

Stravování ve vězeňství, zhodnocení úrovně stravování vězňů v ČR

Stanislav Švehla

Bakalářská práce
2008



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně
Fakulta technologická

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta technologická

Ústav potravinářského inženýrství

akademický rok: 2007/2008

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Stanislav ŠVEHLA**

Studijní program: **B 2901 Chemie a technologie potravin**

Studijní obor: **Chemie a technologie potravin**

Téma práce: **Stravování ve vězeňství, zhodnocení úrovně
stravování vězňů v ČR**

Zásady pro vypracování:

1. Popište stravování ve vězeňské službě České republiky.
2. Zaměřte se na doporučené výživové dávky u jednotlivých kategorií vězňů v závislosti na jejich energetickém výdeji.
3. V práci věnujte pozornost koncepci provozování stravovacích provozů ve VS ČR.
4. Výsledky hodnoťte z pohledu celkových investičních nákladů.
5. Navrhněte optimální variantu koncepce stravování.
6. Práce bude realizována ve spolupráci s generálním ředitelstvím Vězeňské služby České republiky a věznicí Odolov.

Rozsah práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

[1] PELOUŠEK, J. **Technické vybavení provozů společného stravování II. Skripta 1. vydání Vyškov PV, 2000, 33 s.**

[2] **Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu. Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s 55.**

[3] **Zákon č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní České republiky, ve znění pozdějších předpisů.**

[4] **INOVÁK, v., Ekonomika výživy I. Díl. Vyškov VVŠ PV, 2001 100 s.**

Vedoucí bakalářské práce:

Ing. Helena Velichová, Ph.D.

Ústav potravinářského inženýrství

Datum zadání bakalářské práce:

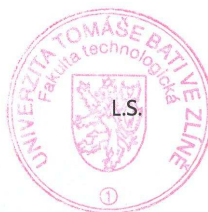
23. listopadu 2007

Termín odevzdání bakalářské práce:

31. května 2008

Ve Zlíně dne 12. května 2008

doc. Ing. Petr Hlaváček, CSc.
děkan



prof. Ing. Ignác Hoza, CSc.
vedoucí katedry

ABSTRAKT

Cílem bakalářské práce bylo získat přehled o stavu a úrovni stravování vězňů ve stravovacích zařízeních VS ČR. Práce se zabývá především stavem stravovacích provozů, vývojem koncepcí provozování stravovacích provozů a využívání stravovacích programů při řízení chodu těchto zařízení ve VS ČR. Dále je věnována pozornost kategoriím strážníků ve VS ČR, příslušným finančním stravovacím limitům, doporučeným výživovým dávkám a jejich plnění v porovnání s daným finančním limitem. Důkladně byla propracována koncepce využití systému zchlazené stravy pro strážníky ve Vězeňské službě ČR.

Klíčová slova: stravovací zařízení VS ČR, koncepce provozování stravovacích provozů, kategorie strážníků, stravní limity, výživové doporučené dávky, doporučené dávky potravin, systém HCCP, systém zchlazené stravy, centrální kuchyně.

ABSTRACT

The aim of the Bachelor thesis was to acquire a knowledge of the state and level of the meals of prisoners in the catering facilities of the Prison Service of the Czech Republic (PSCR). The thesis deals particularly with the state of canteens, the development of concepts of operation of canteens and the utilization of meal programmes in managing the operation of these facilities in the PSCR. Furthermore, attention is paid to categories of boarders in the PSCR, to relevant financial meal limits, recommended nutritional doses and their fulfilment in comparison with the given financial limit. A concept of the utilization of a cooled food system for boarders in the PSCR has been thoroughly elaborated.

Key words: catering facilities of the PSCR, concept of the operation of canteens, categories of boarders, meal limits, nutritional recommended doses, recommended doses of food, HCCP system, cooled food system, central kitchen.

Rád bych poděkoval touto cestou vedoucí práce Ing. Heleně Velichové, Ph.D. za odborné vedení při zpracování této práce, za cenné rady a připomínky. Dále patří dík Ing. Petře Prokešové, vedoucí odboru stravování a výživy na generálním ředitelství Vězeňské služby České republiky, za odborné konzultace a spolupráci při získávání podkladů a konkrétních dat pro tuto práci.

Prohlašuji, že jsem na bakalářské práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků, je-li to uvedeno na základě licenční smlouvy, budu uveden jako spoluautor.

Ve Zlíně

.....

Stanislav Švehla

OBSAH

ÚVOD	7
TEORETICKÁ ČÁST	9
1 STRAVOVÁNÍ VE VĚZEŇSKÉ SLUŽBĚ	10
1.1 STAV STRAVOVACÍCH PROVOZŮ VE VS ČR.....	11
1.1.1 Vývoj koncepcí provozování stravovacích zařízení VS ČR	12
1.2 PERSONÁL VE STRAVOVACÍCH PROVOZECH.....	14
1.2.1 Odborná kvalifikace personálu.....	15
1.3 KATEGORIE STRÁVNÍKŮ	17
1.3.1 Léčebná výživa a její přiznávání	18
1.3.2 Příslušné finanční limity a jejich čerpání	19
2 DOPORUČENÉ VÝŽIVOVÉ DÁVKY	20
2.1 DOPORUČENÉ VÝŽIVOVÉ DÁVKY, ZÁKLADNÍ POJMY.....	20
2.1.1 Výživová doporučení, doporučené dávky potravin.....	21
2.2 ENERGETICKÝ VÝDEJ STRÁVNÍKŮ	25
2.2.1 Rozdělení vězněných osob dle věku a energetického výdeje.....	25
3 PROVOZNÍ HYGIENA V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY	27
3.1 HACCP , ZÁKLADNÍ POJMY	27
3.1.1 Systém HACCP, funkčnost , propojení s programem SaN.....	28
PRAKTICKÁ ČÁST	29
4 SYSTÉM ZCHLAZENÉ STRAVY, CENTRÁLNÍ KUCHYNĚ	30
4.1 SYSTÉMY SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V ČR	30
4.2 CENTRÁLNÍ KUCHYNĚ - ZCHLAZENÁ STRAVA.....	31
5 ROZLOŽENÍ JEDNOTLIVÝCH OBLASTÍ	33
5.1 NÁKLADY NA SOUČASNÝ SYSTÉM A SYSTÉM CENTRÁLNÍCH KUCHYNÍ.....	34
5.2 POROVNÁNÍ PROSTOROVÉ A TECHNOLOGICKÉ NÁROČNOSTI.....	39
5.3 POROVNÁNÍ Z HLEDISKA EKONOMICKÉ NÁROČNOSTI.....	41
6 ZHODNOCENÍ MOŽNOSTI ZAVEDENÍ SYSTÉMU ZCHLAZENÉ STRAVY	42
ZÁVĚR	43
SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY	45
SEZNAM PŘÍLOH	48
SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ	49
SEZNAM ZKRATEK	50

ÚVOD

Vězeňská služba České republiky se řadí mezi ozbrojené složky a byla zřízena zákonem č. 555/1992 Sb. o Vězeňské službě a justiční stráž. Ústředním orgánem státní správy pro vězeňství je Ministerstvo spravedlnosti ČR.

V čele Vězeňské služby ČR stojí generální ředitel vrchní státní rada genmjr.PhDr. Luděk Kula. Přibližně 10 000 zaměstnanců zajišťuje chod věznic a vazebních věznic v celé ČR. Ve výkonu vazby a výkonu trestu odnětí svobody je v ČR k 3.1.2008 19 300 vězňů. Věznice a vazební věznice zajišťují výkon vazby a trestu odnětí svobody tak, aby byl vykonáván v souladu se zákonem a současně zabezpečují plnění povinností, které v souladu s výkonem trestu ukládají další právní předpisy.

Stravování ve vězeňské službě ČR je upraveno § 1 odst. 2 zákona 555/1992 Sb.o Vězeňské službě a justiční stráž, ve znění pozdějších předpisů a v souladu s Kodexem hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování CACA/RCP 39-1993, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva a zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, Nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu, zákonem č.258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů ve znění pozdějších předpisů, vyhláškou Ministerstva zdravotnictví č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných, ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb., vyhláškou Ministerstva financí č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, ve znění vyhlášky č. 99/2006 Sb., ustanovením § 77 odst. 11 písm. h) a i) a zákonem č. 361/2003 Sb., o služebním poměru příslušníků bezpečnostních sborů, ve znění pozdějších předpisů, ustanovením § zákona č. 262/2006 Sb. zákoníku práce a Nařízením generálního ředitele Vězeňské služby České Republiky č. 31/2005, č, 79/2005, č. 4/2006 a č. 4/2008.

Vězeňská služba ČR má v současné době 35 stravovacích provozů, z nichž většina je rozčleněna na vězeňskou a zaměstnaneckou kuchyni. Mimořádná je skladba strávníků, kdy jejich věk je v rozmezí 15 –X let. Skladba stravovaných osob zahrnuje :

- muže i ženy a mladistvé;
- nepracující a pracující;
- osoby s jinými stravovacími návyky;
- osoby s jiným náboženským vyznáním;
- osoby nemocné a se zdravotními komplikacemi.

Zajištění stravy pro vězně je nezbytnou podmínkou pro udržení pořádku a bezpečného chodu věznic.

Cílem bakalářské práce bylo zhodnocení stravování vězňů v ČR se zaměřením na doporučené výživové dávky v závislosti na energetickém výdeji a dále pak koncepcím provozování stravovacích zařízení Vězeňské služby ČR, s cílem navrhnout optimální variantu koncepce stravování vězněných osob [1; 2].

TEORETICKÁ ČÁST

1 STRAVOVÁNÍ VE VĚZEŇSKÉ SLUŽBĚ

Vězeňská služba zajišťuje stravování v průměru pro 19 800 obviněných a odsouzených a pro 4 500 zaměstnanců. Podmínky stravování ve Vězeňské službě ČR řídí a upravuje referát stravování a výživy odboru logistiky generálního ředitelství Vězeňské služby. Vzhledem k tomu, že oblast vězeňského stravování je velice specifická, řídí se mimo obecně platných právních předpisů i předpisy vnitřními.

Všechny stravovací provozy Vězeňské služby byly napojeny od roku 1994 na centrální stravovací program STRAV. Vzhledem k tomu, že tento program je již překonaný a řadě podmínek stravování Vězeňské služby již nevyhovuje, nechal referát stravování a výživy vypracovat dle speciálních podmínek pro Vězeňskou službu firmou ANETE nový stravovací program SaN. Tento program byl po praktickém odzkoušení a testování uveden do provozu ve všech stravovacích zařízeních Vězeňské služby ČR k 1.12.2007.

Program splňuje mnohem náročnější podmínky pro bezpečné a kontrolované stravování.

V současné době má již Vězeňská služba vytvořeny moduly bezstravenkového systému a monitoringu kritických kontrolních bodů. Modul bezstravenkového systému je plně funkční ve 4 věznicích (Bělušice, Příbram, Plzeň, Brno) a v průběhu roku 2008 budou zprovozněny moduly přibližně v 90 % věznic v ČR. Tento systém je vzhledem k podmínkám Vězeňské služby objednávkový. Hlavní výhodou tohoto systému je zrušení papírových stravenek u vězňů, kde docházelo k neustálým ztrátám stravenek nebo obchodování s nimi. U vězňů je zaváděn centrálně čárkový kód, který umožní okamžité informace o pohybu vězně, druhu a kategorii přiznané stravy, pracovním zařazení a konkrétním výdejním místě stravy.

Systém monitoringu kritických kontrolních bodů HACCP upravuje vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných. Všechna stravovací zařízení Vězeňské služby ČR mají zaveden a plně funkční systém kritických a kontrolních bodů již od konce roku 2002. Celý systém je provozován na software firmy HASAP Gastro Consulting s.r.o. a pravidelně jsou prováděny jeho aktualizace [2; 3].

1.1 STAV STRAVOVACÍCH PROVOZŮ VE VS ČR

Stravovací provozy jsou rozděleny do tří skupin podle provozně technického stavu (doba používání, amortizace technologického vybavení a stavebně dispozičního uspořádání).

Dalším prvkem hodnocení a posuzování je slučování přípravy stravy pro obviněné, odsouzené a zaměstnance VS ČR:

- a) všechny rekonstruované stravovací provozy jejichž IZ a projektová dokumentace byla zpracována po roce 2001 jsou navrženy jako sloučené do jednoho provozu (Nové Sedlo, Litoměřice, Příbram, Vinařice),
- b) pro přesunutí závodního stravování do prostoru vězeňské kuchyně je zapotřebí zvážit prostorové možnosti, skladové kapacity pro oddělenou skladovou evidenci (VK – vězeňská se účtuje bez odpočtu DPH, ale u ZK – závodního stravování se provádí odpočet DPH z toho vyplývá, že se při naskladňování provádí dvojitý zásobování a fakturace), druhovost připravované stravy pro odsouzené jeden druh v požadované finanční a hmotnostní normě, dietní stravování a personální stravování ve dvou až třech druzích v jiné finanční a hmotnostní normě. Dále je hodnotícím prvkem umístění provozu ve střeženém prostoru nebo mimo něj,
- c) posouzení objemu stavebních úprav pro instalaci zařízení a energetické možnosti objektu vězeňské kuchyně a v neposlední řadě křížení expedičních tras vzhledem dispozičnímu uspořádání stravovacích provozů a to k přímému toku potravin sklad – varna - navazující jídelna, nebo sklad – varna – transport mimo objekt - vracení transportního nádobí s nutností jeho sanitace [2; 3].

Aktuální směry a postupy pro zajištění provozů z technického hlediska:

- novým posouzením investičních nákladů v jednotlivých věznicích přehodnotit náročnost a rozsah revitalizace s ohledem na využitelnost stávajícího technologického vybavení;
- zahájit jednání s pracovníky místně příslušných dohledových orgánů s cílem udržení výroby jídel ve stávajících zařízeních;
- seznámit odpovědné pracovníky na úrovni věznic a vazebních věznic VS ČR o nových zásadách zajištění stavebně – technického stavu stravovacích provozů.

V první skupině stravovacích provozů jsou zařazeny provozy, které byly rekonstruovány nebo zásadně opraveny tak, aby plně splňovaly požadované hygienické předpisy a u kterých se nepočítá v horizontu 10ti let (po uvedení do provozu) s investicemi do stavebně technologického zařízení (příloha č. 1).

