeb, pokud tento provozovatel stravovacích služeb zajistí dodržení podmínek podle § 2 odst. 5.

#### **§ 5**

##### **Úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování zřízených státem, krajem, obcí nebo dobrovolným svazkem obcí**

(3) Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ podle odstavce 1 stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje.

##### **1. Prokázání kvalifikace nutričního terapeuta**

- Vysvědčení o Absolutoriu a Diplom absolventa (příloha č. 1)

8) Zákon č. 372/2011 Sb., o zdravotních službách a podmínkách jejich poskytování (zákon o zdravotních službách), ve znění pozdějších předpisů.

9) § 15 zákona č. 96/2004 Sb., o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních)."

## 2. Úvod

Pracovníci zařízení školního stravování zodpovídají za připravený dietní pokrm. Z tohoto důvodu je nutné znát nejčastěji se vyskytující onemocnění, která kladou speciální požadavky na stravu, a především zásady, které jsou při přípravě diet u těchto onemocnění nezbytné.

Zaměstnanci školní jídelny zajistí dodržení stanovených pravidel a postupů, jako jsou zejména správná výrobní praxe, osobní a provozní hygiena (například důkladné čištění zařízení a pomůcek, skladování surovin a potravin v uzavřených nádobách, vhodné uspořádání při výdeji apod.)

Tato směrnice se opírá o vybrané kapitoly z učebnice *Základy výživy pro stravovací provozy* autorů Mgr. Jany Petrové a Mgr. Sylvy Šmídové ISBN 978-80-905557-0-9 (dále jen učebnice). **Uvedené kapitoly jsou nedílnou součástí této směrnice.**

## 3. Dieta připravovaná ve školní jídelně

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

- a) bezlepkovou
- b) diabetickou
- c) bezmléčnou/bezlaktózovou
- d) nesnášenlivost na konkrétní potravinu

### 3.1. Způsob jak žádat o dietní stravování

- 1) podání oficiální žádosti o dietní stravování (příloha č. 2)
- 2) dodání lékařského potvrzení specifikující konkrétní dietní požadavky
- 3) konzultace s vedoucí ŠJ a nutriční terapeutkou pro posouzení schopnosti zajištění přípravy konkrétní diety

## 4. Výběr potravin

Při výběru potravin se postupuje dle zásad uvedených v učebnici v kapitolách:

- 2. Základní složky potravy
- 3. Zásady správné výživy
- 4. Výživa vybraných populačních skupin
- 7.2 Potravinové skupiny ve školním stravování

### 4.1 Výběr potravin u bezlepkové diety

Cílem bezlepkové diety je maximální omezení lepku ve stravě. Podstatou celé této diety je ze stravy celiaka vyloučit obiloviny obsahujících lepek a všechny výrobky z nich vyrobené. Konkrétně jde o pšenici, pšenici špaldu, kamut, dále ječmen, žito a jejich křížence. Pro potřeby školního stravování oves a výrobky z něj při této dietě taktéž nezařazujeme.

Při výběru surovin pro přípravu bezlepkové diety může napomoci označení potravin výrazem „bez lepku“ (obsah lepku v takto označených potravinách může být nejvýše 20 mg/kg), či dobrovolné označení doplňující předešlá označení: „vhodné pro celiaky“, logo přeškrtnutého klasu, atp. Užitečným zdrojem informací při výběru surovin pro přípravu

bezlepkové diety je i databáze bezlepkových potravin, kterou naleznete na adrese [www.potravinybezlepku.cz](http://www.potravinybezlepku.cz)

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:

<b>původní surovina</b>	<b>náhradní surovina</b>
Hladká mouka	Kukuřičná mouka Rýžová mouka Pohanková mouka Hraška Cizrnová mouka Jizerka – bezlepková směs Univerzální bezlepková směs
Strouhanka (z rohlíků a chleba)	Kukuřičná strouhanka Kukuřičné lupínky
Houskový knedlík	Rýžové těstoviny, Kukuřičné těstoviny Brambory
Sladké pokrmy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaše pohanková</li> <li>• Kaše rýžová</li> <li>• Kaše jáhlová</li> </ul> Jáhlový nákyp s ovocem
Těstoviny	Bezlepkové těstoviny (Rýžové, kukuřičné)
Chléb, pečivo	Bezlepkový chléb, Bezlepkové pečivo Rýžový nebo kukuřičný chlebiček
Zeleninové základy na omáčky, zeleninové polévky	Nezahušťuje se, jen se rozmixuje zelenina, popřípadě bezlepková mouka
Bramborový knedlík, halušky	Bramborové těsto bez lepku, Brambory

**Při výběru potravin se postupuje dle zásad uvedených v učebnici v kapitole:**

#### 9.1 Celiakie

#### **4.2. Výběr potravin u diabetické diety**

Diabetická dieta nemá žádná omezení. U diabetika musí odvážit správné množství sacharidů (příloh), které jí do jídelníčku předepíše nutriční terapeut, popřípadě rodiče žáka.

