

NAŘÍZENÍ

č. 4/2008

generálního ředitele Vězeňské služby České republiky o stravování ve Vězeňské službě České republiky

Ve znění: NGR č. 11/2009, NGR č. 7/2010, NGR č. 41/2010, NGR č. 29/2011

Podle ustanovení § 1 odst. 2 zákona 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční stráž, ve znění pozdějších předpisů a v souladu s Kodexem hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, a zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu, zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb., vyhláškou Ministerstva financí č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, ve znění vyhlášky č. 99/2006 Sb., ustanovením § 77 odst. 11 písm. h) a i) a zákona č. 361/2003 Sb., o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů, ve znění pozdějších předpisů a ustanovením § 236 zákona č. 262/2006 Sb., zákoníku práce, stanovím

ČÁST PRVNÍ ÚVODNÍ USTANOVENÍ

§ 1

Předmět úpravy

Toto nařízení upravuje ve Vězeňské službě České republiky (dále jen „Vězeňská služba“) stravování příslušníků a zaměstnanců Vězeňské služby (dále jen „zaměstnanec“), osob ve výkonu vazby (dále jen „obviněný“) a osob ve výkonu trestu odnětí svobody (dále jen „odsouzený“), zásobování stravovacích provozů organizačních jednotek a zotavení Vězeňské služby (dále jen „stravovací provoz“, pokud v dalších ustanoveních není uvedeno jinak), potravinami, proviantním materiálem, zařízeními velkých kuchyní ve třídách majetku č. 40 a 42, evidenci ve stravovacích provozech, peněžní limity stravného a úhrady nákladů ve stravovacích provozech.

§ 2

Stravovací provozy

(1) Stravovacím provozem se pro účely tohoto nařízení rozumí kuchyně, výdejny stravy, jídelny a skladovací prostory k uchování potravin a proviantního materiálu podle § 1, který je v majetku státu a se kterým Vězeňská služba České republiky (dále jen Vězeňská služba“) hospodaří a jenž také spravuje.

(2) Ve stravovacím provozu se zpravidla k přípravě stravy pro obviněné a odsouzené používá vězeňská kuchyně a k přípravě stravy pro zaměstnance zaměstnanecká kuchyně.

(3) Připravená strava se vydává

- a) obviněným přímo na cely,
- b) odsouzeným v jídelně s výdejnou přímo spojenou s vězeňskou kuchyní nebo v jídelně spojené s výdejnou přímo v místě jejich ubytování nebo se poskytuje výdej přímo na cely,
- c) zaměstnancům [REDAKCE].

(4) Stravovací provoz může být typu

- a) „A“, jsou-li vězeňská a zaměstnanecká kuchyně odděleny a každá má samostatné sklady a účetní evidenci,
- b) „B“, jsou-li vězeňská a zaměstnanecká kuchyně odděleny, ale používají společné sklady a oddělenou účetní evidenci,
- c) „C“, slouží-li k přípravě stravy pro zaměstnance, obviněné a odsouzené jedna kuchyně, společné sklady a oddělená účetní evidence,
- d) „D“, je-li strava pro zaměstnance, obviněné a odsouzené dovážena z jiného stravovacího provozu.

(5) Zřízení příslušného typu stravovacího provozu v organizační jednotce schvaluje [REDAKCE].

ČÁST DRUHÁ STRAVOVÁNÍ ZAMĚŠTNANCŮ, ODSOUZENÝCH A OBVINĚNÝCH

Hlava I Stravovací a proviantní služba

§ 3 Zaměstnanci stravovacího provozu

(1) Stravování zaměstnanců, obviněných a odsouzených zajišťuje kuchyňský personál, případně další zaměstnanci stravovacího provozu (dále jen „zaměstnanci stravovacího provozu“, pokud v dalších ustanoveních není uvedeno jinak). Za včasnost stravování, jeho účelnou hospodárnost a úroveň odpovídá pověřený zaměstnanec stravovacího provozu (dále jen „pověřený zaměstnanec“). Zaměstnanec stravovacího provozu a pověřeného zaměstnance nelze pověřovat úkoly, které přímo nesouvisí s náplní jejich činnosti nebo jsou v rozporu se zásadami osobní a provozní hygieny stanovenými zvláštním právním předpisem.

(2) Ve stravovacím provozu mohou pracovat pouze ti zaměstnanci, obvinění nebo odsouzení, kteří splňují požadované předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných podle § 10. Předpokládaný počet kuchyňského personálu je nutno stanovit podle počtu připravovaných a podávaných jídel v pracovní směně, a to s přihlédnutím k tomu, zda vězeňská nebo zaměstnanecká kuchyně zajišťuje částečné nebo celodenní stravování. Podrobnosti jsou uvedeny v příloze č. 1.

§ 4

Osoby oprávněné vstupovat do objektů a provozních prostor stravovacího provozu

(1) Do kuchyně, výdejny stravy a skladovacích prostor stravovacího provozu mohou vstupovat pouze [REDAKCE] pověřeni dohledem a kontrolou nad přípravou stravy. Do těchto objektů a provozních prostor stravovacího provozu mohou dále vstupovat [REDAKCE] i příslušné kontrolní orgány.

(2) Seznam zaměstnanců a jiných osob, které z hlediska zastávané funkce a pracovního nebo služebního zařazení jsou oprávněny vstupovat do objektů a provozních prostor stravovacího provozu podle odstavce 1, stanoví [REDAKCE] vnitřním předpisem. Výpis z předpisu, který obsahuje tento seznam, musí být vyvěšen před vstupem do objektu, případně provozních prostor stravovacího provozu nebo v jejich blízkosti.

§ 5 Povinné stravování

(1) Zaměstnanec stravovacího provozu, který se přímo podílí na přípravě nebo výdeji stravy, s výjimkou kuchyňského personálu z řad obviněných a odsouzených, je povinen [REDAKCE].

(2) Kuchyňský personál z řad obviněných a odsouzených nemá právo odebírat stravu z personální kuchyně, ale odebírá stravu z vězeňské kuchyně.

§ 6 Stravované osoby

(1) Zaměstnanecká kuchyně zabezpečuje stravování

- a) [REDAKCE],
- b) [REDAKCE],
- c) [REDAKCE],
- d) [REDAKCE].

(2) Kromě osob uvedených v odstavci 1 může se souhlasem ředitele organizační jednotky zaměstnanecká kuchyně poskytovat stravu za plnou cenu ve smyslu § 18 stravování obviněným v případě, že je dostatečná kapacita zaměstnanecké kuchyně. Se souhlasem ředitele organizační jednotky je možné také [REDAKCE].

(3) [REDAKCE].

(4) Vězeňská kuchyně zajišťuje stravování pouze obviněným a odsouzeným. Vězeňská kuchyně umožňuje stravování vězňských osob umístěných v celách předběžného zadržení u Policie České republiky na základě smlouvy o poskytnutí stravování a následně provádět refundaci vynaložených nákladů.

§ 7 Další stravovací služby

(1) V zaměstnanecké kuchyni lze [REDAKCE] poskytovat i další stravovací služby [REDAKCE].

(2) V objednávkě další stravovací služby musí být uveden [REDAKCE].

(3) Další stravovací služby se [REDAKCE]. Úhrada [REDAKCE] je nepřípustná.

Hlava II Strava a její příprava

§ 8 Jídelní lístek

(1) Jídelní lístek je podkladem pro přípravu jídel a pro výpočet potřebného množství potravin k přípravě stravy. Sestavuje se předem zpravidla na jeden týden, a to při dodržení zásad správné výživy.

(2) Jídelní lístek pro obviněné a odsouzené zpracovává pověřený zaměstnanec ve spolupráci s určeným kuchařem a nutričním terapeutem. Jídelní lístek schvaluje ředitel organizační jednotky. Jídelní lístek pro zaměstnance [REDAKCE].

(3) Při zpracování jídelního lístku musí zaměstnanci vyjmenovaní v odstavci 2 dodržovat požadovanou úroveň zabezpečení energetických a nutričních hodnot, zásady správné výživy, závěry měsíčního hodnocení ekonomiky výživy, hospodárné a efektivní využití zásob potravin ve skladě a možnosti jejich dodávek, roční období a klimatické poměry, provozní možnosti, personální obsazení stravovacího provozu a peněžní limity. Při sestavování jídelního lístku pro obviněné a odsouzené jsou tito zaměstnanci povinni dbát dodržování doporučených výživových dávek podle přílohy č. 3 a č. 4. U potravin uvedených v doporučených výživových dávkách a přídavcích musí zabezpečit jejich vydávání tak, aby nepřekračovaly hodnotu peněžního limitu.

(4) Schválený jídelní lístek nesmí být bez závažných důvodů měněn. Eventuální změny v něm učiněné vyznačí a podepíše pověřený zaměstnanec.

(5) Zaměstnancům musí být [REDAKCE]. Jídelní lístek pro zaměstnance [REDAKCE].

