

Nařízení

č. 11/2013

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

Ve znění: NGR č. 49/2013

Podle ustanovení § 1 odst. 2 zákona č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní České republiky, ve znění pozdějších předpisů, 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“, pokud není dále stanoveno jinak), osob ve výkonu vazby (dále jen „obviněný“), osob ve výkonu trestu odnětí svobody (dále jen „odsouzený“) a osob ve výkonu zabezpečovací detence (dále jen „chovanec“), zásobování stravovacích provozů organizačních jednotek¹⁾ a zotavoven Vězeňské služby (dále jen „stravovací provoz“, pokud v dalších ustanoveních není uvedeno jinak), potravinami, proviantním materiálem, zařízením 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 hospodaří a jež také spravuje.

(2) Ve stravovacím provozu se zpravidla k přípravě stravy pro obviněné, odsouzené a chovance (dále jen „vězněná osoba“, pokud není stanoveno jinak) používá vězeňská kuchyně a k přípravě stravy pro zaměstnance zaměstnanecká kuchyně.

(3) Připravená strava se vydává

a) obviněným přímo na celý,

b) odsouzeným a chovancům 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 celý,

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 a vězněné osoby jedna kuchyně, společné sklady a oddělená účetní evidenci,

d) „D“, je-li strava pro zaměstnance a vězněné osoby dovážena z jiného stravovacího provozu.

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

ČÁST DRUHÁ STRAVOVÁNÍ ZAMĚSTNANCŮ, OBVINĚNÝCH, ODSOUZENÝCH A CHOVANCŮ

Hlava I Stravovací a proviantní služba

§ 3 Zaměstnanci stravovacího provozu

(1) Stravování zaměstnanců a vězněných osob zajišťuje kuchyňský personál, případně další zaměstnanci stravovacího provozu (dále jen „zaměstnanec stravovacího provozu“, pokud v dalších ustanoveních není uvedeno jinak). Za

včasnost stravování, jeho účelnou hospodárnost a úroveň odpovídá zaměstnanec stravovacího provozu. Zaměstnanec stravovacího provozu nelze pověřovat úkoly, které přímo nesouvisí s náplní jejich činnosti nebo jsou v rozporu se zásadami osobní a provozní hygieny stanovenými zvláštním právním předpisem²⁾.

(2) Ve stravovacím provozu mohou pracovat pouze ti zaměstnanci, vězněné osoby, kteří splňují požadované předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných podle § 10. Předpokládaný počet kuchyňského personálu se stanoví 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 stravovacího provozu mohou vstupovat pouze zaměstnanci stravovacího provozu nebo zaměstnanci pověřeni dohledem a kontrolou nad přípravou stravy. Do těchto prostor 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 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 ze zaměstnanecké kuchyně, ale odebírá stravu z vězeňské kuchyně.

§ 6

Stravované osoby

(1) Zaměstnanecká kuchyně zabezpečuje stravování

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

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

(3) [REDAKCE].

(4) V případě [REDAKCE] příslušníků [REDAKCE].

(5) Vězeňská kuchyně zajišťuje stravování pouze vězněným osobám. Vězeňská kuchyně umožňuje stravování vězněných osob umístěných v celách předběžného zadržení u Policie České republiky na základě smlouvy o poskytnutí stravování a následně provádí refundaci vynaložených nákladů.

§ 7

Další stravovací služby

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

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

(3) Další stravovací služby se [REDAKCE]. Úhrada [REDAKCE] není přípustná.

Hlava II Strava a její příprava

§ 8

Jídelní lístek

(1) Stravou se rozumí strava dle stravních norem vymezených § 23 a léčebná výživa, nevyplyvá-li dále z textu jinak.

(2) 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.

