UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE
3. LÉKAŘSKÁ FAKULTA
Ústav výživy

Jakub Holý

Proces stravování, výživy a bezpečnost potravin ve Vězeňské službě České republiky

The process of eating, nutrition and safety food in the Prison Service of the Czech Republic

Bakalářská práce

Praha, březen 2011

Autor práce: Jakub Holý

Studijní program: Specializace ve zdravotnictví

Bakalářský studijní obor: Veřejné zdravotnictví

Vedoucí práce: **MUDr. Pavel Dlouhý, Ph.D**.

Pracoviště vedoucího práce: **Ústav výživy 3. LF**

Předpokládaný termín obhajoby: 16. června 2011

Prohlášení

Prohlašuji, že jsem předkládanou práci vypracoval samostatně a použil výhradně uvedené citované prameny, literaturu a další odborné zdroje. Současně dávám svolení k tomu, aby má bakalářská práce byla používána ke studijním účelům.

Prohlašuji, že odevzdaná tištěná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do Studijního informačního systému – SIS 3.LF UK jsou totožné.

V Praze dne 25. března 2011 Jakub Holý

Poděkování

Na tomto místě bych rád poděkoval svému vedoucímu bakalářské práce, MUDr. Dlouhému, za jeho hodnotné rady a odborné vedení během psaní mé práce. Dále bych velmi rád poděkoval zaměstnancům Věznice Příbram, kteří mi vyšli vstříc při vyplňování dotazníků k praktické části této práce. A v neposlední řadě velmi děkuji ing. Oldřichu Zemanovi, který mi poskytoval cenné informace o stravovacím provozu Věznice Příbram.

Osnova

I. TEORETICKÁ ČÁST 8

ÚVOD 8

1. HISTORIE VĚZEŇSTVÍ 9

1.1 Proměny vězeňského stravování 9

2. ZÁKLADNÍ INFORMACE O VĚZNICÍCH V ČESKÉ REPUBLICE 21

2.1 Obvinění a odsouzení 21

2.2 Věznice, vazební věznice a detenční ústavy 27

3. STRAVOVÁNÍ VE VĚZEŇSKÉ SLUŽBĚ ČR 28

3.1 Stravní normy vězeňského stravování 29

3.2 Léčebná výživa a dietní systém pro Vězeňskou službu ČR 30

3.2.1 Dietní systém 31

3.2.2 Nedráždivá strava 34

3.3 Finanční limity na stravování ve Vězeňské službě ČR 34

3.3.1 Stravní limity pro obviněné a odsouzené 34

3.3.2 Finanční limity léčebné stravy 34

3.3.3 Stravní limity pro zaměstnance Vězeňské služby ČR 36

3.4 Doporučené výživové dávky 37

3.4.1 Doporučené výživové dávky potravin pro jednotlivé kategorie stravovacích norem pro obviněné a odsouzené 37

3.4.2 Doporučené výživové dávky pokrmů léčebné výživy 40

3.4.3 Systém kritických a kontrolních bodů HACCP 41

4 ROZDĚLENÍ STRAVOVACÍCH PROVOZŮ VE VĚZEŇSKÉ SLUŽBĚ ČR 41

II. PRAKTICKÁ ČÁST 43

1. ÚVOD 43

2. CÍL PRAKTICKÉ ČÁSTI 43

3. METODIKA 44

4. VÝSLEDKY 45

5. SYSTÉM KRITICKÝCH A KONTROLNÍCH BODŮ HACCP VE VS ČR 56

6. DISKUSE 58

7. ZÁVĚR 59

8. SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY 60

9. PŘÍLOHY 61

Souhrn

Bakalářská práce byla zaměřena na proces stravování ve Vězeňské službě České republiky. Pojednává jednak o stravování obviněných a odsouzených, ale také o stravování zaměstnanců Vězeňské služby České republiky. Vězeňská služba České republiky představuje největší stravovací provoz v naší zemi.

Denně je zde připravováno cca 90 000 porcí pokrmů. Takto vysoký počet strávníků s sebou nese i určitá rizika a povinnosti z nich vyplývající. Je nezbytné, aby Vězeňská služba České republiky měla bezchybně zpracovaný systém kritických a kontrolních bodů HACCP.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) je aktivní strategie vyhledání procesů ve výrobě potravin, v nichž hrozí největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny. Pro tyto kritické kontrolní body (CCP) jsou následně stanoveny mezní hodnoty, vypracován systém jejich kontrolování a postup v situaci, kdy se kontrolované hodnoty přiblíží kritickým nebo je překročí.

Na tento systém je zaměřena celá praktická část, která vznikla na základě dotazníků. Tyto vyplňovaly pouze zaměstnanci Věznice Příbram, která byla vybrána jako modelová věznice. Výsledky dotazníků jsou vyhodnoceny pomocí grafů, které vyjadřují procentuální zastoupení jednotlivých odpovědí. Závěr tvoří shrnutí výsledků z Věznice Příbram a jejich porovnání s ostatními stravovacími provozy, avšak mimo Vězeňskou službu České republiky.

Summary

Bachelor's thesis was focused on the process of eating in the Prison Service of the Czech Republic. It discusses both the catering and convicts, but also the catering staff of the Prison Service of the Czech Republic.The Prison Service of the Czech Republic is the largest catering operations in our country. Every day is being prepared about 90,000 servings of food. Such a high number of boarders carries some risks and responsibilities arising therefrom.

It is essential that the Prison Service of the Czech Republic had the system worked flawlessly and Critical Control Point HACCP.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) is an active search strategy processes in food production, where there is greatest risk of violation of food safety. For these critical control points (CCPs) are then set limits, developed a system of monitoring and action in a situation where the controlled approach the critical value or beyond.

For this system is a practical aim of which was based on questionnaires. They filled in only by prison staff Pribram, which was chosen as a model prison. Survey results are evaluated using the graphs represent percentage of responses. The conclusion of the summary results of Prisons Pribram and comparison with other catering premises, but outside the Prison Service of the Czech Republic.

I. TEORETICKÁ ČÁST

Úvod

Již odedávna je známo, že kvalita, pestrost, i množství stravy v mořeplavbě, v armádě, na dalekých cestách ale i vězeňství významně ovlivňuje morálku zúčastněných. Proto se vždy, v minulosti i dnes, věnovala otázkám stravy, ubytování či výstroje vězňů velká pozornost.

Při výběru tématu bakalářské práce jsem zvažoval dvě možné alternativy. Zvolit téma ze svého minulého, či současného zaměstnání? Po dlouhém rozhodování jsem nakonec zvolil variantu současného zaměstnání,totiž zaměstnání na generálním ředitelství Vězeňské služby České republiky. Nejsilnějším argumentem pro volbu právě tohoto tématu bylo pomyšlení, že touto prací pootevřu čtenáři dveře, oddělující dva takřka odlišné světy. Svět před mřížemi a svět za mřížemi.

Každý z nás jistě slyšel o věznicích, justiční stráži, katrech, celách, vězních, Kajínkovi a dalších faktech, které více či méně souvisí s Vězeňskou službou České republiky. Ale jen málokdo ví, jak tato organizace funguje, kolik obviněných či odsouzených je zde umístěno.

V této bakalářské práci samozřejmě nemohu detailně popsat vše, co by případného čtenáře zajímalo. Mým cílem je zaměřit se na stravování, výživu a bezpečnost potravin ve Vězeňské službě České republiky.

Bakalářskou práci jsem rozdělil na dvě základní části, na část teoretickou a část praktickou. Obsahem části teoretické bude stručná historie stravování ve vězeňství , čtenář se dozví, jak jsou v republice geograficky rozloženy věznice, vazební věznice a detenční ústavy, kolik obviněných a odsouzených v současné době obývá věznice a vazební věznice, ubytovací kapacity věznic. Dále se pokusím nezasvěceným nastínit, jak ve věznicích a vazebních věznicích probíhá příprava pokrmů pro odsouzené, jak pro zaměstnance, jaké vězeňská služba připravuje dietní pokrmy. V neposlední řadě popíši stravovací provozy, jejich vybavení, jejich aktuální stav.

V praktické části jsem zvolil konkrétní věznici, věznici Příbram. V této části jsem se rozhodl zjistit, jak je veřejnost (v mém případě zaměstnanci Věznice Příbram) obeznámena a jaké informace má o systému kritických a kontrolních bodů HACCP. Jako sekundární cíl pak zhodnotit, zda se vyplatí v dnešní finanční krizi investovat do

elektronického monitoringu tohoto systému, nebo zda stačí sledování systému klasické, tzn.papírová forma systému HACCP.

1. Historie vězeňství

1.1 Proměny vězeňského stravování

„I pořídil si housle ze skrovné zásoby peněz, jež mu nechali a z nichž se stravoval...Nikdy neměl smyčce v rukou; nyní ho nedal téměř z ruky...Nyní viděli, že mu již zle, že přišla na něj nouze. Urozený muž sám po městě žebrat nechtěl a do vězení daru nedostal. Neměl již nic nežli své housle. Ale kdykoliv poté zahrál, kdykoli plátěnou mošnu z vězení spustil, pokaždé mu ji plnili ti, kdož dole poslouchali, penězi, dary, aby neměl hlad a nouzi. Také nejedná milosrdná měšťanka, nejeden soused mu polepšili: podušku pod hlavu mu poslali, ložní šaty a jídlo i nejednu konvici pití.“ Úryvek z pověsti o Daliborovi z Kozojed je pravděpodobně nejznámější literárně zpracovaný popis vězeňského stravování. Na místě je ale otázka, jestli si Alois Jirásek vylíčené události vymyslel nebo zda-li bylo něco podobného v minulosti možné. Ačkoliv se toto tvrzení může zdát nepravděpodobné, následující řádky ukáží, že úvodní citace přináší souhrn v raném novověku rozšířených strategií, jak mohl tehdejší vězeň předejít smrti hladem. Tím však tento exkurz nekončí, jeho cílem je ukázat cestu vedoucí od hladovění v městských šatlavách až k pravidelnému stravování v trestních ústavech Rakouska-Uherska, na něž roku 1918 navázala nově vzniklá samostatná republika.[1]

Nejprve je ale třeba vymezit prostor, v němž se bude celý příběh odehrávat. Začíná vlastně již ve středověkých a raně novověkých věženích, která ještě nepředstavovala jednotný státem řízený systém, jak jsme v současnosti zvyklí. Města a vrchnost spravovala vlastní žaláře určené především k zajištění dopadených provinilců. O jejich osudu rozhodovala nejen závažnost spáchaného deliktu, ale také příslušnost k určité sociální vrstvě obyvatel českých zemí. Nejmírnější bývalo „horní vězení“, nazývané podle místních zvyklostí „přednice, stuba, horní světnice, měšťanské vězení, rathouzní vězení, přední šatlava“ a na Moravě „šerhovna“. To se obvykle nacházelo přímo na radnici, jako ukazuje popis z jihočeského Tábora: „Ze světnice totiž, kde rychtář sedával a hospodář rathouzní bydlel...v levé boční zdi jsou zazděná dvířka; tudy po několika schodech přišlo se do

[1] Alena KAFKOVÁ, *Cesta ke vzniku generálního ředitelství VS ČR 1865 – 1965*,

místnosti...a zde jsme v hořejším vězení. Jest to malý sklípek s kamenným pažením dveří a se všemi příznaky vězení...“. V jeho zdech pobývali zpravidla nejbohatší měšťané, kteří si mohli dovolit určité pohodlí. K běžnému vybavení patřil stůl, židle, lavice a zejména kamna, představující životně důležitý doplněk. Tužší vězení se totiž nevytápěla ani při největších mrazech. V některých městech šatlavní hospodář „přednici“ z hygienických důvodů pravidelně vykuřoval. Těžší vězení představovala šatlava, zvaná též „zadní světnice, zadnice, dolní světnice, dolní vězení“, určená ostatním obyvatelům města. Zde už byly výrazně horší poměry spojené s větším počtem vězněných, zimou a v podstatě neexistujícím hygienickým zařízením. Nejnebezpečnější zločince pak umisťovali do podzemních prostor radnice nebo biřicova domku. Pro nejtvrdší z nich, kam spouštěli delikventa po provaze otvorem ve stropě, se vžil název „kabát“. Ten byl opravdovým postrachem delikventů a dlouhodobější přežití v jeho prostorách bylo téměř nemožné. K nejstarším dochovaným zprávám dokumentujícím stravování během uvěznění patří staroměstský nález z roku 1338, který se vztahoval k dlužníkům. Podle něj měl rychtář provinilce držet v železech o suchém chlebu a vodě, tedy žádný nadbytečný přepych, ale v dobovém kontextu rozhodně nečekaný projev milosrdenství. Staropražská práva z 15. století ještě upřesňovala délku jejich pobytu v městské šatlavě na tři dny, po nichž následovalo předání do domácího vězení k věřiteli. Tato právní norma pamatovala i na jídelníček. Denně měli dostávat dvě teplá jídla, hrách s masem k obědu a zelí s masem k večeři, což mohli zapít pintou piva. Samozřejmě nechyběl ani dostatek chleba. Současně platil zákaz žalářování v temných studených prostorách. Avšak přílišná důvěra v dodržování těchto zákonných nařízení není na místě.

Popisované období se totiž vyznačuje poměrně velkými rozdíly mezi teorií vydávaných normativů a jejich skutečným dodržováním. Zmiňované nařízení se navíc vztahovalo jen na tehdy rozšířený institut domácího vězení, které v průběhu 16. století ustupovalo zajištění dlužníků v městských šatlavách. Roku 1579 jej navíc zákoník Pavla Kristiána z Kolína přímo zakázal. Avšak pro chudé provinilce, kteří se nemohli vyplatit ani uhradit pohledávku jiným majetkem, neznamenalo toto nařízení přílišnou úlevu. V takových případech měl náklady hradit na stravování ten, kdo nechal zadrženého uvěznit. Protože k tomu málokdy došlo a městské rady je odmítaly stravovat, vypadala praxe úplně jinak. Například nymburští konšelé psali roku 1560 žádost o radu apelačnímu soudu, protože „Nemaje peněz, u vězení se drží a hladem mře, a Pavel jeho stravou

neopatruje.“ Ani smrt hladem nelze vyloučit, naopak nemilosrdný přístup některých věřitelů k vězňům to jen dokazuje. Kupříkladu v Roudnici nad Labem roku 1533 zavřel rychtář do šatlavy Matěje Rendu kvůli nesplaceným 100 kopám grošů. O nepřiměřeně tvrdém postupu vypovídala před komorním soudem staroměstská sousedka Poláčková: „...on nebožtík Renda seděl ve dne v noci, až ho umořili; a když jednali o to, aby ho z vězení vyjednali, tehdy Nedovařil pravil: nevyjednávejte ho, než musí tu seděti do té smrti, a aby král přijel nebo čert z pekla.“ V praxi tak stále přetrvávalo upřednostňování příkazů věřitele, které mnohdy vedlo až ke zcela nelidskému zacházení s vězni. Přesto je nutné poznamenat, že obzvlášť výrazné excesy nebyly Staropražská práva jsou součástí souboru právních pravidel Starého Města pražského v rukopise nazvaném „Kusové z listů a z práv Velikého Města pražského“. Ten se skládá ze dvou částí, první přináší tzv. Soběslavská práva, domnělá privilegia knížete Soběslava II. V druhé je pak staroměstské právo.[2]

Rukopis jako celek vznikl pravděpodobně před polovinou 15. století. Autorem byl patrně staroměstský písař Mikuláš z Humpolce, který vypracoval celkem čtyři redakce. Nejdůležitější je redakce třetí vydaná po roce 1455, která sloužila jako oficiální sbírka právních předpisů Starého Města pražského. „Žalářové i všelijaká domácí vězení v městech, v městečkách, kdež řád a právo jest, ano i ve všech, kdež rychtář a konšelé nařízení jsou, se zapovídá.“ vždy tolerovány, což dokládá předešlá roudnická kauza, kde nakonec komorní soud potrestal zodpovědné činitele šatlavou. Co však zbývalo chudým vězňům, když nechtěli trpět hladem? První možností, kterou obsahuje i úvodní citaci ze Starých pověstí českých, bylo žebrání, což ovšem neprobíhalo bez stálého dozoru. Šatlavní hospodář je hromadně vyváděl v poutech, případně za ně mohla chodit žebrotou manželka bičice.