(6) Pro obviněné a odsouzené se podle jednotlivých stravních norem připravuje jeden druh jídla. Jídelní lístek pro obviněné a odsouzené jim musí být dán k dispozici, nejlépe k nahlédnutí na každém výdejním místě.

Hlava III Hygiena ve stravovacím provozu

§ 9 Obecné ustanovení

Předpoklady a povinnosti zaměstnanců a hygienické požadavky na stravovací provozy a zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných stanoví zvláštní právní předpisy.

§ 10 Předpoklady pro výkon činností v provozech epidemiologicky závažných

(1) Zaměstnanci stravovacího provozu musí splňovat hygienické požadavky pro výkon činností v provozech epidemiologicky závažných. I další osoby pravidelně vstupující do stravovacího provozu včetně příslušných kontrolních orgánů jsou povinny tyto požadavky respektovat, a pokud provádějí kontrolu přípravy stravy, musí mít též zdravotní průkaz. Zaměstnanci stravovacího provozu ukládají zdravotní průkazy u pověřeného zaměstnance stravovacího provozu.

(2) Ředitel organizační jednotky musí v součinnosti s příslušnými orgány veřejného zdraví zajistit, aby osoby zaměstnané ve stravovacích provozech (včetně obviněných a odsouzených) měly ve smyslu zvláštního právního předpisu potřebnou odbornou způsobilost pro výkon činností v provozech epidemiologicky závažných.

§ 11 Pracovní oděv a osobní hygiena

(1) Zaměstnanci stravovacího provozu a další osoby, které jsou oprávněny do tohoto provozu vstupovat, jsou povinny používat při práci nebo při kontrolní činnosti schválené osobní ochranné prostředky a přísně dodržovat zásady osobní a provozní hygieny

(2) Osoby, které jsou ve stravovacím provozu určeny pouze k vykonávání pomocných prací, musí být oblečeny do vhodného pracovního oděvu. Tyto osoby nezasahují do přípravy ani výdeje stravy.

(3) Kuchyňský personál musí používat samostatné hygienické zařízení a je povinen přísně dodržovat osobní hygienu a čistotu.

(4) Pověřený zaměstnanec je povinen zajistit včasné a prokazatelné seznámení osob vyjmenovaných v odstavci 1 a 2 se zvláštními právními a vnitřními předpisy upravujícími hygienu stravování.

(5) Kontrolní orgány musí být před vstupem do stravovacího provozu oblečeny do bílých pracovních plášťů.

(6) Výměna pracovního obleku kuchařů, případně dalšího kuchyňského personálu podléhá rozhodnutí a kontrole pověřeného zaměstnance stravovacího provozu. Plášť, zástěru a utěrku jsou tito zaměstnanci povinni vyměnit ihned, jakmile jsou zašpiněny.

(7) Ve stravovacím provozu musí být hygienické zařízení pro zaměstnance stravovacího provozu odděleno od hygienického zařízení obviněných a odsouzených, kteří jsou zařazeni do stravovacího provozu. Obdobně se postupuje v ubytovacích objektech vazebních věznic a věznic (dále jen „věznice“), zejména při zabezpečení požadavku zamezení používání

společného hygienického zařízení obviněných a odsouzených zařazených ve stravovacím provozu.

§ 12 Pracovní omezení

Zaměstnanci stravovacího provozu pověřeni přípravou nebo výdejem stravy nesmí být určováni k výkonu tzv. nečistých prací (např. k úklidu hygienického a sociálního zařízení).

Provozní a sanitační řád stravovacího provozu

§ 13

(1) Pověřený zaměstnanec je povinen zpracovat provozní řád stravovacího provozu, který obsahuje zejména

- a) hlavní zásady bezpečnosti a ochrany zdraví při práci,
- b) hlavní zásady požární ochrany,
- c) postup mytí a sanitace jednotlivých zařízení - „sanitační řád“,
- d) ukládání a manipulaci s odpady,
- e) poskytování první pomoci,
- f) popis pracovní činnosti zaměstnanců stravovacího provozu a jejich hmotnou odpovědnost,
- g) časový rozvrh dne,
- h) specifikaci [REDAKCE].

(2) Provozní řád stravovacího provozu schvaluje ředitel organizační jednotky.

§ 14

Zaměstnanci stravovacího provozu nesmí vynášet pracovní oděv nebo v něm vycházet mimo prostory stravovacího provozu. Výjimku tvoří určené osoby pracovní směny při přenášení potravin ze samostatného skladu potravin do kuchyně, při vyvážení zbytků jídel a odpadů a při převozu hotových jídel do vzdálených výdejen.

§ 15 Manipulace s odpady

Ukládání a manipulaci s odpady stanoví zvláštní právní předpisy.

Hlava IV Odebírání stravy

§ 16 Stravenky pro zaměstnance

(1) Zaměstnanci a další osoby vyjmenované v § 6 stravující se v zaměstnanecké kuchyni kromě obviněných a odsouzených, používají stanovené stravenky. [REDAKCE].

(2) Stravenka má dvě části, a to objednávku a poukázku. Zaměstnanci a další osoby jsou povinny [REDAKCE]:

- a) [REDAKCE],
- b) [REDAKCE],
- c) [REDAKCE].

(3) Pokud zaměstnanec [REDAKCE].

(4) Počet odevzdaných objednávek, zvýšený o počet osob účastnících se povinného stravování včetně počtu dalších stravujících se osob ve smyslu § 7, je podkladem pro zjištění počtu stravovaných, pro které je třeba připravit stravu. Objednávky a poukázky se [REDAKCE].

(5) Používá-li organizační jednotka k objednávání stravenkový modul [REDAKCE].

(6) Prodej, výdej a evidenci stravenek pro zaměstnance provádí [REDAKCE].

(7) Stravenky jsou určeny pouze pro osobní odběr jídla a nelze s nimi nahrazovat vyúčtování odběru jídla jiných forem (např. povinné stravování, hromadné objednávky, obědy obviněných).

§ 17 Peněžní limity

V souladu se zvláštními právními předpisy jsou peněžní limity zaměstnaneckého stravování stanoveny v příloze č. 5. Peněžní limity vězeňského stravování jsou stanoveny v příloze č. 2. Přičemž výši peněžních limitů pro stravování ve Vězeňské službě stanoví generální ředitel podle časového vývoje pořizovacích cen potravin.

§ 18

Ceny jídel a poplatky za stravování

(1) Ceny jídel se tvoří z pořizovacích cen surovin, případně z pořizovacích cen surovin doplňkových jídel a nápojů a režijních nákladů (dále jen „plná cena“), nebo z pořizovací ceny surovin snížené o stanovený příspěvek (dále jen „snížená cena“).

(2) Osobám vyjmenovaným v § 6 odst. 1 písm. a) a b) poskytuje Vězeňská služba [REDAKCE].

(3) Osoby vyjmenované v § 6 odst. 1 písm. d) a § 6 odst. 2 hradí plnou cenu.

Náhradní způsoby stravování

§ 19

(1) Stravování náhradním způsobem lze umožnit zaměstnancům [REDAKCE].

(2) Stravování náhradním způsobem lze zajistit

a) [REDAKCE].

b) [REDAKCE].

(3) Zabezpečuje-li se výjimečně stravování náhradním způsobem s využitím jiného zařízení veřejného stravování apod., musí být uzavřena smlouva za tuto poskytnutou službu s uvedením dohodnuté ceny jídla.

(4) [REDAKCE].

(5) Při stravování obviněných a odsouzených náhradním způsobem je možno postupovat pouze podle odstavce 3.

§ 20

Hlavní jídlo při náhradním způsobu stravování je zaměstnancům poskytováno [REDAKCE].

§ 21

Doba přihlašování a výdej stravy

Dobu pro přihlašování stravy a dobu jejího rozvozu a výdeje schvaluje ředitel organizační jednotky na základě návrhu pověřeného zaměstnance.

Hlava V

Strava obviněných a odsouzených

§ 22

Hlášení počtu stravovaných obviněných a odsouzených

(1) Početní denní stavy stravovaných obviněných a odsouzených včetně osob přepravovaných v rámci plánovaných [REDAKCE] eskort s uvedením léčebné výživy písemně předkládá [REDAKCE] určenému zaměstnanci stravovacího provozu.

(2) Podrobnosti související s předkládáním početních denních stavů obviněných a odsouzených, přiznávání stravních norem, léčebných diet a přídatku stanoví ředitel organizační jednotky.

Stravní normy vězeňského stravování

§ 23

(1) Stravní normou podle tohoto nařízení se rozumí množství stravy, které obviněným a odsouzeným náleží podle věkové kategorie, zdravotního stavu a zařazení do práce.

(2) Stravní norma je vyjádřena peněžním limitem podle § 17.