#### **4.3. Výběr potravin u bezmléčné/bezlaktóзовé diety**

V rámci přípravy bezmléčné/bezlaktóзовé diety se z pokrmů vylučují všechny suroviny, které jsou mléčného původu, či mléko v jakékoli formě obsahují (např. sušené mléko, syrovátkový protein apod.) Použití surovin, na jejichž obalu je deklarováno, že mohou obsahovat stopy mléka, je přípustné, pokud ve zprávě od lékaře není uvedeno jinak. Mléčné výrobky (sýry, tvaroh, kefír apod.) jsou z pokrmů eliminovány úplně. Náhrady surovin se dále řídí technologickým postupem pro přípravu bezmléčných/bezlaktóзовých pokrmů.

Náhrada potravin v recepturách probíhá dle následujícího klíče:“

Původní surovina	Náhradní surovina
Máslo, jogurt	Vynechání z receptur, Rostlinné tuky- Flora, Rostlinný olej
Mléko	Vynechání z receptur
Šlehačka, smetana	Rostlinná smetana, Vynechání z receptur

#### 4.4. Potravinové alergie

Potravinové alergie patří mezi nežádoucí reakce na potraviny způsobené nepřiměřenou reakcí imunitního systému. Alergenem není potravina celá, ale pouze určitá složka obsažená v potravíně, obvykle se jedná o část bílkovinného řetězce. Závažnou alergickou reakci může vyvolat i velmi nepatrné množství alergenní potraviny. Vždy záleží na citlivosti disponovaného jedince, která je u každého alergika odlišná.

Jedinou možností, jak předejít alergickým reakcím, je absolutní vyloučení konkrétního alergenu z jídelníčku jedince, tzv. eliminační dieta.

#### 5. Tvorba receptur

Receptury pro dietní stravování vychází z aktuálních receptur používaných školní jídelnou. V případě dietního stravování nahrazuje pro konkrétní dietu nevhodné vstupní suroviny a způsoby technologické přípravy pokrmů tak, aby byla podpořena léčba zpravidla chronického onemocnění. Dále se používají Receptury ze soutěží školních jídelen (Recepty pro strávnicky bez dietního omezení; Recepty pro bezlepkovou dietu; Recepty pro šetrící dietu) a používá i vzorové receptury připravené nutriční terapeutkou. Náhrady surovin, které jsou pro danou dietu nevhodné, jsou popsány v technologických postupech týkající se jednotlivých druhů diet. Dokumentaci a receptury, na základě kterých je dietní strava připravována, schvaluje nutriční terapeut.

#### 6. Sestavení jídelního lístku

Jídelní lístek pro dietní stravu vychází z aktuálního jídelního lístku vydaného školní jídelnou. V pokrmech jsou suroviny upravovány či nahrazovány na základě stanovených technologických postupů. Vše je konzultováno s nutriční terapeutkou.

Ve vytištěném jídelníčku - normálním - opraví pracovnice odpovědné za vaření diet ručně, co změní – původní x náhradní surovina. Speciální jídelní lístky nejsou stanoveny.

Pokud jídelna vaří více druhů diet, po denní aktualizaci nahlášených diet připravuje jeden pokrm, který splňuje podmínky diety strávnicka s nejpřísnějším omezením.

Pro dietní stravování nemusí být zachováno plnění výživových norem. (Nepočítá se ani nearchivuje spotřební koš)

#### 7. Způsob přípravy pokrmů

##### 7.1. Příprava diety s omezením lepku

- 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, méně šetrné tepelné úpravy – smažení a grilování jsou méně vhodné.
- Rozdílem je bezpodmínečné používání bezlepkových surovin, a to i při zahušťování pokrmů.