Jedná se o tyto věznice :

Vinařice, Příbram, Litoměřice, Kuřim, Liberec, Světlá nad Sázavou, Rýnovice, Teplice, Bělušice.

Do druhé skupiny stravovacích provozů jsou zařazeny ty provozy, které byly rekonstruovány nebo zásadně modernizovány před více než 6-ti lety a v současné době jsou již zapotřebí částečné výměny technologického zařízení a drobné stavební úpravy. Do této skupiny jsou řazeny stravovací provozy, které je možno dílčími opravami uvést do požadovaného stavu (oprava a výměna VZT, oprava varných bloků, postupné zavedení distribučních systémů, stavební úpravy středního rozsahu prováděné ve vlastní režii apod.). Níže popsané opravy a výměny technologických zařízení jsou k 30.8.2007. Vzhledem k maximálnímu zatížení a od roku 2006 (nepřiděleny žádné investiční prostředky) nesystémovému provádění obnov a výměn technologického zařízení a neprovádění běžné stavební údržby (mimo havárií) je pravděpodobné, že v krátké době může dojít k nárůstu potřeb na výměny technologického termického, chladicího i dopravního zařízení v jednotlivých stravovacích provozech - 65 stavebně oddělených kuchyní (příloha č. 1).

Vzhledem k tomu, že třetí skupina zahrnuje stravovací provozy, které svým stavebně technologickým stavem nesplňují požadavky shora uvedených vyhlášek je nutno přistoupit k jejich revitalizaci a to vzhledem k rozsahu nutných stavebních a technologických úprav, na postupnou revitalizaci provozů a na celkové rekonstrukce nebo výstavbu .

Jedná se o tyto věznice :

Heřmanice, Mírov, Olomouc, Stráž pod Ralskem, Ostrava, Valdice, Praha – Pankrác
(příloha č. 1).

1.1.1 Vývoj koncepcí provozování stravovacích zařízení VS ČR

Vzhledem ke stavu a vybavenosti stravovacích provozů patří mezi základní priority referátu stravování a výživy vytvoření koncepce obnovy stravovacích provozů. Na základě vývoje různých trendů v oblasti společného stravování byl podrobně zmapován stav stravovacích zařízení VS ČR a v jednotlivých letech byla navrhována následující koncepce:

- v roce 1997 – 1998 byla předložena koncepce provozování stravovacích provozů jiným subjektem;
- v roce 1998 – 1999 byla předložena koncepce obnovy a rekonstrukcí stravovacích provozů;
- v roce 1999 – 2000 byla předložena koncepce centrálních kuchyní s regionálním rozvozem zchlazené stravy;
- v roce 2001 – byl nastolen systém částečných rekonstrukcí a oprav při minimalizaci finančních nákladů.

První koncepce předpokládala převzetí a provozování stravování v celé Vězeňské službě soukromým specializovaným subjektem. To ovšem bylo podmíněno zásadními investicemi ze strany budoucího provozovatele, neboť stávající provozy byly z větší část technicky i dispozičně nevyhovující. Dalším nedostatkem dané koncepce byly legislativní překážky.

Druhá koncepce - obnovy a rekonstrukcí stravovacích provozů předpokládala mimořádný objem investičních prostředků potřebných na její realizaci.

Koncepce centrálních kuchyní s rozvozem zchlazené stravy nevyžadovala takový objem finančních prostředků, ale předpokládala zásadní změnu v systému stravování vězňů .

První tři navrhované koncepce předpokládaly narůstající počet vězňů (24 000) a navyšování ubytovací kapacity. U všech koncepcí byla vždy zvažována všechna rizika a pečlivě spočítány náklady.

V roce 2000 byl schválen návrh reformy soudnictví. Došlo k poklesu osob ve výkonu vazby a tím i k celkovému poklesu vězňů v jednotlivých věznicích. Při odhadovaném dalším úbytku vězňů předpokládala Vězeňská služba, že do roku 2004 klesne celkový počet vězňů na 14 000. Za těchto podmínek byla Vězeňská služba nucena reagovat nejen na celkové systémy věznic, ale i na systémy stravování.

Z výše uvedených skutečností byla dopracována koncepce částečných rekonstrukcí za předpokladu potřeby minimálních finančních prostředků. Dále byl vypracován plán rekonstrukcí na jednotlivé etapy dle naléhavosti a nutnosti zásahů v jednotlivých stravovacích provozech konkrétních věznic. Tato koncepce je naplňována do současnosti, přestože počty vězňů se vyvíjely zcela jinak. Postupně došlo opět k nárůstu vězňů až na současných 19 400 osob a předpokládá se další nárůst.

Do ukončení jednotlivých rekonstrukcí musí Vězeňská služba zajistit stravovací služby tak, aby nedocházelo k neočekávaným a rizikovým situacím a haváriím.

1.2 PERSONÁL VE STRAVOVACÍCH PROVOZECH

Stravování zaměstnanců, obviněných a odsouzených zajišťuje kuchyňský personál, případně další zaměstnanci stravovacího provozu. Personál stravovacích zařízení Vězeňské služby tvoří jednak civilní zaměstnanci a dále zaměstnanci z řad odsouzených. Ve stravovacích provozech mohou pracovat pouze ti zaměstnanci, obvinění nebo odsouzení, kteří splňují požadované předpoklady pro výkon činností epidemiologicky závažných. Předpokládaná počet kuchyňského personálu je nutno stanovit podle počtu a druhů připravovaných a podávaných jídel v pracovní směně a to s přihlédnutím k tomu, zda zaměstnanecká či vězeňská kuchyně zajišťuje částečné nebo celodenní stravování.

Orientační doporučené počty personálu v jednotlivých stravovacích provozech jsou uvedeny v následující tabulce:

Tabulka č.1

Předpokládané a doporučované počty zaměstnanců stravovacího provozu (technicko hospodářský personál) na zajištění jedné 8 hodin trvající směny.

Počet strážníků	Stravovací provoz		
	vedoucí	HSR	skladník
100	1	3	
250	1	3	
350	1	3	
500	1	3	1
700	1	4	1
800	1	4	1
900	1	4	2
1000	1	4	2
1500	1	4	2

Tabulka č.2

Předpokládané a doporučené počty zaměstnanců stravovacího provozu (kuchaři)

Počet strážníků	Stravování zaměstnanců		Stravování obviněných a odsouzených	
	kuchaři	pomocná síla	kuchaři	pomocná síla
100	3	2		
250	3	2	3	4
350	4	2	4	5
500	5	2	4	6
700			6	8
800			6	10
900			6	12
1000			6	14
1500			8	18

1.2.1 Odborná kvalifikace personálu

Vězeňská služba věnuje poměrně značnou pozornost informovanosti, prohlubování odborných znalostí a zvyšování kvalifikace kuchyňského personálu. V souvislosti se zkvalitňováním úrovně výživy je kladen důraz na odbornou kvalifikaci především civilních zaměstnanců. Vedoucí stravovacích provozů jsou pravidelně informováni na celorepublikových poradách. Na těchto pracovních poradách je věnována pozornost novým trendům v oblasti společného stravování, nové legislativě, technologiím a trhu potravin. Dále jsou školeni na mimořádných poradách odborníky z oblasti společného stravování, hygieny ve stravovacích provozech i dalších oblastí týkajících se práce v gastronomii.

Vzhledem k nutnosti zkvalitnění přípravy stravy a přístupnosti nových trendů ve vězeňském stravování byly zřízeny pro civilní kuchařský personál kurzy „Kulinářské akademie“. Tyto kurzy proběhly pod vedením zkušených lektorů a byly zaměřeny na čtyři oblasti :

- nová technika ve stravovacích provozech;
- nové trendy v oblasti společného stravování;
- moderní cukrářské výrobky;
- nové trendy dietních a bezmasých pokrmů.

Vzhledem k zvýšenému počtu strážníků s přiznanou léčebnou výživou v posledních letech, probíhají v současnosti pro tyto pracovníky kurzy se zaměřením na přípravu dietních pokrmů dle požadavků jednotlivých léčebných diet. Poměrně velkým problémem stále zůstává kvalifikace vězeňského personálu, kdy tito zaměstnanci tvoří zásadní většinu z celkového personálu ve stravovacích zařízeních Vězeňské služby. Důvodem toho jsou především zdravotní a bezpečnostní omezení kladená při výběru vhodných pracovníků ve stravování. Dalším zásadním problémem je stále nižší kvalifikace a kvalita možných a vhodných pracovníků z řad vězňů. V minulosti probíhaly kuchařské kurzy pro vězně. Tyto kurzy jsou však pro provozy jednotlivých věznic nevyužitelné, jedná se totiž o rekvalifikační kurzy krátkodobých trestů a absolventi jsou po ukončení tohoto kurzu již před koncem svého trestu. Ve stravovacích provozech je perspektivní využití dlouhodobých trestů, problémem však je z těchto skupin vybrat vůbec vzdělavatelné osoby.

Vzhledem k zvýšenému důrazu na vyváženou skladbu stravy a její vhodné složení nutričních hodnot a zvýšenému počtu stravovaných osob s přiznanou léčebnou výživou, jsou součástí týmu podílejícího se na zajištění stravování také dietní sestry a nutriční terapeut.

Velký důraz se klade také na zdravotní stav všech pracovníků ve stravovacích provozech. Ve smyslu vyhlášky č. 195/2005, kterou se upravují podmínky předcházení vzniku a šíření infekčních onemocnění a hygienické požadavky na provoz zdravotnických zařízení a ústavů sociální péče, jsou osoby, které mají být činné v potravinářství povinny podrobit se preventivní lékařské prohlídce, dříve, než nastoupí do práce. Dále jsou povinni osvojit si a dodržovat základní znalosti hygienického minima (tj. znalosti příslušných hygienických předpisů a dalších souvisejících právních norem). Osoby činné v potravinářství jsou povinny mít zdravotní průkaz pracovníka v potravinářství, který vystavuje ošetřující lékař. Zdravotní průkazy jsou po celou dobu pracovního zařazení ve stravovacím provozu věznice uloženy u vedoucího Referátu stravování a výživy [4; 5; 6].

Zdravotní stav vězněných osob vhodných pro práci ve stravovacích provozech je dalším limitujícím faktorem pro možnost zařazení do práce ve stravování, protože velké procento vězňů má změněné pracovní schopnosti a různá zdravotní a pracovní omezení.

1.3 KATEGORIE STRÁVNÍKŮ

Osobám ve výkonu vazby a výkonu trestu odnětí svobody je poskytováno stravování tak, jak je řeší zákony o výkonu vazby a trestu. Obviněným a odsouzeným je podávána pravidelná strava za podmínek a v hodnotách, které odpovídají požadavku udržení zdraví a přihlížejí k jejich zdravotnímu stavu, věku a energetické náročnosti práce. Při tom se také přihlíží, pokud to umožňuje stav stravovacího provozu, k požadavkům náboženských a kulturních tradic a z nich vyplývajících stravovacích návyků odsouzených a obviněných.

Kategorizace stravovaných vězňů je řešena přiznáním příslušné stravní normy. Stravní normou se rozumí množství stravy, které obviněným a odsouzeným náleží podle věkové kategorie, zdravotního stavu a zařazení do práce.

Obviněným a odsouzeným ředitel věznice na návrh zařazovací komise nebo lékaře přiznává tyto stravní normy :

- základní stravní normu „Z“;
- stravní normu „P“;
- stravní normu „MP“;
- stravní normu „TŽ“;
- stravní normu „TP“;
- přídavek nápojů (01);
- studenou stravu.

Norma „Z“:

- náleží obviněným a odsouzeným mužům a ženám (včetně mladistvých) do práce nezařazeným, jakož i těm, kteří vykonávají kázeňský trest celodenního umístění do uzavřeného oddělení nebo samovazby, pokud lékař nerozhodne jinak a to i těm, kterým jinak náleží norma „P“, „MP“ a „TP“.

Norma „P“:

- náleží obviněným a odsouzeným mužům a ženám zařazeným do práce a dále odsouzeným mužům a odsouzeným ženám zařazeným do vzdělávacího programu denního studia.

Norma „MP“:

- náleží obviněným a odsouzeným mladistvým mužům a mladistvým ženám zařazeným do práce popřípadě zařazeným do vzdělávacího programu denního studia.

Norma „TŽ“:

- náleží obviněným a odsouzeným těhotným ženám a to od třetího měsíce těhotenství.

Norma „TP“:

- náleží těm odsouzeným, kteří trvale vykonávají velmi těžkou práci nebo pracují za podmínek, které vlivem zdraví škodlivého prostředí činí práci velmi těžkou, nebo při těžké práci vysoko a trvale překračují stanovené výkonové normy (například práce v dolech, hutních a sklářských provozech).

Přídavek „01“:

se přiznává obviněnému nebo odsouzenému :

- a) zařazenému do práce v mimořádně ztížených podmínkách;
- b) zařazenému do práce ve zdraví škodlivém prostředí;
- c) umístěnému ve věznici, kde není pitná voda trvale, nebo dočasně a pokud voda nesplňuje hygienické požadavky stanovené zvláštním předpisem;
- d) mladistvému;
- e) rozhodnutím příslušného lékaře v rámci léčebného režimu;
- f) při eskortách.

Normy „P“, „MP“, a „TP“ obsahují snídani, oběd a večeři shodnou s normou „Z“ a jsou rozšířené o svačiny.

Stravní norma „P“, „MP“, a „TP“ náleží odsouzenému a obviněnému pouze v den výkonu práce, popřípadě, jsou-li zařazeni do vzdělávacího programu denního studia, pouze v den, kdy se skutečně studia zúčastní [11; 12].

1.3.1 Léčebná výživa a její přiznávání

Poskytování léčebné výživy je nedílnou součástí léčebného režimu u nemocných obviněných a odsouzených léčených ambulantně, nebo hospitalizovaných v lůžkových zdravotnických zařízeních Vězeňské služby. O přiznání léčebné výživy, jejím druhu a délce trvání rozhoduje příslušný lékař. Léčebná výživa zahrnuje základní diety, speciální diety, které stanovuje ošetřující lékař a standardizované dietní postupy.

K přípravě nezbytných diet pro odsouzené a obviněné, pokud není dietní strava zajišťována jiným způsobem, se zřizuje ve vězeňských kuchyních dietní kuchyně, nebo dietní kout, které se pro přípravu dietní stravy vybavují velkokuchyňským zařízením o menší kapacitě.

