

Využívání produktů z vlastní školní zahrady a produktů získaných darem ve školním stravování



Tento manuál slouží jako praktický návod pro vedoucí školních jídelen, jak legálně a bezpečně využívat produkty z vlastní školní zahrady a dary od drobných pěstitelů a chovatelů. Vychází z oficiálních stanovisek Ministerstva zdravotnictví ČR, Státní veterinární správy ČR a principů správné hygienické praxe.

1. Využívání produktů z vlastní školní zahrady

Používání rostlinných produktů (ovoce, zelenina, bylinky) ze školních zahrad je plně v souladu s legislativou, pokud jsou splněny následující podmínky:

Klíčové požadavky na bezpečnost a kvalitu

- **Stav produktů:** Rostlinné produkty musí být čerstvé, mechanicky nepoškozené a zcela bez známek kažení či plísní.
- **Očista:** Veškeré produkty musí být před zpracováním pečlivě omyty pitnou vodou. Produkty znečištěné zeminou (kořenová zelenina, brambory) se musí zpracovávat odděleně, ideálně v hrubé přípravě, aby se zabránilo křížové kontaminaci.
- **Bylinky:** Pokud se bylinky pěstují v květináčích, tyto květináče nesmí být umístěny přímo v prostorách, kde se manipuluje s potravinami.

Povinná evidence (Sledovatelnost)

Školní jídelna musí být schopna doložit původ surovin („krok vpřed, krok vzad“). Pro vlastní výpěstky je nutné vést záznamy v tomto rozsahu:

1. **Druh produktu** (např. jablka, mrkev, máta).
2. **Množství produktu** (v kg nebo kusech).
3. **Místo původu** (konkrétní školní zahrada/pozemek).
4. **Datum odběru/sklizně.**

Využívání produktů živočišného původu

Některé školy chovají na svých školních zahradách slepice – nosnice a včely. Jak vyplývá z [§ 27a Zákona Parlamentu České republiky č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů](#), mohou být vejce i med používány ve vlastním provozovaném zařízení stravovacích služeb za určitých podmínek.

Využívání vajec z vlastních chovů:

Vejce pocházející z vlastního chovu školského zařízení (škola=chovatel), které chová maximálně 50 nosnic, lze používat přímo ve stravovacím zařízení školy. V případě, že jsou vejce vyprodukována a zároveň spotřebována v provozovaném zařízení stravovacích služeb (školní jídelně), není nutné jejich třídění podle jakosti a hmotnosti ani označení kódem producenta.

Využívání medu z vlastních chovů:

Včelí produkty určené k lidské spotřebě, pocházející z vlastního chovu včel, lze rovněž používat ve stravovacím zařízení školy, pokud chovatel splňuje požadavky [stanovené § 27a zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči](#), ve spojení s [§ 15 vyhlášky č. 289/2007 Sb.](#) V případě, že chovatel použije med přímo v jím provozovaném zařízení stravovacích služeb, není nutné tento med označovat (škola = registrovaný chovatel včel).

Houby:

Lze využít pouze ty z vlastního pěstování či sběru, pokud má odpovědná osoba osvědčení o znalosti hub.

2. Využívání produktů získaných darem

Využívání darů od rodičů, místních zemědělců či drobných pěstitelů/chovatelů je možné za dodržení následujících podmínek:

Podmínky pro přijetí daru

- **Transparentní původ:** Jídelna nesmí přijmout suroviny neznámého původu. Každý dar musí mít doloženého dodavatele.
- **Smluvní zajištění:** Doporučuje se uzavřít s dárce písemnou **Dohodu o využití darů**. Dárce v ní stvrzuje, že s produkty nakládal v souladu s hygienickou praxí a dokládá druh, množství, původ a datum sklizně.

[Dohoda o využití darů pro školní stravování](#) - vzorový formulář smlouvy

Využívání darů produktů rostlinného původu

Využívání darů produktů rostlinného původu je možné za obdobných hygienických podmínek jako u výpěstků z vlastní školní zahrady, viz výše.

Využívání darů produktů živočišného původu

Chovatel v rámci prodeje či daru malých množství vlastních produktů z prvovýroby (svého hospodářství) může prodat do stravovacích zařízení pouze čerstvá vejce, včelí produkty, případně živé ryby nebo jiné živočichy pocházející z akvakultury.

