

Hygienické doporučení k zajištění činnosti snídaňových klubů ve školách

Snídaňovým klubem se rozumí pravidelná ranní aktivita realizovaná školou před začátkem vyučování, jejímž cílem je podpora pravidelné školní docházky, zlepšení podmínek pro zapojení žáků do vzdělávání, posilování vztahů mezi žáky a podpora bezpečného a podnětného školního prostředí. Součástí aktivity je rovněž podpora samoobslužnosti žáků, zejména při výběru potravin, prostírání, přípravě místa ke stolování, jednoduché přípravě potravin, úklidu, třídění odpadu a dodržování základních hygienických pravidel. Nejedná se o poskytování školního stravování ani o stravovací službu ve smyslu příslušných právních předpisů.

Pro účely tohoto doporučení jsou dále popsány dva provozní režimy (A a B), které odpovídají výše uvedenému vymezení. Činnosti, které již svým charakterem naplňují znaky poskytování stravovací služby nebo jiného potravinářského provozu, jsou uvedeny samostatně jako činnosti mimo tyto režimy.

Ředitel školy vymezí snídaňový klub ve vnitřním předpisu nebo provozním řádu školy jako podpůrnou aktivitu. Před zahájením provozu snídaňového klubu škola stanoví provozní režim, vymezí odpovědnost za jednotlivé činnosti a určí prostory, ve kterých bude činnost probíhat.

1. Odpovědnost a kompetence

Škola určí odpovědnou osobu za organizaci snídaňového klubu. Pokud je snídaňový klub realizován v rámci indexace a jsou na něj čerpány další finanční prostředky v maximální možné výši 30 % na přímou podporu na nákup nápojů a potravin, musí se na realizaci snídaňového klubu podílet sociální pedagog. Škola jasně stanoví, kdo zajišťuje zejména:

- nákup potravin,
- převzetí a kontrolu potravin,
- skladování potravin,
- přípravu nebo kompletaci snídaně,
- dohled nad žáky,
- výdej nebo podávání snídaně,
- úklid a případnou dezinfekci,
- přehled o použitých potravinách a alergenech.

Za bezpečnost poskytovaných nápojů, potravin a pokrmů odpovídá škola. Za bezpečnost se považuje zejména zajištění jejich zdravotní nezávadnosti a ochrana před kontaminací v průběhu příjmu, skladování, manipulace, případné přípravy, regenerace a výdeje.

2. Doporučené provozní režimy

Škola si podle svých možností zvolí jeden z níže uvedených režimů A nebo B, případně jejich kombinaci.

Režim A – jednoduchý výdejový režim

Jedná se o nejméně rizikovou variantu. Škola žákům poskytuje balené potraviny, jednoduché studené potraviny a nápoje, například pečivo, mléčné výrobky, ovoce, zeleninu, cereálie nebo hotové výrobky.

Žáci se na přípravě nepodílejí, případně se zapojují pouze do jednoduchých činností, jako je prostírání, kompletace porcí nebo úklid stolů, vždy pod dohledem určené odpovědné osoby.

Režim B – edukační model

Tento režim je vhodný zejména tehdy, pokud má snídaňový klub výchovný a edukační cíl a žáci se mají učit základním hygienickým a stravovacím návykům.

Pokud se na přípravě snídaně podílejí přímo žáci, doporučujeme tuto činnost realizovat ve cvičné kuchyňce nebo jiném vhodném výukovém prostoru mimo běžný provoz školní jídelny.

Činnost probíhá za přítomnosti určené odpovědné osoby. Žáci se mohou zapojit pouze do jednoduchých činností přiměřených jejich věku a schopnostem, například:

- mytí ovoce a zeleniny,
- mazání pečiva,
- příprava jednoduchých studených pokrmů,
- kompletace porcí,
- prostírání,
- úklid stolů.

3. Hygienické podmínky

Provozní hygiena

Při realizaci snídaňového klubu v režimu A nebo B musí být zajištěny základní provozní hygienické podmínky:

- musí být zajištěn přístup k pitné vodě, která svou jakostí odpovídá požadavkům právních předpisů,
- potraviny musí pocházet z ověřených zdrojů, včetně zajištění tzv. principu sledovatelnosti: název potraviny, dodavatel/výrobce, množství, datum dodání/příjmu, podle charakteru potraviny šarže nebo jiný identifikační údaj, pokud je potřebný k jejímu jednoznačnému dohledání. V praxi tyto informace obvykle zajistí originální obal s etiketou + dodací list/faktura.
- potraviny musí být skladovány podle pokynů výrobce a v podmínkách odpovídajících jejich charakteru,
- při manipulaci s potravinami musí být zajištěn požadovaný teplotní režim,
- u chlazených potravin musí být zachován chladicí řetězec; potraviny nesmí být ponechány po nepřiměřeně dlouhou dobu při pokojové teplotě,
- potraviny musí být chráněny před kontaktem s nečistotami, prachem, škůdci a jinými zdroji kontaminace,
- otevřené potraviny musí být vhodným způsobem chráněny a označeny, pokud to vyžaduje jejich charakter nebo pokyn výrobce,
- musí být zajištěna možnost mytí rukou,