- V kritickém momentě, kde je do pokrmu přidávána surovina obsahující lepek (mouka, zavářka, kořenící směs apod.) je požadovaný počet porcí ze základu odebrán do vyhrazeného nádobí a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezlepkových pokrmů.

### Způsoby úpravy a dohotovení pokrmů při bezlepkové dietě:

- Zahušťování:** u zeleninových základů se používá k zahuštění větší množství rozmixovaného zeleninového základu nebo v malém množství smetana. U cibulových šťáv se používají bezlepkové mouky, luštěninové mouky, bezlepkové směsi, bramborový škrob (solamyl), kukuřičný škrob (maizena) nebo se nezahušťují vůbec.
- Kořenění, dochucování:** používá se koření nebo kořenící směsi bez obsahu lepku.
- Vývary:** vývar z čerstvé či mražené zeleniny, vývar z masa či kostí popř. sypké vývarové směsi bez obsahu lepku.
- Zavářky:** použití bezlepkových těstovin, náhrada zavářky jinou, vhodnou pro dietu, při výrobě noků je mouka nahrazena bezlepkovou moukou.
- Obalování:** mouka nahrazena bezlepkovou moukou a strouhanka nahrazena kukuřičnou.
- Ostatní úpravy:** pokud je v některých recepturách použita surovina obsahující lepek, je vždy nahrazena bezlepkovou.
- Saláty:** běžná příprava, kontrola surovin, zda neobsahují lepek (zálivky do salátů), popř. jejich nahrazení vhodnou surovinou.

*V případech zde neošetřených se postupuje dle učebnice:*

#### 9.1. Celiakie

#### 7.2. Příprava diabetické diety

- Diabetická dieta připravovaná ve školní jídelně je určena diabetikům I. typu.
- Výběr receptur, technologické postupy ani jídelníčky se neliší od standartního stravování s výjimkou sladkých pokrmů a dezertů, které nezařazujeme.
- V případě diabetické diety je na místě spolupráce rodičů a školní jídelny spočívající v domluvě, kolik gramů sacharidů (resp. výměnných jednotek) je možné nemocnému dítěti podat a toto množství pak dodržovat.
- Nutriční terapeutka (popřípadě rodiče) pravidelně na základě dostupného jídelníčku informuje vedoucí školní jídelny, kolik gramů pokrmu či přílohy může být strážníkovi vydáno a strava je následně při výdeji přesně odvažována.

*V případech zde neošetřených se postupuje dle učebnice:*

#### 9.2. Diabetes Mellitus

#### 7.3. Příprava bezmléčné/bezlaktóзовé diety

- Příprava pokrmů pro bezmléčnou/bezlaktóзовou dietu se neliší od přípravy pokrmů standartních.
- Povoleny jsou všechny tepelné úpravy pokrmů vhodné pro školní stravování, tedy vaření, dušení, zapékání a pečení, méně šetrné tepelné úpravy jako smažení a grilování jsou méně vhodné.

- V kritickém momentě, kdy je do pokrmu přidáváno mléko či surovina mléko obsahující či z mléka vyrobená je požadovaný počet porcí ze základu odebrán a dokončen v souladu s technologickým postupem pro přípravu bezmléčných/bezlaktózových pokrmů.

## 8. Další zásady pro zajištění zdravotní nezávadnosti

### 8.1. Příjem surovin

- Suroviny, které jsou používány pro přípravu společných základů pro standardní i dietní pokrmy, musí být při příjemce vždy zkontrolovány.
- Speciální suroviny pro diety budou uloženy na určené, označené místo.

### 8.2. Předcházení kontaminací

- důsledné balení a oddělování skladovaných potravin s lepkem a bezlepkových
- důkladná osobní hygiena po manipulaci se surovinami obsahující lepek
- používání vyhrazeného nádobí všude tam, kde to technologický postup vyžaduje
- časově a místně oddělit přípravu pokrmů obsahujících a neobsahujících lepek
- dodržování řádného označení potravin a pokrmů tak, aby nedošlo k jejich záměně

### 8.3. Zpráva o způsobilosti stravovacího zařízení

- V případě zavádění nové diety do dietního systému vypracuje garantující nutriční terapeut zprávu, kterou zhodnotí způsobilost stravovacího zařízení k přípravě požadované diety.
- Před jejím vydáním zkontroluje, zda jídelna splňuje nároky na přípravu této diety, zda je správně zavedena do dokumentace a proškolí všechny zaměstnance o zásadách platných při její přípravě. Od okamžiku vydání této zprávy jídelna může připravovat pokrmy podléhající zásadám dané diety.
- Diety připravují všechny pracovnice kuchyně, každá si hlídá své zaměření. (svačiny a přesnídávky, polévky, hlavní jídla, zásoby dietních potravin).