(3) Peněžní limity stravních norem odpovídají průměrné úrovni cen potravin uvedených ve stravních normách a vyjadřují tak průměrnou peněžní hodnotu potravin v nich obsaženou. Jsou stanoveny na určité období v závislosti na úrovni cen potravin na trhu a slouží jako základ pro výpočet ceny stravy za účelem uplatnění potřebných peněžních prostředků v rozpočtu věznice.

(4) Množství potravin uvedené v doporučených dávkách potravin jednotlivých stravních norem se spotřebovává v rámci stanoveného peněžního limitu pro vězeňskou kuchyni.

(5) Přiznané přídavky potravin ke stravní normě se podle jejich druhu a charakteru činnosti stravovaných svažují v rámci celkového peněžního limitu, nebo se vydávají odděleně.

(6) Obviněným a odsouzeným ředitel věznice na návrh zařazovací komise přiznává

- a) základní stravní normu „Z“ (dále jen „norma Z“),
- b) stravní normu „Ns“ (dále jen „norma „Ns““),
- c) stravní normu „P“ (dále jen „norma P“),
- d) stravní normu „MP“ (dále jen „norma MP“),
- e) stravní normu „TŽ“ (dále jen „norma TŽ“),
- f) stravní normu „TP“ (dále jen „norma TP“),
- g) přídavek nápojů (dále jen „přídavek 01“),
- h) studenou stravu.

§ 24

(1) Norma „Z“ náleží obviněným a odsouzeným mužům a ženám (včetně mladistvých) do práce nezařazeným, jakož i těm, kteří vykonávají kázeňský trest celodenního umístění do uzavřeného oddělení nebo samovazby anebo nemocnice, pokud lékař nerozhodne jinak, a to i těm, kterým jinak náleží norma „P“, „MP“ a „TP“. Norma „Z“ se podává, není-li stanovena jiná strava nebo dieta. Tuto stravní normu lze podle potřeby použít i u pacienta s nemocí urologickou a kožní, je-li připravena podle zásad správné výživy s fyziologickým poměrem živin. Energeticky je vhodná i pro nemocné ležící nebo málo se pohybující, nemá-li se podstatně měnit jejich tělesná hmotnost.

(2) Norma „Ns“ náleží obviněným a odsouzeným na základě doporučení příslušného lékaře, pokud jejich zdravotní stav nevyžaduje přiznání léčebné výživy lékařem. Tato stravní norma má preventivní charakter a směřuje k ochraně a podpoře zdraví; musí být připravována v souladu se zásadami správné výživy a odpovídat příslušným dávkám potravin podle přiznané stravní normy „Z“ s vyloučením dráždivých přísad a omezením tuků a soli a musí být připravována ve všech vězeňských kuchyních.

(3) Norma „P“ náleží obviněným mužům a obviněným ženám zařazeným do práce, popřípadě odsouzeným mužům a odsouzeným ženám zařazeným do práce a dále odsouzeným mužům a odsouzeným ženám zařazeným do vzdělávacího programu denního studia. Další podmínky stanoví § 27.

(4) Norma „MP“ náleží obviněným mladistvým mužům a obviněným mladistvým ženám zařazeným do práce a mladistvým odsouzeným mužům a mladistvým odsouzeným ženám zařazeným do práce a dále mladistvým odsouzeným mužům a odsouzeným mladistvým ženám zařazeným do vzdělávacího programu denního studia. Další podmínky stanoví § 27.

(5) Norma „TŽ“ náleží obviněným, popřípadě odsouzeným těhotným ženám, a to od třetího měsíce těhotenství.

(6) Norma „TP“ náleží těm odsouzeným, kteří trvale vykonávají velmi těžkou práci nebo pracují za podmínek, které vlivem zdraví škodlivého prostředí činí práci velmi těžkou anebo při těžké práci vysoko a trvale překračují stanovené výkonné normy (např. práce v dolech, hutních provozech, sklářské provozy). Další podmínky stanoví § 27.

(7) Přídavek „01“ se přiznává obviněnému nebo odsouzenému

- a) zařazenému do práce v mimořádně ztížených podmínkách,
- b) zařazenému do práce ve zdraví škodlivém prostředí,
- c) umístěnému ve věznici, kde není pitná voda trvale nebo dočasně, a pokud voda nesplňuje hygienické požadavky stanovené zvláštním právním předpisem,
- d) mladistvému,
- e) rozhodnutím příslušného lékaře v rámci léčebného režimu (§ 29),
- f) při všech eskortách, při kterých je vydávána studená strava.

(8) Vřelá voda na přípravu nápojů se obviněným a odsouzeným poskytuje za podmínek stanovených zvláštními právními předpisy.

§ 25

Norma „P“, norma „MP“ a norma „TP“ obsahují snídaní, oběd a večeři shodnou s normou „Z“ a jsou rozšířené o svačiny.

§ 26

Obviněnému a odsouzenému, který plní mimořádné úkoly pro potřeby věznice může ředitel věznice povolit výdej

zvláštní svačiny, a to až do výše hodnoty příslušných svačin v normě „P“ a „MP“ s přihlédnutím k rozsahu a délce pracovní činnosti.

§ 27

(1) Stravní norma „P“, „MP“ a „TP“ náleží obviněnému a odsouzenému pouze v den výkonu práce, a to na základě rozhodnutí v předcházejícím pracovním dni (plánovaná pracovní směna na příští pracovní den), vydaného zaměstnancem, který byl k tomuto pověřen ředitelem věznice.

(2) Odsouzeným mužům a odsouzeným ženám, popřípadě mladistvým odsouzeným mužům a mladistvým odsouzeným ženám, zařazeným do vzdělávacího programu denního studia náleží stravní normy „P“, popřípadě „MP“ na každý jednotlivý den, na který je plánována jejich účast ve výuce. Stravní norma se poskytne vždy ve výši nižšího finančního limitu pro svačinu dle přílohy č. 2 čl. 1 písmeno b) popřípadě d). Výše uvedené stravní normy nenáleží odsouzeným mužům a odsouzeným ženám, popřípadě mladistvým odsouzeným mužům a mladistvým odsouzeným ženám zařazeným do vzdělávacího programu denního studia, pokud je předem známo, že se výuky nezúčastní.

(3) Způsob změny identifikace (stravenky či elektronické identifikátory) jednotlivců, popřípadě celých pracovních skupin při odběru stravy (potravinového přídatku) určí ředitel organizační jednotky.

(4) V případě, že obviněný či odsouzený odebere potravinový přídatek a následně z vlastní vůle odmítne nastoupit na plánovanou směnu je povinen tento potravinový přídatek uhradit v plné výši.

§ 28

Odsouzeným, kteří dovršili věku 18 let a jsou zařazeni ve výkonu trestu odnětí svobody ve věznici pro mladistvé, náleží při zařazení do práce dávky stravy podle normy „MP“ nebo „TP“, v souladu s § 27.

Léčebná výživa a její přiznávání

§ 29

(1) Poskytování léčebné výživy je nedílnou součástí léčebného režimu u nemocných obviněných a odsouzených léčených ambulantně (včetně lůžkové ošetrovny) nebo hospitalizovaných v nemocničních a lůžkových zdravotnických zařízeních Vězeňské služby.

(2) O přiznání léčebné výživy, jejím druhu a délce trvání rozhoduje příslušný lékař.

(3) V ambulantní péči rozhoduje o přiznání léčebné výživy příslušný ošetřující lékař. V nemocniční péči rozhoduje o přiznání léčebné výživy ošetřující lékař příslušného odborného oddělení.

(4) Léčebná výživa zahrnuje základní diety, speciální diety, které stanovuje ošetřující lékař a standardizované dietní postupy. (§ 33).

(5) K přípravě nezbytných diet pro odsouzené a obviněné, pokud není příprava dietní stravy zajišťována jiným způsobem, se zřizuje ve vězeňské kuchyni dietní kuchyně nebo dietní kout, který se pro odpovídající přípravu stravy vybavuje velkokuchyňským zařízením o menší kapacitě a dostatkem menších nádob tak, aby bylo možno realizovat technologické postupy přípravy stravy.

(6) Jídelní lístek pro léčebnou výživu sestavuje nutriční terapeut ve spolupráci s pověřeným zaměstnancem nebo jiným ředitelem věznice určeným zaměstnancem stravovacího provozu. Výjimečně může dietní jídelní lístek sestavovat zaměstnanec stravovacího provozu na podkladě vzorových dietních jídelních lístků navržených a schválených nutričním terapeutem. Návrh dietního jídelního lístku schvaluje příslušný lékař a ředitel organizační jednotky.

(7) Určený zaměstnanec stravovacího provozu dohlíží na dodržování technologických postupů přípravy dietní stravy a na její kvalitu. Na správnou přípravu dietní stravy dbá též nutriční terapeut.