Dalším možným způsobem obživy bylo zavěšování rozličných váčků z okna. Do nich měšťané dávali potraviny, někdy dokonce i peníze. Tento zvyk je doložen rovněž v pražských městech. Ze staroměstské šatlavy, která sídlila přímo v radnici, spouštěli vězni pytlíky z okna vedoucího na náměstí naproti Týnskému chrámu. Takto získané finance však nemusely sloužit jen k zajištění nejnutnějších potravin, což dokládá i vychloubání Pražanky Kroupové, jež si roku 1518 za vyžebraný bílý peníz koupila alkohol. Šikovnější vězni mohli dokonce provozovat své řemeslo a z výdělku si zaplatit živobytí. Zcela jinak

[2] Jan UHLÍK, *Rozpis vězeňských potravinových dávek v období mezi světovými válkami*, in: Historická penologie 5/2004, Praha 2004, s. 16.

Stanislav KNOB, *Hladové bouře a stávky za první světové války*, in: Veronika Středová

vypadala situace v horním měšťanském vězení, jehož „hosté“ zpravidla netrpěli materiální nouzí. Ti si podmínky zpříjemňovali tím, že si nechali od rodiny či známých donést peřiny, lůžkoviny, jídlo a pití, nebo se domluvili na stravování přímo s bičicem. Kupříkladu roku 1572 vybíral mělnický rychtář pět bílých grošů denně, což bylo neúměrné oproti jiným městům, kde se platila zhruba polovina, to je pět grošů míšeňských. Přesto nebývala kvalita zajišťovaných potravin vysoká. Mezi stinné stránky tehdejšího vězeňství patřila velmi rozšířená konzumace alkoholu. Šatlavní hospodář, který býval mnohdy sám kárán za přílišnou opilost, ho vězňům ochotně obstarával. Kutnohorský rychtář si dokonce zřídil výnosný šenk přímo ve vězení. Je tedy zřejmé, že raně novověký vězeň musel v ohledu stravování spoléhat sám na sebe nebo požádat o pomoc příbuzné či známé. Nicméně kniha svědomí Nového Města pražského obsahuje dosud ojedinělou informaci z roku 1585. Pekařka Dorota Liderová tehdy prodávala podměrečný chleba.

Tuto skutečnost odhalili další pekaři: „...i zavolala mne skrze posla svého paní pekařka jakožto tržního...a když sem s nimi byl proti mostku, kde ty chleby prodávali podle nožířských krámcův...i poručili mi, abych nůši postavil a kladl do ní chléb, a sami taky pomáhali nebo věděli a znali čí mají chléb bráti.“ Cechovní mistři se tedy očividně dokázali sjednat pořádek ve vlastních řadách. A co zabavené bochníky? Jejich další osud po kontrolním převážení je velmi zajímavý. Kromě několika kusů odnesených k purkmistrovi za účelem důkazního řízení, jich většina skončila v šatlavě jako vězeňská strava: „...že byl chléb velmi malý a poslali se mnou služebníka svého i podělili sme vězňův“. Tento moment je poměrně zásadní pro studium podmínek tehdejšího vězeňství, do jehož dosavadních výsledků vnáší zcela nový prvek. Avšak zatím jej nelze prohlásit za všeobecný trend na Novém Městě pražském v druhé polovině 16. století, kde je doložen pouze jednou. Popsaná situace se měnila jen velmi pomalu, a to zejména v souvislosti s rozšířením pracovního nasazování vězňů a vznikem trestních ústavů podléhajících státní správě. Již v polovině 17. století (1656) se tak objevuje nařízení dolnorakouského Zemského soudu o zacházení s vězni odsouzenými k opevňovacím pracím, které mimo jiné obsahuje informaci o tom, že je nutné „...pečovati o jich stravování“, bohužel bez bližších specifikací. Uzákonění povinného pravidelného stravování vězňů ale bylo ještě v nedohlednu.[3]

[3] Ondřej Hladík, *Historická penologie,* Praha, 2010

Až po dlouhých 131 letech se roku 1787 ve „Všeobecném zákoníku o zločinech a trestech na ně“ objevují první ustanovení zaručující odsouzeným, že výkon trestu pro ně nebude znamenat riziko smrti hladem. Tento trestní řád kvalifikoval kriminální činy podle závažnosti. Na základě stejného klíče diferencoval rovněž výkon trestu, jehož nedílnou součástí se stal i rozdílný jídelníček. Nejzávažnější zločinci si odpykávali trest v nejtěžším žaláři, kde byli trvale přikovaní a spali pouze na hrubých prknech. K jídlu dostávali jen suchý chléb s vodou. O něco lepší podmínky měli provinilci odsouzení k těžkému a mírnému žaláři, jimž náležela ještě půl libra masa podávaná dvakrát až třikrát týdně.

Jak vypadala v době vydání trestního řádu Josefa II. praxe, ukazují životní podmínky vězňů na brněnském Špilberku. Po roce 1783 došlo ke zrušení starého pevnostního vězení a první období po převzetí civilní správou přineslo řadu komplikací, mezi něž patřila i nutnost vyřešit způsob stravování. Profous totiž musel sám zajišťovat teplé jídlo, na které měli někteří odsouzení nárok třikrát týdně (neděle, úterý, čtvrtek). O tom, že situace nebyla nijak příznivá svědčí i žádost vězňů, kteří si chtěli vařit sami. Na přelomu let 1783 a 1784 tak začal fungovat systém, kdy z každé cely vybrali jednoho odsouzeného, jenž pod dohledem dozorců obstarával nákupy a vařil na otevřeném topeništi před celou. Vše se změnilo po vizitaci Špilberku, uskutečněné ještě téhož roku císařským dvorním radou von Keessem. Na základě jeho instrukce, stvrzené ještě císařským příkazem, vznikl guberniální výnos, který stanovil zásady pro stravování vězňů. Podle něj odsouzení nesměli dostávat hotové peníze a ani si sami vařit. Proto došlo ke zřízení první hromadné kuchyně s měděným kotlem, kde dva vězni pod dozorem ostatním připravovali teplá jídla. Základ těchto pokrmů představovala předepsaná půllibrová porce masa (cca 1/4kg), k níž náležel ještě příkrm zastoupený kroupami, luštěninami nebo zeleninou. Vše doplňovala porce chleba o váze jeden a půl libry (jediný pokrm v bezmasých dnech). Nároku na stravu však předcházela celodenní

práce, po níž vybraní odsouzení roznášeli večeři do cel. Nádobí tehdy zastupovala miska pálená ze zakuřované černé hlíny, kterou na Špilberk dodávali hrnčíři z Ivančic. Cenový rozpočet stravování byl následující:

- půl libry masa, 4 a půl krejcaru,
- příkrm, 3/4 krejcaru,
- 1 a půl libry chleba, 2 krejcary.

Zvláštní skupinu tvořili nemocní vězni, kteří měli na základě rozhodnutí lékaře nárok na teplé jídlo každý den. Určitá změna se po roce 1786 dotkla i doživotně

odsouzených, kteří do té doby dostávali jen suchý chléb a vodu. Jako preventivní opatření proti kurdějím se rozšířilo podávání čerstvého kysaného zelí, což jim ale jejich osud příliš neulehčilo.

K dalšímu zlepšení života odsouzených došlo po nástupu Leopolda II. na trůn. Již roku 1790 vydal nová zákonná ustanovení směřující k celkové humanizaci vězeňského systému monarchie. Stravování se dotýkalo zejména doplnění bezmasých dnů o každodenní polévku, což platilo i pro provinilce živořící v nejtěžším žaláři. Zcela zásadní obrat pro nejnebezpečnější zločince pak znamenal nárok na teplou stravu třikrát týdně, ovšem bez masa. Přesto představovala porce vařených luštěnin, z nichž tento pokrm sestával, téměř nepředstavitelnou změnu ve srovnání s dosavadními zvyklostmi.

Opomenout nelze ani první náznak snahy reflektovat náboženské předpisy židovských vězňů, kteří nejenže nemuseli pracovat v době sabatu, ale navíc při těžké nemoci dostávali rituální stravu připravovanou svými souvěrci. Opětovné zpřísnění poměrů přinesl tzv. Západohaličský trestní zákoník z roku 1796. Trestanci odsouzení k nejtěžšímu žaláři se opět vrátili k suchému chlebu a třem dnům, kdy měli nárok na teplé bezmasé jídlo. Pohoršili si i vězni v žaláři těžkém, kteří sice dostávali každodenně vařenou stravu, ale opět jen luštěniny či zeleninu. Masitý pokrm zůstal zachován jen v mírném žaláři. Tato ustanovení se stala součástí rakouského Zákoníku o zločinech a těžkých policejních přestupcích z roku 1803, který je doplnil ještě o nařízení jednoho teplého pokrmu provinilcům spadajícím do kategorie těžkého vězení. Poprvé se objevila také zvláštní nařízení pro vyšetřovance ve vazbě, jenž od té doby směli nakupovat potraviny podle svých finančních možností. To se zakrátko opět změnilo a mezi léty 1812 až 1817 došlo k omezení jejich stravování u Zemských soudů na jedno vařené jídlo denně (pravděpodobně převážně luštěninové nebo zeleninové).

Za dosti neobvyklé je možné považovat císařem schválená pravidla pro vídeňskou káznici z roku 1815. Podle nich měli vězni nárok na maso s moučníkem v neděli, každodenně libru chleba a co je obzvláště důležité, poprvé se objevuje jiný nápoj než voda. Pravděpodobně z důvodu udržování dobrého zdravotního stavu dostávali odsouzení třikrát týdně mléko. Navíc mohli za polovinu pracovního výdělku neomezeně nakupovat další potraviny (chléb, polévky), což by nebylo až natolik překvapivé, jako to, že mezi povolené poživatiny patřilo i pivo. Stravování odsouzených a vyšetřovanců pak probíhalo podle nastíněných pravidel až do poloviny 19. století, kdy začaly rozsáhlé reformy. Na základě císařského patentu č. 117 z roku 1852 o zločinech, přečinech a přestupcích došlo k

zestátnění vězeňství a jeho předání do pravomocí ministerstva vnitra. V roce 1865 následovala organizační změna během níž došlo k přesunutí do resortu ministerstva spravedlnosti a k 1. prosinci byl zřízen úřad generálního inspektora pro vězeňství v čele s Antonem von Hye-Glüneck. Po jeho odchodu o dva roky později zůstalo místo neobsazeno. Celou agendu převzal vězeňský referát ministerstva spravedlnosti, jenž vedl fundovaný rada Wilhelm Pichs. Ten během své kariéry uskutečnil několik důležitých opatření, jimiž ovlivnil vývoj celého vězeňství. Jedno z nich se dotýkalo pravidel stravování v soudních věznicích a trestních ústavech. Mezi léty 1879 až 1888 došlo ke změně dosavadního způsobu zajišťování jídla pro zdravé i nemocné vězně. Do té doby ho na základě veřejného dražebního řízení dodávali soukromí podnikatelé, což bylo shledáno jako nevýhodné ve srovnání s možností stravování ve vlastní režii. První pokusy učiněné již roku 1879 překonaly očekávání. Oproti předešlým létům bylo ušetřeno 12 000 zlatých s tím, že stranou zůstával chleba dodávaný ještě starým způsobem. V roce 1882 pak následovalo vybudování první ústavní pekárny, což přineslo další významné úspory. Od počátku roku 1884 přešlo na stravování ve vlastní režii celkem v devět vězeňských ústavů, z nichž dva se nacházeli v českých zemích – krajská soudní věznice Most a trestní ústav Mírov. Dalším pozitivem, zdůrazňovaným ministerskými úředníky, se stalo také výrazné zlepšení kvality pokrmů, což mělo údajně kladný dopad na celkový zdravotní stav vězňů, k čemuž přispělo i trvalé zařazení čerstvě zeleniny do jídelníčku.

Nový stravovací systém přinesl během pěti let obrovské finanční úspory. To vedlo k jeho postupnému rozšíření do převážné většiny trestních ústavů a soudních věznic. Následující přehled ukazuje takto ušetřené finanční prostředky:

1884 – 10 trestních ústavů nebo soudních věznic, úspora 141 087 zlatých a 87 krejcarů
1885 – zavedeno v dalších 5 trestnicích a 7 soudních věznicích, úspora 204 719 zl. a 72kr.,
1886 – přibylo dalších 13 soudních věznic, úspora 256 277 zl. a 39 kr.,
1887 – zavedeno v dalších 8 soudních věznicích, úspora 271 232 zl. a 58 kr.,
1888 – systém fungoval ve všech mužských trestnicích Rakouska-Uherska s výjimkou hornorakouského Subenu a 44 soudních věznicích, úspora 281 295 zl. a 58 kr.
celková úspora po zavedení stravování ve vlastní režii v letech 1884 až 1888 – 1 154 606 zl. a 46 kr.112

Po praktické stránce se způsob fungování nového systému lišil podle typologie a velikosti ústavu. V zemských trestnicích zahájili provoz ústavní kuchyně avizované již v

názvu celého příspěvku. Stejná situace byla i u většiny velkých věznic krajských soudů. Avšak příznivé podmínky nepanovaly všude, jak dokazuje situace v Ružomberoku nebo Bánské Bystrici, kde i na přelomu 19. a 20. století dováželi uvařené jídlo soukromí podnikatelé. Nicméně charakter nejmenších okresních soudních věznic nedovoloval vybudování samostatných vývařoven. Proto měl stravování zpravidla na starosti soudní sluha (Gerichtsdiener) ve funkci dozorce vězňů, jehož manželka připravovala pokrmy jak pro něj, tak pro jeho svěřence. Popsaný systém převzalo po roce 1918 nově vzniklé Československo, jen s tím rozdílem, že povinnosti dosavadního zřízence zastával soudní podúředník. Stejný naopak zůstával systém zadávání vězeňského stravování ve formě veřejného výběrového řízení. Příslušný okresní soud vždy před koncem roku ediktem vyhlásil datum a místo jednání, na němž došlo k výběru dodavatele a vyhlášku zveřejnil vyvěšením na své úřední desce, případně také na desce obecní. Stravovatel musel nejpozději pět dní před vlastním jednáním předložit vzorový týdenní jídelní lístek normovaný na 10 osob a rozpočet, společně s přehledem v místě obvyklých cen potravin.