## 9. Zajištění bezpečnosti pokrmů při výdeji

- Při výdeji musí být pokrmy chráněny před kontaminací, nebo jiným narušením jejich zdravotní nezávadnosti.
- Zaměstnanci musí dodržovat správné postupy při styku s potravinami a správnou osobní hygienu.
- Během výdeje jsou pokrmy uchovávány při takových teplotách, jak je stanoveno ve vnitřním předpisu školní jídelny, především v dokumentaci systému kritických bodů (HACCP).

### 9.1. Zásady při výdeji dietních pokrmů

- Udržovat pokrmy při stanovených teplotách (teplé pokrmy teplé a studené pokrmy studené).
- Udržovat pokrmy kryté (např. ve vhodných nádobách, pod potravinářskou folií apod.).
- Udržovat pracovní pomůcky a zařízení čisté a používat je jen na výdej daného dietního pokrmu.
- Zabránit záměně pokrmů (např. aby nedošlo k tomu, že strážníkovi s dietou s omezením lepku bude jako příloha vydán knedlík z pšeničné mouky).



### 10. Školení pracovníků

Školení pracovníků školní kuchyně u stálých pracovníků probíhá 1 x ročně.

Rámcové téma školení:

- základy a podstata onemocnění,
- výběr potravin,
- příprava dietních pokrmů

Záznamy o školení jsou vedeny do stanovených formulářů a jsou uloženy u vedoucí školní jídelny.

### 11. 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. vedoucí školní jídelny.

V rámci ověřování pracovník vizuálně kontroluje dodržování osobní a provozní hygieny a správné praxe při přípravě dietního pokrmu.

### 12. Ochrana osobních údajů

Ochrana osobních údajů se řídí směrnicí na ochranu osobních údajů.

V souladu s nařízením GDPR se shromažďují v rozsahu nutném pro plnění zákonem uložených povinností pouze osobní údaje pro účely evidence strávnicka – zajištění dietního stravování v MŠ.

Údaje jsou zpracovány ode dne jejich poskytnutí po dobu nezbytnou k plnění daného účelu, konkrétní doba zpracování je stanovena spisovým řádem školy.

### 13. Závěrečné ustanovení

Z důvodu ekonomického (lepšího hospodaření s dietními potravinami) a praktického (rychlá reakce na změnu v přípravě diety), jsou děti s dietou z Mateřské školy Čtyřlístek přijímány na provozovnu Švendova 1127, kde se diety připravují. (Pokud se dietní stravování zjistí v průběhu školního roku, jsou rodiče upozorněni, že jejich dítě, bude následující školní rok převedeno na provozovnu Švendova 1127).

A to s platností od 01. 09. 2019

Kontrolu této směrnice provádí vedoucí školní jídelny.

Tato směrnice vstupuje v účinnost dne 1. září 2017 a platí i pro roky následující.

Poslední aktualizace dne 01. 09. 2023

Vypracovala: Monika Šejvlová  
vedoucí ŠJ

Schválila: Mgr. Martina Mandáková  
ředitelka školy

Nutriční terapeut: Dis. Trojanová Markéta

V Hradci Králové 01. 09. 2023

Mateřská škola Čtyřlístek,  
Hradec Králové  
Švendova 1127  
500 02 Hradec Králové  
tel. 495 512 153 IČO 71000763

Příloha č. 1 – Vysvědčení o Absolutoriu a Diplom absolventa

ČESKÁ REPUBLIKA

Vyšší odborná škola zdravotnická a Střední zdravotnická škola

5. května 51, 140 00 Praha 4

Obor vzdělání (kód a název): 53-45-N/002 Diplomovaná dietní sestra-studium dálkové

Vzdělávací program (kód a název):

zaměření:

Studijní skupina: DDIS 3.d.