(8) Odsouzeným mužům a odsouzeným ženám, obviněným mužům a obviněným ženám, mladistvým mužům a mladistvým ženám s přiznanou léčebnou výživou, kteří jsou zařazeni na pracoviště se stravní normou „TP“ náleží potravinový přídatek (svačina) dle § 24 odstavce 5 v souladu s § 27. Výše stravního limitu na potravinový přídatek (svačinu) je totožná s výší stravního limitu uvedeného v příloze č. 2 čl. 1 písmeno c). Obsah a složením potravin musí odpovídat přiznané dietě.

§ 30

zrušen

§ 31

(1) Příslušný [redacted] předkládá denně [redacted] seznam obviněných a odsouzených, kterým byla přiznána, ukončena nebo změněna léčebná výživa, včetně uvedení jejího druhu.

(2) Změny léčebné výživy, ke kterým došlo na podkladě předpisu ošetřujícího lékaře, je nutno provádět tak, aby nemocní dostali předepsanou výživu nejpozději do 48 hodin po předložení seznamu podle odstavce 1.

§ 32

(1) Obviněné nebo odsouzené s přiznanou léčebnou výživou nelze zařazovat na pracoviště, de není zabezpečena

léčebná výživa.

(2) Je-li obviněným nebo odsouzeným příslušným lékařem věznice přiznána léčebná výživa, nenáleží mu strava podle § 23 odst. 6.

§ 33

(1) Nemocným obviněným a odsouzeným se přiznává léčebná výživa stanovená dietním systémem pro nemocnice a dietním systémem pro ambulantní léčbu.

(2) Do dietního systému pro nemocnice náleží:

a) základní diety, a to dieta:

- D 0/S - čajová,
- D B - bujón,
- D 0 - tekutá,
- D K - dieta kaše,
- D 1 - kašovitá,
- D 2 - šetřící – univerzální (příloha č. 6),
- D 4 - s omezením tuku,
- D 5 - bílkovinná bezzbytková,
- D 6 - nízkobílkovinná,
- D 8 - redukční,
- D 9 - diabetická 175 g nebo 225 g nebo 275 g nebo 325 g sacharidů,
- D 10 - s omezením soli,
- D 11 - výživná,

b) speciální diety, standardizované dietní postupy a diety indikované lékařem z důvodů speciálního vyšetření v rámci nemocničního léčení, a to dieta:

- D 0sn - tekutá do sondy,
- D 0/11 - tekutá výživná,
- D 4S - s přísným omezením tuku,
- D 9S - diabetická šetřící,
- D 9/0 - diabetická tekutá,
- D 9/1 - diabetická kašovitá,
- D 11/1 - výživná mletá,
- D 14 - výběrová,
- D 16A - bezlepková
- ,
- D 16B - zbytková,
- D 16C - vanilmandlová,
- D 16D - OK (okultní krvácení),
- D 16E - při podávání Warfarinu (při perorální antikoagulační léčbě),
- D 16F – pankreatická,
- D 16G – při chronickém selhávání ledvin.

(3) Do dietního systému pro ambulantní léčbu náleží:

a) základní diety, a to dieta:

- D 0/S - čajová,
- D 2 - šetřící – univerzální (příloha č. 6); nahrazuje též dietu č. 4 – s omezením tuku,
- D 5 - bílkovinná bezzbytková (přiznává se pouze krátkodobě),
- D 8 - redukční,
- D 9 - diabetická 175 g nebo 225 g nebo 275 g nebo 325 g sacharidů; dietu s obsahem 175 g lze použít jako redukční dietu,
- D 9S - diabetická šetřící,
- D 12 - dieta batolat (MD),
- D 13 - dieta větších dětí ve věku od 3 do 6 let (MD),

b) speciální dieta, a to dieta:

- D 16A – bezlepková.

(4) Diety dietního systému se přiznávají podle těchto kritérií:

a) základní diety:

- D 0/S – čajová; podává se omezenou dobu, zejména při akutních stavech, po žlučnickových kolikách, po operacích v dutině břišní, před vyšetřením, při infuzní terapii a parenterální výživě; může být doplněna suchary,
- D B – bujón; podává se zpravidla jeden den před vyšetřením gastrointestinálního traktu nebo při akutních stavech nebo po operačních výkonech,
- D 0 – tekutá; podává se v prvních dnech po operaci dutiny ústní a dalších částí trávicího systému, po tonzilektomii, při onemocnění dutiny ústní, hltanu a jícnu, při kterých je zúžený polykání, při poranění nebo těžkých onemocněních dutiny ústní, při poleptání dutiny ústní a jícnu; lze ji použít i přechodně při těžkých horečnatých stavech a při některých otravách; lze ji podávat ve formě diety D 0sn,
- D K – dieta kaše – podává se krátkodobě převážně po operacích na zažívacím traktu,
- D 1 – kašovitá; jedná se převážně o kašovitou modifikaci diety D 2; podává se po operacích trávicího systému, zejména žaludku na přechodný čas (jeden až několik dní). Na delší období se předepisuje při těžších, zejména pórazových změnách v dutině ústní, při poleptání jícnu, stenóze a karcinomu jícnu; někdy je vhodná i pro pacienty v akutním bolestivém stadiu při

vředové chorobě žaludku a dvanáctníku,

D 2 – šetřící – univerzální; podává se při poruchách trávicího systému s dlouhodobým průběhem, které nevyžadují změny v energetickém příjmu stravy, v poměru základních živin, ani individuální přípravu, jde-li o funkční poruchy sekrece, o hypersekreci a hyperaciditu, chronickou gastritidu, vředovou nemoc žaludku a dvanáctníku, některé stavy po resekci žaludku, chronické onemocnění žlučníku a dvanáctníku v klidovém období, horečnaté onemocnění, stavy po infarktu myokardu,

D 4 – s omezením tuku; podává se při chorobách žlučníku a pankreatu po odeznění akutního stadia, při chronickém onemocnění žlučníku ve stadiu záchvatu, zejména při sklonu k záchvatovým stavům. Též se předepisuje na přechodný čas pacientům po operaci žlučníku, pacientům se sníženou funkční schopností slinivky břišní, při přechodném zánětu jater, při ústupu dyspepsií střevního kataru, nejsou-li doprovázeny výraznějšími průjmy; přechodně po virové hepatitidě,

D 5 – bílkovinná bezezbytková; podává se při průjmových chorobách každého druhu, pokud si nevyžadují individuální dietu při syndromu dráždivého tlustého střeva po dobu průjmů, při chronické enteritidě, při průjmech po antibiotikách, při malabsorbčním stavu, který si nevyžaduje osobitě předpisy, dále při vředové kolitidě ve stadiu dekompenzace a při zánětu tlustého střeva v období zhoršení potíží; dávka proteinu odpovídá současným poznatkům,

D 6 – nízkobílkovinná; podává se pacientům s nemocemi ledvin, je-li třeba částečně omezit příjem bílkovin při akutním postižení, kdy nemocní po hladovce pomalu přecházejí na normální stravu, nebo u pacientů s chronickým onemocněním ledvin v počátečním stadiu selhávání projevujícím se například stoupající hladinou dusíku močoviny v krevní plazmě. Množství proteinu je třeba nahradit ze dvou třetin živočišnými zdroji. Nízkobílkovinné pečivo se podává pouze u speciálních diet, kdy je dávka bílkovin nižší než je stanovena u základní nízkobílkovinné diety,

D 8 – redukční; u této diety nesmí obsah cholesterolu přesáhnout 300 mg/den. Je vhodná pro otlé i pro diabetiky, pro nemocné s nadměrnou hmotností s jinými onemocněními, kteří nemají zvyšovat svou hmotnost,

D 9 – diabetická 175 g nebo 225 g nebo 275 g nebo 325 g sacharidů; podává se nejčastěji diabetikům. Je určena k dlouhodobému nebo k trvalému užívání. Tato dieta musí obsahovat všechny biologicky významné součásti v takovém množství, aby nedocházelo ke karencím z jejich nedostatku a musí být dostatečně pestrá. Celodenní stravu je třeba rozvrhnout do 5 denních dávek s patřičným rozdělením sacharidů. Pro pacienty s poruchou kousání a polykání může být tato dieta připravena jako speciální dieta D 9/0 – diabetická tekutá nebo jako speciální dieta D 9/1 – diabetická kašovitá,

D 10 – s omezením soli; podává se pacientům s nemocemi srdce a cév v dekompenzaci a všemi nemocemi, u nichž dochází k zadřívání tekutin; vhodná je i v těhotenství, při vzniku otoků a pro některé nemocné s vysokým krevním tlakem,

D 11 – výživná; je indikována při všech nemocích, při nichž nemocní mají co nejrychleji nabýt tělesných sil a zvýšit tělesnou hmotnost, pokud není předepsána speciální dieta, zejména při rekonvalescenci po infekčních nemocích, po některých operacích, plicní TBC, v období kompenzace při zhoubných nádorech v období cytostatické léčby; lze ji podávat ve formě mleté jako speciální dietu D 11/1,