Jídelní lístek pro léčebnou výživu sestavuje nutriční terapeut ve spolupráci s pověřeným zaměstnancem stravovacího provozu. Návrh jídelního lístku schvaluje příslušný lékař a ředitel věznice. Na dodržování správných technologických postupů pro dietní stravu dbá pověřený zaměstnanec a nutriční terapeut.

Na základě rozhodnutí příslušného lékaře se poskytuje nemocným obviněným a odsouzeným nedráždivá strava, pokud jejich zdravotní stav nevyžaduje přiznání léčebné výživy. Nedráždivá strava má preventivní charakter a směřuje k ochraně a podpoře zdraví. Musí být připravována v souladu se zásadami správné výživy a odpovídat příslušným dávkám potravin podle přiznané stravní normy „Z“, s vyloučením dráždivých přísad a omezením živočišných tuků a solí. Nemocným odsouzeným a obviněným se přiznává léčebná výživa stanovená „Dietním systémem pro nemocnice“ a „Dietním systémem pro ambulantní léčbu“ (příloha č. 2).

1.3.2 Příslušné finanční limity a jejich čerpání

Finančními limity se rozumí stravní limity v peněžních nákladech na potraviny pro stravování odsouzených a obviněných v jednotlivých stravních normách. Hodnoty těchto limitů jsou uváděny v nákupních cenách potravin včetně DPH.

Peněžní limity pro konkrétní stravní normy jsou stanoveny Rozkazem ministra spravedlnosti a upraveny Nařízením generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 4/2008.

Stravní limity pro jednotlivé kategorie strávníků jsou uvedeny v příloze č.3.

Čerpání peněžních stravních limitů.

Denní energetická a nutriční hodnota stravy vyjádřená peněžním limitem, se v průběhu dne rozdělí tak, aby při základním počtu tří denních jídel připadalo zpravidla na snídani 30 %, oběd 40 % a večeři 30 %, vše v toleranci 5 %. Při počtu čtyř denních jídel tak, aby na snídani připadalo 15 %, svačinu 20 %, oběd 35 % a večeři 30 %, s tolerancí 3 %.

Energetická a nutriční hodnota stravy, v závislosti na peněžním limitu potravin nemusí být v jednotlivých dnech měsíce beze zbytku vyčerpána. Měsíční průměr denních energetických a nutričních hodnot ve stravě musí odpovídat hodnotám uvedeným v doporučených výživových dávkách pro jednotlivé stravní normy [7; 9; 11; 12].

2 DOPORUČENÉ VÝŽIVOVÉ DÁVKY

Většina zemí se snaží připravit si nezávisle svá výživová doporučení. Odborníci odvozují hodnoty na základě znalosti fyziologických a biologických údajů. V mnoha případech jsou však dostupné údaje nedostatečné a odborníci dělají svá rozhodnutí na základě předpokladů. Pokud se hovoří o výživových doporučeních, pak je velmi vhodné používat jednotné názvosloví, které by jasně odlišovalo jednotlivé typy doporučení.

2.1 DOPORUČENÉ VÝŽIVOVÉ DÁVKY, ZÁKLADNÍ POJMY

Nutriční doporučení pro výživu člověka

Nutriční doporučení mohou být podle míry detailů a adresnosti rozdělena do základních úrovní:

- Výživové doporučené dávky.
- Doporučené dávky potravin v České republice.
- Doporučení ve formě potravinového spotřebního koše.
- Výživová doporučení zdravé výživy určená laické veřejnosti.

Výživové doporučené dávky

Výživové doporučené dávky (VDD) („Recommended Dietary Allowances“ - RDA) vznikly během 2. světové války v USA s cílem stanovit množství jednotlivých živin(nutrientů) a energie které by byly dostatečné pro zabezpečení zdravého života. Jsou definovány jako: „takové množství nutrientu o kterém bezpečně víme, že pokryje potřeby téměř všech (95 %) zdravých lidí“.

Hodnota VDD je dána konsensem odborníků na podkladě výsledků epidemiologických a klinických pozorování. Z definice plyne, že jde o hodnoty, které jsou pro většinu lidí nadbytečné, protože je dávka nadhodnocena o bezpečnostní limit, který zaručuje, že i lidé, kteří mají z nejrůznějších důvodů potřeby zvýšené (genetické faktory, kuřáci, nadváha

apod.) mají ve VDD zajištěno dostatečné krytí svých potřeb. Obvykle jsou VDD vyčísleny pro jednotlivé věkové kategorie, pohlaví, převažující stupeň fyzické aktivity (lehká, středně těžká a těžká fyzická námaha), zvláště jsou vyčísleny VDD pro těhotné a kojící ženy. První české VDD vznikly v roce 1954, od té doby jsou v pravidelných intervalech doplňovány o nové nutrienty a upřesňovány v souladu s novými vědeckými poznatky. Takto koncipované VDD jsou důležité zejména v oblastech a obdobích, kdy není zabezpečeno dostatečné množství potravin v jednotlivých populačních skupinách a slouží jako standardy pro zabezpečení dostatečné výživy populací. Mohou však být problematické v populacích s nadměrným příjmem potravin. V současné době se proto objevuje nová koncepce výživových nutričních doporučení, kdy pro zdravou populaci se jako doporučená hodnota neuvádí hodnota jedna, ale intervalové rozmezí ohraničené zesponu hodnotou tzv. nejnižšího prahového příjmu („The Lowest Treshold Intake“), t.j. hodnotou, pod kterou příjem nutrientu není pro 95 % lidí slučitelný s dlouhodobě udržitelnou integritou fyziologických funkcí. Horní ohraničení doporučovaného rozmezí příjmu konkrétní živiny je označováno jako populační referenční příjem („The Population Reference Intake“). Tato hodnota je referenční a do jisté míry odpovídá klasicky definované VDD. Třetí hodnota, která je používána pro nutriční doporučení, je hodnota průměrného příjmu v populaci („The Average of Population Intake“). Takto jsou definovány hodnoty Evropské unie a podobnou koncepci užívá i SZO [13; 15; 18].

2.1.1 Výživová doporučení, doporučené dávky potravin

Doporučené dávky potravin v České republice.

Doporučené dávky potravin jsou v České republice vyjadřovány v podobě konkrétních druhů potravin a jejich množství. Taková doporučení jsou pro ochranu zdraví populace velice důležitá. Systém doporučených dávek je vhodný zejména pro ty skupiny obyvatelstva, které jsou dlouhodobě stravovány celodenně, např. jsou vhodné pro nemocniční, vojenské a vězeňské stravování.

V posledních letech se dává spíše přednost výživovým doporučením, kde se neudává absolutní doporučené množství, ale doporučený trend. Taková doporučení je schopen sledovat i člověk s menším vzděláním, který se stravuje na různých místech a své výživě věnuje jen omezenou pozornost.

Doporučení ve formě potravinového spotřebního koše.

Jde v podstatě o převedení výživových doporučených dávek pro energii a jednotlivé živiny do vyjádření ve formě potravinových komodit: tj. masa, mléka a mléčných výrobků, ovoce, zeleniny a brambor, obilovin. Tímto způsobem jsou legislativně uzákoněna doporučení pro zařízení společného stravování ve školních jídelnách, mateřských školách, vojenských vývařovnách apod., kdy je předepsáno množství těchto potravinových skupin připadající na 1 strávnicka určitého věku a oběd či celodenní stravování.

Výživová doporučení pro laickou veřejnost.

Jejich cílem je ozdravení výživy v konkrétní populaci Vycházejí proto z místních stravovacích zvyklostí a zdravotních problémů populace. S využitím vědeckých poznatků se pak formulují doporučení určená široké veřejnosti. Aby byla populací tato doporučení přijata, měla by splňovat následující základní požadavky:

- měla by být jednoduchá, srozumitelná pro populaci;
- jednotlivá doporučení by si neměla navzájem protiřečit;
- měla by ovlivňovat pozitivní cestou, nikoli zákazy typu „nesmíte“;
- neměla by být zatěžována komplikujícími detaily apod.

Příkladem tohoto typu doporučení jsou modelová výživová doporučení typu „Výživové pyramidy, graficky znázorňující vzájemné zastoupení doporučovaného příjmu jednotlivých potravinových skupin. V základně pyramidy umístěné obiloviny představují proporcionálně největší objem stravy, směrem k vrcholu pak je zastoupena zelenina a ovoce, méně skupiny potravin obsahující jako hlavní komponentu protein tj. maso, mléko a mléčné produkty. Ve špičce pyramidy pak potraviny obsahující tuk a sacharózu, které by se měly konzumovat pouze do doplnění energetické potřeby.

Doporučení adresovaná jednotlivým skupinám populace (děti, dospělí, kojící, těhotné ženy apod.) jsou upřesněny počtem jednotkových porcí v příslušných komoditách. Bylo vytvořeno velké množství těchto modelů, kombinujících vědecké poznatky s místními zvyklostmi a zdroji potravin.

Tabulka č. 3

Doporučené výživové dávky potravin pro jednotlivé kategorie obviněných a odsouzených platných pro Vězeňskou službu ČR.

DOPORUČENÉ DÁVKY POTRAVIN A NUTRIČNÍ HODNOTA STRAVOVACÍCH NOREM					
(uvedené množství se počítá na jednu osobu a den)					
Druh potravin	S t r a v o v a c í n o r m y				
Výživový faktor	" Z "	" P " svačina	" MP " svačina	" TŽ "	" TP " svačina
Maso g	140	60	70	180	80
Tuky g	30	10	10	30	15
Vejce g	30	12	20	32	15
Chléb g	200	150	250	200	250
Obilné výrobky a luštěniny g	180	50	100	200	100
Mléko a mléčné výrobky g	300	150	250	700	200
Brambory g	280	100	100	280	100
Cukr g	40	10	10	45	10
Zelenina g	300	50	150	250	100
Ovoce g	200	50	100	350	80
Energie kJ	10 000	3 000	2 500	11 000	4 000
Bílkoviny celkem g	75	20	30	90	25
Bílkoviny živočišné g	35	10	20	50	20
Tuky g	70	30	25	75	35
Sacharidy g	364	93	64	398	93
Vitamin C mg	75	25	35	120	35

Tabulka č. 4

Doporučené dávky léčebné výživy.

DOPORUČENÉ DÁVKY LÉČEBNÉ VÝŽIVY				
(uvedené množství se počítá na jednu osobu)				
D i e t y				
Druh potravin	šetřící	diabetická	Výživná	
	" D 2 "	" D 9 A "	" D 11 "	" D 4 "
Maso g	250	280	260	250
Tuky g	25	15	50	20
Máslo g	30	20	30	20
Vejce g	48	12	64	10
Cukr g	50	0	60	35
Chléb g	250	100	350	250 pečivo
Obilné výrobky a luštěniny g	200	20	300	250
Mléko g	400	400	1000	0
Mléčné výrobky g	50	50	80	80
Brambory g	350	300	300	450
Zelenina g	250	300	250	50
Ovoce g	150	200	200	250
Energetická hodnota kJ	9 500	7 400	12 000	9 500
Bílkoviny g	80	75	105	80
Tuky g	70	60	80	55
Sacharidy g	320	225	420	360

2.2 ENERGETICKÝ VÝDEJ STRÁVNÍKŮ

Výdej energie obviněných a odsouzených v zařízeních Vězeňské služby ČR nelze definovat a vyčíslit v přesných ukazatelích. Při hodnocení můžeme vycházet pouze z údajů, které vyplývají z evidence a zaměstnávání vězněných osob a z informací o mimopracovní aktivitě obviněných a odsouzených. Zásadním kritériem je zařazování vězňů do práce a tím i přiřazení daného pracovníka do konkrétní stravní normy dle fyzické náročnosti prováděné práce. Další nevýhodou, která ovlivňuje a zkresluje výsledné hodnoty, je fakt, že zařazování do práce není zcela pravidelné. To je způsobeno jednak požadavky firem a organizací, které mění požadavky na počet pracovníků potřebných na konkrétní den a také snahou zaměstnávat co největší počet vězňů tím, že se zařazují na zkrácené pracovní směny. Dalším faktorem ovlivňujícím pravidelnost v pracovním zařazení je nutnost odjezdů vězňů k dalším soudním projednáváním, popřípadě novým vyšetřováním orgány činnými v trestním řízení [13; 17;18].

2.2.1 Rozdělení vězněných osob dle věku a energetického výdeje

Z podkladů předloženými systémem evidence a zaměstnávání vězněných osob Vězeňské služby ČR vyplynulo následující rozdělení stravníků vzhledem k věku a energetickému výdeji. K 15.3.2008 bylo z celkového počtu 19908 odsouzených a obviněných : 11199x základní strava (stravníci bez diet a nepracujících), v kategorii pracujících 5465 (2825x pracovní směna nad 8 hodin, 2640x pracovní směna do 8 hodin), v kategorii těžce pracujících 158 odsouzených, 62 mladistvých pracujících, 2850 diet celkem, 155 muslimů, 19 vegetariánů.

Z celkového počtu odsouzených a obviněných je těžce pracujících vězňů přibližně 0,8 %, středně těžce pracuje zhruba 14 % všech vězňů, lehce pracujících vězňů je přibližně 27 % všech vězněných osob. Ostatní vězně lze, vzhledem k jejich zájmovým a sportovním aktivitám, zařadit dle energetického výdeje k osobám lehce pracujícím [19].

Věkové složení vězněných osob v ČR:

Průměrný věk obviněných byl k 31.12.2007 34 let, průměrný věk odsouzených k tomuto datu 36 let.

Procentuelní věkové složení vězňů k 31.12.2007:

Věk:

od 16 do 18 roků	1,51 %
od 18 do 21 roků	5,77 %
od 21 do 25 roků	12,87 %
od 25 do 30 roků	19,17 %
od 30 do 40 roků	34,96 %
od 40 do 50 roků	18,37 %
od 50 do 60 roků	6,08 %
od 60 do 70 roků	1,11 %
nad 70 roků	0,18 %

Z výše uvedených dat vyplývá možné zařazení vězňů s přihlédnutím k jejich energetickým a nutričním potřebám. Je možno je zařadit do kategorie lehce pracující ve věku 19 – 59 let. Této kategorii by odpovídaly v návrhu výživových doporučených dávek z roku 1999 následující hodnoty:

Energie	10 000 kJ
Bílkoviny	70 g
Tuky	70 g
Sacharidy	373 g
Vitamín C	75 mg

3 PROVOZNÍ HYGIENA V SOULADU S PLATNÝMI PŘEDPISY

Vzhledem k tomu, že stravování ve Vězeňské službě je stravováním uzavřeným, je na hygienu ve stravovacích zařízeních kladen zásadní důraz nejen vedením a kontrolními orgány Vězeňské služby a jejích jednotlivých organizačních složek, ale hlavně příslušnými orgány veřejného zdraví. Předpoklady a povinnosti zaměstnanců a hygienické požadavky na stravovací provozy a zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných stanoví zvláštní správní předpisy. Všichni zaměstnanci stravovacích provozů musí splňovat hygienické požadavky pro výkon činnosti v provozech s činnostmi epidemiologicky závažnými.