Seznam následně prověřovala příslušná četnická stanice nebo politická správa (například v Lovosicích připadl tento úkol vždy četnictvu). Formalitu tohoto výběrového řízení dokládá i přípis Presidia vrchního zemského soudu v Praze z roku 1923, upravující pravidla volby. V něm je jednoznačně řečeno, že stravování vězňů má obstarávat soudní zřízenec – dozorce vězňů: „Ostatně budiž stravovatelům připomenuto, že stravování nemá býti podnikem výdělečným neb vedlejším příjmem, nýbrž, že patří k povinnostem zřízence soudního, dozorem nad vězni pověřeného a má jako náhradu za tuto námahu v soudní budově bezplatný byt“. Jakýkoliv jiný zájemce z řad podnikatelů tedy nepřipadal v úvahu a předmětem posouzení se staly spíše finanční náhrady, než vlastní osoba stravovatele. Schválená peněžitá částka se každoročně měnila v závislosti na momentální hospodářské situaci. Jako příklad byla vybrána věznice okresního soudu Lovosice v rozmezí let 1899 až 1935. V prvním sledovaném roce byla plánovaná částka 22 a půl krejcaru na jednoho vězně/den. Zvlášť se počítala postní dávka chleba za 8 krejcarů a čtyři desetiny. K tomu je nutné dodat, že okresní soud uváděl cenu ještě ve staré rakouské měně (Östereich Währung). Do nového století však již vstupoval s korunovým rozpočtem, takže na rok 1901 mělo stravování vězňů stát denně 44 haléřů (postní dávka chleba o váze 560 gramů pak 16 haléřů). Finanční náhrady se udržely ve stejné výši až do první světové války, kdy začaly radikálně stoupat, což souviselo se všeobecným zdražováním v letech 1914 až 1918. Jen pro ilustraci – roku 1913 stál v Praze kilogram vepřového masa 1 korunu 90 haléřů a o

dva roky později již 6 korun 50 haléřů. Poslední válečný rok 1918 oproti těmto údajům přinesl několikanásobně zvýšenou cenu 46 korun. Platy sice rovněž stoupaly, ale zdaleka nedosahovaly takového růstu. Horníci Ostravsko-karvinského revíru pobíral ve stejných letech za jednu směnu nejprve 4 koruny 17 haléřů, potom 4 koruny 54 haléřů a na konci války již 10 korun 46 haléřů, což však nemohlo zabránit jejich poklesu pod hranici chudoby. Do rozpočtů vězeňského stravování se tento vývoj nepromítl tak dramaticky. Roku 1918 plánovali v lovosické věznici utratit za jídlo pro jednoho vězně/den 1 korunu 27 haléřů, takže zásobovací problémy je možné zaznamenat zejména v množství a kvalitě předkládaných pokrmů, o čemž bude pojednáno níže. V první československé republice se po překonání poválečných potíží cena pohybovala mezi 3 až 5 korunami.

Vlastní stravování vězňů od konce 19. století do počátku I. světové války nedoznalo závažných změn. Tehdejší jídelníček sice nebyl z dnešního hlediska příliš pestrý, ale oproti uplynulým staletím zajišťoval poměrně plnohodnotnou stravu za jejíž největší nedostatek je možné považovat minimální zastoupení mléčných výrobků. Vzorové rozpisy obědů v lovosické soudní věznici z let 1899 až 1914 přinášejí následující skladbu potravin. Po celou dobu se s železnou pravidelností střídala zápražková a chlebová polévka, doplňovaná v neděli polévkou masovou. Samotné názvy ale nezprostředkují představu o tom, jak hotový pokrm vypadal.

Nejprve tedy blíže k polévce zápražkové (počítáno vždy na 10 porcí). Existovaly dvě možnosti jak jí uvařit. První představovala lehčí variantu doplněnou příkrmem. Připravovala se ze 400g zapražené mouky, 700g nasekaného chleba, 90g hovězího loje a samozřejmě soli (ta je součástí všech uvedených rozpisů, takže nebude dáleuváděna). Druhá hutnější verze se skládala z 2,3 kg bílé žemlové mouky, 1,15kg bílého chleba a 140g vepřového sádla. Ani jedna z nich však nepředstavovala příliš chutný pokrm. O něco stravitelnější byla chlebová polévka, o níž její výrobní postup říká, že obsahovala 700g chleba, 175g hovězích jater a 90g hovězího loje. Lze si dost dobře představit, že vězni se vždy těšili na neděli, kdy měli dostávat polévku masovou, připravovanou ze 700g nasekaného chleba a 2,5 kg hovězího masa. Příkrmy sestávaly především z vařených luštěnin a obilovin zastoupených hrachem (2,4 kg hrachu, 140g vepřového sádla), kroupami (1,68kg, 90g vepřového sádla), rýží (1,68kg, 140 g vepřového sádla), pokrmem nazývaným Griesslerei (vařená krupice 1,9kg, 140g vepřového sádla), Ritscher neboli česky hrách a kroupy složky 1,2kg). „Slavnostní“ nedělní oběd zastupovaly zadělávané vařené brambory (8,4kg, 200g jíšky a 90g vepřového sádla). Vše samozřejmě doplňovala

denní porce chleba o váze 560g. Pro srovnání se nabízí nepříliš vzdálená okresní soudní věznice v Úštěku a její vzorový jídelníček z roku 1912. Vězeňská strava se v ohledu složení a charakteru nijak neodlišovala, vykazuje jen několik rozdílů nebo spíše rozšíření, nikoliv však vylepšení z hlediska chutnosti pokrmů. Objevuje se octová polévka (700g černého chleba, cibule a 0,35l vinného octa), vařená bílá řepa (2,8kg řepy, 90g hovězího loje, 200g jíšky) a knedlíky (2,3kg mouky, 1,15kg bílého chleba, 140g másla, cibule). V roce 1915 vyšlo nařízení ministerstva spravedlnosti (č. 8711/15 ze 17. 3.), které nově upravovalo vězeňské stravování. První ustanovení se dotýkalo snídaní a večeří, k nimž vězni nezřídka dostávali zápražkovou polévku. Z důvodu velké potřeby mouky měla být nahrazena konzervovanou polévkou hrachovou. Rovněž polévky podávané v poledne doznaly změn. Z přiloženého seznamu zmizela původně hojně rozšířená zápražková, chlebová i octová. Místo nich se objevila polévka z hovězích jater, dršťková, fazolová a hrachová. Jejich přípravu upravoval ještě příkaz odebírat polévkové koření, tzv. Maggiwürfel, od firmy Julius Maggi sídlící ve Vídni. Poprvé se tak ve vězeňství objevuje dodnes hojně užívané ochucovadlo. Zásadních změn se dočkaly i polední příkrmy, jenž se rozrostly o celou řadu luštěninových a zeleninových pokrmu, paradoxně v době kdy začala být v důsledku válečného konfliktu nouze o potraviny. Stravování vězňů tak sice na jednu stranu rozšířilo sortiment podávaných pokrmů, ale zároveň docházelo k postupnému snižování jejich množství a kvality. První změny jsou zachytitelné od roku 1916, kdy se sice stále objevují pro odsouzené poměrně atraktivní jídla jako mléčná rýže s cukrem (rýžová kaše?), současně však klesala jejich gramáž, což se projevilo kupříkladu u masa do polévky (z 2,5kg v roce 1914 na 2kg v roce 1916), vařeného hrachu (2,4kg a 2kg) nebo brambor (8,4 kg a 8kg). Krizový stav zásobování v následujících letech dokumentuje další zmenšování potravinových porcí pro vězně. Již roku 1917 z jejich jídelníčku zcela zmizela hovězí polévka nebo mléčná rýže a o dalších půl kilogramu poklesl příděl hrachu. Poslední rok války byl již v duchu dramatických zásahů do původně plánovaného rozpisu. Došlo k nahrazení do té doby hojně používaných fazolí převážně vařenou řepou, částečně pak kroupami představujícími nedostatkové zboží. Zmizely i z dnešního hlediska tak samozřejmé suroviny jako třeba cibule. Nouze však nepostihovala jen věznice, ale i široké vrstvy civilního obyvatelstva. Nově vzniklý československý stát dostal roku 1918 do vínku mnoho problémů s rozvráceným zásobováním nejen ve vězeňství. Přestože mělo ministerstvo spravedlnosti zpočátku velmi omezené možnosti, vrátilo se stravování hned v následujícím roce alespoň na úroveň roku 1916, a to jak objemem tak i skladbou.

Zodpovědní úředníci v letech 1919 až 1921 sháněli s vypětím všech sil hromadné potravinové přebytky. Z ministerstva tak docházely trestním ústavům a krajským soudům četné přípisy o tom, jaký druh poživatin se podařilo zajistit. K tomuto problému jeden příklad za všechny, v červenci roku 1920 obdržel okresní soud v Lovosicích informaci o možnosti nákupu hovězích konzerv u hospodářského odboru politické správy v Dačicích. Následovaly luštěniny, rýže a celá řada dalších komodit. Pekárna pankrácké věznice v období první republiky. Po té co se stabilizoval trh s potravinami a celostátní zásobování, docházelo i k postupnému zlepšování kvality jídel podávaných vězňům. Roku 1921 měli z normativního hlediska nárok na denní porci chleba o váza 400g, snídani měla obnášet 0,4l černé náhražkové kávy, oběd 0,5l polévky a stejný objem příkrmu. Večeře pak sestávala buď z 0,5l černé kávy nebo zápražkové polévky. Stravovací rozpisy tedy zůstávaly v podstatě stejné jako před válkou, s výjimkou chleba, jehož výměra činila původně 560g. Nové bylo nařízení, že všichni odsouzení mají jednou týdně nárok na 120g masa (váha v syrovém stavu s kostmi). Dvojnásobná porce jim náležela 1. května a 28. října. V témže roce se rovněž zvýšila dávka některých potravin určených k vaření teplých pokrmů, počítáno opět na 10 porcí – hrách 2,5kg, játra do polévky 200g, rýže 2kg. Postupem času přibývaly další druhy jídel a nadstandardních vedlejších požitků. Roku 1925 se poprvé objevila mimořádná štědrovečerní nadílka v podobě půlkilogramové porce vánočky bez rozinek a jestliže byl dostatek mléka, tak i bílá káva.

V dubnu roku 1926 si odsouzení mohli poprvé pochutnat na nudlích s mákem nebo perníkem, podle možností jednotlivých ústavů. Říjen téhož roku jim přinesl překvapení v podobě později velmi oblíbených buchet s tvarohem pečených z poměrně velkorysé normy na jednu porci (175g mouky, 50g tvarohu, ¼ vejce, 6g sádla, 12g tuku, 8g cukru a dvou kvasnic). Další léta přinášela postupně stále nové položky vězeňského jídelníčku, což bezpochyby zpříjemňovalo životní podmínky za mřížemi. V roce 1931 vydalo ministerstvo spravedlnosti nový rozpis potravinových dávek pro vězně pod názvem: „Výměrka potravin pro zdravé trestance či vyšetřovance v trestnicích, polepšovacích ústavech a věznicích sborových soudů I. stolice (krajských soudů)“. Jím došlo k podrobnému rozpracování a doplnění tehdy platných předpisů. Jejich základy vybudovalo československé vězeňství na dosavadních zkušenostech a tradicích Rakouska-Uherska. Jednou z nich byla i snaha o vypracování moderního systému stravování, u jehož zrodu stál v druhé polovině 19. století ministerský rada Wilhelm Pichs, proslulý jako vězeňský reformátor. Meziválečné Československo nejen díky těmto skutečnostem patřilo mezi země s nejmodernějším

vězeňským systémem. Další slibný vývoj pak na dlouhá léta přerušila německá okupace a po krátké snaze o restauraci předválečných poměrů všechny naděje definitivně zmařil únorový převrat v roce 1948, což se samozřejmě týkalo i úrovně připravovaných pokrmů. [4]

[4] Ondřej Hladík, *Historická penologie,* Praha, 2010

2. Základní informace o věznicích v České republice

2.1 Obvinění a odsouzení

V současné době je ve všech věznicích a vazebních věznicích v celé České republice umístěno 22 567 obviněných či odsouzených. Detailní rozmístění obviněných a odsouzených je uvedeno v tabulce č. 1

Věznice	Stav k		31.1.	Stav k		28.2.	Rozdíl		
	Obvinění	Odsouzení	Celkem	Obvinění	Odsouzení	Celkem	Obvinění	Odsouzení	Celkem
Bělušice		694	694		709	709		15	15
Brno	264	412	676	275	362	637	11	-50	-39
Břeclav	28	166	194	29	165	194	1	-1	0
České Budějovice	117	166	283	114	178	292	-3	12	9
Drahonice		289	289		295	295		6	6
Heřmanice		868	868		891	891		23	23
Horní Slavkov		876	876		883	883		7	7
Hradec Králové	201	276	477	212	287	499	11	11	22
Jiřice		534	534		526	526		-8	-8
Karviná		165	165		165	165			0
Kuřim		552	552		555	555		3	3
Kynšperk nad Ohří		807	807		840	840		33	33
Liberec	136	278	414	143	279	422	7	1	8
Litoměřice	246	166	412	266	156	422	20	-10	10
Mírov		394	394		395	395		1	1
Nové Sedlo		498	498		511	511		13	13
Odolov		333	333		352	352		19	19
Olomouc	124	149	273	124	163	287		14	14
Opava		467	467		468	468		1	1
Oráčov		604	604		629	629		25	25
Ostrava	321	291	612	321	293	614		2	2

Ostrov	77	1 080	1 157	94	1 025	1 119	17	-55	-38
Pardubice		726	726		758	758		32	32
Plzeň	139	1 248	1 387	133	1 261	1 394	-6	13	7
Praha - Pankrác	355	724	1 079	363	692	1 055	8	-32	-24
Praha - Ruzyně	359	387	746	368	392	760	9	5	14
Příbram		981	981		1 015	1 015		34	34
Rapotice		374	374		462	462		88	88
Rýnovice		581	581		603	603		22	22
Stráž pod Ralskem		916	916		912	912		-4	-4
Světlá nad Sázavou		693	693		706	706		13	13
Teplice	102	60	162	110	62	172	8	2	10
Valdice		1 141	1 141		1 151	1 151		10	10
Vinařice		1 115	1 115		1 097	1 097		-18	-18
Všehrdy		572	572		559	559		-13	-13
Znojmo	10	207	217	14	204	218	4	-3	1
Celkem	**2 479**	**19 790**	**22 269**	**2 566**	**20 001**	**22 567**	**87**	**211**	**298**

Tabulka č.1 – rozmístění obviněných a odsouzených dle věznic ČR

. Z tabulky č.1 vyplývá, že počet obviněných a odsouzených ve druhém měsíci roku 2011 vzrostl oproti měsíci prvnímu téhož roku o 298 osob. Pro zajímavost je přiložena tabulka č.2 zobrazující nárůst obviněných a odsouzených od 31.1.2001 do 31.1.2011, tedy v horizontu deseti let (viz tabulka č.2)