D 12- dieta batolat; je určena pro děti ve věku od 1 do 3 let, pokud jejich stav nevyžaduje zvláštní úpravu,

D 13 – dieta větších dětí ve věku od 3 let do 6 let,

b) speciální diety, standardizované dietní postupy a diety indikované lékařem z důvodů speciálního vyšetření v rámci nemocničního léčení:

D 0sn – tekutá do sondy; předepisuje se pacientům se zavedenou sondou. Jejím účelem je dosažení plné energetické a biologické hodnoty stravy, neboť je podávána i delší dobu,

D 0/11 – tekutá výživná; předepisuje se v prvních dnech po operaci dutiny ústní i dalších částí trávicího ústrojí, při nemocích dutiny ústní, hltanu a jícnu, při kterých je ztížené polykání. Tato dieta se podává nemocným v případech, kdy mohou přijímat potravu pouze v tekuté formě a je třeba docílit zvýšený energetický příjem; přizpůsobuje se individuální chuti pacienta. K dalšímu zvýšení energetického obsahu lze dietu doplňovat glukózou nebo jinými výrobky doplňkové výživy – sipping,

D 4S – s přísným omezením tuku; podává se pacientům v akutním stadiu infekční žloutenky, zánětu žlučníku, v prvních dnech po cholelitiatickém záchvatu, cholecystektomii, pacientům s akutní nekrózou pankreatu v prvních dnech po absolutní hladovce. Tato dieta je převážně dieta sacharidová bez masa, vajec a bílkovin s vyloučením volného i vázaného (skrytého) tuku a značně sníženou energetickou hodnotou. Podává se velmi krátkou dobu do odeznění akutních příznaků. Strava musí být lehce stravitelná, nenadýmavá, měkká a nearomatická; doporučuje se hrubší části stravy rozmixovat nebo prolisovat,

D 9S – diabetická šetřící; podává se diabetikům se současnými vleklymi onemocněními zažívacího ústrojí (vředová nemoc, nemoci žlučníku, jater, dyspeptický syndrom, vlekly zánět slinivky břišní). Jde o dietu s šetřící technologií přípravy stravy. Při sestavování jídelního lístku se vychází z diety č. 9 a 4,

D 14 - výběrová; je indikována na základě screeningových

nutričních dotazníků; podává se především u malnutrice nebo z důvodu odlišných dietních zvyklostí. Cílem indikace této diety je podání stravy nebo umělé výživy, popřípadě jejich kombinace, v odpovídajícím zajištění spotřeby energie, jednotlivých živin s výběrem optimálního způsobu příjmu stravy ústy, sondou nebo parenterálně,

D 16A – bezlepková; vylučuje všechny potraviny obsahující lepek (gluten – bílkovinná součást obilovin). Zdrojem lepku je hlavně pšeničná a žitná mouka, kroupy, krupky, krupice, ovesné vločky. Nejčastějším onemocněním na metabolickém podkladě je chronické onemocnění trávicího ústrojí (poškození sliznice tenkého střeva) způsobené nesnášenlivostí lepku. Nemocný není schopen štěpit bílkoviny, které obsahují aminokyselinu glutamin. Indikuje se u nemocných se sprue nebo celiakií (Glutensenzitivní enteropatie, primární malabsorpční syndrom, Hergerova choroba, idiopatická steatorea). Nesnášenlivost lepku není zásadně vyléčitelná a proto se jedná o dietu celoživotní,

D 16B – zbytková; indikuje se pacientům při polknutí cizího tělesa,

D 16C – vanilmandlová; podává se před vyšetřením na přítomnost kyseliny vanilmandlové ze vzorků moče za 24 hodin. Indikuje se pacientům s vysokým krevním tlakem pro vyloučení podezření na nádor kůry nadledvin. Dva dny před odběrem a v den odběru pacient vyloučí ze stravy čokoládu, kakao, černou kávu, čaj, ovoce, všechny vanilkové přípravky, vanilkové pečivo a neužívá léky obsahující kofein nebo adrenalin,

D 16D – OK (okulní krvácení); indikuje se pacientům při zjišťování skrytého krvácení do trávicího traktu. Tři dny před odběrem až do skončení testu pacient přijímá stravu bohatou na vlákninu. Ze stravy je nutno vyloučit potraviny obsahující krev (jelita, krvavá tlačěnka, nepropečené maso). Omezuje se příjem vitamínu C-250 mg a nepoužívají se léky obsahující tento vitamín,

D 16E – při podávání Warfarinu (při perorální antikoagulační léčbě); účelem je snížení krevní srážlivosti. Skladba potravin má být taková, aby nebyl celkovým obsahem a nevyváženým příjmem vitamínu K rušen účinek nastaveného dávkování antikoagulačních léků. Cílem diety je zajistit stabilní příjem tohoto vitamínu a zabránit jeho nadměrnému přívodu potravou,

D 16F – pankreatická; indikuje se pacientům při akutní pankreatitidě, akutní recidivující pankreatitidě, chronické recidivující pankreatitidě a chronické pankreatitidě. Dieta je při těchto onemocněních základní léčbou a má často nejdůležitější význam. V prvních dnech je dieta složena ze sacharidů (sladký čaj, suchary, piškoty) a po té se přidávají bílkoviny ve formě malého množství odstředěného mléka a libového vařeného mletého masa. Podle stavu nemocného se opatrně přidává kvalitní tuk, až dojde k plnohodnotné stravě s omezením tuku,

D 16G – při chronickém selhávání ledvin; je nutné respektovat zastoupení bílkovin. Dávka přijímaného proteinu se zvyšuje o hodnotu přítomné proteinurie (velké ztráty bílkovin v moči) a nezapočítává se do celkového příjmu. Dieta se řídí výsledkem sérového kreatininu a to od 0,3 g bílkovin do 0,8 g bílkovin/kg/den.

(5) Diety dietního systému se přiznávají podle kritérií uvedených v odstavci 4, pokud to zdravotní stav na základě indikace ošetřujícího lékaře vyžaduje. Doporučené vzorové jídelní lístky s dietami pro ambulantní léčbu budou upraveny metodickým listem.

(6) Dietu v nemocnici přizná ošetřující lékař v den nástupu do nemocnice.

(7) Dietu pro ambulantní léčbu přizná ošetřující lékař jako součást léčebného režimu. Pokud ošetřující lékař dietu nepřizná, náleží obviněnému nebo odsouzenému stravní norma podle § 23.

§ 34

Stravování obviněných a odsouzených

(1) Při dálkových a mezikrajových eskortách dostávají eskortované osoby ve věznici pouze běžnou snídani. Oběd a večeře je jim vydávána formou studené stravy v balíčku (§ 23 odst. 6 písm. g). Peněžní limit stravného pro eskortované osoby je shodný s peněžním limitem podle § 17 s navýšením o přídavek podle § 24 odst. 6 písm. f). Běžná večeře v konečné věznici již není eskortovaným osobám podávána.

(2) Při soudních a zdravotních eskortách se eskortovaným osobám poskytuje snídaně a večeře obvyklým způsobem v závislosti na režimu věznice. Oběd jim je vydáván formou studené stravy v balíčku. Peněžní limit stravného (oběd) pro eskortované osoby je shodný s peněžním limitem podle § 17 s navýšením o přídavek podle § 24 odst. 7 písm. f).

(3) Obviněným a odsouzeným, kterým je přiznána léčebná výživa, se při výdeji stravy podle odstavců 1 a 2 poskytnou studená strava v dietní skladbě.

§ 35

Stravování obviněných a odsouzených s jinými stravovacími návyky

(1) Stravováním obviněných a odsouzených s jinými stravovacími návyky se rozumí stravování pro osoby, jejichž kulturní a náboženské tradice neumožňují konzumovat běžnou stravu.

(2) Osobám s jinými stravovacími návyky nebo osobám které odmítají akceptovat běžné stravovací zvyklosti může být poskytnuta strava, která není v rozporu s jejich vírou (založením, přesvědčením) na základě písemné žádosti těchto osob podané řediteli věznice jen v případě, umožní-li to podmínky věznice. Pokud je příslušným lékařem přiznána léčebná výživa, může být strava respektující jiné stravovací návyky poskytnuta pouze za předpokladu, že její charakter nebo obsah není na základě písemného vyjádření nutričního terapeuta v rozporu s příslušnou dietou stanovenou na základě indikace ošetřujícího lékaře.

(3) Podmínkami věznice se ve smyslu odstavce 2 rozumí

- a) vybavení kuchyně vhodným technologickým zařízením,
- b) kvalifikace personálu,
- c) dostupnost odpovídajících surovin,
- d) zajištění zdravotní nezávadnosti připravované stravy.

§ 36

Stravování v oddělení pro matky s dětmi

(1) Matce umístěné ve speciálním oddělení pro výkon trestu matek s dětmi příslušné organizační jednotky, je strava dle příslušné přiznané stravní normy dodávána z vězeňské kuchyně ve vhodných přepravních nádobách.