Ve všech provozech byl nasazen a zprovozněn systém kontrolních a kritických bodů – HACCP. Systém byl zprovozněn již v průběhu let 2000 a 2001 na základě spolupráce Vězeňské služby s firmou HASAP Gastro Consulting na programu, který byl speciálně upraven pro potřeby Vězeňské služby. Součástí programu je také sanitační řád, systém sanitací i konkrétní sanitační úkony [20; 21; 22].

3.1 HACCP, ZÁKLADNÍ POJMY

Systém HACCP lze vyjádřit jako analýzu nebezpečí narušení zdravotní nezávadnosti potravin, identifikaci kritických bodů a preventivní zajištění kontroly v těchto bodech. Základní principy systému kritických bodů lze shrnout do následujících bodů:

- provedení analýzy nebezpečí, která mohou ohrozit zdravotní nezávadnost výrobku;
- identifikace technologických úseků kritických bodů, ve kterých může dojít ke vzniku nebezpečí z pohledu zdravotní nezávadnosti;
- určení sledovaných znaků (vlastnosti výrobku, parametry výrobního procesu) v každém kritickém bodě a stanovení jejich kritických mezí;
- vymezení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech;
- stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod, jakmile výsledky sledování kritického bodu signalizují nevládnutelný stav;

- stanovení ověřovacích postupů odlišných od těch, které jsou použity při sledování zvládnutého stavu v kritických bodech, s jejichž pomocí lze určit, zda výsledky metod použitých v rámci systému jsou v souladu se záměry systému;
- zavedení evidence a dokumentace o postupech a vedení záznamů.

3.1.1 Systém HACCP, funkčnost , propojení s programem SaN

Systém HACCP je ve vězeňské službě řešen a provozován na speciálním programu firmy HASAP Gastro Consulting. Program je pravidelně aktualizován dle nových zkušeností a požadavků provozní hygieny vyplývajících z právních předpisů.

Celý stravovací systém Vězeňské služby ČR je provozován v rámci stravovacího programu SaN. Tento program nahradil dosavadní stravovací software k 1.12.2007. Program SaN splňuje veškeré požadavky pro bezpečné, přehledné a odborné provozování stravovacích zařízení ve vězeňské službě. Zahrnuje přehlednou skladovou evidenci surovin, variabilní normování denní stravy, dle zadaných kategorií strážníků, jejich počtů a konkrétních receptur a technologických postupů. Důležitou součástí tohoto programu je funkční propojení na systém HACCP, kdy se automaticky přiřazují daným surovinám a recepturám předdefinovaná rizika a program pro systém kritických bodů je automaticky využije a zpracovává [22; 23; 24].

PRAKTICKÁ ČÁST

4 SYSTÉM ZCHLAZENÉ STRAVY, CENTRÁLNÍ KUCHYNĚ

Vězeňská služba zajišťuje stravování v průměru pro 19 800 obviněných a odsouzených a pro 4 500 zaměstnanců. Tyto počty strážníků obnáší cca 70 000 porcí denně. Vzhledem k stále rostoucímu počtu odsouzených a obviněných se předpokládá ještě další zatížení současných stravovacích provozů, z nichž některé jsou dnes naprosto nedostačující v důsledku stálé absence potřebných a požadovaných investičních prostředků v minulých letech. Vzhledem k tomu, že zajištění stravy pro vězně je nezbytné pro udržení pořádku a bezpečnosti chodu věznic, je hledáno řešení, které by v nejbližší době vyřešilo stravování ve vězeňství jako celek. Ekonomicky vhodným řešením by mohl být systém centrálních kuchyní a zchlazené stravy.

4.1 SYSTÉMY SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ V ČR

Pozornost byla věnována různým systémům společného stravování v naší republice. V zásadě se dá konstatovat, že na území ČR fungují následující systémy:

1. Klasická kuchyně s výdejnou a jídelnou provozovaná mateřským podnikem;
2. Klasická kuchyně s výdejnou a jídelnou provozovaná jiným subjektem;
3. Centrální kuchyně se systémem zamrazování stravy;
4. Centrální kuchyně se systémem vakuového balení po jednotlivých porcích;
5. Centrální kuchyně se systémem zchlazené stravy.

První a druhý systém je současný systém používaný v běžných provozech a vychází z principu, že každý podnik má svoji kuchyň.

Třetí systém centrální kuchyně se zamrazováním stravy se osvědčil v podnicích s více samostatnými provozy s menším počtem strážníků (např. Mostecká uhelná společnost). U tohoto systému existují větší rizika při přípravě stravy, zejména pak:

- nelze zamrazovat všechny pokrmy;

- zvýšené riziko na dobu regenerace. Šokově zmražená strava nese riziko narušení buněk potravin;
- nelze stravu regenerovat ve větších množstvích, je nutné vyrábět jednoporcové balení, které je ještě nutné rozdělit na přílohy a omáčky a regenerovat odděleně.

Čtvrtý systém centrální kuchyně s vakuově balenými porcemi není dosud ve společném stravování plně odzkoušen. Vakuová balení jednotlivých porcí nesou rizika množení anaerobních bakterií, vysoké nároky na přístroje s odsáváním vzduchu a riziko znehodnocení stravy při porušení neprodyšnosti obalu. Nelze rovněž aplikovat na všechny druhy stravy. Podle norem EU je možné potraviny uchovávané ve vakuovém balení, které nejsou v přímém kontaktu se vzduchem skladovat až po dobu tří týdnů. U nás může takové prodloužení doby skladování povolit pouze příslušná hygienická stanice na základě provedeného mikrobiologického rozboru.

Pátý systém centrální kuchyně s šokovým chlazením stravy se vzhledem k šetrnému uchování, snížením nákladů a zajištění všech zvýšených hygienických norem jeví jako velmi perspektivní. Odborníci na výživu a hygienu tento systém hodnotí jako bezproblémový bez zvýšených nároků na přípravu stravy. Rychlé snížení teploty zabezpečuje přibližně 85% vlhkost potravin a zabraňuje tvoření makrokystalů mezi jednotlivými buňkami a tím i následnému znehodnocení potravin. Potraviny si tak uchovávají svoji pevnost, svěží aroma a lákavý vzhled. Předpříprava velkého množství jídla umožňuje kuchyňskému personálu nabízet bohatší jídelníček při podávání jednotlivých chodů [14; 25; 27].

4.2 CENTRÁLNÍ KUCHYNĚ - ZCHLAZENÁ STRAVA

Tento systém neklade oproti současnému systému zvýšené nároky na sklady ani na přípravu stravy. Výhodou je i možnost napojení celého systému na kontrolní systém HACCP, kde je možná aplikace stanovení a dodržení kontrolních bodů od vstupních surovin až po výdej hotových produktů strážníkovi. Bude možné získat vysoce kvalitní surovinové vstupy s množstevními slevami od dodavatelů. Dodavatelé budou podrobeni

monitoringu cen s nutností splnění podmínek ISO, trvalého veterinárního dozoru, prohlášení o shodě, hygienických požadavků a dalších podmínek.

Technologie přípravy stravy je pouze kratší na rozdíl od běžných postupů. Omáčky a kaše se připravují v řidších konzistencích. Nezahušťují se na obvyklou konzistenci z důvodů vysoké koncentrace škrobů a jejich následného mazovatění. Rovněž se používá méně koření a soli, což je z hlediska zdravé výživy jedinečně pozitivní. V průběhu přípravy stravy je nutné dbát na správnou tepelnou úpravu a sledování teploty jádra jednotlivých potravin. Tento požadavek nám umožní nová technologie vybavená mikropočítači se snímači teplot umístěnými ve vpichovacích jehlách. Je nutné přesné dodržování hygienických předpisů a správné provařování potravin.

Následuje přečerpání a naplnění připravené stravy do gastronádob a okamžité šokové zchlazení na $+10^{\circ}\text{C}$, kterého se musí dosáhnout do 90 min. Po šokovém zchlazení se strava odváží do skladovacích chladících boxů a zde se ještě dochlazuje na $+4^{\circ}\text{C}$. Expedice v přepravních vozících držících stálou teplotu nebo v termoportech probíhá až druhý den. Výhodou je, že jakýkoliv nedostatek nebo připálení je vždy čas řešit s dostatečným předstihem a strážníkovi se tak dostane strava jen v bezvadném stavu.

Strava se přepravuje v gastronádobách uložených v přepravních vozících nebo termoportech v chladírenských vozidlech určených jen na rozvoz stravy. Na cílových místech se strava regeneruje přímo ve výdejnách. Polévky jsou ohřívány v kotlích a tuhá strava v konvektomatu. Regeneruje se jen předpokládané množství v daném čase.

U centrální kuchyně takové velikosti je nutný stálý hygienický dozor. Vzorky stravy se odebírají od každého druhu jídla ihned po svaření podle hygienických předpisů. Odebrané vzorky jsou mikrobiologicky vyšetřeny. V případě zjištění jakékoliv závady není povolena expedice na výdejny. Po dobu uchování stravy v chladírnách se stále kontroluje skladovací teplota a vše je evidováno v záznamech. Po převozu stravy na výdejny a následné regeneraci se opět odebírají vzorky [24; 26; 27; 28; 29].

5 ROZLOŽENÍ JEDNOTLIVÝCH OBLASTÍ

Umístění centrálních kuchyní formou zchlazené stravy (ZCHS) je plánováno v těsné blízkosti areálů věznic, ale jako samostatné objekty a to jak organizační, tak i prostorové. Proto bylo při výběru míst postupováno podle následujících kritérií:

- vlastnictví dostačujících pozemků;
- vybudované inženýrské sítě;
- dostupnost cest pro dovoz vstupních surovin;
- centralizace pro danou oblast.

Podle výše uvedených podmínek byly vytypované tři oblasti splňující veškeré podmínky pro výstavbu centrálních kuchyní. Pro oblast Čech byly vytypované věznice Jiřice a Nové Sedlo a pro oblast Moravy věznice Kuřim [30].

Tabulka č. 5

Oblasti centrálních kuchyní.

Oblast I. Jiřice	Oblast II. Nové Sedlo	Oblast III. Kuřim
České Budějovice	Horní Slavkov	Znojmo
Příbram	Kynšperk – Kolová	Kuřim
Praha-Ruzyně + Řepy	Ostrov nad Ohří	Břeclav
Praha-Pankrác + GR VS	Nové Sedlo	Brno
Plzeň	Všehrady	Mírov
Jiřice	Bělušice	Olomouc
Stráž pod Ralskem	Vinařice	Opava
Liberec	Litoměřice + Teplice	Ostrava
Rýnovice	Oráčov	Heřmanice
Valdice	Drahonice	Karviná
Odolov		
Hradec Králové+Pouchov		
Pardubice		

Technologické vybavení centrální kuchyně.

Je uvažováno se špičkovou velkokuchyňskou technologií zabezpečující nejnáročnější požadavky na moderní provoz. Technologie umožňuje plně sledovat systém kritických bodů HACCP, má vysokou životnost při plánovaném zatížení.

5.1 NÁKLADY NA SOUČASNÝ SYSTÉM A SYSTÉM CENTRÁLNÍCH KUCHYNÍ

Stávající systém zahrnuje u každé věznice (vazební věznice) v převážné míře dva samostatné stravovací provozy zahrnující:

- kuchyň pro vězně + dietní kuchyň;
- kuchyň pro zaměstnance;
- skladové zázemí pro každou kuchyň;
- provozní zázemí pro každou kuchyň.

Takový systém nese zvýšené nároky na vlastní provoz včetně personálního zajištění ale i obnovu technologie. Následující tabulky ukazují náklady při zachování současného systému a náklady při zavedení systému centrálních kuchyní.

Centrální kuchyň pro oblast I. ve věznici Jiřice denně vyprodukuje 39.350 porcí jídel. Tato kuchyně bude zajišťovat stravování pro 11.200 vězňů a 4.000 zaměstnanců. Investiční náklady jsou na obnovu stávajících stravovacích provozů věznic zahrnutých to této oblasti při zachování současného systému odhadnuty na 713.200 tis. Kč. Při systému centrální kuchyně bude nutné do těchto stravovacích provozů vložit na vytvoření regeneračních a výdejních center, včetně odstranění špatných stavebně technických stavů, částku 328.610 tis. Kč.

Centrální kuchyň pro oblast II. ve věznici Nové Sedlo denně vyprodukuje 22.500 porcí jídel. Tato kuchyně bude zajišťovat stravování pro 8.200 vězňů a 2.100 zaměstnanců. Investiční náklady na obnovu stravovacích provozů věznic a vazebních věznic zahrnutých to této oblasti jsou odhadnuty na 291.100 tis. Kč. Při systému centrální kuchyně bude nutné do těchto stravovacích provozů vložit na vytvoření regeneračních a výdejních center částku 199.330 tis. Kč [30; 31].

Centrální kuchyň pro oblast III. ve věznici Kuřim denně vyprodukuje 18.500 porcí jídel. Tato kuchyně bude zajišťovat stravování pro 5.200 vězňů a 2.300 zaměstnanců. Investiční náklady na obnovu stravovacích provozů věznic a vazebních věznic zahrnutých to této oblasti jsou odhadnuty na 483.700 tis. Kč. Při systému centrální kuchyně bude nutné do těchto stravovacích provozů vložit na vytvoření regeneračních a výdejních center částku 202.240 tis. Kč.

Na obnovu stravovacích provozů při současném systému potřebuje Vězeňská služba 1.488.000 tis. Kč. Tato částka vychází z již zpracovaných investičních záměrů, které jsou i několik let staré a jsou často zpracovávány jen jako provizorní řešení v nevyhovujících podmínkách a provizorních prostorech.