Věznice	Stav k		31.1.2001	Věznice	Stav k		31.1.2011	Rozdíl		
	Obvinění	Odsouzení	Celkem		Obvinění	Odsouzení	Celkem	Obvinění	Odsouzení	Celkem
Bělušice		694	694	Bělušice		694	694	0	0	0
Brno	606	239	845	Brno	264	412	676	-342	173	-169
Břeclav	134	47	181	Břeclav	28	166	194	-106	119	13
České Budějovice	267	96	363	České Budějovice	117	166	283	-150	70	-80
				Drahonice		289	289	0	289	289
Heřmanice	197	617	814	Heřmanice		868	868	-197	251	54
Horní Slavkov	263	203	466	Horní Slavkov		876	876	-263	673	410
Hradec Králové	156	292	448	Hradec Králové	201	276	477	45	-16	29
Jiřice	97	96	193	Jiřice		534	534	-97	438	341
Karviná		666	666	Karviná		165	165	0	-501	-501
Kuřim		571	571	Kuřim		552	552	0	-19	-19
Kynšperk	180	43	223	Kynšperk nad Ohří		807	807	-180	764	584
Liberec	378	91	469	Liberec	136	278	414	-242	187	-55
Litoměřice	43	381	424	Litoměřice	246	166	412	203	-215	-12
Mírov		543	543	Mírov		394	394	0	-149	-149
Nové Sedlo		214	214	Nové Sedlo		498	498	0	284	284
Odolov	231	81	312	Odolov		333	333	-231	252	21
Olomouc	102	361	463	Olomouc	124	149	273	22	-212	-190
Opava		960	960	Opava		467	467	0	-493	-493

Oráčov	545	97	642	Oráčov		604	604	-545	507	-38
Ostrava	100	940	1 040	Ostrava	321	291	612	221	-649	-428
Ostrov	24	408	432	Ostrov	77	1 080	1 157	53	672	725
Pardubice	440	830	1 270	Pardubice		726	726	-440	-104	-544
Plzeň	871	433	1 304	Plzeň	139	1 248	1 387	-732	815	83
Praha - Pankrác	937	186	1 123	Praha - Pankrác	355	724	1 079	-582	538	-44
Praha - Ruzyně	1	844	845	Praha - Ruzyně	359	387	746	358	-457	-99
Příbram		701	701	Příbram		981	981	0	280	280
				Rapotice		374	374	0	374	374
Rýnovice		93	93	Rýnovice		581	581	0	488	488
Stráž pod Ralskem	111	27	138	Stráž pod Ralskem		916	916	-111	889	778
Světlá nad Sázavou	54	1 553	1 607	Světlá nad Sázavou		693	693	-54	-860	-914
Teplice		1 097	1 097	Teplice	102	60	162	102	-1 037	-935
Valdice		615	615	Valdice		1 141	1 141	0	526	526
Vinařice	108	77	185	Vinařice		1 115	1 115	-108	1 038	930
Všehrdy		572	572	Všehrdy		572	572	0	0	0
Znojmo	10	207	217	Znojmo	10	207	217	0	0	0
Celkem	**5 855**	**14 875**	**20 730**	**Celkem**	**2 479**	**19 790**	**22 269**	**-3 376**	**4 915**	**1 539**
Věznice	**Stav k**		**31.1.2001**	**Věznice**	**Stav k**		**31.1.2011**	**Rozdíl**		
	Obvinění	Odsouzení	**Celkem**		Obvinění	Odsouzení	**Celkem**	Obvinění	Odsouzení	**Celkem**

Tabulka č.2 – nárůst počtu obviněných a odsouzených za 10 let

K tabulce č.2 by čtenář mohl podotknout, že nárůst počtu obviněných a odsouzených se v desetiletém horizontu zvýšil pouze o 1 539 osob. K tomuto detailu je nutné podotknout, že tato početní anomálie vznikla změnou zákona o ubytovací kapacitě věznic, respektive o navýšení minimálního počtu m^2 na jednoho obviněného či odsouzeného. Tato změna se týkala z tehdejších 3 m^2 na osobu změnou na 4 m^2 na osobu.

Názorně si tento příklad můžeme znázornit například na Věznici Bělušice (viz tabulka č.3). Při ubytovací jednotce 3 m^2 na osobu je Věznice Bělušice schopna pojmout 576 osob, jestliže počítáme, že její celková ubytovací kapacita činí 1728 m^2. Při ubytovací jednotce 4 m^2 na osobu a zachování stejné celkové ubytovací kapacitě 1728 m^2 se počet ubytovacích míst sníží o 144 osob.

Věznice Bělušice	ubytovací jednotka 3 m^2	ubytovací jednotka 4 m^2
Celkem m2 k ubytování	1728	1728
Počet osob možných k ubytování	576	432

Tabulka č.3 – příklad dopadu změny ubytovací jednotky ve Věznici Bělušice

Věznice a Vazební věznice	V Y U Ž I T E L N O S T v %		
	pro VV	pro VTOS	Celkem
Bělušice		123,09%	**123,09%**
Brno	96,27%	117,56%	**106,79%**
Břeclav	107,41%	110,74%	**110,23%**
České Budějovice	100,88%	107,23%	**104,66%**
Drahonice		133,48%	**133,48%**
Heřmanice		125,32%	**125,32%**
Horní Slavkov		115,88%	**115,88%**
Hradec Králové	131,68%	112,55%	**119,95%**
Jiřice		98,50%	**98,50%**
Karviná		92,18%	**92,18%**
Kuřim		119,61%	**119,61%**
Kynšperk nad Ohří		97,45%	**97,45%**
Liberec	116,26%	111,16%	**112,83%**
Litoměřice	113,19%	126,83%	**117,88%**
Mírov		106,76%	**106,76%**
Nové Sedlo		123,43%	**123,43%**
Odolov		117,33%	**117,33%**
Olomouc	89,21%	118,98%	**103,99%**
Opava		106,61%	**106,61%**
Oráčov		129,16%	**129,16%**
Ostrava	104,22%	104,27%	**104,24%**
Ostrov	113,25%	122,02%	**121,24%**
Pardubice		112,30%	**112,30%**
Plzeň	87,50%	125,60%	**120,59%**
Praha - Pankrác	92,67%	109,79%	**103,01%**
Praha - Ruzyně	96,34%	94,00%	**95,12%**
Příbram		126,88%	**126,88%**
Rapotice		98,51%	**98,51%**
Rýnovice		124,07%	**124,07%**
Stráž pod Ralskem		116,48%	**116,48%**
Světlá nad Sázavou	0,00%	107,29%	**106,97%**
Teplice	108,91%	93,94%	**102,99%**
Valdice		105,40%	**105,40%**
Vinařice		123,26%	**123,26%**
Všehrdy		100,18%	**100,18%**
Znojmo	116,67%	94,01%	**95,20%**

Tato změna ubytovací kapacity, která rapidně snížila počet možných ubytovaných obviněných či odsouzených, přinesla jeden jediný výsledek – věznice po celé republice jsou přeplněné. Převýšení ubytovacích kapacit v jednotlivý organizačních jednotkách lze vyčíst z následující tabulky (tabulky č.4).

Z následujících údajů je možné zjistit, že nejhorší situace z hlediska předimenzování věznice je ve věznici Drahonice, nejlepší situaci naopak najdeme ve věznici Znojmo.

Tabulka č.4 – překročení ubytovací kapacity

Pokud se podíváme na složení obviněných a odsouzených dle pohlaví a národnosti, dostaneme následující přehled (viz tabulka č.5). Tato data jsou platná k 28.2.2011.

Státní příslušnost	Obvinění				Odsouzení				Celkem
	Muži	Ženy	Celkem	v %	Muži	Ženy	Celkem	v %	
ČR	1 866	127	**1 993**	77,67%	17 763	1 156	**18 919**	94,59%	**20 912**
Cizinci	536	37	**573**	22,33%	1 033	49	**1 082**	5,41%	**1 655**
Celkem	**2 402**	**164**	**2 566**	100,00%	**18 796**	**1 205**	**20 001**	100,00%	**22 567**

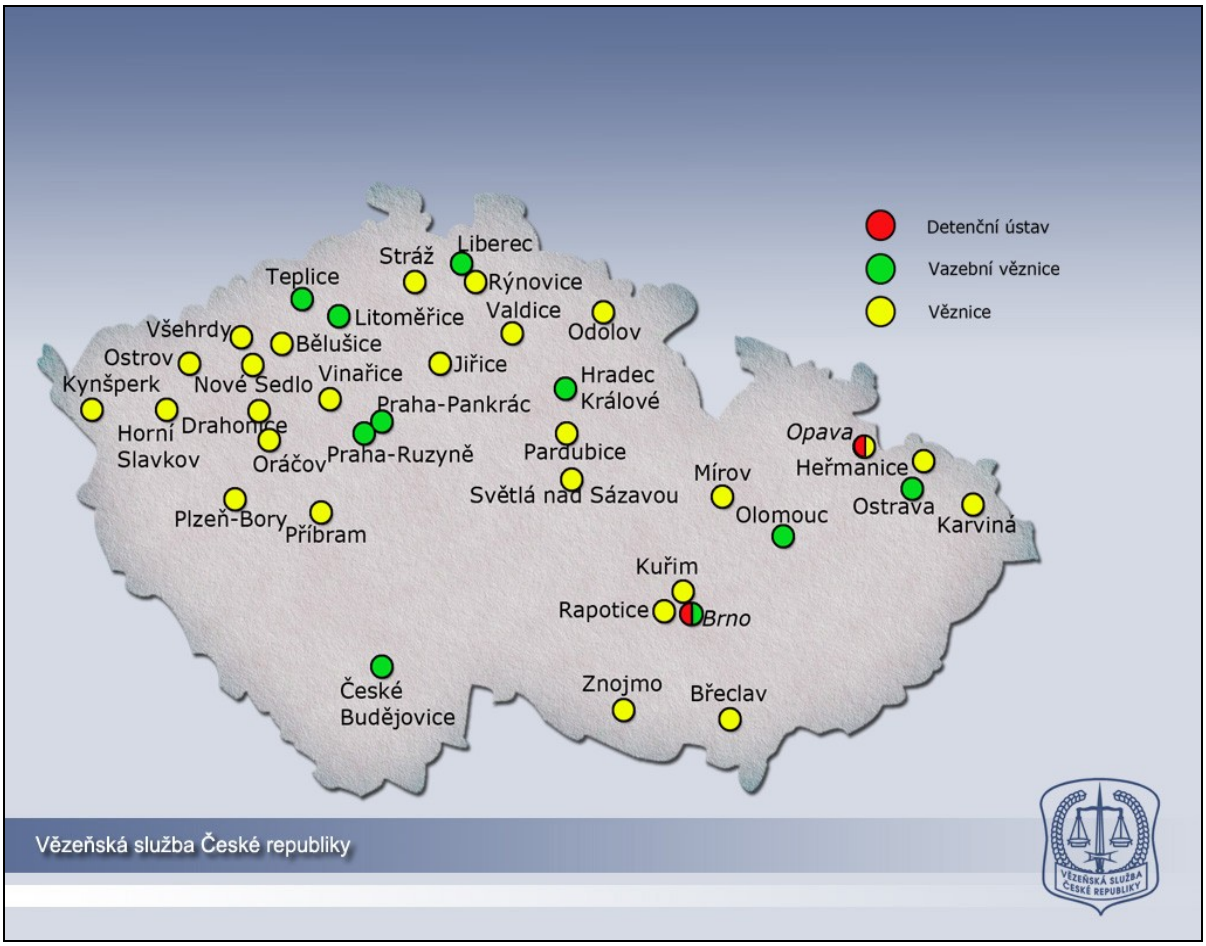
Tabulka č.5 – Rozdělení obviněných a odsouzených dle pohlaví a národnosti

Výsledkem tabulky číslo 5 je zjištění, že v převážné většině jsou mezi odsouzenými muži české národnosti. Ovšem mezi obviněnými či odsouzenými najdeme též příslušníky jiného státu, jiného vyznání, jiných stravovacích návyků.

2.2 Věznice, vazební věznice a detenční ústavy

V České republice jsou čtyři typy věznic: s dohledem, s dozorem, s ostrahou a se zvýšenou ostrahou. Ve věznicích s dohledem vykonávají tresty lidé odsouzení za nejméně závažné trestné činy. Ve věznicích s ostrahou a se zvýšenou ostrahou jsou pachatelé nejzávažnějších trestných činů.

Na obrázku č. 1 (viz. níže) je znázorněná geografická poloha jednotlivých věznic, vazebních věznic a detenčních ústavů. V současné době je na území České republiky 25 věznic, 9 vazebních věznic a 2 detenční ústavy. Veškerá tato zařízení jsou organizačně a metodicky vedena z jedné centrály – z generálního ředitelství Vězeňské služby České republiky, se sídlem v Praze.



Obrázek č.1 – Geografické rozložení věznic, vazebních věznic, detenčních ústavů

3. Stravování ve Vězeňské službě ČR

Vězeňská služba České republiky má v otázce stravování dvojí povinnosti. Musí nasytit jednak obviněné a odsouzené, ale taktéž zaměstnance vězeňské služby.

Stravování ve Vězeňské službě České republiky řeší s úspěchem již 3 roky Nařízení generálního ředitele (NGŘ) 4/2008. Tento dokument upozorňuje kromě jiného hygienické požadavky na stravovací provozy, jejich stavebně technologický stav, správnou výrobní a hygienickou praxi. V NGŘ 4/2008 se mimo jiné stanoví :

3.1 stravní normy vězeňského stravování
3.2 léčebnou výživu a dietní systém pro Vězeňskou službu ČR
3.3 finanční limity na stravování
3.4 energetické a nutriční hodnoty

Mimo tyto vybrané body NGŘ 4/2008 obsahuje spoustu dalších, avšak pro moje účely jsem vytyčil tyto čtyři základní a nejdůležitější.

3.1 Stravní normy vězeňského stravování

Současná vězeňská strava vychází z hodnot a podmínek, které odpovídají udržení zdraví. Samozřejmě je nutné přihlížet i ke zdravotnímu stavu, věku a obtížnosti vykonané práce. K základní stravní normě, která činí 48 Kč na osobu a den, jsou pak dle nároku poskytovány přídavky (například pro pracující nebo mladistvé). Jen na základě lékařské indikace a doporučení může vězeň dostávat stravu dietní, která se taktéž připravuje ve vězeňské kuchyni za dohledu nutriční terapeutky, která určuje zejména technologické postupy a počítá energetickou hodnotu jídel.

Stravní normy pro obviněné a odsouzené ve Vězeňské službě ČR mají následující podobu.

a. základní stravní norma „Z“ (dále jen „norma Z“)
b. stravní norma „P“ (dále jen „norma P)
c. stravní norma „MP“ (dále jen „norma MP
d. stravní norma „TŽ“ (dále jen „norma TŽ
e. stravní norma „TP“ (dále jen „norma TP
f. přídavek nápojů (dále jen „přídavek 01“)
g. studená strava

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 nerozhodně jinak, a to i těm, kterým jinak náleží norma „P“,“MP“a „TP“.

Norma „P“ náleží obviněným a odsouzeným mužům a ženám zařazených do práce, popřípadě odsouzeným mužům a odsouzeným ženám zařazených do vzdělávacího programu denního studia.