(3) Jídelní lístek pro vězněné osoby zpracovává pověřený zaměstnanec stravovacího provozu ve spolupráci s určeným kuchařem a nutričním terapeutem. Jídelní lístek schvaluje ředitel organizační jednotky. Jídelní lístek pro zaměstnance

(4) Při zpracování jídelního lístku musí zaměstnanci vyjmenovaní v odstavci 3 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, zohlednit charakter ročního období a klimatických poměrů a respektovat provozní možnosti, personální obsazení stravovacího provozu a peněžní limity. Při sestavování jídelního lístku pro vězněné osoby jsou tyto zaměstnanci povinni dbát dodržování doporučených výživových dávek podle přílohy č. 2 a č. 4. U potravin uvedených v doporučených výživových dávkách a přídavných musí zabezpečit jejich vydávání tak, aby nepřekračovaly hodnotu peněžního limitu.

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

(6) Zaměstnancům musí být

(7) Pro vězněné osoby se podle jednotlivých stravních norem připravuje jeden druh jídla. Jídelní lístek pro vězněné osoby 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 předpisy³⁾.

§ 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. 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 vězněných osob) 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) Všechny osoby zaměstnané ve stravovacích provozech musí používat samostatné sanitární zařízení a jsou povinny přísně dodržovat osobní hygienu a čistotu.

(4) Pověřený zaměstnanec stravovacího provozu 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 pláštíků.

(6) Výměna pracovního oděvu kuchařů, případně dalšího kuchyňského personálu, podléhá rozhodnutí a kontrole pověřeného zaměstnance stravovacího provozu. Pláště, zástěry a utěrku jsou tyto zaměstnanci povinni vyměnit ihned, jakmile jsou zašpiněny.

(7) Ve stravovacím provozu musí být sanitární zařízení pro zaměstnance stravovacího provozu odděleno od sanitárního zařízení vězněných osob, které jsou zařazeny do stravovacího provozu. Obdobně se postupuje v ubytovacích objektech vazebních věznic, věznic a ústavů pro výkon zabezpečovací detence (dále jen „věznice“), zejména při zabezpečení požadavku zamezení používání společného sanitárního zařízení vězněných osob 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 sanitárního a sociálního zařízení).

Provozní a sanitační řád stravovacího provozu

§ 13

(1) Pověřený zaměstnanec stravovacího provozu 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) postup při ukládání a manipulaci s odpady,
- e) postup při poskytování první pomoci,
- f) popis pracovní činnosti zaměstnanců stravovacího provozu a jejich odpovědnosti za případnou škodu,
- 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 předpisy⁴⁾.

Hlava IV

Odebírání stravy

§ 16

Stravenky - elektronické karty pro zaměstnance

(1) Výdej a evidenci [REDAKCE].

(2) Elektronické karty [REDAKCE].

§ 17

Peněžní limity

V souladu se zvláštními právními předpisy jsou stravní limity v peněžních nákladech na potraviny pro stravování zaměstnanců stanoveny v příloze č. 3. Peněžní limity stravní a léčebné výživy pro vězněné osoby jsou stanoveny v příloze č. 4. 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 celkové ceny snížené o stanovený příspěvek [REDAKCE].

(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.

(4) V případě osob uvedených v § 6 odst. 4 se strava [REDAKCE].

Náhradní způsoby stravování

§ 19

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

(2) Stravování náhradním způsobem lze zajistit

a) [REDAKCE].

b) [REDACTED].

(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) [REDACTED].

(5) Při stravování vězňů náhradním způsobem je možno postupovat pouze podle odstavce 3.

§ 20

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

§ 21

Doba nahlašování a výdej stravy

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

Hlava V Strava vězňů

§ 22

Hlášení počtu stravovaných vězňů

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

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

Stravní normy vězeňského stravování

§ 23

(1) Stravní normou podle tohoto nařízení se rozumí množství stravy, které vězně osobě 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 přídatky potravin ke stravní normě se podle jejich druhu a charakteru činnosti stravovaných svaňují v rámci celkového peněžního limitu nebo se vydávají odděleně.

(6) Vězně osobě ředitel věznice na návrh zařazovací komise přiznává stravní normu (dále jen „norma“):

- a) „Z“ (základní),
- b) „Ns“,
- c) „P“,
- d) „MP“,
- e) „TŽ“,
- f) „TP“,
- g) „01“ (přídatek nápojů),
- h) studená strava.