Na výstavbu výdejen a regeneračních center potřebuje Vězeňská služba celkem 730.180 tis. Kč. Pro výstavbu centrálních kuchyní v daných oblastech se tato investice zvýší o částku 1.101.000 tis. Kč, celkem pak 1.831.180 tis. Kč. Tato částka zahrnuje veškeré investice potřebné k výstavbě a chodu tří centrálních kuchyní. Celkové náklady na výstavbu a zavedení centrálních kuchyní formou zchlazené stravy jsou podrobněji rozčleněny v tabulce č. 5. Tento systém je řešen centrálně včetně distribuce jídel po věznici. Jsou zde započítány veškeré náklady včetně vyvolaných nákladů na provoz tohoto systému.

Vyvolané náklady v systému centrálních kuchyní formou zchlazené stravy zahrnují mimo jiné: dopravní cesty, garáže, zpevnění ploch, kotelny, čističky odpadních vod, oplocení, osvětlení, kanalizace + ČOV, rozvody a připojení inženýrských sítí, zásobárny dusíku [30].

Tabulka č. 6

Celkové náklady na výstavbu a zavedení systému centrální kuchyně formou zchlazené stravy.

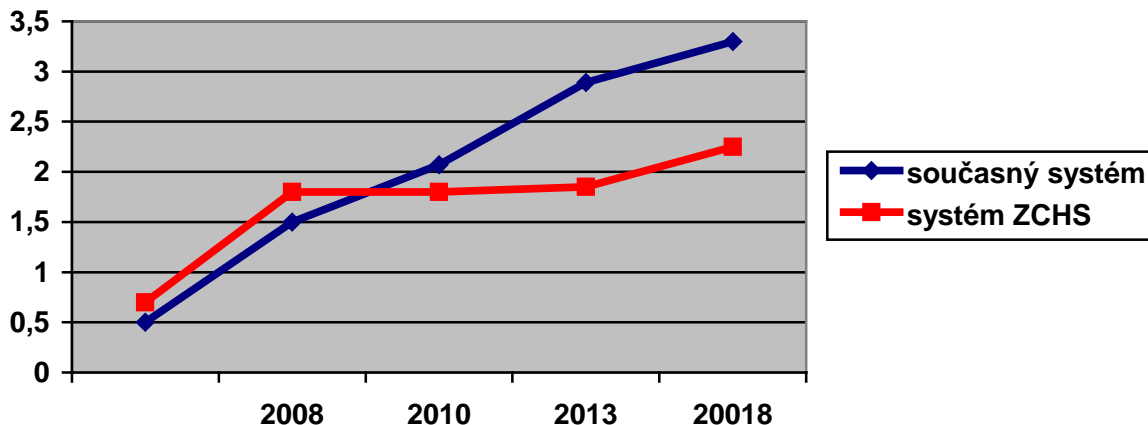
	Náklady na výstavbu centrální kuchyně / v tis. Kč /			Náklady na výstavbu výdejen a regeneračních center / v tis.Kč/ / v tis. Kč /			Celkové náklady		
	stavební část	Technologie kuch.	Celkem	Stavební část	Technologie kuch.	Celkem	stavební část	Technologie kuch.	Celkem
<i>OBLAST I.</i>									
Jiřice	250.000	177.000	427.000	199.560	129.050	328.610	449.560	306.050	755.610
<i>OBLAST II.</i>									
Nové Sedlo	212.500	152.100	364.600	108.000	91.330	199.330	320.500	243.430	563.930
<i>OBLAST III.</i>									
Kuřim	175.000	134.400	309.400	131.900	70.340	202.240	306.900	204.740	511.640
VS ČR	637.500	463.500	1.101.000	439.460	290.720	730.180	1.076.960	754.220	1.831.180

Investice do roku 2010 na současný systém přípravy stravy vychází ze zpracovaných investičních záměrů jednotlivých věznic na 1,488 mld. Kč (bez započítané inflace). Za postupného obnovování současného systému se předpokládá roční potřeba investic od roku 2008 ve výši cca 150 mil. Kč ročně, což do roku 2015 znamená další investici ve výši 1,8 mld. Kč, celkem pak 3,3 mld. Kč do roku 2018.

Investice do roku 2010 na systém zchlazené stravy činí 1,83 mld. Kč. Vzhledem k úplnosti systému předpokládáme do roku 2015 potřebu investic v minimálním rozsahu. Od roku 2015 do roku 2018 se předpokládají roční investice v rozsahu 50 % rozsahu předchozího systému tzn. 75 mil. Kč ročně. Celková investice do roku 2018 bude činit 2,2 mld. Kč.

Obrázek č. 1

Srovnání nákladů na oba systémy z dlouhodobého hlediska



V dlouhodobém výhledu do roku 2018 při zavedení zchlazené stravy bude úspora investičních prostředků 1,1 mld. Kč při současných cenách.

Rozbor provozních a personálních nákladů

Provozní náklady zahrnují náklady na energii (voda, plyn, elektřina), čisticí prostředky, ochranné pomůcky (ošacení a obuv), deratizace, dezinfekce, dezinfekce, odpisy, spotřební materiál (ubrousky, prostírání, špejle....), obnova inventáře, opravy, telefonní poplatky, údržbu velkokuchyňské technologie. Personální náklady zahrnují náklady na mzdy veškerého personálu stravovacího provozu včetně odvodu na sociální a zdravotní pojištění.

Mzdové náklady jsou při současném systému ovlivněny výrazným počtem zaměstnaných vězňů. V systému centrální kuchyně formou zchlazené stravy je v rámci ekonomických propočtů uvažováno v centrálních kuchyních pouze s civilními zaměstnanci při průměrné hrubé měsíční mzdě 17.280,- Kč a pouze 50% zaměstnanosti vězňů na výdejnách a regeneračních centrech jednotlivých věznic při průměrné měsíční mzdě 4.800,- Kč.

Náklady na energii, vodu a teplo je velmi obtížné ve stávajícím systému přesně vyčíslit. Tyto náklady jsou rozmělněny v celkových nákladech věznic. Při výpočtu nákladů na energii při současném systému byly pro výpočet použity celkové počty velkokuchyňské technologie s ověřením její energetické náročnosti a její denní výkon. Pro výpočet spotřeby elektrické energie na systém centrálních kuchyní bylo rovněž použito denního výkonu předpokládané technologie v porovnání se srovnatelnými provozy zabývající se zchlazenou stravou.

Náklady na rozvoz stravy vznikají pouze u systému centrálních kuchyní. Je zde uvažováno s automobily v chladírenské úpravě, sklápěcím hydraulickým čelem a užitnou nosností min. 5t. Výpočtem jsou uvažovány přepravní náklady ve výši 16,- Kč na 1km.

Rovněž náklady na šokové zchlazování pokrmů vznikají pouze u systému centrálních kuchyní. V důsledku vysoké spotřeby elektrické energie bude využito k šokovému zchlazování jídel kapalného dusíku. Spotřeba vychází z potřeby 0,75 kg – 1 kg N₂ na 1 kg vstupní suroviny. Na 1 den výroby: 10 500 kg suroviny bude nutné 9686,25 litrů N₂.

Náklady na opravy a údržbu budov, ochranné pomůcky a úklidové prostředky nelze u současného systému zcela rozčlenit a vychází z průměrných zjistitelných údajů na jednotlivých věznicích. U systému centrálních kuchyní vychází jednotlivé položky z kvalifikovaného odhadu s porovnáním s obdobnými provozy.

Tabulka č. 7

Srovnání nákladů stávajícího systému přípravy stravy a nově navrhovaného systému

<u>Nákladová položka</u> <u>na 1 porci</u>	<u>Současný systém</u>	<u>Systém centrálních kuchyní</u> <u>+regenerační výdejní centra</u>
Rozvoz stravy	-	1,30
Mzdy a soc. pojištění	3,50	4,97
Elektrická energie	6,48	2,65
Vodné, stočné	0,96	0,77
Vytápění	0,15	0,15
Šokové zchlazení	-	0,59
Opravy,budov a zařízení	2,55	0,57
Ochranné pomůcky	-	0,22
Úklidové prostředky a prádlo	-	0,50
Odpady	Předpoklad 0,10	0,10
Telefon, hyg. materiál	Předpoklad 0,10	0,10
Celkem	13,84	11,92

Z výše uvedených údajů vyplývá, že při systému centrálních kuchyní formou zchlazené stravy ušetří Vězeňská služba 1,92 Kč na jednom jídle. Roční úspora v provozních nákladech činí 56,76 mil. Kč při cca 81.000 porcích jídel denně

5.2 POROVNÁNÍ PROSTOROVÉ A TECHNOLOGICKÉ NÁROČNOSTI

V současné době jsou stravovací provozy věznic a vazebních věznic rozděleny na dva provozy (vězeňskou a zaměstnaneckou kuchyň). Toto rozdělení nese sebou i zvýšené náklady na provoz. Každá z kuchyní má své vlastní skladové zázemí, sociální zázemí pro personál, vlastní přípravny surovin a hlavně kompletní vybavení technologickým zařízením. V tabulce č. 8 je uvedeno srovnání obou systémů z pohledu prostorové a technologické náročnosti.

System centrálních kuchyní formou zchlazené stravy umožňuje šetřit jak investiční náklady na pořízení staveb a technologií, tak i provozní a personální náklady, což je při současné situaci, kdy se Vězeňská služba potýká s nedostatkem investičních a provozních prostředků, značná výhoda [32; 33; 34].

Tabulka č. 8

Srovnání současnému systému a systému ZCHS z pohledu prostorové a technologické náročnosti.

Současný systém	Systém centrálních kuchyní ZCHS
	<u>Skladové prostory se sníží min. o 70 %.</u> Je nutný pouze chlazený sklad, sklad pečiva a minimální prostory pro nezbytné zásoby.
<p><u>Velká prostorová náročnost k přípravě jídel.</u> Je nutné mít tyto přípravy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - hrubá a čistá přípravná zeleniny, - hrubá a čistá přípravná masa, - přípravná těsta a moučnicků, - přípravná studené kuchyně. Každá z připraven musí být vybavena odpovídající technologií. 	Bude zapotřebí pouze přípravná studené kuchyně s minimálním vybavením. Proti současnému systému je zde <u>značná úspora prostoru a technologie</u>
<p><u>Prostorová a technologická náročnost pro vlastní vaření.</u> Pro kuchyňské zpracování je nutné následující vybavení:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kotle a tlakové kotle, - konvektomaty, - smažicí pánve, - sporáky, - velké množství kuchyňských stolů, - fritézy, pečící trouby, - ohřívací stoličky a stejné vybavení je i pro dietní kuchyni, která je součástí každé věžeňské kuchyně. 	Velkokuchyňská technologie se redukuje pouze na konvektomaty, snížený počet kotlů, pánví a sporáků. <u>Prostorově i technologicky jsou nároky při tomto systému min. o cca 50 % nižší.</u>
Prostory pro výdejny a mytí nádobí jsou u obou systémů srovnatelné.	

5.3 POROVNÁNÍ Z HLEDISKA EKONOMICKÉ NÁROČNOSTI

Tabulka č. 9

Porovnání obou systémů z hlediska ekonomické náročnosti s výhledem do roku 2018

	Náklady centrální kuchyně	Náklady při současném systému
Stavba	1,08 mld. Kč	2,5 mld. Kč
Technologie	754 mil. Kč	
Celkové náklady	1,831 mld. Kč	2,5 mld. Kč (v roce 2018)
Náklady provozní a personální	11,92 Kč	13,84 Kč

Současný systém obnovy stravovacích provozů je nekonečný proces při velmi vysokých investičních i provozních nákladech. Tyto náklady vyplývají z vysokého počtu kuchyňských provozů (téměř 70), u kterých musí být splněny veškeré podmínky vyplývající z obecně platných technických a hygienických předpisů (varny, přípravny, skladové zázemí, dvojité sociální zázemí personálu a k tomu odpovídající velkokuchyňská technologie včetně vzduchotechniky a chladících agregátů). Vzhledem ke stávajícímu počtu samostatných kuchyňských provozů a nedostatku finančních prostředků musí Vězeňská služba neustále řešit havarijní stavy. Při plánované 15-ti leté životnosti by musela Vězeňská služba každoročně zprovoznit 4 až 5 nových stravovacích provozů, což je vzhledem k výši přidělovaným investičním prostředkům nereálné [35].

Navrhovaný systém zchlazené stravy je schopen při přijatelných investičních nákladech ve velmi krátké době vyřešit celý systém stravování ve Vězeňské službě a zároveň je schopen dosahovat vysokých provozních úspor. Jeho postupným zaváděním tak, jak je v předkládaném materiálu uvedeno, lze v případě urychlené výstavby I. fáze (centrální kuchyně Jiřice) vyřešit okamžitě 30 krizových kuchyňských celků v 15-ti věznicích, přitom investiční náklady na výstavbu centrální kuchyně s kapacitou téměř 40.000 jídel denně činí 427 mil. Kč. V případě okamžitého řešení výše uvedených pěti věznic vynaloží Vězeňská služba na jejich obnovu 465 mil. Kč, přičemž v těchto kapacitách bude schopna připravit pouze 14.500 jídel denně, což je 36 % kapacity jedné centrální kuchyně.

6 ZHODNOCENÍ MOŽNOSTI ZAVEDENÍ SYSTÉMU ZCHLAZENÉ STRAVY

System zajištění stravování ve Vězeňské službě formou centrálních kuchyní - chlazené stravy představuje:

- značné úspory finančních prostředků (provozních a personálních nákladů a investičních prostředků na rekonstrukce a výstavby nových stravovacích provozů;
- rychlé řešení několika havarijních kuchyní;
- jednotnou stravu pro všechny odsouzené (jednotný jídelní lístek);
- u zaměstnaneckého stravování možnost výběru z několika druhů jídel;
- vaření všech diet a možnost zajištění stravy i pro náboženské skupiny;
- ušetření prostorů ve věznicích;
- možnost využití ke zvětšení prostorů pro jídelny;
- minimální skladové zázemí;
- centrální nákup potravin a s tím spojená i úspora;
- získání moderní kuchyně vybavené špičkovou technologií včetně chlazení potravin;
- možnost regenerace přesného počtu jídel a okamžitě reagovat na možné navýšení porcí u vazebních věznic;
- snížené množství zbytků.