Norma „MP“ náleží obviněným a odsouzeným mladistvým mužům a ženám zařazených do práce a odsouzeným mladistvým mužům a ženám zařazených 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 škodlivému prostředí činí práci velmi těžkou anebo při těžké práci vysoko a trvale překračují stanovené výkonné normy (např.práce v dolech, hutních provozech,sklářské provozy).

Norma „P“, norma „MP“ a norma „TP“ obsahují snídani, oběd a večeři shodnou s normou „Z“, avšak jsou rozšířené o svačiny. Tyto normy může obviněnému a odsouzenému, který plní mimořádné úkoly pro potřeby věznice, ředitel věznice povolit výdej zvláštní svačiny. Výše uvedené normy („P“,“MP“a „TP“) náleží obviněnému či odsouzenému pouze v den výkonu práce.[5]

3.2 Léčebná výživa a dietní systém pro Vězeňskou službu ČR

Poskytování léčebné výživy je nedílnou součástí léčebného režimu u nemocných obviněných a odsouzených léčených ambulantně (včetně lůžkové ošetřovny) nebo hospitalizovaných v nemocničních a lůžkových zdravotnických zařízení Vězeňské služby ČR. O přiznávání léčebné stravy či konkrétní dietní stravy rozhoduje vždy ošetřující lékař.

K přípravě požadovaných diet pro obviněné a odsouzené jsou v každé organizační jednotce Vězeňské služby ČR zřízené dietní kuchyně či dietní kouty, ve kterých je tato strava připravována. Velikost těchto prostor je ovšem přímo úměrná k předpokládanému množství připravované dietní stravy.

[5] Nařízení generálního ředitele NGŘ 4/2008

Jídelní lístek pro jednotlivou léčebnou či dietní stravu sestavuje vždy nutriční terapeut ve spolupráci se zaměstnancem referátu stravování a výživy příslušné organizační jednotky.

3.2.1 Dietní systém

Nemocným obviněným či odsouzeným se přiznává léčebná výživa stanovená „Dietním systémem pro nemocnice“ a „Dietním systémem pro ambulantní léčbu“.

Dietní systém sestává z těchto diet:

1. dieta OS – čajová
2. dieta č.0 – tekutá
3. dieta č.1 – jedná se převážně o kašovitou modifikaci D 2
4. dieta č.2 – šetřící
5. dieta č. 3 – základní
6. dieta č. 4 – s omezením tuku
7. dieta č. 5 – bílkovinná, 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:

1. dieta bezlepková – vylučují se 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 O 11 – tekutá výživa

9. dieta O sonda – tekutá výživa do sondy
10. dieta po resekci žaludku
11. dieta při chronickém selhávání ledvin

Dietní systém pro ambulantní léčbu:

1. dieta D 2 – šetřící, universální
2. dieta D 3 – základní
3. dieta D 9 – diabetická
4. dieta D 9S – diabetická šetřící
5. dieta D 10 – neslaná šetřící
6. dieta speciální – bezlepková
7. dieta D 11 – výživná
8. dieta NS – nedráždivá strava, základní s omezením soli a kořenících přípravků

Tabulka č. 6 : – Měsíční přehled připravovaných diet na jednotlivých organizačních jednotkách

OJ	Děti	TŽ	přid. 11	přid.17	TP	D0/Sčaj	D0	D1	D2	D4	D4S	D5	D6	D8	D9	D9S	D10	D11	D11/0	D12	D14	D16	NS	Muslim	Veg.	Bezma.ml	DB	DK	
Bělušice	0	0	125	35	0	0	0	0	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	42	22	16	0	0	0	326
Brno	0	0	40	33	0	0	1	1	23	6	0	5	1	1	13	3	1	3	0	0	0	2	9	11	8	0	0	0	161
Břeclav	0	0	17	17	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	19	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	66
Budějovice	0	0	7	55	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	80
Drahonice	0	0	15	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	51
Heřmanice	0	0	52	165	7	0	0	0	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22	2	0	0	0	0	282
Horní Slavkov	0	0	157	42	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	11	0	0	0	0	238
Hradec Králové	0	1	77	19	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	2	0	1	1	0	0	0	117
Jiřice	0	0	65	43	0	0	0	0	16	0	0	3	0	0	38	1	0	0	0	0	0	10	9	1	6	0	0	0	192
Karviná	0	0	27	4	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	48
Kuřim	0	0	79	21	0	0	0	0	62	0	0	0	0	0	41	1	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	0	208
Kynšperk n. Ohří	0	0	103	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	121
Liberec	0	0	32	40	0	0	0	0	20	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	12	0	0	0	0	0	109
Litoměřice	0	1	33	19	0	1	0	0	18	0	0	0	1	0	4	0	0	0	0	0	0	0	7	4	0	0	0	0	88
Mírov	0	0	56	18	24	55	0	0	15	0	0	0	0	0	23	0	0	0	0	0	0	2	14	11	0	0	0	0	218
Nové Sedlo	0	0	12	50	0	1	0	0	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	55	6	0	0	0	0	146
Odolov	0	0	5	96	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	102
Olomouc	0	1	6	55	0	1	0	0	3	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	3	3	0	0	0	0	77
Opava	0	0	95	29	0	0	0	0	28	0	0	0	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	169
Oráčov	0	0	12	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	6	0	0	0	0	190
Ostrava	0	1	18	28	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	12	12	5	0	0	0	112
Ostrov n.Ohří	0	0	5	117	0	0	0	0	95	0	0	2	0	0	25	1	0	0	0	0	0	4	51	0	0	0	0	0	300
Pankrác	0	1	103	10	18	5	1	5	40	2	0	2	0	3	36	1	1	2	0	0	1	5	16	20	6	0	1	0	279
Pardubice	0	0	152	60	0	0	0	0	29	0	0	0	0	0	63	0	0	0	0	0	0	2	44	2	1	1	0	0	354
Plzeň	0	0	106	177	0	0	0	0	107	0	0	1	0	0	66	0	0	0	0	0	1	3	53	45	0	0	0	0	559
Příbram	0	0	94	46	0	0	0	0	68	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	54	0	6	0	0	0	268
Rapotice	0	0	45	56	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	7	0	0	1	0	0	0	0	14	0	1	0	0	0	134
Ruzyně	0	1	50	60	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	20	13	26	0	0	0	245
Rýnovice	0	0	100	64	0	0	0	0	38	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	224
Stráž pod Ralskem	0	0	0	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
Světlá nad Sázavou	10	0	75	13	0	0	0	0	18	0	0	0	0	0	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	133
Teplice	0	1	4	25	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	11	6	0	0	0	0	56
Valdice	0	0	120	321	25	0	0	0	46	0	0	2	0	0	45	0	0	0	0	0	0	0	36	26	6	0	0	0	627
Vinařice	0	0	167	70	0	23	0	0	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37	0	0	0	0	0	388
Všehrdy	0	0	200	83		0	0	0	29	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	7	1	0	0	0	0	327
Znojmo	0	0	12	27	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	54
CELKEM	**10**	**7**	**2266**	**2085**	**74**	**87**	**2**	**6**	**1034**	**8**	**0**	**15**	**2**	**4**	**529**	**8**	**2**	**8**	**0**	**0**	**2**	**31**	**589**	**211**	**85**	**1**	**1**	**0**	

3.2.2 Nedráždivá strava

Nedráždivá strava se poskytuje nemocným obviněných či odsouzeným na základě rozhodnutí příslušného lékaře, pokud jeho zdravotní stav nevyžaduje přiznání léčebné výživy. Tuto stravu jsou povinni připravit ve všech stravovacích provozech Vězeňské služby ČR.

Nedráždivá strava by měla mít 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.

3.3 Finanční limity na stravování ve Vězeňské službě ČR

3.3.1 Stravní limity pro obviněné a odsouzené

Pro základní stravu „Z“ připadá částka 48,00 Kč na osobu a den, z toho připadá na

a) snídani 14,00 Kč

b) oběd 19,00 Kč

c) večeři 15,00 Kč

Pro ostatní stravní normy je základní částka (48,00 Kč na osobu a den) navýšena o příslušné přídavky v podobě malých svačin, velkých svačin, přídavek tekutin atd.

3.3.2 Finanční limity léčebné stravy

Léčebná strava je samozřejmě náročnější, jednak na svou přípravu, a jednak na množství kalorií. Z tohoto důvodu je finanční limit na tuto stravu navýšen následovně:

pro dietu bílkovinnou „D 5“, diabetickou „D 9“, výživnou „ D 11“ a bezlepkovou na 74,00 Kč na osobu a den

pro diety ostatní na 68,00 Kč na osobu a den

pro nedráždivou stravu „NS“ zůstává finanční limit stejný jako u normy „Z“, tj. 48,00 Kč na osobu a den.

2010	2010	2010
Diety červen	Přídavky červen	Suma celkem za měsíc červen
Suma za den	Suma za den	
59 212,00 Kč	*76 404,00 Kč*	135 616,00 Kč
Diety červenec	Přídavky červenec	Suma celkem za měsíc červenec
Suma za den	Suma za den	
57 165,56 Kč	*63 346,06 Kč*	120 511,62 Kč
Diety srpen	Přídavky srpen	Suma celkem za měsíc srpen
Suma za den	Suma za den	
55 190,80 Kč	*70 803,00 Kč*	125 993,80 Kč
Diety září	Přídavky září	Suma celkem za měsíc září
Suma za den	Suma za den	
52 356,00 Kč	*79 476,00 Kč*	131 832,00 Kč
Diety říjen	Přídavky říjen	Suma celkem za měsíc říjen
Suma za den	Suma za den	
48 096,00 Kč	*66 402,00 Kč*	114 498,00 Kč
Diety listopad	Přídavky listopad	Suma celkem za měsíc listopad
Suma za den	Suma za den	
44 773,44 Kč	*65 403,00 Kč*	110 176,44 Kč
Diety prosinec	Přídavky prosinec	Suma celkem za měsíc prosinec
Suma za den	Suma za den	
44 632,00 Kč	*58 154,00 Kč*	*102 786,00 Kč*
Diety suma celkem za den	Přídavky suma celkem za den	Suma celkem za den červen - prosinec
361 425,80 Kč	*479 988,06 Kč*	*841 413,86 Kč*
Diety suma průměr za měsíc	Přídavky suma průměr za měsíc	Suma celkem za měsíc červen - prosinec
11 204 199,80 Kč	*14 879 629,86 Kč*	*26 083 829,66 Kč*
Diety suma průměr za rok	Přídavky suma průměr za rok	Suma celkem za rok červen - prosinec
134 450 397,60 Kč	178 555 558,32 Kč	313 005 955,92 Kč

Tabulka č.7 – finanční náležitosti Vězeňské služby ČR na diety a přídavky za rok 2010

Tabulka č.7 vyjadřuje, jak finančně náročné jsou připravované diety a příslušné přídavky.

3.3.3 Stravní limity pro zaměstnance Vězeňské služby ČR

Pro stravování zaměstnanců Vězeňské služby ČR jsou finanční limity na osobu a den rozděleny následujícím způsobem[6]:

Druh pokrmu	Potraviny bez DPH	Režie	Příspěvek FKSP	Cena bez DPH	Strávník hradí včetně DPH
Snídaně	11,71 Kč	7,50 Kč	- Kč	25,21 Kč	30,00 Kč
Snídaně resort	11,71 Kč	7,50 Kč	- Kč	25,21 Kč	30,00 Kč
Snídaně cizí	11,71 Kč	7,50 Kč	- Kč	25,21 Kč	30,00 Kč
Oběd	32,01 Kč	- Kč	11,00 Kč	21,01 Kč	25,00 Kč
Oběd resort	32,77 Kč	- Kč	- Kč	32,77 Kč	39,00 Kč
Oběd cizí	32,01 Kč	18,41 Kč	- Kč	50,42 Kč	60,00 Kč
Večeře	32,01 Kč	- Kč	11,00 Kč	21,01 Kč	25,00 Kč
Večeře resort	32,77 Kč	- Kč	- Kč	32,77 Kč	39,00 Kč
Večeře cizí	32,01 Kč	18,41 Kč	- Kč	50,42 Kč	60,00 Kč
II. Večeře	36,01 Kč	- Kč	15,00 Kč	21,01 Kč	25,00 Kč
II. Večeře resort	36,01 Kč	- Kč	- Kč	36,13 Kč	43,00 Kč
II. Večeře cizí	36,01 Kč	20,29 Kč	- Kč	56,30 Kč	67,00 Kč

Tabulka č.8 – Výpočet stravních limitů pro zaměstnance Vězeňské služby ČR

[6] Nařízení ministra spravedlnosti č. 1/2000, o peněžním limitu stravného ve stravovacích provozech Vězeňské služby

DLOUHÁ, P. *Peněžní limity*. [Informace o stavu českého vězeňství]. Praha: GŘ VS ČR, 2000

3.4 Doporučené výživové dávky

Doporučené výživové dávky (DVD) slouží jako kritérium výživy daných skupin populace a jsou dále potřebné pro sledování a plánování globální spotřeby, pro plánování spotřeby v hromadném stravování, jistou roli hrají při výchově ke správné výživě, při fortifikaci poživatin a výrobě doplňků stravy.

DVD představují takový denní přívod živin, který kryje potřebu většiny zdravých příslušníků populace. Jsou tudíž dimenzovány tak, aby zohledňovaly a zahrnovaly odlišnosti výživových potřeb u jednotlivců. Může nastat situace, že potřeba konkrétního jednotlivce je poněkud nižší. Výživa takového člověka pak může být naprosto dostatečná, adekvátní, i když jeho příjem té které živiny nemusí nutně dosahovat doporučené dávky.

3.4.1 Doporučené výživové dávky potravin pro jednotlivé kategorie stravovacích norem pro obviněné a odsouzené

Doporučené dávky potravin a nutriční hodnota stravovacích norem (uvedené množství se počítá na jednu osobi a den)					
Druh potravin	**Stravovací normy**				
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	200
Obilniny a luštěniny g	180	50	100	200	100
Mléko a mléč.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 g	75	25	35	120	35

Tabulka č.9 – DVD stravovacích norem pro obviněné a odsouzené

V tabulce č. 9 jsou vyčísleny doporučené výživové dávky pro jednotlivé stravní normy pro obviněné a odsouzené. Tyto byly vypracovány a schváleny příslušnými odborníky přes problematiku výživy na Generálním ředitelství Vězeňské služby ČR. Výchozí pro ně byly údaje vycházející ze Státního zdravotního ústavu ČR. Jednotlivá organizační jednotka Vězeňské služby ČR musí bezpodmínečně tyto DVD za předepsaných finančních limitů dodržet.

200-500	Karviná	153
	Teplice	169
	Břeclav	186
	Znojmo	209
	Rapotice	210
	ČeskBudějovice	272
	Drahonice	278
	Olomouc	295
	Odolov	328
	Mírov	377
	Litoměřice	396
	Liberec	401
	Opava	415
	Hradec Králové	492
500-900	Jiřice	520
	Nové Sedlo	568
	Oráčov	580
	Všehrdy	584
	Kuřim	597
	Rýnovice	602
	Ostrava	608
	Světlá nad Sázavou	617
	Bělušice	635
	Praha-Ruzyně	720
	Pardubice	721
	Kynšperk	790
	Horní Slavkov	839
	Brno	850
	Heřmanice	860
900-1500	Příbram	974
	Praha-Pankrác	1004
	Stráž pod Ralskem	1048
	Vinařice	1119
	Valdice	1145
	Ostrov nad Ohří	1148
	Plzeň	1429

Je dobré upozornit,že při nákupech surovin a potravin mají velkou výhodu věznice střední a velké, kde se dají lépe uplatnit tzv. množstevní rabaty.