§ 24

Charakteristika stravních norem

(1) Norma „Z“ náleží vězně osobám (včetně mladistvých) nezařazeným do práce, 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 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 vězněným osobám na základě doporučení příslušného lékaře, pokud jejich zdravotní stav nevyžaduje příznání 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, s vyloučením dráždivých přísad a omezením tuků a solí, a musí odpovídat příslušným dávkám potravin, podle přiznané stravní normy „Z“, a musí být připravována ve všech vězeňských kuchyních.

(3) Norma „P“ náleží vězněným osobám zařazeným do práce, nebo odsouzeným zařazeným do vzdělávacího programu denního studia, nebo chovancům zařazeným do vzdělávacího programu. Další podmínky stanoví § 27.

(4) Norma „MP“ náleží mladistvým vězněným osobám zařazeným do práce a dále mladistvým odsouzeným osobám zařazeným do vzdělávacího programu denního studia, mladistvým chovancům zařazeným do vzdělávacího programu a mladistvým obviněným, kteří plní povinnou školní docházku. Další podmínky stanoví § 27.

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

(6) Norma „TP“ náleží těm vězněným osobám, které 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 vězněné osobě

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

(8) Vřelá voda na přípravu nápojů se vězněným osobám poskytuje za podmínek stanovených zvláštními právními předpisy⁶⁾.

§ 25

Norma „P“, „MP“ a „TP“ obsahuje snídaní, oběd a večeři shodnou s normou „Z“ a je rozšířena o svačinu.

§ 26

Vězněným osobám, které 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) Norma „P“, „MP“ a „TP“ náleží vězněným osobám 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) Vězněným osobám zařazeným do vzdělávacího programu denního studia náleží 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 čl. 1 písm. b) popř. d) přílohy č. 4. Výše uvedené stravní normy nenáleží odsouzeným, popřípadě mladistvým odsouzeným 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 vězněná osoba odebere potravinový přídatek a následně z vlastní vůle odmítne nastoupit na plánovanou směnu, je povinna tento potravinový přídatek uhradit v plné výši.

§ 28

Odsouzenému, který dovršil věku 18 let a je zařazen 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.

§ 29

Léčebná výživa a její přiznávání

(1) Poskytování léčebné výživy je nedílnou součástí léčebného režimu u nemocných vězňů osob 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 ošetřující 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, a standardizované dietní postupy (§ 32).

(5) K přípravě nezbytných diet pro vězněné osoby, 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 (dále jen „dietní jídelní lístek“) 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 ředitel organizační jednotky.

(7) Dohled nad technologickými postupy přípravy dietní stravy a nad jejím množstvím a kvalitou vykonává určený zaměstnanec stravovacího provozu. Dohled uvedený ve větě první vykonává též nutriční terapeut.

(8) Vězněným osobám s přiznanou léčebnou výživou, které jsou zařazeny 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 čl. 1 písm. c) přílohy č. 4. Obsah a složení potravin musí odpovídat přiznané dietě.

§ 30

(1) Příslušný [redacted] předkládá denně [redacted] seznam vězňů osob, 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 léčebnou výživu nejpozději do 48 hodin po předložení seznamu podle odstavce 1.

§ 31

(1) Vězněné osoby s přiznanou léčebnou výživou nelze zařazovat na pracoviště, kde není zabezpečena léčebná výživa.

(2) Je-li vězněné osobě ošetřujícím lékařem věznice přiznána léčebná výživa, nenáleží jí strava podle § 23 odst. 6.

§ 32

(1) Nemocné vězněné osobě se přiznává léčebná výživa stanovená „Dietním systémem pro nemocnice“ a „Dietním systémem pro ambulantní léčbu“.

(2) Dietní systém pro nemocnice s typem diet:

a) základní - dieta:

1. OS - čajová,
2. B - bujon,
3. K - dieta kaše,
4. č. 0 - tekutá,
5. č. 1 - kašovitá,
6. č. 2 - šetřící, univerzální (příloha č. 5),
7. č. 4 - s omezením tuku,
8. č. 5 - bílkovinová, bezobzobková,
9. č. 6 - nízkobílkovinná,
10. č. 9 - diabetická, 175 g, nebo 225 g, nebo 275 g, nebo 325 g sacharidů,

11. č. 10 - s omezením soli,

12. č. 11 - výživná.

