

Základná škola, Dolinský potok 1114/28, 024 01 Kysucké Nové Mesto**SYSTÉM ZABEZPEČENIA INDIVIDUÁLNEHO DIÉTNEHO
STRAVOVANIA FORMOU DONÁŠKY POKRMOV**

Zriaďovateľ zariadenia školského stravovania, ktoré nemá vhodné pracovné podmienky pre prípravu diétnych jedál, umožní pre dieťa/ žiaka individuálnu donášku pokrmov do zariadenia školského stravovania v súlade s §8 ods.3 písm. b) vyhlášky MZ SR č. 527/2007 Z.z. o podrobnostiach o požiadavkách na zariadenia pre deti a mládež.

Deťom je možné individuálne donášať stravu do zariadenia školského stravovania vtedy, ak posúdenie lekára so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore dokladuje, že výživa dieťaťa vyžaduje osobitné stravovanie (gastroenterológ, imunológ, diabetológ, alergológ...)

Rodič /zákonný zástupca dieťaťa, podá prihlášku na osobitné stravovanie v ZŠS (na stiahnutie na stránke školy) a priloží písomné odporúčenie ošetrojúceho lekára (špecialistu), kde lekár určí diétu podľa stanovenej diagnózy a potvrdí, že zdravotný stav dieťaťa vyžaduje osobitné stravovanie.

Prihláška na osobitné stravovanie v zariadení školského stravovania sa obnovuje každý školský rok.

Na základe súhlasu riaditeľa školy a vedúcej školskej jedálne zabezpečí zákonný zástupca / rodič individuálnu donášku stravy pričom musia byť splnené podmienky:

- a) zákonný zástupca / rodič preberá plnú zodpovednosť za zdravotnú bezpečnosť donesenej stravy do zariadenia a dodržanie nutričnej a energetickej hodnoty jedla.
- b) hotové diétne pokrmy v uzavretých, prepravných, umývateľných nádobách dodá v deň jeho konzumácie;
- c) donesené diétne pokrmy v zariadení prevezme zodpovedná /poverená/ zamestnankyňa alebo zamestnanci (**vypracované písomné poverenie s pokynom na manipuláciu s pokrmom**);
- d) donesené pokrmy v nádobách sa uchovávali v samostatnom chladiacom zariadení, ak podmienky školskej kuchyne nedovoľujú tento postup, je možné, so súhlasom vedúcej ŠJ, skladovať donesený pokrm vo vyčlenenej časti chladničky, určenej výhradne len na tento účel; pri skladovaní je potrebné dodržiavať skladovacie podmienky /kritický kontrolný limit/ podľa HACCP;
- e) pred výdajom sa donesené pokrmy zohrievajú v mikrovlnnej rúre (alebo v inom varnom zariadení); pri ohrievaní je potrebné dodržiavať kritické kontrolné limity ohrevu podľa HACCP;

f) výdaj pokrmu – pri servírovaní pokrmu je potrebné dodržiavať kritické kontrolné limity podľa HACCP;
g) za čistotu prenosných nádob zodpovedá zákonný zástupca dieťaťa/žiaka;
h) pri preberaní donesených pokrmov je potrebné dodržiavať zákaz vstupu nepovolaným osobám do výrobných a skladovacích priestorov zariadenia školského stravovania.
i) pri skladovaní, ohrievaní a podávaní donášanej individuálnej stravy je nutné dodržiavať zásady Správnej hygienickej praxe a HACCP tak, aby bola zabezpečená zdravotná bezpečnosť podávaných pokrmov.

Kysucké Nové Mesto, dňa : 01.09. 2022

Účinnosť od : 01.09.2022

Silvia Veselá

meno, priezvisko vedúcej ŠJ

pečiatka, podpis

Mgr. Anita Tomaníčková

meno, priezvisko riaditeľky školy

pečiatka, podpis