V tabulce č. 10 vidíme konkrétní počty odsouzených ve věznicích či vazebních věznicích. Tato data jsou z prosince 2010.

Tabulka č.10 – Rozdělení organizačních jednotek dle počtu obviněných a odsouzených

3.4.2 Doporučené výživové dávky pokrmů léčebné výživy

Doporučené výživové dávky léčebné výživy				
(uvedené množství se počítá na jednu osobu a den)				
Druh potravin	**Stravovací normy**			
Výživový faktor	**"D2"**	**"D9"**	**"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
Chléb g	250	100	350	250
Obilniny a luštěniny g	200	20	300	250
mléčné výrobky g	50	50	80	80
Mléko g	400	400	1000	0
Brambory g	350	300	300	450
Cukr g	50	0	60	35
Zelenina g	250	300	250	50
Ovoce g	150	200	200	250
Energie kJ	**9 500**	**7 400**	**12 000**	**9 500**
Bílkoviny celkem g	80	75	105	80
Tuky g	70	60	80	55
Sacharidy g	320	225	420	360

Tabulka č. 11 – Doporučené výživové dávky léčebné výživy

3.4.3 Systém kritických a kontrolních bodů HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) je aktivní strategie vyhledání procesů ve výrobě potravin v nichž hrozí největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny. Pro tyto kritické kontrolní body (CCP) jsou následně stanoveny mezní hodnoty, vypracován systém jejich kontrolování a postup v situaci, kdy se kontrolované hodnoty přiblíží kritickým nebo je překročí

Jako pomůcku pro zavádění HACCP do praxe nechalo Ministerstvo zemědělství ČR (MZe) zpracovat několik modelových studií pro vybrané komodity (vydal Agrospoj) a metodickou příručku. Odborným dohledem byla pověřena Vysoká škola chemicko-technologická v Praze (VŠCHT). Za přispění grantu MZe vzniklo také Centrum potravinářských technologií (CPPT).

Vzhledem k tomu, že systém kritických bodů se může v závislosti na konkrétních podmínkách značně lišit, stanoví vyhláška pouze obecný postup jejich zavádění. Výrobci potravin proto volí mezi interním či externím způsobem zavádění, použitým softwarem či jeho absencí. V praxi tak vedle sebe existují plně automatizované systémy s těmi, jež využívají pouze tužku a papír.

4 Rozdělení stravovacích provozů ve Vězeňské službě ČR

Stravovacím provozem se rozumí kuchyně, výdejny stravy, jídelny a skladovací prostory k uchování potravin a proviantního materiálu. Vězeňská služba České republiky musí zajistit stravu nejen pro obviněné a odsouzené, ale též pro své zaměstnance. V důsledku tohoto faktu lze stravovací provozy ve Vězeňské službě rozdělit do těchto kategorií:

A) vězeňská a zaměstnanecká kuchyně jsou odděleny, každá má své sklady a účetní evidenci
B) vězeňská a zaměstnanecká kuchyně jsou odděleny, používají ale společné sklady a oddělenou účetní evidenci
C) strava pro obviněné, odsouzené a zaměstnance je připravována v jedné kuchyni se společnými sklady a účetní evidencí

D) strava pro obviněné, odsouzené a zaměstnance je dovážena z jiného stravovacího provozu

V současné době je 90 % stravovacích provozů v nevyhovujícím stavu. Důvodem tohoto stavu je absolutní nedostatek finančních prostředků na nákup nové technologie, rekonstrukce atd. Veškeré finanční prostředky se používají na případné opravy či repasování stávající velkokuchyňské technologie.

II. Praktická část

1. Úvod

Ve své praktické části jsem zvolil konkrétní organizační jednotku, Věznici Příbram. K tomuto kroku mne vedly hned dva faktory. Jednak to , že jsem rodákem z Příbrami a všechny ročníkové práce jsem věnoval právě tomuto regionu a také proto, že v roce 2005 prošel stravovací provoz Věznice Příbram celkovou rekonstrukcí, která Vězeňskou službu ČR vyšla na necelých 80 000 000 KČ. Dalo by se metaforicky říci, že se z příbramské Popelky během několika měsíců stala princezna, kterou by Příbrami mohl závidět kdejaký český, ale i evropský stravovací princ.

Celá rekonstrukce se plánovala a promýšlela několik let dopředu. Hlavní podmínkou bylo, aby nový provoz splňoval i ta nejpřísnější pravidla pro poskytování společného stravování a aby se s novou legislativou nemusely provádět zásadní stavebně technologické úpravy. Vzhledem k cílové skupině strávníků bylo potřeba důkladně promyslet systém sledování kritických a kontrolních bodů HACCP. Více bude tato problematika rozebrána v diskusi.

2. Cíl praktické části

Ve své bakalářské práci jsem si zvolil za cíl zhodnotit, zda má veřejnost (v mém případě zaměstnanci Věznice Příbram) informace a znalosti o systému kritických a kontrolních bodů HACCP, zda o něm alespoň slyšeli a vědí, o čem je řeč. Logicky by se dalo očekávat, že v dnešní době masmedií, internetu a dalším informačním zdrojům by lidé měli mít alespoň lehkou představu, co se pod tajemnými pěti písmeny HACCP ukrývá.

V dnešní době, kdy je každý přehnaně opatrný na sebe i své blízké, by se tedy dalo předpokládat, že o této problematice bude vědět většina populace. Už jen z toho důvodu, že společné stravování využívá v současnosti daleko více lidí, než dříve a systém HACCP s tímto faktem přímo souvisí.

Dílčím cílem této práce je posouzení, zda je nutné investovat ve Vězeňské službě ČR do elektronického monitoringu systému kritických a kontrolních bodů HACCP, nebo zda stačí klasické papírové zpracování.

K tomu, abych byl schopen vyhodnotit a zpracovat cíle práce, rozdal jsem všem zaměstnancům Věznice Příbram dotazník (viz.příloha č.). Dotazník byl zcela anonymní, obsahoval 20 velmi jednoduchých otázek. První část dotazníku byla orientovaná na spokojenost zaměstnance Věznice Příbram s kvalitou a kvantitou stravy, čistotou v jídelně, jídelního nádobí, kapacitou jídelny. Druhá část dotazníku byla zaměřená na samotný systém kritických a kontrolních bodů HACCP, jeho poslání, výhody. Závěrečnou otázkou měli zaměstnanci na bodové stupnici oklasifikovat stravovací provoz Věznice Příbram. Zde bych velmi rád podotknul, že na stupnici od minimálních 0 bodů do maximálních 10 bodů byl nejmenší udělený počet bodů 8, což přisuzuji jednak investovaným financím na již zmíněnou rekonstrukci ,ale v neposlední řadě vedoucímu referátu stravování a výživy Věznice Příbram, panu ing.Oldřichu Zemanovi.

3. Metodika

Pro svou praktickou část bakalářské práce jsem zvolil formu dotazníků. Z celkového počtu zaměstnanců, kterých je přibližně 300, jsem obdržel zpět 130 vyplněných dotazníků. Následně byly údaje z dotazníků graficky vyhodnoceny, u některých bylo provedeno srovnání výsledků dotazníků se skutečným stavem ve Věznici Příbram.

Z celkového počtu 265 rozdaných dotazníků jsem obdržel zpět 130, tedy cca 50%. Upřímně řečeno, jakožto zaměstnanec řídící instituce pro Věznici Příbram jsem očekával, že se mi vyplněných dotazníků vrátí mnohem více. Ale i tento počet se mi jevil pro vytvoření cílů a závěrů práce jako dostačující.

Každá otázka z dotazníku byla hodnocena samostatně. K lepšímu pochopení je u každé otázky přiložena tabulka, ve které je znázorněna otázka, odpovědi a počet odpovědí (N). Počet odpovědí je v tabulce vyčíslen reálným počtem odpovědí, v grafech jsou pak odpovědi vyhodnoceny procentuelně.

K dílčímu cíly, tj. ke zhodnocení, zda je Vězeňská služba České republiky nucena vynakládat finance na elektronický monitoring systému HACCP, jsem zvolil srovnání a posouzení potenciálních rizik nebezpečí z připravovaných pokrmů a cílové skupiny strávníků.

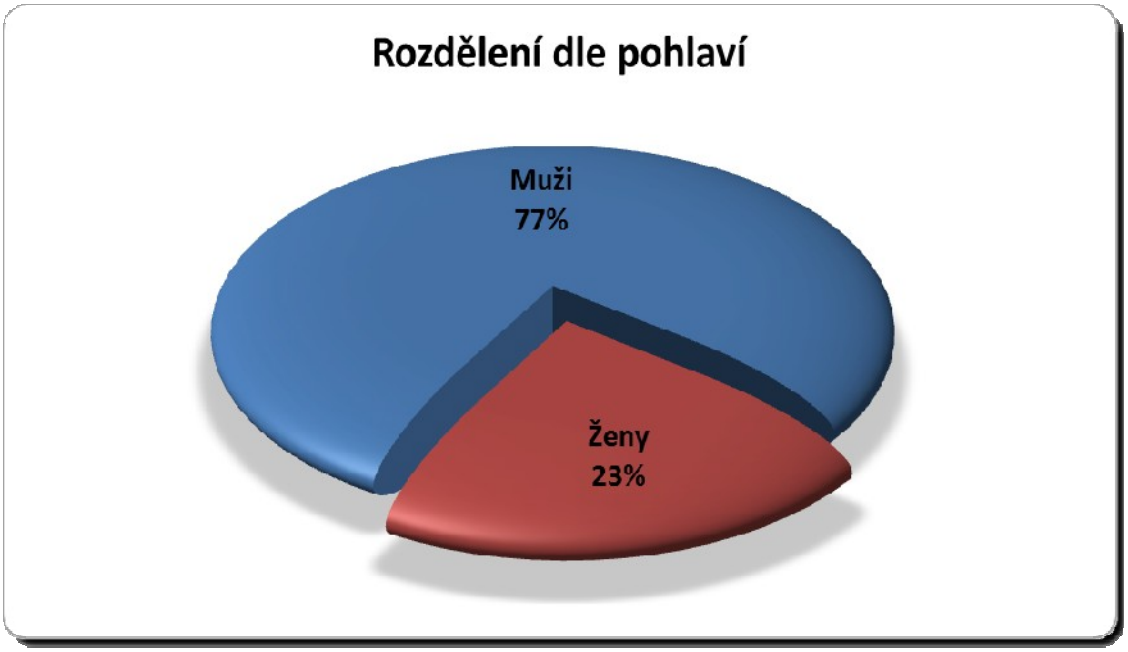
4. Výsledky:

Otázka číslo 1 : Jste muž nebo žena?

V prvním kroku dotazníku jsem chtěl dotazované rozdělit dle pohlaví.

Pohlaví	N
Muži	100
Ženy	30

Tabulka č. 1 : Rozdělení zaměstnanců dle pohlaví



Graf č. 1 Rozdělení zaměstnanců dle pohlaví

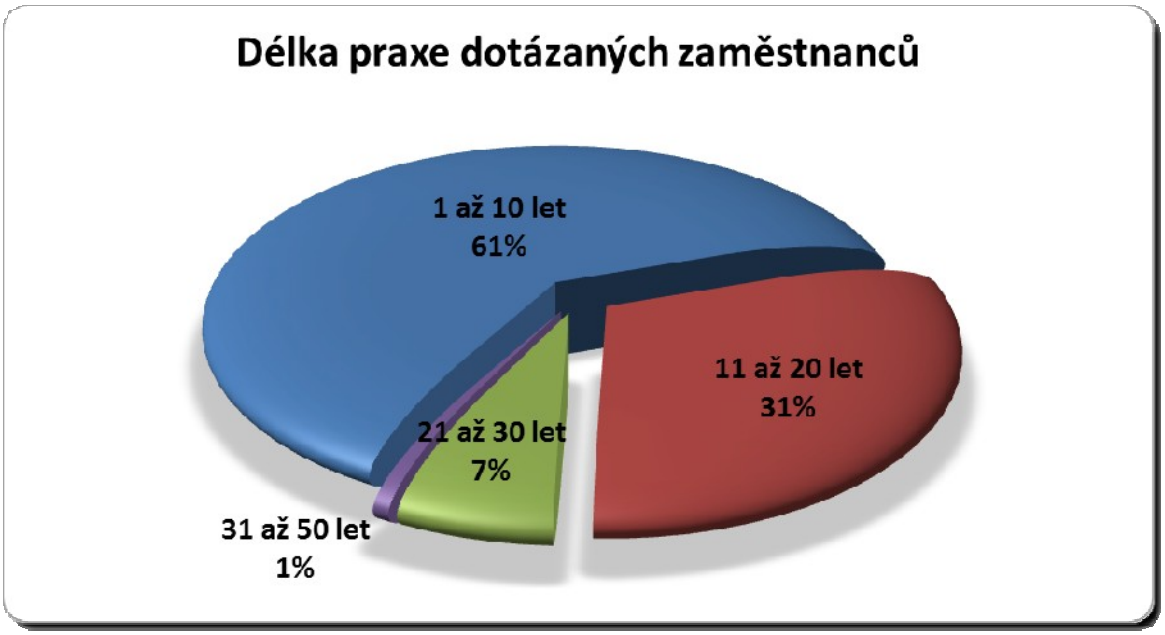
Z výše uvedeného znázornění je patrné, že cca 2/3 zaměstnanců Věznice Příbram je tvořeno muži. Vysvětlení je, řekl bych, zcela jednoznačné. Většina pracovních pozic nejen ve Věznici Příbram, ale i v celé Vězeňské službě, je ideálnější právě pro muže. Jedná se o pozice justiční stráže (dozorci, ostraha, psovodi), ovšem i mezi těmito lze výjimečně spatřit ženu.

Otázka číslo 2 : Jak dlouho pracujete ve Věznici Příbram?

V další otázce jsem chtěl zjistit, jaké zkušenosti s chodem věznice, potažmo se stravováním, dotazovaní mohou mít.

Délka praxe	N
1 až 10 let	80
11 až 20 let	40
21 až 30 let	9
31 až 50 let	1

Tabulka č. 2 : Rozdělení zaměstnanců dle jejich praxe ve Věznici Příbram



Graf č. 2: Rozdělení zaměstnanců dle jejich praxe ve Věznici Příbram

Z vyhodnocení otázky číslo 2 lze zjistit, největší část zaměstnanců Věznice Příbram má menší praxi než 10 let. Tento fakt ovšem není zjevný pouze ve Věznici Příbram, ale v celé Vězeňské službě. Na vině je hlavně finanční situace, kdy příslušníci celé Vězeňské služby ČR přišli během několika let a o značnou část svých výdělků, zejména po snížení rizikových příplatků. Z těchto důvodů většina starších a zkušených zaměstnanců dalo výpověď, na jejich místo přišli mladí. Tato výměna s sebou ovšem nese jistá rizika, která souvisí hlavně s nezkušeností nových dozorců.

Otázka číslo 3 : Jak často se stravujete v závodní jídelně?

V této otázce mě zajímalo, kolik procent dotazovaných se pravidelně stravuje v závodní jídelně.

