**Alergeny ve školkách a školní jídelně**

**Mgr. Alexandra Košťálová**

V současné době jsme svědky toho, že stále více dětí má určitá dietní omezení plynoucí nejen prokazatelně z jejich zdravotního stavu, ale i například z důvodu přesvědčení rodičů. V rámci systému školního stravování bylo zvykem, že se těmto strávníkům a jejich specifickým potřebám vycházelo vstříc. Legislativně však dříve na tuto přípravu dietní stravy nebyly žádné konkrétní požadavky. To se změnilo novelou z vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění pozdějších předpisů.

Tato novelizovaná vyhláška stanovuje:

*Strávníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu,* ***může****provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu (dále jen "dietní stravování"), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování.*

Velice důležitým slovem ve vyhlášce je slovo **může.** Poskytovat dietní stravování je tedy činnost a služba zcela dobrovolná, ke které přistupují jídelny po zvážení technických a personálních možností a v tom případě, zda jsou zaměstnanci přístupni podrobnému proškolení v problematice přípravy diet, neboť na sebe přebírají zodpovědnost za případné chyby, které zejména u alergiků mohou mít vážné následky. Používány by měly být receptury schválené dle vyhlášky osobami k tomu kompetentními (nutričním terapeutem, lékařem se specializovanou způsobilostí v oboru, lékařem se zvláštní specializovanou způsobilostí v oboru).

Nejčastěji se ve školních jídelnách připravuje strava bezlepková, bezmléčná a různé diety eliminační s vyloučením alergenů.