(2) Přepravní nádoby se ihned po výdeji stravy vrací zpět do stravovacího provozu, kde se umývají a desinfikují. Zbytky stravy jsou skladovány v chlazeném prostoru k tomu účelu určenému a následně likvidovány dle platných předpisů.

(3) Jídelní nádobí si myje matka samostatně ihned po konzumaci.

(4) Dětem připravují stravu matky, dle předem schváleného jídelního lístku v dietní kuchyni stravovacího provozu pod dohledem zaměstnance zdravotního oddělení (dětská sestra) a zaměstnance referátu stravování a výživy určeným pro přípravu stravy.

(5) Matky se mohou na přípravě stravy pro děti střídát.

(6) Jídelní lístek a potraviny pro přípravu dětské stravy navrhuje matka dítěte po konzultaci s nutričním terapeutem. Strava musí odpovídat věku dítěte.

(7) Suroviny pro přípravu dětské stravy hradí matka.

(8) Suroviny pro přípravu dětské stravy zajišťuje pověřený zaměstnanec organizační jednotky prostřednictvím stravovacího provozu.

(9) Formu úhrady potravin objednaných matkou stanoví ředitelka ekonomického odboru Generálního ředitelství Vězeňské služby (dále jen „generální ředitelství“) metodickým pokynem.

Hlava VI Odebírání stravy obviněnými a odsouzenými

§ 37 Odběr stravy průkazem (stravenkovým modulem)

(1) Průkaz k odběru stravy označený jménem a příjmením (dále jen „průkaz“), na základě přiznané stravní normy a přídatku vydá obviněným (jsou-li zařazení do práce) vrchní dozorce a odsouzeným vychovatel oddělení výkonu trestu (oddělení výkonu trestu a vazby) organizační jednotky. Obviněný a odsouzený je povinen nakládat s průkazem tak, aby nedošlo k jeho ztrátě, znehodnocení nebo zneužití. Průkaz je vydáván na období jednoho kalendářního měsíce. V průběhu měsíce je průkaz vydáván a případně měněn obviněným a odsouzeným pouze v odůvodněných případech.

(2) Den před plánovaným odchodem obviněného, popřípadě odsouzeného, z věznice odebere průkaz zaměstnanec uvedený v odstavci 1.

(3) Odběr stravy lze za využití počítače provádět i tzv. bezstravenkovým modulem.

(4) Zásady výdeje stravy obviněným a odsouzeným stanoví vnitřní řád příslušné věznice.

§ 38 Ochutnávání stravy

(1) Určený zaměstnanec stravovacího provozu ochutnává a povoluje výdej stravy. Ochutnávací dávka činí nejvýše 1/4 porce na každé ochutnávané jídlo. Účelem ochutnávání je zjistit kvalitu připravované stravy a popřípadě včas učinit opatření potřebná k nápravě.

(2) V době důvodné nepřítomnosti určeného zaměstnance stravovacího provozu ochutnává stravu a povoluje její výdej [REDAKCE].

(3) Připravenou stravu mají právo ochutnat též orgány pověřené kontrolou stravovacího provozu uvedené v § 4.

§ 39 Odběr vzorků

(1) Vzorky připravené stravy odebírá před výdejem k tomu určený zaměstnanec stravovacího provozu v souladu se zvláštním právním předpisem do čistých, vyvařených skleněných nádob s uzávěrem a uchovávají se v k tomu určené lednici po dobu 48 hodin.

(2) K odběru vzorků je třeba používat lžice, naběračky a další pomůcky sterilované, které nejsou používány při vlastní přípravě pokrmů.

(3) Každá součást pokrmu (polévka, maso, omáčka, brambory, knedlíky, saláty, moučníky apod.) musí být uchována v samostatné nádobě.

(4) Je-li příloha součástí několika pokrmů (např. brambory, knedlíky, rýže), lze uchovávat jen jeden vzorek.

(5) Připravuje-li stejné pokrmy ze stejných surovin několik pracovních skupin, je nutno uchovávat vzorky od každé skupiny.

(6) Každý vzorek musí mít minimální hmotnost 50 g, pokud se nejedná o kusové zboží.

(7) Po uplynutí 48 hodin je možno vzorky likvidovat neškodným způsobem. Tyto vzorky nesmějí být použity ve stravování.

(8) Odebrané vzorky se označí

a) datem odběru (případně hodinou, jsou-li připravovány v různou dobu),

b) druhem vzorku,

c) jménem zaměstnance stravovacího provozu, který odběr vzorku provedl.

(9) Dokumenty o evidenci odběru vzorků je nutno uchovávat po dobu 14 dnů ode dne jejich odběru nebo po dobu 14 dnů ode dne likvidace vzorků, jde-li o pokrmy s prodlouženou dobou použitelnosti.

§ 40 Výdej stravy

(1) Výdej stravy se provádí v době stanovené ředitelem organizační jednotky. Počet porcí jednotlivých jídel připravených k výdeji musí odpovídat počtu stravovaných.

(2) Před zahájením výdeje organizuje určený zaměstnanec stravovacího provozu rozdělení stravy na jednotlivá

výdejní místa, rozdělí úkoly kuchařům a stanoví velikost a úpravu dávek stravy.

(3) Výdej stravy pro rozvoz do cel organizuje určený zaměstnanec organizační jednotky. Způsob přepravy a výdeje stanoví pověřený zaměstnanec. Při přepravě a výdeji stravy je nutno dbát na dodržení zásad platných pro uchování a výdej stravy ve stravovacím provozu.

(4) Za výdej stravy odpovídá na jednotlivých odděleních určený zaměstnanec organizační jednotky, který stravu ve stravovacím provozu převzal od zaměstnance stravovacího provozu proti podpisu.

(5) Strava do cel je vydávána do vhodného a vyhovujícího jídelního nádobí.

Hlava VII Stravování obviněných a odsouzených mimo věznici

§ 41

Nelze-li při zařazení obviněných a odsouzených do práce mimo věznici zabezpečit z vážných organizačních nebo ekonomických důvodů jejich stravování z vězeňské kuchyně, zabezpečuje jejich stravování organizace, nebo subjekt ve kterém jsou odsouzení zařazení do práce. Předpokladem tohoto postupu je uzavření písemné smlouvy o podmínkách stravování odsouzených.

ČÁST TŘETÍ ZÁSOBOVÁNÍ STRAVOVACÍCH PROVOZŮ POTRAVINAMI

Hlava I Hospodaření

§ 42

Plánování a objednávka potravin Podkladem pro plánování potřeby potravin jsou zejména početní stavy zaměstnanců, obviněných a odsouzených a osob, které přicházejí v úvahu podle § 7, jakož i peněžní náležitosti pro jednotlivé normy stravy, včetně peněžních náležitostí přiznaných přídavek, či peněžních náležitostí přiznané léčebné stravy obviněným a odsouzeným, ke kterým se přičítá porce stravy podle § 45.

§ 43

Evidenze potravin, stravování a vyúčtování hospodaření zpracovávaných na referátu stravování a výživy

(1) Zpracování účetní evidence [REDAKCE].

(2) Pověřený zaměstnanec je povinen k účetní evidenci příslušného účetního období přiložit v tištěné podobě za obě kuchyně (vězeňská kuchyně a zaměstnanecká kuchyně)

a) schválený jídelní lístek,

b) hlášení denního počtu stravovaných, pokud není v elektronické podobě v [REDAKCE]

c) měsíční sledování limitů - dle finančního limitu,

d) měsíční sledování limitů - dle zakázky

e) stavovou obratovou soupisku zásob,

f) inventurní soupis zásob,

g) soupisku příjemek potravin - deník dokladů

h) soupisku výdejek potravin - deník dokladů

Hospodaření s peněžním limitem (náležitostí) stravného

§ 44

(1) [REDAKCE].

(2) [REDAKCE].

(3) [REDAKCE].

§ 45

(1) Počet připravovaných porcí stravy ve vězeňském a zaměstnaneckém stravování musí odpovídat počtu stravovaných osob.

(2) Finanční náležitost pro ochutnávání a odběr vzorků stravy je pro každý jednotlivý den stanovena paušální částkou

ve výši:

a) v zaměstnanecké kuchyni

1. [REDACTED]

2. [REDACTED]

b) ve vězeňské kuchyni

1. s přípravou dietní stravy **60,- Kč**,

2. bez přípravy dietní stravy **30,- Kč**,

3. věznic Praha - Pankrác a Brno, jde-li o stravu připravenou pro nemocnici **90,- Kč**,

4. věznice Plzeň - objekt Heřmanova Huť **20,- Kč**.

§ 46

Měsíční uzávěrka

Zaměstnanec stravovacího provozu je povinen [REDACTED].