Stravování	N
Pravidelně	120
Nepravidelně	1
Dle nabídky	9

Tabulka č. 3 : Pravidelnost stravování v závodní jídelně

Graf č. 3: Pravidelnost stravování v závodní jídelně

Podívejme se na výsledky této otázky. Věznice Příbram se nachází cca 5 kilometrů od města Příbram. Je zcela izolovaná od okolního světa. Já osobně, ač jsem v Příbrami a jejím okolí strávil 22 let svého života, jsem nikdy přesně nevěděl, kde ji přesně hledat. V její blízkosti se nachází les a vytěžené zbytky z uranových dolů. Zaměstnanci věznice mají na oběd půlhodinovou přestávku. Je pro ně zcela nemožné jezdit se stravovat mimo věznici. Možná i z tohoto důvodu celých 92% respondentů se v závodní jídelně stravuje pravidelně.

Otázka číslo 4 : Jak jste spokojeni s čistotou jídelny?

Čistota jídelny	N
Zcela spokojen	100
Spíše spokojen	30
Spíše nespokojen	0
Zcela nespokojen	0

Tabulka č. 4 : Spokojenost s čistotou jídelny

Graf č. 4: Spokojenost s čistotou jídelny

Otázka číslo 5 : Jak jste spokojeni s čistotou jídelního nádobí?

K této otázce je komentář společný s otázkou předcházející.

Čistota nádobí	N
Zcela spokojen	100
Spíše spokojen	30
Spíše a zcela nespokojen	0

Tabulka č. 5: Spokojenost s čistotou nádobí

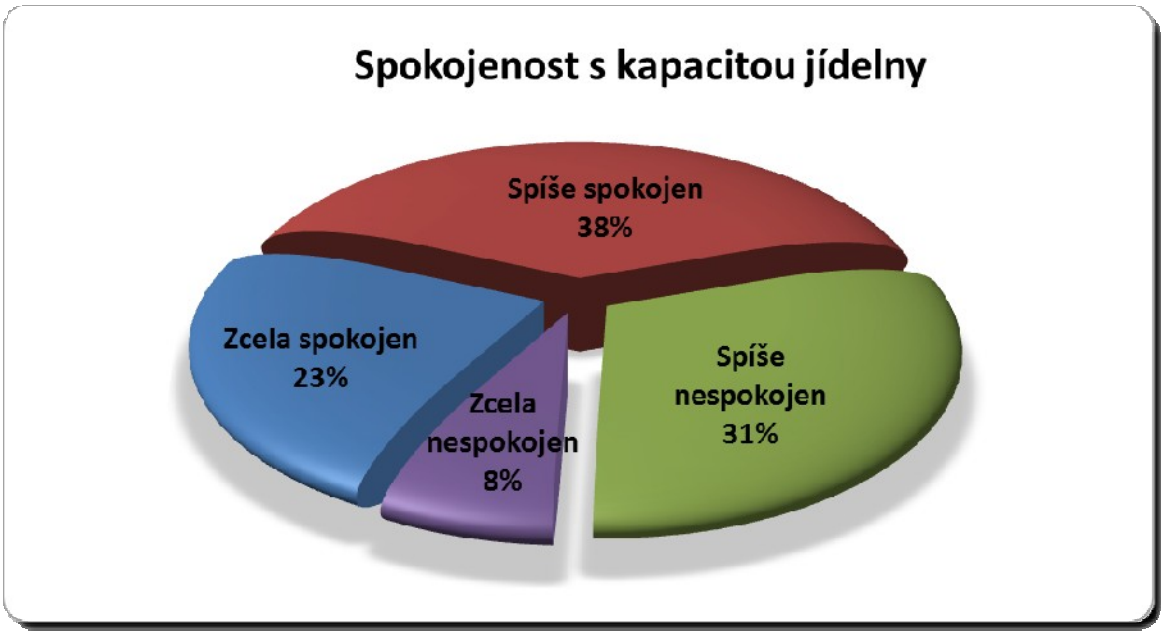
Graf č. 5: Spokojenost s čistotou nádobí

Je zřejmé, že hygiena ve Věznici Příbram je na velmi vysoké úrovni. Nikdo s dotazovaných nebyl s čistotou přímo nespokojen. Na tuto skutečnost dotazovaní poukazovali i při otázce, týkající se systému kritických a kontrolních bodů HACCP. Ani já, při psaní této práce, jsem se ve Věznici Příbram nesetkal s nečistotou, ať již na jídelnách, ani přímo na varnách či skladech.

Otázka číslo 6 : Jste spokojeni s kapacitou jídelny?

Kapacita jídelny	N
Zcela spokojen	30
Spíše spokojen	50
Spíše nespokojen	40
Zcela nespokojen	10

Tabulka č.6: Spokojenost s kapacitou jídelny



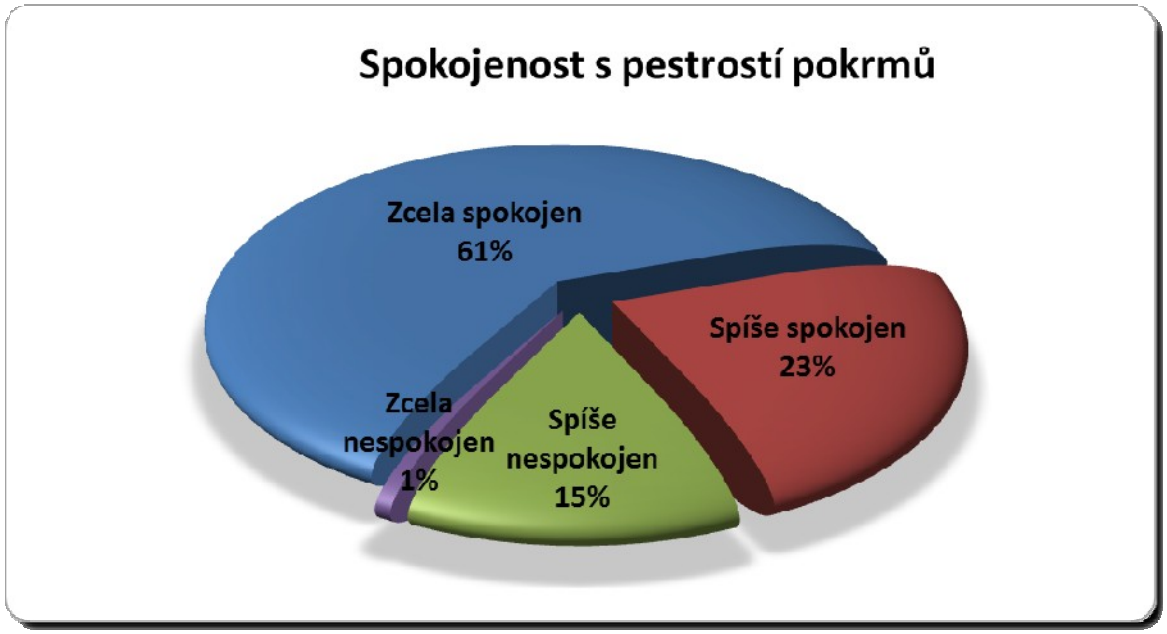
Graf č.6: Spokojenost s kapacitou jídelny

Pravdou je, že jediným slabým místem stravovacího provozu Věznice Příbram je nevyhovující kapacita jídelny pro zaměstnance. Tento fakt se odrazil i na odpovědích, týkající se této problematiky. Celých 8% respondentů s kapacitou není spokojeno, dalších 31% je spíše nespokojeno.

Otázka č. 7 : Jak jste spokojeni s pestrostí pokrmů?

Pestrost pokrmů	N
Zcela spokojen	80
Spíše spokojen	30
Spíše nespokojen	19
Zcela nespokojen	1

Tabulka č.7: Spokojenost s pestrostí pokrmů



Graf č.7: Spokojenost s pestrostí pokrmů

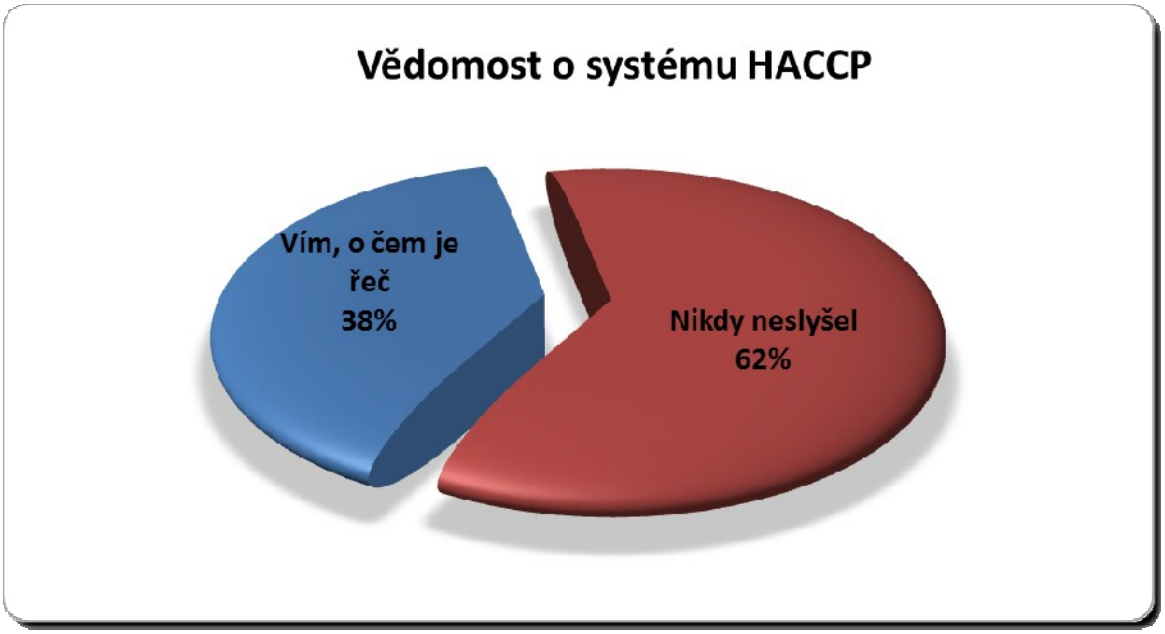
Z výsledků této otázky je vidět, že větší polovina zaměstnanců (61%) Věznice Příbram je spokojena s pestrostí pokrmů. Z vlastní zkušenosti mohu potvrdit, že stravovací provoz této věznice patří v pestrosti a chutnosti stravy k jedné z nejlepších v celém

Otázka číslo 8: Víte, co znamená systém kritických a kontrolních bodů HACCP?

U této otázky jsem chtěl zjistit, jak je veřejnost seznámena se systémem HACCP.

Systém HACCP	N
Vím, o čem je řeč	50
Nikdy neslyšel	80

Tabulka č.8 : Vědomost o systému HACCP



Graf č.8 : Vědomost o systému HACCP

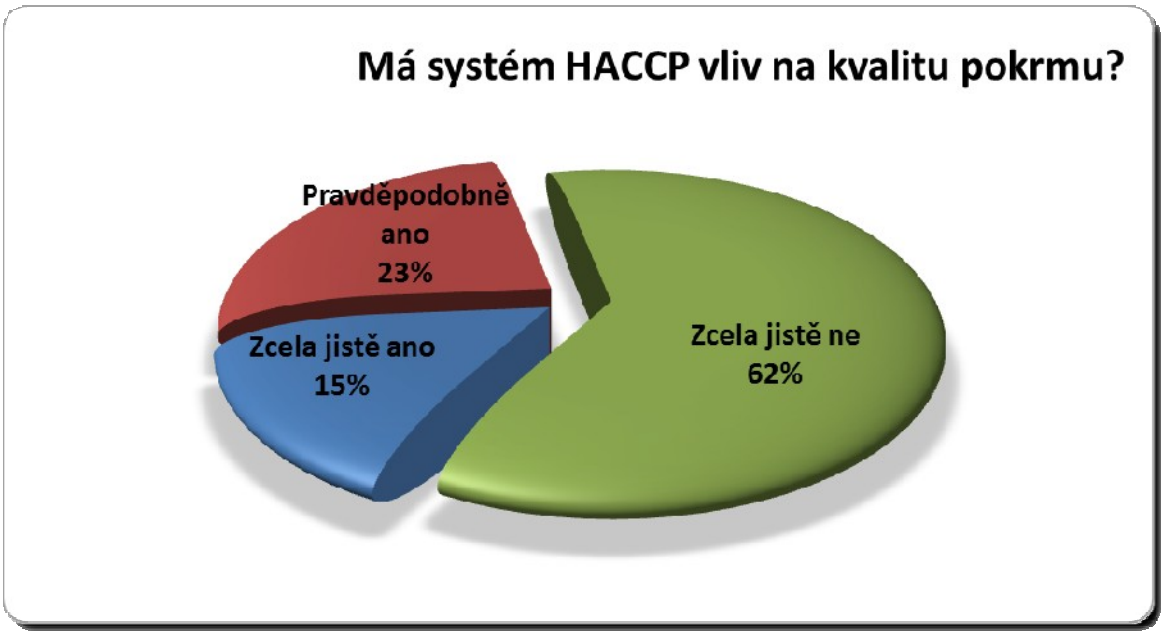
Odpovědi nejen u této, ale i jí podobných otázek, mne velice překvapily. Bohužel v negativním slova smyslu. Očekával jsem, že kladných odpovědí bude většina. Realita je bohužel zcela opačná. O systému HACCP slyšelo pouhých 38% dotazovaných, což na dnešní dobu považuji za nedostatečné. Vzhledem k tomu, že na bezpečnost potravin je kladen poslední dobou čím dál větší důraz, by i koncoví strávníci měli mít patřičné informace. Příkladem může být to, že systém HACCP určuje stravovacímu provozu distribuovat ke strávníkovi pokrm při minimální teplotě + 65 °C. I tuto základní informaci ale jen málokdo ví. I přes to, že při nižší teplotě může být ohroženo zdraví jedince a strávník má právo takový pokrm vrátit či reklamovat.

Ovšem i další odpovědi, týkající se otázky systému HACCP, mne nemile překvapily.

Otázka číslo 9: Má podle Vás systém HACCP vliv na kvalitu pokrmu?

HACCP vs. kvalita	N
Zcela jistě ano	20
Pravděpodobně ano	30
Zcela jistě ne	80

Tabulka č.9 : Má systém HACCP vliv na kvalitu pokrmu?



