

## **Priprava dietne hrane in hrane brez različnih alergenov**

V kuhinji po potrebi pripravljamo tudi dietno hrano in hrano brez različnih alergenov.

Ob vsakem začetku šolskega leta in tudi tekom leta, če je to potrebno, nam vsak posameznik oziroma učenec posreduje zdravniško potrdilo, iz katerega je razvidna potreba po pripravi dietne hrane. Zdravniška potrdila se letno osvežujejo in so priloga HACCP načrta.

Število in vrsta diet oz. alergij ter imena, priimki ter razred učencev, ki potrebujejo posebno hrano so razvidna iz seznama diet in alergij. Izobešen je na vidnem mestu v kuhinji – oglasni deski. Na podlagi tega osnovni tedenski jedilnik predhodno prilagodimo potrebam posameznega učenca.

Seznam snovi in proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost je razviden iz priloge II Uredbe (EU) št. 1169/2011 in je na vidnem mestu v kuhinji – oglasni deski.

V skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 je na vidnem mestu v kuhinji – oglasni deski in na vidnem mestu v jedilnici – na oglasni deski ali ekranu izobešen tedenski jedilnik z označbami jedi, ki vsebujejo alergene (»lazanja (1, 3)«, 1 – gluten, 3 – jajca)

Hrano pripravljajo zaposleni v kuhinji, ki so ustrezno usposobljeni na omenjenem področju. Priprava dietne hrane izhaja iz osnovnega tedenskega jedilnika z ustreznimi prilagoditvami oz. zamenjavami živil, glede na vrsto diete. Seznam možnih zamenjav živilki nam je v pomoč pri pripravi dietnih obrokov je na vidnem mestu v kuhinji – oglasni deski.

Živila, ki jih uporabljamo za pripravo dietnih jedi in jedi brez alergenov dobavljajo zanesljivi dobavitelji, živila pa so opremljena z ustrezno deklaracijo oz. specifikacijo sestavin in sicer v skladu z Uredbo (EU), št. 1169/2011 evropskega parlamenta in sveta z dne 25.10. 2011. ob prevzemu živil vse deklaracije temeljito pregledamo, da živila ne vsebujejo alergenov (niti v sledovih ne). V kolikor predpakirano živilo v svoji specifikaciji nima navedenih alergenov, vendar živilo ni deklarirano kot brez alergena npr. brez jajc, mleka, glutena, soje, brez oreščkov, brez arašidov... se dodatno posvetujemo s proizvajalcem ali je živilo ustrezno za določeno alergijo ali ne.

Živila nabavljamo sproti po potrebi, večjih zalog nimamo.

Pri pripravi dietne hrane upoštevamo posebne higienske zahteve.

Vsa živila za pripravo diet shranjujemo označena (npr. brez jajc, brez glutena itd.) in ločeno od ostalih živil, živila brez glutena pa so tudi zaščitena bodisi s PVC posodo ali vrečko.

Obroke za alergike pripravljamo na predhodno (tik pred pripravo) očiščenih delovnih površinah, s sveže pomito namensko posodo in pripomočki, ki so shranjeni v ločeni namenski omarici. Upoštevamo časovni zamik od priprave ostalih jedi.

Pri pripravi in razdeljevanju hrane za alergike smo pozorni na naknadno kontaminacijo jedi (npr. pri pripravi brezglutenske hrane, da ne pride v stik s pšenično moko). Brezglutenski kruh dobavlja IMPULS Domžale.

Vse dietne obroke vedno razdeljuje oseba, ki je dietno hrano pripravila. Razdeljuje jo ločeno od ostale hrane in sicer direktno iz kuhalne posode in ne iz razdelilne linije kot ostale jedi. Zaposleni prepozna vse otroke in vrste diet, vsak otrok pa ob izdaji obroka pove, za kakšno

vrsto diete gre. Otroke nižjih razredov spremlja učitelj, kateri tudi spremlja, da ne bi prišlo do morebitnih napak v dieti.

V primeru, da se obrok ne poje v šoli, se ga primerno zavije, označi za katero dieto gre in nanj napiše ime otroka, kateremu je namenjen.

Razdeljevanje dietnih obrokov izvajamo z namenskimi čistimi in ločenimi pripomočki.

Z namenom potrjevanja in preverjanja pravilnosti postopkov priprave dietne hrane se za preskušanje na alergene 1x letno v kuhinji OŠ odvzame vzorec gotove jedi (vsako leto druga dieta). Strokovno vzorčenje vzorcev živil izvede pristojna strokovna ustanova NLZOH Maribor. Rezultati preskušanja so priloga HACCP načrta.

V primeru ugotovljene neskladnosti odvzetega vzorca dietne jedi bomo izvedli dodatne ukrepe za zvečanje varnosti.

Kljub temu, da se zaposleni v kuhinji nenehno trudimo, da bi z zgoraj navedenimi preventivnimi ukrepi zagotovili pripravo varne dietne hrane, pa iz naslova navzkrižne kontaminacije obstaja možnost prisotnosti posameznih alergenov v sledovih. O tem bo šola v predpisanem roku in v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 evropskega parlamenta informirala preko spletne strani šole, dodatno pa tudi na prvem roditeljskem sestanku posameznega razreda.