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

1. D 0sn - tekutá do sondy,
2. D 0/11 - tekutá výživná,
3. D 4S - s přísným omezením tuku,
4. D 9S - diabetická šetřící,
5. D 9/0 - diabetická tekutá,
6. D 9/1 - diabetická kašovitá,
7. D 11/1 - výživná mletá,
8. D 14 - výběrová,
9. D 16A - bezlepková,
10. D 16B - zbytková,
11. D 16C - vanilmandlová,
12. D 16E - při podávání Warfarinu (při perorální antikoagulační léčbě),
13. D 16F - pankreatická,
14. D 16G - při onemocnění ledvin s projevy selhávání ledvinných funkcí.

(3) Do dietního systému pro ambulantní léčbu náleží diety:

a) základní:

1. D 0/S - čajová,
2. D 1 - kašovitá
3. D 2 - šetřící - univerzální (příloha č. 5); nahrazuje též dietu č. 4 - s omezením tuku,
4. D 5 - bílkovinná bezzbytková (přiznává se pouze krátkodobě),
5. 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,
6. D 9S - diabetická šetřící,
7. D 12 - dieta batolat (MD),
8. D 13 - dieta větších dětí ve věku od 3 do 6 let (MD).

b) speciální,

1. D 14 A - bezlepková,
2. D 16 F - pankreatická,
3. D 16 G - při onemocnění ledvin s projevy selhávání ledvinných funkcí.

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

a) základní diety:

1. 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,
2. D B - bujón; podává se zpravidla jeden den před vyšetřením gastrointestinálního traktu nebo při akutních stavech nebo po operačních výkonech,
3. 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 zúžené 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,

4. D K - dieta kaše - podává se krátkodobě (většinou cca 3 dny) převážně po operacích na zažívacím traktu při průjmu z důvodu dietní chyby,

5. 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 poúrazových 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 dvanácterníku,

6. D 2 - šetřící - univerzální; podává se při poruchách trávicího systému s dlouhodobým průběhem, které nevyžadují změny v energetické příjmu stravy, v poměru základních živin, ani individuální přípravu. Jde o funkční poruchy sekrece, o hypersekreci a hyperaciditu, chronickou gastritidu, vředovou nemoc žaludku a dvanácterníku, některé stavy po resekcii žaludku, horečnatá onemocnění v nemocničním léčení,

7. 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,

8. D 5 - bílkovinná bezobzbytková; 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 Crohnově chorobě a vředové kolitidě ve stadiu dekompenzace a při zánětu tlustého střeva v období zhoršení potíží, při stomiích na zažívacím ústrojí; dávka proteinu odpovídá současným poznatkům,

9. 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,

10. 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 karcinům 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,

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

12. D 11 - výživná; je indikována při všech nemocech, při nichž nemocní mají co nejrychleji nabýt tělesných sil a zvýšit tělesnou hmotnost, pokud není předepsána speciální dieta, zejména při rekonvalescenci po infekčních nemocech, 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,

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

14. 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:

1. 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,

2. D 0/11 - tekutá výživná; předepisuje se v prvních dnech po operaci dutiny ústní i dalších částí trávicího ústrojí, při nemocech 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,

3. 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 nekrotickou 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,

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

5. 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,

6. 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,

7. D 16B - zbytková; indikuje se pacientům při polknutí cizího tělesa,

8. 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,

9. 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,

10. D 16F - pankreatická; indikuje se pacientům při akutní pankreatidě, akutní recidivující pankreatidě, chronické recidivující pankreatidě a chronické pankreatidě. 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,

11. D 16G - při onemocnění ledvin s projevy selhávání ledvinných funkcí; 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. Sleduje se příjem sodíku, draslíku a fosforu.