ZÁVĚR

System stravování osob ve výkonu vazby a výkonu trestu odnětí svobody je komplikovaná a citlivá oblast v rámci uzavřeného stravování Vězeňské služby. Tento okruh strážníků a jeho způsob stravování lze jen těžko srovnat s jinými typy společného stravování. Důvodem je velice široké spektrum kategorií strážníků rozmanité věkem, pohlavím, stravovacími návyky a dietetickými omezeními.

Tato práce byla zaměřena na celkové zhodnocení systému stravování a stravovacích provozů Vězeňské služby ČR, se zaměřením na výběr neoptimálnější koncepce systému stravování vězňených osob.

Vězeňské stravování se v posledních letech významně zkvalitnilo, vzhledem k odbornosti všech zainteresovaných složek. Jedná se především o odborný a profesionální přístup a řízení ze strany pracovníků Odboru stravování a výživy při generálním ředitelství vězeňské služby ČR. Další podmínkou je neustálé zvyšování kvalifikace a profesní růst jednotlivých pracovníků referátů stravování a výživy na samotných věznicích. Vězeňská služba řeší poměrně kvalitně dietní systém stravování, i když jsou na tuto oblast kladeny stále vyšší nároky především z důvodu celkové zdravotní kondice vězňených osob. Velice dobře je zpracován a provozován systém kritických bodů HACCP včetně sanitací a napojení na nový stravovací software SaN. Tento program byl úspěšně spuštěn k 1.12. 2007 ve všech věznicích. Požadavky na nutriční hodnotu vězňených osob odpovídají obecným kritériím, ale vzhledem k průměrnému nižšímu energetickému výdeji vězňů by bylo možné snížit energetický příjem ve stravě.

Zásadním problémem stravování ve vězeňství je ekonomická stránka a technický stav provozů. Z důvodů dlouhodobého nedostatku především investičních prostředků je celkový technický stav stravovacích zařízení neuspokojivý. Přestože jsou ty nejrizikovější provozy postupně rekonstruovány, popřípadě doplňovány novou technologií, celkový stav se výrazně nemění.

Proto byl v této práci posuzován problém různých koncepcí systému stravování ve Vězeňské službě ČR. Z hlediska ekonomického, časového, personálního a také z důvodů neoptimálnějšího dodržování zásad hygienických a nutričních norem, byl vybrán a rozpracován systém centrálních kuchyní – zchlazené stravy.

Tento systém zajištění stravování se jeví pro danou oblast strážníků jako optimální. Hlavním důvodem je ekonomicky akceptovatelné, rychlé a koncepčně opodstatněné vyřešení technických problémů a havarijních stavů všech provozů. Systém zchlazené stravy by přinesl značnou úsporu finančních prostředků (investiční, personální, provozní), které jsou nutné k rekonstrukcím a výstavbě nových provozů za stávajícího systému stravování. Toto řešení je vzhledem k současnému stavu rychlé. Jedná se o vytvoření tří centrálních oblastních velkokuchyní pro přípravu zchlazené stravy a distribuci do jednotlivých regeneračních a výdejních míst. Cestou centrálních kuchyní by došlo ke sjednocení stravování všech vězněných osob, účinnější kontrole plnění hygienických a nutričních požadavků na stravu (trvalý hygienický dozor v centrálních kuchyních). K dalším úsporám dojde v rámci centrálních nákupů surovin. Zchlazování stravy v centrálních kuchyních umožní regenerace přesných počtů porcí pro jednotlivé kategorie strážníků.

Z uvedených důvodů a hodnocení by byl systém centrálních kuchyní – zchlazené stravy optimální pro potřeby stravování, ekonomický chod věznic a zajištění všech hygienických a nutričních požadavků na stravu v systému uzavřeného stravování Vězeňské služby ČR.

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- [1] Zákon č. 555/1992 Sb., o Vězeňské službě a justiční strážní České republiky, ve znění pozdějších předpisů.
- [2] PROKEŠOVÁ, P., *Aktuální informace o stavu stravovacích provozů ve Vězeňské službě České republiky a návrh na jejich revitalizaci* [materiál pro jednání gremiální porady Generálního ředitelství Vězeňské služby České republiky dne 23.7. 2007], Praha : GŘ VS ČR 2007.
- [3] PELOUŠEK, J. *Technické vybavení provozů společného stravování II*. Skripta 1. vydání Vyškov: VVŠ PV, 2000.
- [4] Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví specifické hygienické předpisy pro potraviny živočišného původu. Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s 55.
- [5] Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.
- [6] Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin v plném znění.
- [7] BOWMAN, B.A. *Present knowledge in nutrition*. ILSI Press, Washington D.C., 8th edition, 2001, 805 s. ISBN 1-5788-107-4.
- [8] MURRAY, R.K., GRANNIER, D.K., MAMES, P.A., RODWELL, V.W. *Harperova biochemie*. Jinočany: Nakladatelství H & H, 1998.
- [9] KELLER, V., MEIER, R., BERTOU, S. *Klinická výživa*. Praha: Scientia medica, 1993.
- [10] Nařízení komise (ES) č. 2073/2005 ze dne 15. listopadu 2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
- [11] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 137/2006 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

- [12] Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky Č. 43/2007, kterým se mění NGR č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
- [13] KOLEKTIV. Manuál prevence v lékařské praxi II. *Výživa*. Praha: SZÚ 1995.
- [14] Zákon č. 210/2004 Sb., Vyhláška o podmínkách provozní hygieny při výrobě potravin.
- [15] Nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č.4/2006, kterým se mění nařízení generálního ředitele Vězeňské služby České republiky č. 31/2005 o stravování ve Vězeňské službě České republiky.
- [16] Výživová doporučení pro obyvatelstvo ČR, Společnost pro výživu, Praha 2004.
- [17] Ročenka Vězeňské služby České republiky pro rok 2007.
- [18] FRYDRYCHOVÁ, J., *Analýza výživy podle stravních norem v rámci vězeňské služby ČR* [Závěrečná diplomová práce], Vyškov : VVŠ PV, 2002 59 s.
- [19] BLATNÁ, J., DOSTÁLOVÁ, J., PERLÍN, C., SLÁSKAL, P., *Výživa na začátku 21. století*, Společnost pro výživu a Nadace Nutri Vit, 2005.
- [20] NOVÁK, V., *Základy ekonomiky výživy pro kombinované studium*, 1.vyd.Zlín: UTB, 2006., ISBN 80-7013-435-6.
- [21] NOVÁK, V., *Ekonomika výživy I. díl*. Vyškov: VVŠ PV, 2001 100 s.
- [22] Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb., o způsobu stanovení kritických bodů v technologii výroby.
- [23] Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.
- [24] Zákon č. 120/2008 Sb., kterým se mění zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, ve znění pozdějších předpisů.
- [25] Nařízení Evropského parlamentu a rady č. 178/2002/ES, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva.
- [26] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 450/2004 Sb., o označování výživové hodnoty potravin.
- [27] Vyhláška Ministerstva zemědělství č. 211/2004 Sb., o metodách zkoušení a způsobu odběru a přípravy kontrolních vzorků.

- [28] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.
- [29] Vyhláška Ministerstva zdravotnictví č.38/2001 Sb., o hygienických požadavcích na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmy, ve znění pozdějších předpisů.
- [30] PROKEŠOVÁ, P., *Návrh na zavedení systému chlazené stravy ve VS ČR formou centrální kuchyně*, Praha 1999 [materiál pro jednání GŘ Vězeňské služby ČR, č.j.:3/308/1999 GŘVS].
- [31] Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování, CACA IRCP 39-1993.
- [32] ŠKOPEK,B., VOLDŘICH,M., *Výroba potravin a jejich uvádění do oběhu*, Verlag Dashöfer, Praha 2006.
- [33] Vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy ES.
- [34] ČSN ISO 15161:2002 *Aplikace norem ISO 9001:2000 v potravinářském a nápojovém průmyslu*.
- [35] HUI, Y.H., *Handbook of Food Products Manufacturing*, John Wiley & Sons,Inc., 2006, ISBN: 9780470049648.

SEZNAM PŘÍLOH

Příloha č. 1 : Rozdělení věznic dle technologického vybavení.

Příloha č. 2 : Seznam diet užívaných ve vězeňském stravování.

Příloha č. 3 : Finanční náležitosti pro jednotlivé kategorie strážníků.

Příloha č. 4 : Náklady na jednotlivé systémy stravování v centrálních kuchyních.

SEZNAM TABULEK A OBRÁZKŮ

- Tabulka č. 1 : Předpokládané a doporučené počty zaměstnanců.
- Tabulka č. 2 : Předpokládané a doporučené počty zaměstnanců (kuchaři)
- Tabulka č. 3 : Doporučené dávky potravin
- Tabulka č. 4 : Doporučené dávky pro léčebnou výživu.
- Tabulka č. 5 : Oblasti centrálních kuchyní.
- Tabulka č. 6 : Celkové náklady na výstavbu centrálních kuchyní.
- Tabulka č. 7 : Srovnání nákladů se současným systémem stravování.
- Tabulka č. 8 : Srovnání obou systémů z hlediska prostorové náročnosti.
- Tabulka č. 9 : Porovnání z hlediska ekonomické návratnosti s výhledem do r. 2018.
- Tabulka č. 10 : Náklady pro oblast I.
- Tabulka č. 11: Náklady pro oblast II.
- Tabulka č. 12 : Náklady pro oblast III.
- Obrázek č. 1: Srovnání nákladů na oba systémy z dlouhodobého hlediska

SEZNAM ZKRATEK

VK	vězeňská kuchyně
ZK	zaměstnanecká kuchyně
VS ČR	Vězeňská služba ČR
IZ	investiční záměr
HSR	hospodářsko správní referent
ZCHS	zchlazená strava
VZT	vzduchotechnika
NP	nadzemní podlaží
PP	přízemní podlaží
V	věznice
VV	vazební věznice
STRAV	stravovací program firmy Till Consult
SaN	stravovací program firmy ANETE
VDD	výživové doporučené dávky
RDA	Recommended Dietary Allowances
SZO	světová zdravotnická organizace
HACCP	system kritických a kontrolních bodů
ČOV	čistírna odpadních vod

Příloha č. 1**První skupina věznic**

V Vinařice – po celkové rekonstrukci v roce 2007.

V Příbram – po celkové rekonstrukci v roce 2005.

VV Litoměřice – v roce 2005/2006 po rekonstrukci, v rámci které bylo zřízeno mycí centrum, byl zaveden nový tabletový distribuční systém a varna byla vybavena termickým zařízením.

V Kuřim – celkově velmi dobrý stav po systémových opravách a doplňování zařízení (mycí centrum pro odsouzené v roce 2004), rekonstrukce personální kuchyně a jídelny v roce 2005.

VV Liberec – po celkové rekonstrukci v roce 2004.

V Světlá nad Sázavou – po celkové rekonstrukci v roce 2003.

V Rýnovice – po celkové rekonstrukci v roce 2001.

VV Teplice – po celkové rekonstrukci v roce 2001.

V Bělušice – po rekonstrukci v roce 2000, která však nezahrnula část skladových prostor.

Druhá skupina věznic

VV Brno – stravovací provoz, zajišťuje přípravu stravy pro vazební věznic, vězeňskou nemocnici a zaměstnance VS dle finančních možností je zde prováděna nejnutnější oprava technologického zařízení a stavebních částí budovy stravovacího provozu. Dlouhodobě je negativně hodnocen systém rozvozu a výdeje stravy u jednotlivých cel. Z tohoto důvodu a z důvodu nutnosti provést rozsáhlou opravu podlah, byla zvážena varianta, že při této opravě by bylo vhodné z provozně – ekonomického hlediska provést

částečnou výměnu zastaralého vybavení a zavést požadovaný tabletový systém rozvozu stravy.

V současné době je zpracováván návrh tohoto řešení po jehož dodání bude možné vyčíslit náklady potřebné pro realizaci jednotlivých etap, které budou rozvrženy do 3-4 let.

V Břeclav – stravovací provoz, ve kterém bylo provedeno v roce 2005 doplnění varné linky – sporák, pánev, varný kotlík. Provoz je koncipován do dvou samostatných varen VK a ZK. Dispozičně umístěných v jiných prostorách. Havarijní stav podlah na varně odsouzených (zatékání do většího počtu potravinových skladů), těchto důvodů hrozí zákaz přípravy stravy v těchto prostorách.

Rok 2007/8 provést opravu (výměnu) podlah a izolací, kanalizace, elektro rozvodů 1mil. Kč. Rok 2008 výměna podlah v ZK 1mil. Kč, výměna VZT věžeňská + zaměstnanecká varna 1.4mil Kč. , výměna kombi. sporáků 2ks , 1ks El. sporák a 2 ks konvektomat 1/6 2.25 mil Kč.

Rok 2009 universální robot , kráječ chleba, el. sporák, el. stolička 0,5 mil Kč.

VV České Budějovice – výhledově je nutné provedení částečné obnovy stravovacího provozu, v roce 2005 proběhla rekonstrukce mycího a distribučního centra, dále skladového a šatnového prostoru. Provoz je koncipován do jedné budovy a dvou výrobních provozů VK a ZK. Skladové zázemí je umístěno v prostorách jediné budovy. Vzhledem k tomu, že stravovací provoz je situován v I. NP a je chodbou rozdělen do dvou částí, je nutné ve větší míře režimově dodržovat hygienické předpisy.

Rok 2008 výměna universálního stroje, el. pánve 2 ks, el. sporáku 1.2 mil Kč., černé nádobí - podlahy, voda rozvody, kanalizace, elektro 0,4 mil Kč.

Rok 2009 chladicí/mrazicí skříň nerez 1600 l, chladicí skříň nerez 1600 l, chladicí box vestavný 2ks 1.2 mil Kč, vývařovna odsouzení – podlahy, voda rozvody, kanalizace, elektro 0,9 mil Kč, VZT 1.5 mil. Kč.

Rok 2010 el. řezačka masa, varný kotol parní 3ks 2 mil. Kč, sklady 3x + kuchyň pro zaměstnance – podlahy, voda rozvody, kanalizace, elektro 05 mil. Kč.

Rok 2011 výměna konvektomatu 2 ks., universální stroj 1,25 mil Kč.

Rok 2012 výměna el. termoportu na převoz tabletů 3 ks 0.5 mil Kč.

