<http://www.skolskyportal.sk/clanky/stravovanie-alergikov-v-materskych-skolach>

Školský portál RAABE

## Stravovanie alergikov v materských školách

St, 26.09.2012 - 12:48 — raabe

V poslednom čase je zaznamenaný zvýšený výskyt alergických ochorení. Potravinové alergie postihuje 6 – 8 % detí. Presný výskyt potravinových ochorení nie je známy. Až 30 – 40 % ľudí udáva „alergickú reakciu“ na niektorú z potravín, ale skutočný výskyt potravinovej precitlivenosti je podstatne nižší. Najvyšší výskyt alergických prejavov je práve v detskom veku (6 – 8 % u detí do 2 [rokov](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=4274&pr=0.01&w_id=507&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=95c2f0734873710899e2fe56a1c966c8) života, 1,5 % u starších detí).

[](http://www.skolskyportal.sk/sites/www.skolskyportal.sk/files/imagecache/product_preview/clanok/shutterstock_80322157.jpg)

Až 170 potravín môže vyvolať u citlivého jedinca alergickú reakciu. Prejavy potravinovej alergie môžu postihnúť viaceré orgánové systémy, tráviaci trakt, respiračný systém a kožu. Klinický obraz a jednotlivé prejavy sa vekom menia. Môžu [byť](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=3969&pr=0.11&w_id=51&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=65889d201ade1b4987b59e8d9f9fe977&f=1) mierne od krátko trvajúceho nepohodlia až po veľmi vážne stavy končiace ohrozením života a smrťou.

Diétne stravovanie v školách a školských zariadeniach je upravené v § 140 ods. 5 školského zákona, v ktorom je ustanovené, že v školskom stravovaní sa môžu pripravovať diétne [jedlá](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=4262&pr=0.1&w_id=3633&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=b27fbdd26c4b20e04f4b03a533c193ca&f=1) pre deti a žiakov, u ktorých podľa posúdenia ošetrujúceho lekára zdravotný stav vyžaduje osobitné stravovanie, podľa materiálno-spotrebných noriem a receptúr pre diétne stravovanie vydané ministerstvom školstva.

**Zabezpečenie diétneho stravovania v školských zariadeniach pre deti s potravinovou alergiou možno uskutočňovať dvomi spôsobmi, a to:**

1. Diétna strava pre deti materských škôl a žiakov základných a stredných škôl sa pripravuje priamo v zariadení školského stravovania podľa odporúčaných receptúr pre diétne stravovanie (Materiálno-spotrebné normy a receptúry pre diétny stravovací systém v školskom stravovaní vydalo MŠ SR 2008 pod číslom CD-2008-809/1771-1:918).
2. Deťom je možné individuálne donášať stravu do zariadenia školského stravovania vtedy, ak posúdenie lekára všeobecnej zdravotnej starostlivosti pre deti a dorast [alebo](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=4161&pr=0.1&w_id=1634&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=a1fc4338e037f682d2483e72c603ade5&f=1) posúdenie lekára so špecializáciou v príslušnom špecializačnom odbore dokladuje, že výživa dieťaťa alebo žiaka vyžaduje osobitné stravovanie. Hotovú diétnu stravu po vzájomnej dohode rodičov, riaditeľa školy a vedúcej školskej jedálne zabezpečuje zákonný zástupca pričom musia byť splnené tieto podmienky:

a) hotový diétny pokrm v uzavretých prepravných umývateľných nádobách dodá zákonný zástupca dieťaťa v [deň](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=3495&pr=0.1&w_id=4274&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=8c9153737ee8b6237a86a410c47370ff&f=1) jeho konzumácie,  
b) jedlo v nádobách sa uchováva v samostatnom chladiacom zariadení. Ak podmienky školskej [kuchyne](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=4131&pr=0.1&w_id=680&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=88bd6a43fc9f95730f58bfc15d8e16f4&f=1) nedovoľujú tento postup, je možné skladovať donesený pokrm vo vyčlenenej časti chladničky, určenej výhradne len na tento účel.  
c) hotové diétne [jedlo](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=2260&pr=0.1&w_id=3633&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=46bf33bad0d8358b01cdcdb8213b5eaf&f=1) sa bude zohrievať v mikrovlnnej rúre,  
d) v záujme zamedzenia krížovej kontaminácie bude nádoby umývať rodič, prípadne sa budú umývať v umývačke [riadu](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=4149&pr=0.1&w_id=108&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=203eca5f9d0a16ce8cf6357ee596ed36&f=1) zariadenia školského stravovania.

Pri ohrievaní a podávaní donášanej individuálnej stravy je potrebné dôsledne dbať na to, aby sa do nej nedostali alergény, napríklad kuchynským riadom, ktorý sa použil na [prácu](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=4219&pr=0.14&w_id=363&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=3f6955cd7f5302efb7f6c78362e2bad3&f=1) s inými potravinami pri príprave stravy pre zdravé deti. Na servírovanie a podávanie stravy je potrebné používať samostatný riad a umývanie prepravných nádob sa musí zabezpečovať v spolupráci rodičmi, aby sa zabránilo krížovej kontaminácii pri ochrane zdravia detí navštevujúcich materskú školu.

Zabezpečenie diétneho stravovania detí a žiakov, vrátane donášky stravy pre deti a žiakov, u ktorých podľa posúdenia ošetrujúceho lekára zdravotný stav vyžaduje osobitné stravovanie s uvedením spôsobu manipulácie a vydávania jedál, musí [byť](https://www.inclick.sk/returns/redirect.php?goto=3971&pr=0.11&w_id=51&tstamp=1464340304&pid=1689&cd=3405bdea6649fbdc008987ec3e1c3334&f=1) zakomponované v prevádzkovom poriadku školy.

***Viac informácií nájdete v publikácii*** [***Právne správne***](http://www.skolskyportal.sk/produkt/pravne-spravne)***.***