§ 47

Nákup potravin

Postup pro nákup potravin stanoví zvláštní právní předpis. Potraviny pro ústavní kuchyni se nakupují a evidují v cenách s DPH. Potraviny pro zaměstnanecké stravování [REDACTED].

Hlava II

Skladování potravin

§ 48

Přejímka potravin

(1) [REDACTED].

(2) [REDACTED].

§ 49

Zásady skladování

(1) Veškeré požadavky (stavebnětechnické, hygienické apod.) na sklady potravin a zásady skladování upravují zvláštní právní předpisy.

(2) Potraviny vydané ze skladu potravin na přípravu jídla a stravy je nutno až do doby jejich zpracování ukládat v příručním skladu. Potraviny, které nebyly v průběhu varného procesu spotřebovány, musí být vráceny do příručního skladu a veden o nich písemný záznam.

§ 50

Postup při závadnosti potravin

(1) Potraviny, u kterých jsou pochybnosti o jejich nezávadnosti, musí posoudit škodní komise jmenovaná ředitelem organizační jednotky ve spolupráci s pověřeným zaměstnancem stravovacího provozu. Předmětem posuzování je zejména rozsah znehodnocení, příčiny a vlivy, které závadnost potravin způsobily.

(2) V odůvodněných případech se pověřený zaměstnanec musí obrátit se žádostí o odborné posouzení na příslušný orgán dohledu veřejného zdraví.

(3) Potraviny a pokrmy je nutno likvidovat v souladu se zvláštními právními předpisy o odpadech⁹).

ČÁST ČTVRTÁ VÝŽIVA OBVINĚNÝCH A ODSOULENÝCH A JEJÍ HODNOCENÍ

§ 51

Naplnění energetické a nutriční hodnoty

(1) Výživou se rozumí činnost směřující k uspokojování výživových požadavků dle stravních norem ve smyslu § 23. Je uskutečňována podáváním jídel v odpovídající skladbě. Kritériem hodnocení správné výživy je optimální sladění energetické a nutriční hodnoty stravy s požadavky utváření tělesného zdraví, fyzické zdatnosti a vyrovnané činnosti nervového systému v podmínkách výkonu vazby nebo výkonu trestu odnětí svobody.

(2) Průměrná energetická a nutriční hodnota denní dávky pro jednotlivé stravní normy je dána doporučenými

výživovými dávkami (příloha č. 3). Předpoklad jejího naplnění určují peněžní limity, které představují pro dané období peněžní částku, za kterou lze nakoupit a svažit sortiment potravin pokrývající požadovanou energetickou a nutriční hodnotu stravy.

(3) Denní energetická a nutriční hodnota stravy, vyjádřená peněžním limitem, se v průběhu dne rozdělí tak, aby

- a) při základním počtu tří denních jídel připadalo zpravidla na snídani 30 %, oběd 40 % a večeři 30 %, vše s tolerancí 5 %,
- b) při rozšířeném počtu čtyř denních jídel připadalo zpravidla na snídani 15 %, svačinu 20 %, oběd 35 % a večeři 30 %, vše s tolerancí 3 %.

(4) Energetická a nutriční hodnota stravy, v závislosti na peněžním limitu potravin, nemusí být v jednotlivých dnech měsíce beze zbytku vyčerpána.

(5) Měsíční průměr denních energetických a nutričních hodnot ve stravě musí odpovídat hodnotám uvedeným v doporučených výživových dávkách pro jednotlivé stravní normy.

ČÁST PÁTÁ SPOLEČNÁ A ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

§ 52

Ředitel odboru logistiky se zmocňuje v souladu s tímto nařízením upravovat podrobnosti, týkající se postupů pro přípravu stravy u nejrozšířenějších skupin obviněných nebo odsouzených s jinými stravovacími návyky (§ 35), postupu pro používání stravenkového modulu (§ 37) a v součinnosti [REDAKCE], pokud si takovou úpravu nevyhradil generální ředitel.

§ 53

Zrušují se

1. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
2. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 79/2005, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
3. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2006, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
4. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 43/2007, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
5. Část první nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 66/2007, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky, ve znění pozdějších předpisů a nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 54/2007 o postupu při uplatňování práva pacienta na informace, nahlížení nebo pořízení výpisů, opisů nebo kopií zdravotnické dokumentace vedené Vězeňskou službou České republiky a kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 28/1997 o výši poplatků za některé zdravotnické výkony ve Vězeňské službě České republiky.

§ 54

Toto nařízení nabývá účinnosti dnem 1. února 2008.

V Praze dne 24. ledna 2008

Č.j.: 27/6/2008-50

Přílohy: 6/12

Vrchní státní rada
generální ředitel Vězeňské služby České republiky
genmjr. PhDr. Luděk KULA

Příloha 1

Předpokládané a doporučené tabulkové počty zaměstnanců stravovacího provozu na zajištění jedné 8 hodinové pracovní směny

Počty zaměstnanců stravovacího provozu jsou stanoveny pro celkový počet stravovaných v obou kuchyních takto:

Počet strávníků	Stravovací provoz		
	vedoucí	HSR	skladník
100	1	3	
250	1	3	
350	1	3	
500	1	3	1
700	1	4	1
800	1	4	1
900	1	4	2
1000	1	4	2
1500	1	4	2

Počet strávníků	Stravování zaměstnanců		Stravování obviněných a odsouzených	
	kuchaři	pomocná síla	kuchaři	pomocná síla
100	1	1		
250	1	1	3	4
350	1	1	4	5
500	1	1	4	6
700	1	1	6	8
800	1	1	6	10
900	1	1	6	12
1000	1	1	6	14
1500	1	1	8	18

Počty jsou bez zaměstnanců na výdej stravy prováděný mimo stravovací provoz.

Příloha 2

Čl. 1

Stravní limity v peněžních nákladech na potraviny pro stravování odsouzených a obviněných Cenami se rozumí nákupní ceny surovin včetně DPH

a) pro základní stravní normu „Z“ nebo „NS“ částku 48,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na

1. snídani	14,00 Kč
2. oběd	19,00 Kč
3. večeři	15,00 Kč,

b) pro stravní normy „P“ částku 65,00 Kč, popřípadě 59,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na

1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	

Jednosměnný pracovní provoz

Včetně a nad 8 hod. pracovní doby	17,00 Kč
Do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč

Dvousměnný pracovní provoz

Svačinu včetně a nad 7,75 hod. pracovní doby	17,00 Kč
Svačinu do 7,75 hod. pracovní doby	11,00 Kč

Třisměnný pracovní provoz

Svačinu včetně a nad 7,5 hod. pracovní doby	17,00 Kč
Svačinu do 7,5 hod. pracovní doby	11,00 Kč
3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč,

c) pro stravní normy „TP“ částku 80,00 Kč, popřípadě 73,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na

1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	

Jednosměnný pracovní provoz

Včetně a nad 8 hod. pracovní doby	21,00 Kč
Do 8 hodin pracovní doby	14,00 Kč

Dvousměnný pracovní provoz

Svačinu včetně a nad 7,75 hod. pracovní doby	21,00 Kč
Svačinu do 7,75 hod. pracovní doby	14,00 Kč

Třisměnný pracovní provoz

Svačinu včetně a nad 7,5 hod. pracovní doby	21,00 Kč
Svačinu do 7,5 hod. pracovní doby	14,00 Kč
3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč
5. druhou večeři	11,00 Kč,

d) pro stravní normy „MP“ částku 76,00 Kč, popřípadě 69,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na

1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	

Jednosměnný pracovní provoz

Včetně a nad 8 hod. pracovní doby	17,00 Kč
Do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč

Dvousměnný pracovní provoz

Svačinu včetně a nad 7,75 hod. pracovní doby	17,00 Kč
Svačinu do 7,75 hod. pracovní doby	11,00 Kč

Třisměnný pracovní provoz

Svačinu včetně a nad 7,5 hod. pracovní doby	17,00 Kč
Svačinu do 7,5 hod. pracovní doby	11,00 Kč
3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč
5. druhou večeři	11,00 Kč,

e) pro stravní normu „TŽ“ na osobu a den částku 69,00 Kč, z toho připadá na

1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	13,00 Kč
3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč
5. druhou večeři	8,00 Kč,

f)

přídavek „01“	11,00 Kč
přídavek nápoje	11,00 Kč,

g) studené stravy na osobu a den částku 48,00 Kč, z toho připadá na

1. snídani	14,00 Kč
2. oběd	19,00 Kč
3. večeři	15,00 Kč.

Studenou stravu zajišťují vysílající organizační jednotky a to na celý den, pokud je eskorta prováděna před snídaní, dále potom alikvotní částí na zbývajících druhy jídla. Do stavu v přijímající organizační jednotce je stravník započten až následující den.