(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 upraví ředitel odboru logistiky Generálního ředitelství Vězeňské služby (dále jen „generální ředitelství“) vnitřním předpisem.

(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.

(8) Dietní systém pro ambulantní léčbu s těmito dietami:

- a) dieta D 2 - šetřící - univerzální (nahrazuje diety č. 2, 5, 6) - je uvedena v příloze č. 5,
- b) dieta D 4 - s omezením tuku
- c) dieta D 3 - základní,
- d) dieta D 9 - diabetická,
- e) dieta D 9S - diabetická šetřící,
- f) dieta speciální - D 16 A - bezlepková,
- g) dieta speciální - D 16 F - pankreatická,
- h) dieta speciální - D 16 G - při onemocnění ledvin s projevy selhávání ledvinných funkcí,
- i) dieta D 11 - výživná.

§ 33

Stravování eskortovaných osob

(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) a h)]. Peněžní limit stravného pro eskortované osoby je shodný s peněžním limitem podle § 17 s navýšením o přídavek podle § 24 odst. 7 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) Vězněné osobě, které je přiznána léčebná výživa, se při výdeji stravy podle odstavců 1 a 2 poskytne studená strava v dietní skladbě.

§ 34

Stravování vězněných osob s jinými stravovacími návyky

(1) Stravováním vězněných osob 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 a jen v případě, umožňují-li to podmínky věznice. Pokud je ošetřujícím 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.

§ 35

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 umyjí 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 referátu stravování a výživy určeným pro přípravu stravy v souladu s metodickým vedením nutričního terapeuta.

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

(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 ředitel odboru ekonomického generálního ředitelství (dále jen „ředitel odboru ekonomického“) vnitřním předpisem.

Hlava VI

Odebírání stravy vězňnými osobami

§ 36

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 vězňným osobám zařazeným do práce vrchní dozorce a vězňným osobám nezařazeným do práce vychovatel oddělení výkonu trestu (oddělení výkonu vazby a trestu) organizační jednotky. Vězňné osoby jsou povinny 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 vězňným osobám pouze v odůvodněných případech.

(2) Den před plánovaným propuštěním obviněného, anebo propuštěním nebo odchodem odsouzeného z věznice, anebo po propuštění ze zabezpečovací detence, odebere průkaz zaměstnanec uvedený v odstavci 1.

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

(4) Zásady výdeje stravy vězňným osobám stanoví vnitřní řád příslušné věznice.

§ 37

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.

§ 38 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 různé době),
- 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.

§ 39 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 stravy 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 vězňů mimo věznici

§ 40

Nelze-li při zařazení vězňů do práce mimo věznici zabezpečit z vážných organizačních nebo ekonomických důvodů jejich stravování z vězeňské kuchyně, zabezpečuje jejich stravování organizace nebo subjekt, u kterého jsou zařazeni do práce. Předpokladem tohoto postupu je uzavření písemné smlouvy o podmínkách stravování vězňů.

ČÁST TŘETÍ ZÁSODOVÁNÍ STRAVOVACÍCH PROVOZŮ POTRAVINAMI

Hlava I Hospodaření

§ 41 Plánování a objednávka potravin

Podkladem pro plánování potřeby potravin jsou zejména početní stavy zaměstnanců, vězňů a osob, které přicházejí v úvahu podle § 7, jakož i peněžní náležitosti pro jednotlivé normy stravy, včetně peněžních náležitostí přiznaných přídatků, či peněžních náležitostí přiznané léčebné stravě vězňům osobám, ke kterým se přičítá finanční limit podle § 44.

§ 42

Evidence 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 evidován v elektronické podobě v informačním systému,
- c) měsíční sledování limitů - dle finančního limitu,
- d) měsíční sledování limitů - dle zakázky,
- e) stavovou obratovou soupisku zásob,
- f) inventurní soupis zásob,
- g) soupisku příjmem potravin - deník dokladů,
- h) soupisku výdejem potravin - deník dokladů.

Hospodaření s peněžním limitem (náležitostí) stravného

§ 43

(1) [REDAKCE].

(2) [REDAKCE].

