

Využívání výpěstků 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 vlastní výpěstky a dary od drobných pěstitelů. Vychází z oficiálních stanovisek Ministerstva zdravotnictví ČR, Státní veterinární správy ČR a principů správné hygienické praxe.

1. Využívání výpěstků z vlastní školní zahrady

Používání 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 vajec a medu z vlastních chovů:

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. Podmínky pro vejce najdete v bodě (1) c), pro med v bodě (1) d).

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

2. Využívání čerstvých produktů získaných darem

Využívání darů produktů rostlinného původu od rodičů, místních zemědělců či drobných pěstitelů je možné za obdobných hygienických podmínek jako u vlastních výpěstků.

Podmínky pro přijetí daru

- **Transparentní původ:** Jídelna nesmí přijmout suroviny neznámého původu. Každý dar musí mít doloženého dodavatele.
- **Smluvní zajištění:** Doporučuje se uzavřít s dárcem 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

Vyjádření paní Ing. Silvie Slavíkové z Odboru ochrany veřejného zdraví Ministerstva zdravotnictví:

„V provozovnách školního stravování lze přijmout sponzorské dary/dary od rodičů/místních pěstitelů, pokud bude s těmito produkty nakládáno v souladu s postupy správné hygienické praxe a bude zajištěna jejich sledovatelnost, tzn., bude vedena evidence tohoto produktu, jakou součástí postupů založených na principu HACCP v rozsahu – druh produktu, množství produktu, místo původu, datum odběru. Současně musí být zajištěno, že uvedené produkty budou čerstvé, nebudou mechanicky poškozeny a bez známek kažení.“

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.

Využívání darů produktů živočišného původu (vejce, mléko, maso) od drobných chovatelů, kteří nejsou registrováni, není z důvodů zajištění bezpečnosti potravin možné.

3. Zpracování a uchování na delší dobu

Pokud produkty nespotřebujete okamžitě, což je pro zachování vitamínů nejvhodnější, lze využít různé formy 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.
- **Sterilizace (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).

4. 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.

10.5.2026

Skutečně zdravá škola

www.skutecnezdravaskola.cz

tom@skutecnezdravaskola.cz