V Drahonice – celkově před postupnými stavebními úpravami a výměnou zařízení včetně jeho doplnění. Provoz je koncipován do jedné budovy a dvou výrobních provozů VK a ZK. Skladové zázemí je umístěno v prostorách jediné budovy. V minulých letech došlo k částečné obměně technologického zařízení. Dispozičně je provoz předurčen ke spojení výrobní části pro zaměstnance s výrobní částí pro odsouzené.

Rok 2008 výměna škrabka brambor, chladicí box vestavný 2 ks, mrazicí box, universální stroj, krouhač zeleniny, fritéza, el. sporák 2 ks, varný kotel 250 l, konvektomat, VZT varna odsouzení 4 mil Kč.

Rok 2009 výměna škrabka brambor, 2 ks lednice 250 l, mrazák 250 l, řezačka na maso, výdejní vyhřívané vozíky 2 ks, universální stroj, el. pánev 80 l, nákladní výtah, nářezový stroj 2 mil. Kč.

Rok 2010 2 ks lednice 250 l, 2 ks mrazák 250 l, stolička el., řezačka na maso, 2 ks lednice 100 l, váha digitální do 30 kg, výtah na stravu 0,8 mil Kč.

Rok 2011 mrazák 250 l, 2 ks váha digitální 30 kg, krouhač na zeleninu, výdejní vyhřívané vozíky 2 ks 0,5 mil Kč.

Rok 2012 mrazák 600 l, konvektomat 1 mil. Kč.

Věznice nemá vypracované podklady k revitalizaci stravovacího provozu a z těchto důvodů je velmi obtížné konkrétněji stanovit náklady na obnovu provozu.

V Horní Slavkov – v roce 2005 byl dodán konvektomat, vybavení mycí linky pro odsouzené a zaměstnance. Provoz je koncipován do dvou samostatných varen VK a ZK. Dispozičně je umístěn v jiných budovách s vlastními sklady.

Rok 2008 výměna sporák plynový, kotel plynový 300 l 2ks, pánev plynová 90 l 2ks, VK a universální stroj, el. kotel 80 l 2ks, pánev smažicí plynová 60 l, ohřívací stolička plyn, ohřívací stolička el. ZK 5mil. Kč.

Rok 2009 výměna a doplnění kotel s míchacím zařízením 300l, kotel plyn 2ks, konvektomat el. 2ks, fritéza, VZT – ZK 6,5 mil. Kč.

Rok 2010 universální stroj 0.2 mil. Kč.

Oprava svislých izolací VK + ZK 2.4 mil. Kč, rok 2008/9.

Výměna oken VK + ZK 1.7 mil. Kč.

Izolace VK 2.2 mil. Kč.

V Jiřice – po rekonstrukci v roce 1995. Provoz je koncipován do dvou samostatných výrobních provozů VK a ZK. Skladové hospodářství je umístěno v I. NP a I. PP a je oddělené pro oba provozy. Provoz je vybaven termickou technikou, mycím zařízením a chladicí technikou italské provenience. V uplynulých letech došlo k částečné výměně technologického vybavení (kotle, konvektomat a myčky na jídelní a kuchyňské nádobí).

Rok 2008 výměna kompletního chladicího a mrazicího zařízení, lednice 1600 l 5ks, mrazicí skříně 1600 l 3ks, generální oprava chladících a mrazících boxů 6ks 3.5 mil. Kč.

Rok 2009 výměna konvektomat plynový, myčka jídelního nádobí ZK 1.5 mil Kč.

Rok 2010 generální oprava strojní části VZT 0.7 mil. Kč.

V Karviná – po zprovoznění v roce 1997, v současné době již probíhá výměna technologických zařízení (4. čtvrtletí 2005 havarijní výměna kotle). Provoz je koncipován do dvou samostatných výrobních provozů VK a ZK. Skladové hospodářství je umístěno v suterénních prostorách a je společné pro oba provozy. V současné době je požadavek na výměnu druhého varného kotle, konvektomatu a myčky jídelního nádobí.

Rok 2008 výměna varný kotel plynový 150 l, kotel plynový 100 l, konvektomat, myčka jídelního nádobí, lednice 800 l 3ks, mrazicí skříně 800 l, drtič odpadů, oprava výtahů 2ks, VK + ZK 3 mil. Kč.

Rok 2009 výměna varný kotel plynový 150 l, kotel plynový 100 l, kotel plynový 50 l, konvektomat, myčka jídelního nádobí, výdejní pás 2.5 mil Kč.

Rok 2010 výměna škrabka brambor, řezačka masa 2ks, mrazicí skříně 2 ks, chladicí skříně 400 l 2ks, 0.5 mil Kč.

Rok 2011 výměna transportní izotermický vozík 4ks, 0.6 mil Kč.

Rok 2012 REKO VZT VK, myčka jídelního nádobí, fritéza 2 ks, 2 mil Kč.

V Kynšperk nad Ohří – stravovací provoz je před úpravami varny vzhledem k rozšíření ubytovacích kapacit věznice, v roce 2004 proběhly dílčí úpravy (mycí a výdejní centrum pro odsouzené). Provoz je koncipován do jedné varny (společně VK a ZK). Skladové zázemí je umístěno též v prostorách jediné budovy. Technologické zařízení je za horizontem životnosti a je počítáno s jeho postupnou výměnou, která by se měla uskutečnit na základě připravovaného kapacitního rozšíření věznice. Obměnu lze realizovat v období 1-3 let v návaznosti na zprovoznění nových ubytoven.

Rok 2008 výměna el. sporák 2 ks, universální stroj 2 ks, smažící pánev 80 a 60 l, VK + ZK 1.5 mil Kč.

Rok 2009 smažící pánev 80 l 2 ks, konvektomat, hnětač těsta, varné kotle el. 300 l 2ks, VK + ZK 2.5 mil Kč.

Rok 2010 kotel el. 85 l 2ks, kotel parní 150 l 3ks, kotel parní 250 l VK + ZK 2.5 mil Kč.

Rok 2011 dělička na těsto, šoker, univerzální stroj, turbomixer, fritéza, VK + ZK 2.5 mil Kč.

Rok 2008/9/10 výměna VZT a elektroinstalace 1 NP 4.5 mil Kč.

V Odolov – v roce 1993 proběhla rekonstrukce personální kuchyně, neuskutečnila se výstavba nového bloku pro odsouzené, proto je strava připravována ve stísněných prostorách personální kuchyně, která by v dohledné době měla být stavebně rozšířena a doplněna potřebným zařízením. Částečné stavební úpravy a technologické dovybavení je plánováno na dobu realizace rozšiřování ubytovacích kapacit.

Rok 2008 výměna konvektomat, smažící pánev elektrická 80 l, klima jednotka, chladicí box 2 mil Kč.

Rok 2009 výměna smažící pánev 80 l, myčka černého nádobí, mrazicí box, chladicí box 1.8 mil Kč.

Rok 2010 výměna myčka jídelního nádobí, mrazicí box 0.8 mil Kč.

Rok 2011 výměna kotel el. 150 l 2ks, 0.8 mil Kč.

Rok 2012 výměna vodní lázně 40 tis. Kč.

V Opava – ve stravovacím provozu na Olomoucké ulici proběhly stavební úpravy skladových prostor, které zlepšují hygienicko-provozní standardy uskladnění potravin a dále byla provedena rekonstrukce jídelny, výdejny a mycího centra pro odsouzené (realizace 4. čtvrtletí 2005). Postupně dochází i k obměně technologického zařízení ve VK. Věznice se však dostala do závažného problému s provozováním ZK, kde hygienický dozor konstatoval hrubé nedostatky v dispozičním uspořádání výrobních prostor a mytí jídelního nádobí.

Rok 2008 výměna konvektomat, smažící pánev 60 l 2ks, sporák plynový, kotel plynový 80 l 2ks, grilovací deska, myčka jídelního nádobí ZK 3 mil Kč.

Rok 2009 oprava(REKO) VZT VK 1.5 mil Kč.

V Ostrov nad Ohří – v prostoru personální kuchyně byla doplněna nová varná a mycí technologie i v části sloužící odsouzeným, je prováděna pravidelná stavební údržba v jednotlivých provozech (hrubá příprava masa, hrubá příprava brambor a zeleniny apod.). Byla provedena rekonstrukce umývárny jídelního nádobí pro odsouzené, je však nutné dořešit výměnu a doplnění technologického zařízení (kotle, pánve, sporák, konvektomat) a opravu VZT.

Rok 2008 výměna kotel parní 300 l 2ks, pánve smažící el. 80 l, pánve smažící el. 50 l 2 ks, konvektomat, VK 3 mil Kč.

Rok 2009 výměna kotel parní 300 l 2ks, pánve smažící el. 80 l, pánve smažící 50 l, VZT 3 mil Kč.

V Oráčov – probíhá postupná modernizace stravovacího provozu, v roce 2003 byla nahrazena část varné technologie, v roce 2004 bylo dáno do provozu mycí centrum pro odsouzené a v roce 2005 proběhla oprava skladových prostor. Provoz je koncipován do jedné budovy a dvou výrobních provozů VK a ZK. Skladové zázemí je umístěno v prostorách jediné budovy. Zde je počítáno se spojením přípravy stravy pro odsouzené a zaměstnance. Po částečné výměně technologického zařízení se obměna a obnova zastavila. Vzhledem k nevyhovujícímu dispozičnímu řešení zejména v ZK by bylo potřebné pokračovat v úpravách tak, aby došlo ke sloučení výrobní části pro zaměstnance s výrobní částí pro odsouzené. Požadavek na investiční prostředky pro technologické vybavení je cca. 2-3 mil. Kč.(sporák, pánve, kotle, myčka jídelního nádobí, konvektomat). Současně je nutné počítat s celkovou opravou VZT v částce cca 1 mil. Kč, náklady je potřeba rozdělit do období jednoho až tří let.

VV Hradec Králové – v roce 2003 po částečné a dočasné stavební úpravě se zavedením nového tabletového distribučního systému. V současné době nové pracovníce orgánu ochrany veřejného zdraví nepožadují celkovou rekonstrukci stravovacího provozu. Na základě tohoto zjištění byl provoz přefázen do skupiny postupných oprav a výměn technologického zařízení.

Rok 2008 výměna a doplnění VZT ZK + VK, smažící pánve 90 l, kotel plynový 200 l 2ks, konvektomat plynový 20/GN, sporák plynový 2 ks, kotel plynový 80 l 2ks, 3,5 mil Kč

Rok 2009 výměna a doplnění sporák plynový 2ks, kotel plynový 80 l 2ks, chladicí + mrazicí boxy, lednice nerez 800 l 5ks, universální stroj 2 ks 2.5 mil Kč.

Rok 2010 výměna a doplnění kotel plynový 200 l 2ks, kotel plynový 80 l 2ks, pánev smažící plynová 2 ks, konvektomat 10/GN 2 ks, 3.5 mil Kč.

Rok 2011 výměna a doplnění nákladní výtah VK, myčka jídelního nádobí 2ks 2 mil Kč .

V Pardubice – po rekonstrukci v roce 1995, v současné době dochází k postupnému vyřazování technologického zařízení, které musí být nahrazeno novou technologií (4. čtvrtletí 2005 doplnění o konvektomat). Provoz je koncipován do dvou samostatných výrobních provozů VK a ZK. Dispozičně umístěn v jiných budovách. Skladové zázemí je umístěno v prostorách VK. Provoz je vybaven termickou technikou, mycím zařízením a chladicí technikou italské provenience.

Rok 2008 výměna a doplnění GO výtahů, sporák litinová deska 2ks, pánev plynová 70 l, kotel elektrický 300 l, konvektomat 10/GN 2ks, 2,8 mil Kč.

Rok 2009 výměna a doplnění pánve smažící 90 l 2ks, škrabka na brambory, pánev smažící 70 l, konvektomat 10/GN, sporák plynový s tály 2ks, 2 mil Kč.

Rok 2010 výměna a doplnění kotel plynový 300 l 3ks, myčka jídelního nádobí ZK + VK, 3,5 mil Kč.

Rok 2011 výměna a doplnění kotel plynový 200 l 3ks, univerzální stroj, krouhací stroj 2ks, 2,5 mil Kč.

Rok 2012 výměna a doplnění chladicí a mrazicí boxy 6ks, VZT, nerez lednice 800 l/ 1600 l 5ks, 2 mil Kč.

V Plzeň – stravovací provoz po celkové rekonstrukci v roce 1995, v současné době začíná docházet k postupné výměně technologického zařízení (4. čtvrtletí 2005 doplnění o konvektomat). Provoz je koncipován do tří samostatných výrobních provozů VK a ZK Plzeň – Bory a VK Heřmanova Huť. Skladové hospodářství je umístěno v I. NP a I. PP odděleně. Provoz je vybaven termickou technikou, mycím zařízením a chladicí technikou italské provenience. V uplynulém období byl stravovací provoz dovybaven myčkou kuchyňského nádobí a konvektomaty. Obnova ostatního zařízení se počítá v horizontu 2-4 let, tak jak bude docházet k postupnému vyřazování dosluhující technologie.

Rok 2008 výměna a doplnění myčka jídel. nádobí, varný kotel 500 l, VK cca 1.3 mil Kč.

Rok 2009 oprava VZT cca 1.5 mil Kč.

VV Praha – Ruzyně – v roce 2003 proběhla částečná rekonstrukce personální kuchyně a výměna zařízení ve varně pro obviněné a odsouzené. Provoz je koncipován do dvou samostatných výrobních provozů VK a ZK. Dispozičně je umístěn v jiných budovách se společnými sklady. V dohledné době není požadavek na výměnu technologického zařízení. Rok 2008 výměna a doplnění varný kotel plynový 150 l, varný kotel plynový 300 l, cca 1.5 mil Kč.

Rok 2008/9 výměna a doplnění VZT – ZK, škrabka brambor, kutr, myčka jídelního nádobí, myčka kuchyňského nádobí, cca 3.9 mil Kč.

Rok 2009/10 zavedení distribučního systému, výměna chladících agregátů cca 2.7 mil Kč.

V Všehrdy – stravovacímu provozu je věnována dostatečná stavební údržba. Rekonstrukce výdejny stravy pro odsouzené s mycím centrem byla provedena v roce 2004. V roce 2005 proběhla částečná výměna a doplnění technologického zařízení. Provoz je koncipován do dvou samostatných výrobních provozů VK a ZK. Dispozičně umístěn v jiných budovách s vlastními sklady.

Rok 2008 výměna a doplnění kotel elektrický 300 l 2ks, hnětací stroj, konvektomat, cca 2.5 mil Kč.