Školní rok: 2006/07

Číslo protokolu o absolutoriu: 6

IZO: 110 031 075

Číslo diplomu: AB 0015055

AB 0015551

VYSVĚDČENÍ O ABSOLUTORIU

(bez diplomu absolventa vyšší odborné školy neplatné)

Jméno a příjmení: **Markéta Trojanová**

Datum narození: 22. duben 1973 Rodné číslo: 735422/3107

Místo narození: Chlumeck nad Cidlinou

Státní občanství: Česká republika

Absolutorium vykonal(a)

ze zkoušky z odborných předmětů s prospěchem výborně  
 ze zkoušky z cizího jazyka ruského s prospěchem velmi dobře  
 z obhajoby absolventské práce s prospěchem výborně

Celkové hodnocení: - prospěla s vyznamenáním -

V Praze dne 18. června 2007

*M. Jánáková*  
 PhDr. Mária Jánáková  
 ředitel(ka) vyšší odborné školy  
 jméno, příjmení a podpis

SEVT - 49 864 5



*Renáta Loukotová*  
 Renáta Loukotová  
 předseda(kyně) zkušební komise  
 jméno, příjmení a podpis

*Věra Králová*  
 Věra Králová, DiS.  
 vedoucí učitel studijní skupiny  
 jméno, příjmení a podpis

B.N.B. 343 2006

ČESKÁ REPUBLIKA

Číslo: AB 0015055

Číslo protokolu o absolutoriu: 6  
Číslo vysvědčení o absolutoriu: AB 0015551

# DIPLOM

**ABSOLVENTA VYŠŠÍ ODBORNÉ ŠKOLY**  
(bez vysvědčení o absolutoriu neplatný)

**Markéta Trojanová**

(jméno a příjmení)

narozen(a) dne 22. dubna 1973  
rodné číslo 735422/3107

ukončil(a) vzdělávání dne 18. června 2007  
v(e) Vyšší odborné škole zdravotnické a Střední zdravotnické škole v Praze 4, 5. května 51  
v oboru vzdělání (kód a název) 53-45-N / 002 Diplomovaná dietní sestra-studium dálkove  
ve vzdělávacím programu (kód a název)

zaměření

a má právo podle § 101 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání  
(školský zákon), užívat za svým jménem označení absolventa vyšší odborné školy

**„diplomovaný specialista“**

ve zkrácené podobě

*Mária Janáková*

PhDr. Mária Janáková

ředitel(ka) vyšší odborné školy



*Renáta Loukotová*

Renáta Loukotová

předseda(kyně) zkušební komise

SEVT - 49 865 5

B.N.E. 354 2006

Příloha č. 2 - Žádost o dietní stravování

## ŽÁDOST

### o přípravu dietní stravy ve školní jídelně a školní výdejně

Podávaná Mateřské škole Čtyřlístek, Hradec Králové, Švendova 1127,  
Švendova 1127, Hradec Králové 3, 500 03

#### Tímto žádám o poskytnutí dietní stravy dítěti

Jméno a příjmení: .....

Datum narození: .....

Místo trvalého pobytu: .....

#### Žadatel (odpovědná osoba pro konzultace)

Jméno a příjmení dítěte: .....

Místo trvalého pobytu: .....

Telefonní číslo: .....Email:.....

#### Žádám o přípravy stravy

- Bezlepkové  Diabetické
- Bezmléčné/bezlaktózové
- Jiné: .....

- Prohlašuji, že jsem seznámen/a s podmínkami, které jsou pro přihlášení dítěte k dietnímu stravování stanoveny ve Směrnici pro dietní stravování ve školní jídelně, která mi byla zpřístupněna k nahlédnutí.
- Pokud požaduji jinou dietu, než jaké jsou uvedeny ve výčtu, budu konzultovat s vedoucí ŠJ a nutriční terapeutkou zda je možné, aby mé žádosti bylo vyhověno.
- Beru na vědomí, že jídelna vaří více druhů diet a připravuje jeden pokrm, který splňuje podmínky diety strávnicka s nejpřísnějším omezením.
- **K žádosti přikládám potvrzení ošetřujícího praktického lékaře.**

Chráníme Vaše údaje. V této přihlášce se v souladu s nařízením GDPR shromažďují v rozsahu nutném pro plnění zákonem uložených povinností pouze osobní údaje pro účely evidence strávnicka – zajištění dietního stravování v MŠ.

Údaje jsou zpracovány ode dne jejich poskytnutí po dobu nezbytnou k plnění daného účelu, konkrétní doba zpracování je stanovena spisovým řádem školy.

Podrobné informace k ochraně osobních údajů najdete na webových stránkách školy.

V Hradci Králové dne

Podpis žadatele