Vejce

Vejce, která školní jídelna nakoupí nebo obdrží darem od chovatele prodávajícího vejce z vlastního hospodářství, je možné ve stravovacím zařízení použít pouze za předpokladu, že chovatel splní požadavky stanovené [§ 27a zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči](#) ve spojení s [§ 14 vyhlášky č. 289/2007 Sb.](#), o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty.

Vejce musí být vždy označena kódem producenta a datem minimální trvanlivosti, které nesmí překročit 28 dnů od data snášky.

Chovatel nosnic musí zajistit, aby tato vejce pocházela od zdravých zvířat, musí být zdravotně nezávadná a získávána, skladována i přepravována v čistém prostředí. Současně musí být vejce chráněna před vlivy, které by mohly negativně ovlivnit jejich zdravotní nezávadnost, zejména před kontaminací. Po celou dobu skladování je nutné zajistit stabilní teplotu v rozmezí od +5 °C do +24 °C. Vejce mohou být uváděna do oběhu nejdéle 28 dnů od data snášky.

Med

Med pocházející od chovatele, který jej prodává v režimu prodeje malých množství produktů z vlastní prvovýroby, musí být řádně označen dle požadavků zákona o potravinách. Označení musí obsahovat název potraviny, údaje o výrobcí, množství, zemi nebo místo původu a datum minimální trvanlivosti.

Obchodní doklad

Chovatel, který prodává nebo dodává vlastní produkty (vejce, včelí produkty – med) je povinen zajistit, aby byly doprovázeny obchodním dokladem podle prováděcího nařízení Komise (EU) č. 931/2011. Tzn., že i dar ve formě těchto živočišných produktů stravovacímu zařízení, musí doprovázet obchodní doklad.

Jak dar do školní jídelny správně zaúčtovat

- Pořízení daru – v době kdy dar obdržíme, účtujeme 111/649
- Naskladnění daru – po přijetí naskladníme a účtujeme o zařazení na sklad 112/111 (v programu zapíšeme hodnotu daru např. 1 Kč a vytvoříme příjemku)
- Vydání do spotřeby účtujeme 501/112.

3. Zpracování a uchování na delší dobu

Pokud produkty nespotřebujete okamžitě, což je pro zachování vitamínů nejvhodnější, lze využít různé formy konzervace, viz níže. Je nicméně důležité zajistit, aby zpracování vlastní produkce bylo vždy v souladu s platnou legislativou popsanou v tomto dokumentu: [Legislativní požadavky na zpracování vlastní produkce a prodej malého množství vlastních produktů – Státní veterinární správa](#).

Metody konzervace:

- **Sušení:** Teplota by neměla přesáhnout 45 °C pro zachování kvality. Vlhkost musí klesnout na cca 10 % a produkt musí být uložen v obalu chránícím před opětovným zvlhnutím.
- **Mražení:** Produkty zmrazujte rychle a skladujte při stabilní teplotě -18 °C. Jednou rozmrazené produkty již znovu nezmrazujte.
- **Sterilace (Zavařování):** Vyžaduje použití co nejčerstvějších surovin. U kyselých potravin (ovoce, zelenina v octě) s pH pod 4,0 postačují teploty do 100 °C.
- **Evidence polotovarů:** I u takto zpracovaných produktů musí být vedena evidence a musí být řádně označeny (druh, datum výroby/konzervace).

Implementace do systému HACCP

Všechny postupy spojené s příjmem a zpracováním vlastních výpěstků a darů musí být zahrnuty v příručce HACCP dané jídelny.

To zahrnuje:

- Popis činností (způsob příjmu, čištění, manipulace).
- Analýzu rizik (např. riziko kontaminace zeminou nebo patogeny jako *Salmonella* či *Listeria*).
- Stanovení nápravných opatření (např. vyřazení nahnilých kusů).

Vzorové Zásady správné výrobní a hygienické praxe při využití potravin rostlinného původu ve společném stravování ([Word](#), [PDF](#)) jako doporučený podklad pro zpracování vlastních Zásad správné hygienické praxe.

18.5.2026

Skutečně zdravá škola

www.skuteczdravaskola.cz