Rok 2009 výměna a doplnění výdejní vyhřívání vozíky 2ks, smažící pánev el. 80 l 2ks, škrabka brambor, cca 1.3 mil Kč.

Rok 2010 výměna a doplnění výdejní vyhřívání vozíky 2ks, kotel el. 80 l 2ks, sporák el. čtyřplotnový 2ks, cca 1.2 mil Kč.

Rok 2011 výměna a doplnění chladící a mrazící boxy, obnova VZT cca 3.5 mil Kč.

V Znojmo – stravovací provoz rekonstruován a dán do provozu společně s věznicí v roce 1996. Provoz je koncipován do dvou samostatných výrobních provozů VK a ZK, které vzhledem k umístění nelze spojit. Provoz je vybaven termickou technikou, mycím zařízením a chladící technikou italské provenience.

Rok 2008/9 výměna a doplnění VZT, konvektomat cca 2.5 mil Kč.

Rok 2009/10 výměna a doplnění smažící pánev elektrická 60 l, chladící nerez skříně 2ks 0.8 mil Kč.

Celkem je na základě požadavků a potřeb je nutné v jednotlivých letech vynaložit tyto částky: rok 2008 – 39 mil. Kč, 2009 – 31 mil Kč, 2010 – 15 mil Kč, 2011 – 20 mil Kč, 2012 – 10 mil Kč.

V částkách nejsou zahrnuty investice na stavební části, připojování zařízení a opravy a výměny VZT v $\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$ V a VV.

Vzhledem k rozdílnému stupni opotřebování některých technologických zařízení, na který má vliv i snižující se odborná způsobilost obsluhy není možné odhadnout skutečnou potřebu investičních prostředků za horizontem tří let.

Vzhledem k tomuto důvodu bych doporučil, pro rok 2010 – 2012 zajisti investiční prostředky ve výši 20 mil Kč.

Třetí skupina věznic

V Heřmanice – před rozsáhlejší rekonstrukcí (skladová část již byla opravena), v současné době probíhá přípravná fáze k celkové opravě podlahy a doplnění VZT na varně VK (po zásahu hygienické služby), /odhadovaná investice cca 30 mil Kč. z roku 2002/.

V Mírov – před celkovou rekonstrukcí, /odhadovaná investice se zdravotním odd. cca 70 mil Kč. z roku 2004/ Opravu stravovacího provozu je možno rozložit do cca tří let.

VV Olomouc – v roce 2003 po částečné výměně technologického zařízení, v roce 2005 proběhlo zpracovávání studie pro rekonstrukci celého stravovacího provozu, který je orgány ochrany veřejného zdraví povolen do konce roku 2007. V roce 2005 byl provoz částečně vybaven požadovanou technikou (univerzální stroj, konvektomat a lednice), /odhadovaná investice cca 45 mil Kč. z roku 2005 /.

Po jednání se zástupci HS Olomouckého kraje je možno využívat většího podílu předpřipravených a očištěných surovin pro vlastní přípravu pokrmů což zmenší rozsah potřebných hrubých a čistých příprav. Pro tento návrh požaduje HS zpracovat návrh proveditelnosti kde budou specifikovány požadavky na dovybavení a provozní řád, tak aby nemuselo dojít k zásadní a rozsáhlé rekonstrukci celého stravovacího úseku. Návrh bude zpracován do konce měsíce listopadu 2007.

V Stráž pod Ralskem – stravovací provoz je nutné zařadit do programu celkových rekonstrukcí v letech 2008 – 2012, /odhadovaná investice cca 45 mil Kč. kvalifikovaný odhad/. Opravu stravovacího provozu je možno rozložit do cca tří let.

VV Ostrava – v roce 2003 bylo rekonstruováno mycí centrum, celkově je nevyhovující stavebně technický stav, proto je připravována rekonstrukce, která by měla proběhnout v letech 2008 – 2011, /odhadovaná investice cca 35 mil Kč. z roku /. Opravu stravovacího provozu je možno rozložit do cca tří let.

V Valdice – stravovací provoz zařazen do programu celkových rekonstrukcí. V roce 2005 proběhlo dovybavení provozu (2 kusy konvektomatů a 3 kusy varných kotlů), /odhadovaná investice cca 120 mil Kč. projekt z roku 2006/. V záměru se počítá s výstavbou nové budovy varny se skladovou částí, částí hrubých a čistých přípraven, varnou, expedicí a sanitací transportního nádobí a rekonstrukcí stávajících nevyhovujících prostor na výdejnu, jídelnu a sanitaci jídelního nádobí.

VV Praha – Pankrác – stravovací provoz je již řadu let provizorně umístěn v prostorách administrativní budovy. V roce 2003 byla zpracována studie stravovacího provozu, který by měl být zařazen do programu rekonstrukcí na léta 2008 – 2012. V roce 2003 proběhla i částečná výměna technologického zařízení. Podrobným prostudováním dokumentace vydané Stavebním úřadem VS ČR ze dne 14.9.1994, 30.12.1996 a 14.3.1997, jedná se o kolaudační rozhodnutí týkající se úprav stravovacího provozu, jsem nenašel žádnou zmínku o „dočasnosti“ – termínového omezení při užívání souboru těchto staveb, avšak v dopise ze dne 13.5.2005 MUDr. Gabriely KOHLOVÉ, pracovnice Hygienické stanice Hlavního města Prahy, pobočky Praha – jih, je zmínka, že „z dostupné dokumentace a také místním šetřením jsem zjistila, že se jedná o dočasnou stavbu z roku 1996. Dočasná stavba měla být „dočasným řešením“ na období maximálně 5 let.“

Na základě těchto nejednoznačných informací není možno určit další postup při revitalizaci tohoto zařízení.

V roce 2005 byl provoz doplněn o mycí stroj na jídelní nádobí v ZK a konvektomat ve VK. (odhadovaná investice na výstavbu nového stravovacího centra z roku 2003 je cca 130 mil Kč. a cca 100 mil Kč na demolici a přeložka inženýrských sítí).

Příloha č. 2

Dietní systém pro nemocnice s těmito dietami:

Základní diety:

1. dieta OS - čajová
2. dieta č. 0 - tekutá
3. dieta č. 1 - kašovitá modifikace D2
4. dieta č. 2 - šetřící
5. dieta č. 3 - základní
6. dieta č. 4 - s omezením tuku
7. dieta č. 5 - bílkovinová , bezezbytková
8. dieta č. 6 - nízkobílkovinná
9. dieta č. 7 - nízkocholesterolová
10. dieta č. 8 - redukční
11. dieta č. 9 - diabetická
12. dieta č. 10 – neslaná, šetřící
13. dieta č. 11 – výživná

Speciální diety, standardizované dietní postupy a diety indikované lékařem z důvodu speciálního vyšetření v rámci nemocničního léčení :

1. dieta bezlepková - vylučují se všechny potraviny obsahující lepek
2. dieta pankreatická - při akutní pankreatitidě
3. dieta 4S - s přísným omezením tuku
4. dieta 9S - diabetická šetřící
5. dieta OK - při zjišťování skrytého krvácení v trávicí trubici
6. dieta vanilmandlová - při zjišťování kyseliny vanilmandlové
7. dieta zbytková

8. dieta O11 - tekutá výživná
9. dieta O sonda - tekutá výživná do sondy
10. dieta po resekci žaludku
11. dieta při chronickém selhávání ledvin - S 20 (20 – 25g bílkovin na den)
- S 35 (30 – 35g bílkovin na den)

Dietní systém pro ambulantní léčbu s těmito dietami :

1. dieta D 2- šetřící – univerzální (nahrazuje diety 2,4,5,6 a 7)
2. dieta D 3 - základní
3. dieta D 9 - diabetická (nahrazuje dietu D 8)
4. dieta D 9S - diabetická šetřící
5. dieta D 10 - neslaná šetřící
6. dieta speciální - bezlepková
7. dieta D 11 - výživná
8. dieta NS - základní s omezením solí a kořeních přípravků

Příloha č. 3

a) pro základní stravní normu „Z“ částka 48,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na :

1. snídani	14,00 Kč
2. oběd	19,00 Kč
3. večeři	15,00 Kč

b) pro stravní normy „P“ částka 65,00 Kč, popřípadě 59,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na :

1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	

Jednosměnný provoz

Včetně a nad 8 hodin pracovní doby	17,00 Kč
Do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč

Dvousměnný provoz

Včetně a nad 7,75 hodin pracovní doby	17,00 Kč
Do 7,75 hodin pracovní doby	11,00 Kč

Třisměnný provoz

Včetně a nad 7,5 hodin pracovní doby	17,00 Kč
Do 7,5 hodin pracovní doby	11,00 Kč
3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč

c) pro stravní normy „TP“ částka 80,00 Kč, popřípadě 73,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na :

1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	

Jednosměnný pracovní provoz

Včetně a nad 8 hodin pracovní doby	21,00 Kč
Do 8 hodin pracovní doby	14,00 Kč

Dvousměnný pracovní provoz

Včetně a nad 7,75 hodin pracovní doby	21,00 Kč
Do 7,75 hodin pracovní doby	14,00 Kč

Třisměnný provoz

Včetně a nad 7,5 hodin pracovní doby	21,00 Kč
Do 7,5 hodin pracovní doby	14,00 Kč
3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč
5. druhou večeři	11,00 Kč

d) pro stravní normy „MP“ částka 76,00 Kč, popřípadě 69,00 Kč na osobu a den,
z toho

připadá na :

1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	

Jednosměnný pracovní provoz

Včetně a nad 8 hodin pracovní doby	17,00 Kč
Do 8 hodin pracovní doby	11,00 Kč

Dvousměnný pracovní provoz

Včetně a nad 7,75 hodin pracovní doby	17,00 Kč
Do 7,75 hodin pracovní doby	11,00 Kč

Třisměnný provoz

Včetně a nad 7,5 hodin pracovní doby	17,00 Kč
Do 7,5 hodin pracovní doby	11,00 Kč

3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč
5. druhou večeři	11,00 Kč
e) pro stravní normy „TŽ“ částka 69,00 Kč, z toho připadá na :	
1. snídani	14,00 Kč
2. svačinu	13,00 Kč
3. oběd	19,00 Kč
4. večeři	15,00 Kč
5. druhou večeři	8,00 Kč
f) přídavek „01“	11,00 Kč
přídavek nápoje	11,00 Kč
g) studená strava na osobu a den částka 48,00 Kč, z toho připadá na :	
1. snídani	14,00 Kč
2. oběd	19,00 Kč
3. večeři	15,00 Kč

Peněžní limity léčebné výživy

Peněžní limity léčebné výživy činí na osobu a den:

- pro dietu bílkovinou „D5“, diabetickou „D9“, výživnou „D11“ a bezlepkovou částka 74,00 Kč;
- pro „NS“ částka 48,00 Kč;
- pro ostatní diety částka 68,00 Kč. Na zlepšení stravy o svátcích se zvyšují stravní limity o 126,00 Kč na osobu a kalendářní rok.

Příloha č. 4

Tabulka č. 10

Náklady na jednotlivé systémy pro oblast I. se sídlem v Jiřicích

Věznice:	Počet strážníků			Náklady na obnovu při	Náklady na obnovu při	
				součas. Systému / v tis. Kč /	Systému ZCHS / v tis. Kč /	
	VK-celodenní	ZK	Celkem	Celkem	Staveb. Část	Technologie
České Budějovice	354	176	530	25.000	10.560	5.870
Příbram	926	246	1172	103.000	38.000	12.015
Praha –Ruzyně	1183	417	1600	55.000	5.000	14.720
a Řepy				0	0	0
Praha – Pankrác	1389	816	2205	180.000	20.000	19.130
a GŘ VS				0	0	0
Plzeň	1286	424	1710	15.500	15.500	14.970
Jiřice	900	200	1100	6.000	0	3.000
Stráž pod Ralskem	888	284	1172	50.500	15.000	19.115
Liberec	299	165	464	46.000	25.000	5.215
Rýnovice	777	285	1062	0	0	0
Valdice	1661	469	2130	163.000	55.000	18.410
Odolov	416	116	532	20.000	5.000	4.530
Hradec Králové	550	207	757	41.200	10.000	7.495
a Pouchov				0	0	0
Pardubice	675	241	916	8.000	500	4.580
CELKEM:	11304	4046	15350	713.200	199.560	129.050

Tabulka č. 11

Náklady na jednotlivé systémy pro oblast II. se sídlem v Novém Sedle

Věžnice:	Počet strážníků			Náklady na obnovu při součas. systému / v tis. Kč /		Náklady na obnovu při systému ZCHS / v tis. Kč /	
	VK-celodenní	ZK	celkem	Celkem		staveb část	Technologie
Horní Slavkov	1000	333	1333		30.000	8.000	12.400
Kynšperk	1191	108	1632		35.100	10.000	12.115
Ostrov nad Ohří	1140	480	1620		10.000	3.000	13.690
Nové Sedlo	594	203	797		50.000	15.000	9.870
Všehrdy	636	234	870		18.000	10.000	8.430
Bělušice	864	246	1110		6.000	1.500	1.000
Vinařice	1422	355	1777		102.000	50.000	13.670
Litoměřice	500	244	744		20.000	2.500	7.500
Teplice					0	0	1.800
Oráčov		169			12.000	4.000	6.650
Drahonice	797	64	1030		8.000	4.000	4.205
CELKEM:	8144	2436	10913		291.100	108.000	91.330

Tabulka č. 12

Náklady na jednotlivé systémy pro oblast III. se sídlem v Kuřimi

Věznice:	Počet strážníků			Náklady na obnovu při součas. systému / v tis. Kč /		Náklady na obnovu při systému ZCHS / v tis. Kč /	
	VK-celodenní	ZK	celkem	Celkem		staveb část	Technologie
Znojmo	172	149	321		0	200	1.440
Kuřim	793	242	1035		7.000	2.000	7.470
Břeclav	194	118	312		10.000	5.000	4.990
Brno	891	522	1413		52.000	5.500	10.030
Mírov	443	275	718		97.700	55.000	7.795
Olomouc	338	193	531		90.000	3.000	7.175
Opava	407	314	721		140.000	18.000	8.480
Ostrava	799	320	1119		30.000	13.200	9.205
Heřmanice	1090	308	1398		55.000	30.000	12.115
Karviná	199	145	344		2.000	0	1.640
CELKEM:	5326	2586	7912		483.700	131.900	70.340