Čl. 2

Peněžní limity léčebné výživy

Peněžní limit léčebné výživy činí na osobu a den pro

a) diety D 5 - bílkovinnou bezezbytkovou, D 9 - diabetickou, D 11 - výživnou, D14 - výběrovou a D 16A - bezlepkovou částku 74,00 Kč,

b) diety ostatní částku 68,00 Kč.

Čl. 3

Na zlepšení stravy o svátcích se zvyšují stravní limity o 126,00 Kč na osobu za kalendářní rok.

Příloha 3

Doporučené výživové dávky potravin pro jednotlivé kategorie obviněných a odsouzených

DOPORUČENÉ DÁVKY POTRAVIN A NUTRIČNÍ HODNOTA
STRAVOVACÍCH NOREM
(uvedené množství se počítá na jednu osobu a den)

Druh potravin Výživový faktor	Stravovací normy				
	" Z "	" P " svačina	" MP " svačina	" TŽ "	" TP " svačina
Maso g	140	60	70	180	80
Tuky g	30	10	10	30	15
Veřce g	30	12	20	32	15
Chléb g	200	150	250	200	250
Obilné výrobky a luřtěniny g	180	50	100	200	100
Mléko a mléčné výrobky g	300	150	250	700	200
Brambory g	280	100	100	280	100
Cukr g	40	10	10	45	10
Zelenina g	300	50	150	250	100
Ovoce g	200	50	100	350	80
Energie kJ	10 000	3 000	2 500	11 000	4 000
Bílkoviny celkem g	75	20	30	90	25
Bílkoviny živočišné g	35	10	20	50	20
Tuky g	70	30	25	75	35
Sacharidy g	364	93	64	398	93
Vitamin C mg	75	25	35	120	35

Jedno vejce se přepočítává na hmotnost 48 gramů.

Příloha 4
zrušena

Příloha 5

Stravní limity v peněžních nákladech na potraviny pro stravování zaměstnanců

Ceny jsou uvedeny bez DPH, tedy jako základ pro výpočet DPH. DPH se navyšuje dle zákonné sazby.

a) pro zaměstnanecké stravování

	bez DPH	
1. snídaně	■	Kč
2. oběd	■	Kč
3. večeře	■	Kč
4. druhá večeře	■	Kč.

Peněžní limit pro posluchače škol a kurzů

(1) Pro posluchače škol a kurzů ■.

(2) Peněžní limit pořizovací ceny surovin pro posluchače škol a kurzů Vězeňské služby v zařízeních Ministerstva vnitra je stejný jako pro posluchače Ministerstva vnitra.

Příloha 6

Dieta D 2 - šetřící - univerzální

Základ diety šetřící je nenadýmavá, lehce stravitelná, pestrá, chutná strava. Dieta by se měla dodržovat dlouhodobě

kJ	tuky	bílkoviny	sacharidy	vlákniny	vitamin C
9500	60g	85g	340g	40g	100 mg

při denní energetické dávce 9 500 KJ a dodržení doporučeného poměru živin.

Technologická úprava

Při technologické úpravě pokrmů pro dietu používáme vaření, dušení, pečení, zapékání ve vodní lázni. Strava by měla být připravena měkká, bez nestravitelných zbytků a bez tvrdých kůrek. Pokrmy upravujeme nasucho, tuk dáváme do hotového pokrmu. Zahušťujeme moukou, která je dle potřeby opražená, ne suchá nebo neopražená a kterou nejméně 20 minut povaříme. Mírně solíme, nepřeslazuje a nepřekyselujeme.

Indikace

Podává se při funkční žaludeční dyspepsii, chronické gastritidě, vředové chorobě žaludku a dvanáctníku. Dále pak při chronických chorobách jater, žlučníku, zánětu tlustého střeva v klidovém období bez průjmů, vleklé pankreatitidě a infarktu myokardu v pozdějším stádiu.

Výběr potravin

Maso

- Libové - hovězí zadní, vepřová kýta, telecí, jehněčí, libová slepice, kuře, krůta, králík.
- Ryby - sladkovodní i mořské, pstruh, štika, lín, cejn, kapr, filé.
- Vnitřnosti - játra drůbeží.
- Uzeniny - libová šunka, libové dietní párky, šunkový salám, dietní salám.

Mléko

- Můžeme podávat jako samostatný pokrm.
- Vhodné jsou zakysané mléčné výrobky - biokys, podmáslí, keфіrové mléko, jogurtové mléko.

Mléčné výrobky

- Jogurt bílý s marmeládou a ovocem (povolené druhy). Termix, pribináček, lakrumáček, tvaroh měkký i tvrdý, nízko i plnotučný.
- Sýry - tvrdé, strouhané nebo celé plátky. Sýry se nesmějí tepelně zpracovávat. Eidam, Moravský bochník, tavené sýry přírodní nebo s jemnou příchutí.

Vejce

- V lehce stravitelné úpravě, můžeme i vejce připravené natvrdo, ale pouze ve formě pomazánky, max. 2 vejce/den.

Tuky

- Čerstvé máslo, rostlinné tuky, nejvhodnější jsou rostlinné oleje.

Sacharidové potraviny

- Cukr, med přiměřeně. Mouka hladká, polohrubá i hrubá, ovesné vločky, krupice. Kroupy, krupky lisujeme.
- Příkrmky - brambory, bramborová kaše, těstoviny, rýže, knedlík jemný houskový a jemný bramborový, noky, halušky.

Ovoce - Čerstvé, kompotované, zmrazené, sušené (správně nabobtnané).

- Banány, pomeranče, mandarinky, ananas - kompot, grep, citrón, jablka, meruňky, broskve, nektarinky - loupané, hrozny - šťáva, třešně, višně, švestky, rýngle, kiwi, jahody, maliny, borůvky, meloun. Pozor na individuální snášenlivost u kiwi, citrusových plodů, např. u klidových stádií střevních onemocnění.

- Nedoporučované - brusinky, angrešt, rybíz, hrušky, kdoule, jeřabiny, datle, fíky, kokos, ořechy, mandle, mák.

Zelenina

- Mrkev, celer, petržel, černý kořen, pastiňák, špenát, sterilovaná fazolka, hrášek, hlávkový salát, čínské zelí, květák, brokolice - individuálně v domácím léčení, červená řepa, rajčata, rajčatový protlak, rajčatová šťáva, pór v malém množství, kedlubna, kukuřice - menší množství (pozor u kukuřičných zm na individuální snášenlivost), cuketa, dýně, lilek, patison.

- Nedoporučovaná zelenina - okurky, paprika, ředkvička, kapusta, zelí, česnek, cibule.

Koření

- Kmín, vývar z kmínu, vývar z bobkového listu, nového koření, cibule, vývar z hub, malé množství sladké papriky, mletá skořice, vegeta, strouhaný perník, majoránka, natě.

- Nedoporučované koření - bujón, maggi, pepř.

- Kyselíme menším množstvím octa, citrónovou šťávou, citrónový džus.

Pečivo

- rohlíky, housky, veka, netučná vánočka, mazanec, bílý chléb, dětské piškoty, suchary, loupáčky bez máku.

Týdenní jídelní lístek pro pacienta do domácího ošetřování pro dietu č. 2

Den	Snídaně	Přesnídávka	Oběd	Svačina	Večeře
Pondělí	Vita káva, med, máslo veka	Broskev	Polévka z kostí s kapáním, krůtí prsa dušená, bramborová kaše	Podmáslí rohlík	Žemlovka s tvarohem a jablky, džus
Úterý	Bílá káva, sýr žervé, máslo, rohlíky	Mandarinka	Polévka špenátová, filé pečené, brambory, salát s čínského zelí,	Kefirové mléko, veka	Bratislavská hovězí pečeně, těstoviny
Středa	Bílá káva, broskvový džem, máslo, vánočka	Pomeranč	Polévka bramborová, hovězí závitky, rýže	Čaj s mlékem, rohlík	Dušený karbanátek, bramborová kaše, hlávkový salát
Čtvrtek	Vita káva, bylinková pomazánka, pletýnka	Nektarinka	Polévka zeleninová, ovocné knedlíky z tvarohového těsta sypané strouhankou	Biokys, veka	Vepřová pečeně, dušená mrkev s hráškem, vařené brambory
Pátek	Čaj s mlékem, meruňkový jogurt, Flora, rohlíky	Jablko	Polévka hovězí s masovou rýží, kuře pečené na zelenině, dušená rýže	Bílá káva, pletýnka	Hovězí vařené, bramborový knedlík, špenát
Sobota	Bílá káva vanilkový Termix, máslo, veka	Ovocná výživa	Polévka rýžová, hovězí plátek přírodní, vařené brambory, salát z červené řepy, piškotová bublanina	Acidofilní mléko rohlík	Zeleninová pomazánka, veka, banán
Neděle	Vita káva, bílková sedlina, máslo, rohlíky	Banán	Polévka drožďová, přírodní svičková pečeně, jemný knedlík	Čaj s mlékem, veka	Dietní kuřecí párek, rohlíky, kiwi