- pracovní plochy, náčiní, nádobí a další pomůcky používané při manipulaci s potravinami musí být čisté a po skončení činnosti řádně umyty a udržovány tak, aby nedošlo k následné kontaminaci potravin,
- potraviny určené k přímé spotřebě musí být podávány způsobem, který zabrání jejich kontaminaci při manipulaci a výdeji,
- připravené nebalené pokrmy jsou určeny k bezprostřední konzumaci,
- zbytky potravin a nebalených připravených pokrmů, které byly podány ke konzumaci, se nesmějí vracet mezi ostatní potraviny ani uchovávat k pozdější spotřebě,
- musí být zajištěna odpovídající zdravotně nezávadná likvidace odpadu; nádoby pro jeho třídění a odkládání je nutné pravidelně vyprazdňovat a čistit,
- je nutné zajistit pravidelný úklid prostor, zejména stolů, pracovních ploch a podlah, a podle potřeby také jejich dezinfekci,
- potraviny musí být skladovány odděleně od čisticích a dezinfekčních prostředků a jiných látek, které by mohly způsobit jejich kontaminaci,
- je vhodné vést jednoduchý přehled o nakoupených a použitých potravinách, zejména u potravin podléhajících rychlé zkáze.

Osobní hygiena

Žáci i určené odpovědné osoby zapojené do přípravy nebo výdeje musí být poučeni o základních pravidlech osobní hygieny. Do přípravy ani výdeje se nesmí zapojit žák ani dospělá osoba s příznaky infekčního onemocnění, zejména s horečkou, průjmem, zvracením, respirační nebo kožní infekcí apod.

Při manipulaci s potravinami je nutné dbát na čisté ruce, čistý oděv nebo zástěru, upravené vlasy, krátké čisté nehty bez lakování a nepoužívat ozdobné předměty na ruku (prsteny, náramky apod.). Ruce je nutné umýt zejména před přípravou a manipulací s potravinami, před konzumací, po použití toalety, po úklidu, po manipulaci s odpady a při změně činnosti.

Alergeny a stravovací omezení

Škola musí mít přehled o používaných potravinách a alergenech a o potravinových alergiích a dalších dietních omezeních žáků účastnících se snídaňového klubu.

Žáci musí být přiměřeným způsobem informováni o složení nabízených potravin a přítomnosti alergenů. V rámci snídaňového klubu se individuální dietní pokrmy nepřipravují. Pokud škola zajišťuje dietní stravování, jedná se o samostatný režim, který není předmětem tohoto doporučení.

Činnosti mimo režimy A a B

Příprava snídaně školní jídelnou

Pokud přípravu snídaně zajišťuje školní jídelna, jedná se o poskytování stravovací služby. Na tuto činnost se vztahují příslušné legislativní požadavky, včetně požadavků na zajištění hygienických podmínek, bezpečnost potravin, správnou hygienickou a výrobní praxi a postupy založené na zásadách HACCP. Přípravu zajišťuje personál školní jídelny a žáci se na ní v těchto prostorách nepodílejí.

Tato forma zajištění snídaně není variantou režimů A a B podle tohoto doporučení. Další finanční prostředky na indexaci určené na přímou podporu žáků se sociálním znevýhodněním nejsou

určeny na financování personálu školní jídelny. Činnost je třeba promítnout do provozních postupů, sanitačního řádu a systému založeného na zásadách HACCP.

Technologicky náročnější příprava

V režimech A a B nelze připravovat teplé pokrmy, tepelně upravovat potraviny, pracovat se syrovými vejci, masem nebo jinými živočišnými surovinami, manipulovat s horkými nápoji, připravovat větší množství porcí ani provádět jinou technologicky složitější přípravu potravin. Tyto činnosti svým charakterem již naplňují znaky poskytování stravovací služby nebo jiného potravinářského provozu a nejsou předmětem tohoto doporučení.

Donáška stravy rodičem

Za součást snídaňového klubu nelze považovat potraviny či pokrmy, které připraví rodiče žáka a žák si je přinese do školy.

Takový způsob by vedl k rozdílným podmínkám mezi jednotlivými žáky a nebyl by v souladu s principem a účelem snídaňových klubů. Podstatou snídaňového klubu je zajištění snídaně pro žáky, kteří ji z různých důvodů nemají zajištěnou, nikoliv pouze vytvoření prostoru pro konzumaci vlastních potravin přinesených z domova. Zajištění snídaně proto musí být součástí organizace a fungování snídaňového klubu.

4. Konzultace s místně příslušnou KHS

Vzhledem k tomu, že jednotlivé školy mají rozdílné prostorové, provozní a personální možnosti, doporučujeme, aby škola zamýšlený způsob realizace snídaňového klubu předem konzultovala s místně příslušnou krajskou hygienickou stanicí. Konzultace je vhodná zejména tehdy, pokud si škola není jistá, zda zamýšlený rozsah manipulace s potravinami ještě odpovídá režimu vymezenému tímto doporučením.

Cílem konzultace je pomoci nastavit provozní režim odpovídající možnostem školy a současně minimalizovat hygienická rizika tak, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů po celou dobu skladování, přípravy, výdeje a konzumace.