

XIV. Donáška vlastní stravy

Donáška vlastní stravy – pro strávnicky bez dietního omezení:

1. Vlastním jídlem se myslí jídlo, které nepřipravila jídelna a které si dítě přinese z domova
2. Za kvalitu a bezpečnost tohoto jídla nenese jídelna zodpovědnost, stejně jako za svačiny. Za kvalitu a bezpečnost přineseného jídla nese odpovědnost ten, kdo ji připravuje, zpravidla rodič. Zároveň poučí dítě o tom, že přinesenou stravu nesmí nabízet ostatním strávnickům
3. Konzumace probíhá společně s ostatními strávnicky. Při kombinaci jídel např. část jídla z jídelny (např. polévka, salát nebo nápoj) a část z domova, hradí strávník plné stravné (za celý oběd či svačinu). Pokud si strávník přinese veškerou stravu z domova, je povinností rodiče stravu dítěti odhlásit (řídí se pravidly odhlašování)
4. Pomoc personálu – zahrnuje nezbytně nutnou pomoc např. pomoc s otevřením krabičky, NEZAHNRUJE skladování přineseného pokrmu v lednici, jeho ohřev, mytí donesených nádob, likvidaci zbytků, či poskytnutí talířů a příborů. Školní jídelna tedy nemá povinnost stravu uchovávat či ohřívat, likvidovat zbytky či poskytovat vlastní nádobí ke konzumaci stravy
5. Pravidla donášky vlastní stravy se stanoví dohodou mezi rodiči a jídelnou, která určí přesná pravidla donášky

Donáška vlastní stravy pro strávnicky s dietním omezením – potvrzeno lékařem a předáno vedoucí stravování, se řídí dle metodiky MŠMT a SZÚ pro dietní stravování.

DOPORUČENÍ PRO RODIČE PŘI DONÁŠCE VLASTNÍ STRAVY (dle autorů vyhlášky):

„BEZPEČNOST A ZDRAVOTNÍ NEZÁVADNOST:

- *Ve školní jídelně platí velmi přísná pravidla pro zachování bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti pokrmů. Proto vás žádáme, abyste i vy zajistili bezpečnou přípravu doma a také bezpečný transport. Jste to vy, rodiče, kdo za bezpečnost a zdravotní nezávadnost donesené stravy odpovídají.*
- *Kromě obecných zásad bezpečné přípravy je také třeba myslet na to, že většina jídelen nemá kapacity a vybavení na uchování či ohřev donesených pokrmů, výběr obědů musí být uzpůsoben tomu, aby vydržel mimo lednici a bylo možné jej zkonsumovat za studena. Teplým jídlem pak pro vaše dítě může být večeře doma.*

- *Volte pokrmy, které snadno vydrží několik hodin při pokojové teplotě a vždy používejte dobře umyté a suché nádoby*
- *Co může pomoci: termonádoba nebo termoobal – udrží jídlo déle v bezpečné teplotě (teplé nebo studené), chladicí sáček/gelový polštářek v izolační tašce – vhodné pro mléčné výrobky, ovoce nebo salát*
- *Vysloveně nevhodné pokrmy jsou majonézové saláty či jídla se syrovým vejcem, masem či rybami nebo rýží, pozor také na jogurty, čerstvé mléko či tvaroh bez chladícího obalu/sáčku*
- *Pozor také na slunce a jiné zdroje tepla – poučte o tom i děti*
- *Poučte dítě, že před konzumací má vždy zkontrolovat, zda oběd není zkažený*
- *Poučte své dítě, že nesmí dávat ochutnávat spolužákům svou stravu – v případě, že by byla zdravotně závadná, ohrozila by ostatní strávníky*
- *Za dodržování všech pravidel a bezpečnost doneseného jídla odpovídají vždy rodiče/zákonní zástupci. Školní jídelna za donesenou stravu odpovědnost nepřebírá.“*