(3) Celková náležitost se rovná součtu dílčích náležitostí stravních norem za určité období a dílčí náležitosti se zjistí vynásobením počtu připravovaných porcí stravy jednotlivého druhu normy příslušnou výší peněžního limitu. K této částce se připočítá odpovídající finanční částka pro ochutnávání a odběr vzorků stravy.

§ 44

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

(2) Peněžní náležitost pro ochutnávání a odběr vzorků stravy je pro každý jednotlivý den stanovena paušální částkou ve výši:

a) v zaměstnanecké kuchyni:

1. [REDAKCE]
2. [REDAKCE]

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.

§ 45

Měsíční uzávěrka

Zaměstnanec stravovacího provozu je povinen [REDAKCE].

§ 46

Nákup potravin

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

Hlava II Skladování potravin

§ 47

Přejímka potravin

(1) [REDAKCE].

(2) [REDACTED].

§ 48 Zásady skladování

(1) Veškeré požadavky (stavebnětechnické, hygienické apod.) na sklady potravin a zásady skladování upravují zvláštní právní předpisy³⁾.

(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.

§ 49 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 pokrmky je nutno likvidovat v souladu se zvláštními právními předpisy o odpadech⁷⁾.

ČÁST ČTVRTÁ VÝŽIVA VĚZNĚNÝCH OSOB A JEJÍ HODNOCENÍ

§ 50 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 nebo zabezpečovací detence.

(2) Průměrná energetická a nutriční hodnota denní dávky pro jednotlivé stravní normy je dána doporučenými výživovými dávkami (příloha č. 2). 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

§ 51

V souladu s tímto nařízením je ředitel odboru logistiky oprávněn upravovat vnitřním předpisem podrobnosti týkající se

a) postupů pro přípravu stravy u nejrozšířenějších skupin vězněných osob s jinými stravovacími návyky (§ 34),

b) postupu pro používání stravenkového modulu (§ 36), a

c) v součinnosti s [REDACTED], pokud si takovou úpravu nevyhradil generální ředitel.

§ 52

Zrušuje se:

1. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2008 o stravování ve Vězeňské službě České

republiky.

2. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 11/2009, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2008 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.

3. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 7/2010, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2008 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.

4. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 41/2010, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2008 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.

5. Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 29/2011, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2008 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.

§ 53

Toto nařízení nabývá účinnosti dnem 5. března 2013.

V Praze dne 5. března 2013

Čj: VS 15/16/001/2013-50/SPR/403

Přílohy: 5/10

Generální ředitel Vězeňské služby České republiky
vrchní státní rada
plk. Mgr. Petr Dohnal v.r.

1) § 1 odst. 4 zákona č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní České republiky, ve znění pozdějších předpisů.

2) Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

3) Vyhláška 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.

4) Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Nařízení generální ředitelky Vězeňské služby České republiky č. 14/2004 o ochraně životního prostředí a působnosti ekologické služby ve Vězeňské službě České republiky, ve znění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 81/2006.

6) Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 68/2011, kterým se zavádí tiskopisy poučení obviněného, odsouzeného a chovance a kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 15/2009, kterým se stanoví podrobnosti výkonu zabezpečovací detence.

Pokyn generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 8/2010 o opatřeních k minimalizaci nákladů na spotřebu energií při realizaci práv vězňů osob.

7) Zákon č. 185/2001 Sb.

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 strávnicků	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 strávnicků	Stravování zaměstnanců		Stravování obviněných odsouzených a chovanců	
	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 uváděny bez zaměstnanců na výdej stravy prováděný mimo stravovací provoz.
Poznámka: HSR - hospodářsko správní referent

Příloha 2

Doporučené výživové dávky potravin pro jednotlivé kategorie vězněných osob

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
Vejce (g)*	30	12	20	32	15
Chléb (g)	200	150	250	200	250
Obilné výrobky a luštěniny (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 3

Stravní limity v peněžních nákladech na potraviny pro stravování zaměstnanců

Čl. I

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 |

Čl. II

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 4

Peněžní limity vězňených osob

Čl. 1

Stravní limity v peněžních nákladech na potraviny pro stravování vězňených osob

Cenami se rozumí nákupní ceny surovin včetně DPH.

a) pro základní stravní normu "Z" částku 57,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na:

1. snídani	17,00 Kč,
2. oběd	22,00 Kč,
3. večeři	18,00 Kč;

b) pro stravní normy "P" částku 74,00 Kč, popřípadě 68,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na:

1. snídani	17,00 Kč,
2. svačinu v jednosměnném pracovním provozu:	
1. včetně a nad 8 hod. pracovní doby	17,00 Kč,
2. do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč,
3. svačinu v dvousměnném pracovním provozu	
1. včetně a nad 7,75 hod. pracovní doby	17,00 Kč,
2. do 7,75 hod. pracovní doby	11,00 Kč,
4. v třisměnném pracovním provozu	
1. svačinu včetně a nad 7,5 hod. pracovní doby	17,00 Kč,
2. svačinu do 7,5 hod. pracovní doby	11,00 Kč,
3. oběd	22,00 Kč,
4. večeři	18,00 Kč;

c) pro stravní normy "TP" částku 89,00 Kč, popřípadě 82,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na:

1. snídani	17,00 Kč,
2. svačinu v jednosměnném pracovním provozu:	
1. včetně a nad 8 hod. pracovní doby	21,00 Kč,
2. do 8 hodin pracovní doby	14,00 Kč,
3. svačinu v dvousměnném pracovním provozu	
1. včetně a nad 7,75 hod. pracovní doby	21,00 Kč,
2. do 7,75 hod. pracovní doby	14,00 Kč,
4. v třisměnném pracovním provozu	
1. svačinu včetně a nad 7,5 hod. pracovní doby	21,00 Kč,
2. svačinu do 7,5 hod. pracovní doby	14,00 Kč,
3. oběd	22,00 Kč,
4. večeři	18,00 Kč,
5. druhou večeři	11,00 Kč;

d) pro stravní normy "MP" částku 85,00 Kč, popřípadě 79,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na:

1. snídani	17,00 Kč,
2. svačinu v jednosměnném pracovním provozu:	
1. včetně a nad 8 hod. pracovní doby	17,00 Kč,
2. do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč,
3. svačinu v dvousměnném pracovním provozu	
1. včetně a nad 7,75 hod. pracovní doby	17,00 Kč,
2. do 7,75 hod. pracovní doby	11,00 Kč,
4. v třisměnném pracovním provozu	
1. svačinu včetně a nad 7,5 hod. pracovní doby	17,00 Kč,
2. svačinu do 7,5 hod. pracovní doby	11,00 Kč,
3. oběd	22,00 Kč,
4. večeři	18,00 Kč,
5. druhou večeři	11,00 Kč;

e) pro stravní normu "TŽ" na osobu a den částku 78,00 Kč, z toho připadá na:

1. snídani	17,00 Kč,
2. svačinu	13,00 Kč,
3. oběd	22,00 Kč,
4. večeři	18,00 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 57,00 Kč, z toho připadá na:

1. snídani	17,00 Kč,
------------	-----------

2. oběd	22,00 Kč,
3. večeři	18,00 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 bezzbytkovou, D 9 - diabetickou, D 11 - výživnou, D 14 - výběrovou a D 16A - bezlepkovou částku 83,00 Kč,
- b) diety ostatní částku 77,00 Kč.

Čl. 3

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

Příloha 5

DIETA D2 ŠETŘÍČÍ - UNIVERZÁLNÍ (nahrazuje diety č. 2, 4, 5, 6, 7)

Základ diety šetřící je nenadýmavá, lehce stravitelná, pestrá, chutná strava. Dieta by se měla dodržovat dlouhodobě při denní energetické dávce 9 500 KJ a dodržení doporučeného poměru živin:

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

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, kefírové 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.
- * Příkrmy - 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, ryngle, 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 zrn 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,	Kefírové 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 svíčková pečeně, jemný knedlík	Čaj s mlékem, veka	Dietní kuřecí párek, rohlíky, kiwi