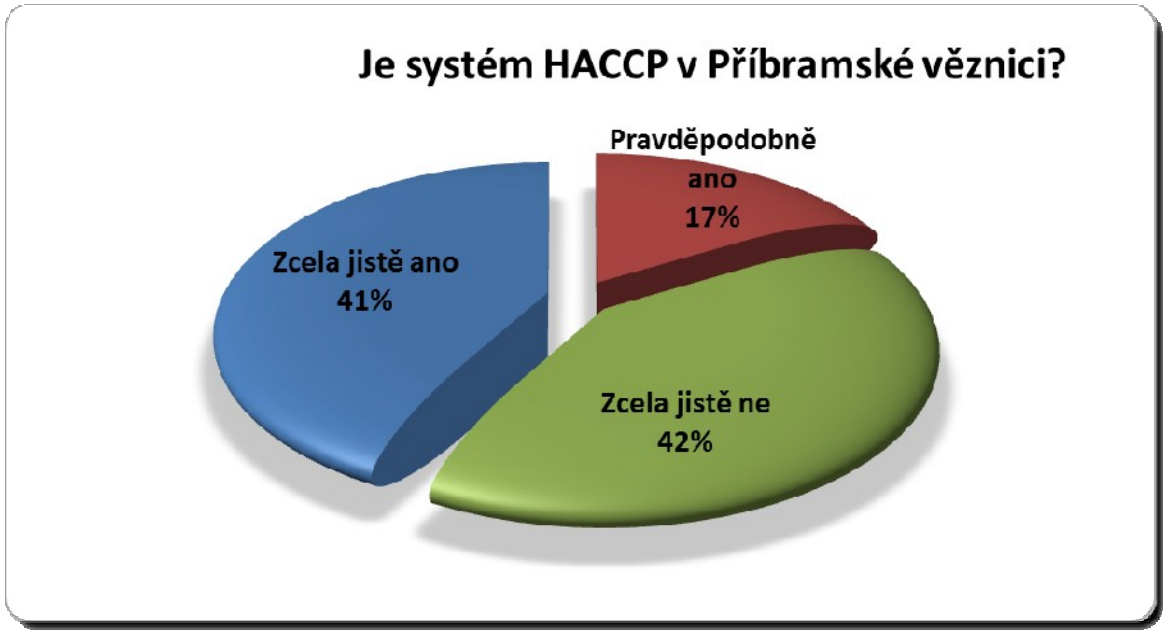
Graf č.9 : Má systém HACCP vliv na kvalitu pokrmu?

Při vyhodnocení této otázky jsem si nebyl jistý, co od výsledků očekávat. Vzhledem k předchozí otázce na téma HACCP a jejím výsledkům jsem očekával, že odpovědi na otázku č. 9 budou zhruba totožné. Můj úsudek se absolutně potvrdil. Ze skupiny respondentů si 62% myslí, že systém HACCP nemá vliv na kvalitu pokrmu, 15% si tímto je jistých, zbylých 23% je na vážkách.

Otázka číslo 10: Myslíte, že je systém HACCP použit ve Věznici Příbram?

HACCP v Příbrami	N
Zcela jistě ano	50
Pravděpodobně ano	20
Zcela jistě ne	50

Tabulka č.10 : Je systém HACCP ve Věznici Příbram použit?



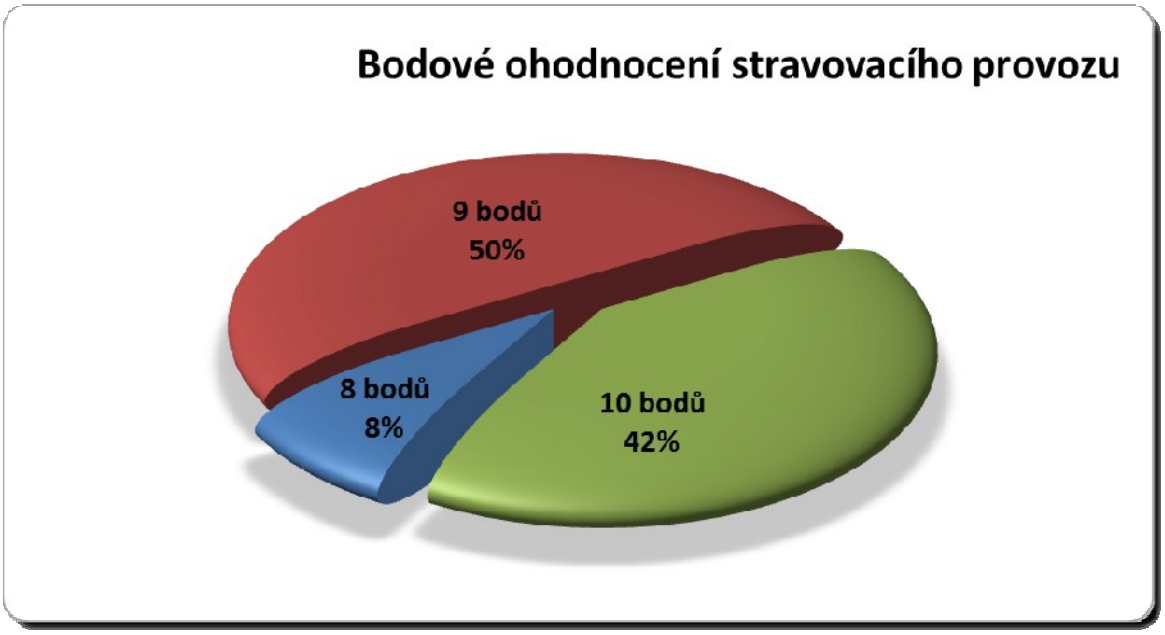
Graf č.10 : Je systém HACCP ve Věznici Příbram použit?

I v této otázce jsem očekával převahu kladných odpovědí. Soudil jsem tak dle předchozích odpovědí, které odpovědi respondentů byly převážně kladné. Kladné ve smyslu ke znalosti systému kritických a kontrolních bodů HACCP. Velmi mne proto překvapilo, že pouhých 41 % dotazovaných si je jistých, že systém HACCP je ve Věznici Příbram zaveden. Dalších 42 % dotazovaných naopak tvrdí, že systém HACCP ve Věznici Příbram zaveden není. Zbylých 17 % se domnívá, že zaveden je, ale nejsou si tímto zcela jisti.

Otázka číslo 11 : Kolik bodů z maximálních 10 byste vašemu stravovacímu provozu udělili?

Hodnocení provozu	N
8 bodů	10
9 bodů	60
10 bodů	50

Tabulka č. 11: Bodové hodnocení stravovacího provozu Věznice Příbram



Graf č. 11 : Bodové hodnocení stravovacího provozu

Ze 130 zaměstnanců, kteří se rozhodli můj dotazník vyplnit, celých 65 dalo stravovacímu provozu Věznice Příbram 9 bodů z 10 možných. Nutno podotknout, že horší bodové ohodnocení, než 8 bodů, nebylo. Tento fakt svědčí o vysoké úrovni stravování ve Věznici Příbram, jak z hlediska gastronomického, tak z hlediska hygienického. Myslím, že i přes jejich nevědomost má za tak vysoké hodnocení zásluhu právě systém kritických a kontrolních bodů HACCP.

5. Systém kritických a kontrolních bodů HACCP ve VS ČR

Sledování bezpečnosti potravin a zajištění kritických a kontrolních bodů HACCP má pro celou Vězeňskou službu ČR na starosti společnost HASAP Gastro. Tato společnost jako první v České republice přišla s elektronickým monitoringem kritických a kontrolních bodů HACCP. Základní myšlenkou bylo vytvoření softwaru, který by obsahoval vše potřebné ke sledování kritických a kontrolních bodů a zároveň aby byla možná případná zpětná dohledatelnost. Ta je nesmírně důležitá zejména v případech, kdy dojde k ohrožení zdraví strávníka a je třeba dohledat, při jakém kroku operace došlo k pochybení. Již mnohokrát se díky tomuto systému podařilo dohledat, že chyba vznikla již na straně dodavatele či výrobce. Dalšími úkoly pro pracovníky HASAP Gastro je též školení zaměstnanců referátů stravování a výživy, aktualizace softwaru, informování o nové legislativě atd.

Systém HASAP Gastro je navázán na program pro normování a sestavování jídelních lístků. Dle aktuálního jídelního lístku systém HASAP určí kritické a kontrolní body, na které je během procesu dbát. Před přípravou pokrmů vedoucí provozu vytiskne ke každému pokrmu takzvaný průvodní list. Na tento se zapisují všechny kroky přípravy, respektive dodržení správných teplot. Kontrola a zapisování začíná již ve skladovacích zařízení (suché sklady, chladící a mrazící zařízení). Ke kontrole teplot v příslušných skladech se nevyužívají klasické teploměry, ale speciální čipy. Tyto čipy neustále zaznamenávají teploty v příslušných skladech. K jejich odečítání slouží dataloggery, pomocí kterých lze teploty vyčíst a zároveň je přenést do softwaru HASAP, kde dojde k jejich vyhodnocení a uložení.

Dalším krokem průvodního listu je sledování teplot během samotné přípravy stravy. Každé technologické zařízení má v sobě zařízení, které sleduje aktuální teplotu v jádře pokrmu. Toto zařízení je přímo napojeno na počítač vedoucího provozu, který tak má neustálou kontrolu nad připravovanými pokrmy. Navíc je každé zařízení vybaveno i displejem, ze kterého se teplota zapisuje do průvodního listu.

Posledním krokem je záznam teploty pokrmů před a během výdeje. Po ukončení výdeje se průvodní list přepíše do programu a originální se uloží. Toto dvojí sledování má jednu velkou výhodu. Průvodní list, který prošel celým provozem, na sobě nese určité známky opotřebování (umaštění, osahání). Je tedy prokazatelné, že sledování bezpečnosti potravin není prováděno „od stolu“.

Kdekomu se může zdát zavedení tohoto systému ve Vězeňské službě České republiky za zbytečný luxus. Vždyť za takto zpracovaný systém kritických a kontrolních bodů by se nemusela stydět ani ta nejmodernější zdravotnická zařízení, o dalších stravovacích provozech ani nemluvě. Avšak jsou zde určité skutečnosti, díky kterým je takto důkladný systém pro Vězeňskou službu zcela nezbytný.

Obvinění a odsouzení mají přístup do vězeňské kantýny, která bohužel nespadá pod řízení referátů stravování a výživy jednotlivých organizačních jednotek. V těchto kantýnách si obvinění a odsouzení mohou zakoupit nejrůznější druhy potravin – přes cukrovinky , sýry , salámy až po nejrůznější pokrmy ze studené kuchyně (bagety, různé druhy salátů). Bohužel, ani jeden z obviněných či odsouzených nemá k dispozici žádné chladící zařízení, ve kterém by za teplých letních dnů mohli skladovat tyto rizikové druhy pokrmů. Pokud by došlo k tomu, že z důvodu jejich špatné manipulace či skladování těchto potravin dojde k průjmovému onemocnění (ať již u jednotlivce, či u skupiny) je nezbytné, aby referát stravování a výživy byl schopen zpětně dohledat patřičná data a vyvinit se tak z této události.

Dalším opodstatněním je fakt, že obviněným a odsouzeným čas za mřížemi utíká velmi, velmi pomalu. Vymýšlejí tedy všelijaké způsoby, jak si pobyt ve vězení zkrátit či zpestřit. Mezi nejčastější zábavu patří bezesporu psaní nejrůznějších stížností, z nichž drtivá většina se týká právě stravy. Pokud by nebyla Vězeňská služba České republiky, potažmo stravovací provoz určité organizační jednotky, schopna stížnost adekvátně vyvrátit a doložit, hrozí, že by Vězeňská služba musela tyto stěžovatele odškodnit.

Výše popsané situace jsou důvodem k tomu, proč je Vězeňská služba České republiky nucena vynaložit nemalé finanční sumy pro zavedení a následné udržování systému kritických a kontrolních bodů HACCP elektronickou formou.

6. Diskuse

Z výsledných grafů je patrné, že první část dotazníku, která byla zaměřena na spokojenost zaměstnanců Věznice Příbram s kvalitou a kvantitou pokrmů, pestrostí jídelních lístků, vybaveností a kapacitou jídelny, byla hodnocena strávníky velmi pozitivně. Já ze své osobní zkušenosti mohu s tímto kladným hodnocením jen a jen souhlasit. V rámci psaní této práce jsem Věznici Příbram navštívil hned několikrát a pokaždé mi strava připravovaná jak na závodní, tak na vězeňské kuchyni velmi chutnala. Nebojím se říci, že takto chutné pokrmy by jistě uspěly i mimo ostnaté dráty příbramské věznici, totiž v soukromém sektoru.

Druhá část dotazníku, zaměřená na systém kritických a kontrolních bodů HACCP, dopadla hluboce pod moje očekávání. O tomto systému, který je povinný ve všech stravovacích provozech a jehož podstatou je zajistit bezpečnost potravin, konkrétně jejich zdravotní nezávadnost, slyšelo z navrácených dotazníků pouze asi 30 % respondentů. Ostatní dotázaní o systému nikdy před tím neslyšeli. Za malé, bezvýznamné plus, považuji alespoň fakt, že i když o systému nikdy neslyšeli, více jak polovina dotazovaných si je jistá, že ve Věznici Příbram použit je. Soudí tak dle bezchybné hygieny, která bezprostředně navazuje na první část dotazníku.

Nicméně výsledky hovoří zcela prokazatelně. Mnou oslovená cílová skupina, která zahrnuje celkem široké spektrum sociálně a intelektuálně odlišných lidí, prokázala, že jen malá část z nich má povědomí o zmiňovaném systému kritických a kontrolních bodů HACCP. Myslím si, že se stejnými výsledky by dopadl stejný průzkum, ovšem v jiné cílové skupině podobného charakteru a složení.

O problematice kritických a kontrolních bodů HACCP mají znalosti pouze zainteresovaní jedinci, což je dle mého názoru velká chyba. Každý by měl alespoň minimálně znát povinnosti provozovatelů stravovacích provozů, které každý z nás jistě navštěvuje. Vždyť v tomto případě se nejedná pouze o chutný pokrm, ale hlavně o naše zdraví, které může být konzumací zdravotně závadné potraviny či pokrmu ohroženo.

7. Závěr

Touto prací jsem chtěl zjistit, jaké má národ český vědomosti v otázce bezpečnosti potravin. Výsledky mého zjištění nejsou zcela ideální, ale i tak považuji svůj výzkum za úspěšný. Pravdou je, že v dnešní době je člověk zavalován informacemi ze všech stran, ze všech koutů světa. Nemusíme být vojáci a přesto víme, kde ve světě se válčí. Nemusíme být meteorologové a i tak víme, kde ve světě řádí živelné pohromy. Nemusíme být epidemiologové a víme, kde ve světě řádí epidemie, případně pandemie určité nákazy. Ještě nikdy jsem ale v televizních zprávách neslyšel, že tam a tam vypukla alimentární nákaza takového rozsahu, za kterou může provozovatel rekreačního střediska porušením systému kritických a kontrolních bodů HACCP.

Proto bych nevědomost obyvatel o systému HACCP neviděl v apatii lidí poznat něco nového, ale v nedostatečné informovanosti ze strany masmédií.

Do budoucna bych si přál, aby informovanost obyvatel v této problematice byla minimálně na stejné úrovni, jako dnes. Pokud navštívíte restauraci, kde funkční systém HACCP zavedený je a je prokazatelné, že se jím zaměstnanci řídí, máte z poloviny vyhráno. Systém HACCP sice nikdy zcela nezaručí pokrm vždy bezpečný (je to přeci stále jen systém, jehož nejslabším článkem je nezodpovědný zaměstnanec) , ale již víte, že nad touto problematikou majitel restaurace přemýšlel a že mu zdraví jeho strávníků není lhostejné.

8. Seznam použité literatury

1) Alena KAFKOVÁ, *Cesta ke vzniku generálního ředitelství VS ČR 1865 – 1965*, in: Historická penologie 1/2010, Praha 2010.

2) 121 Jan UHLÍK, *Rozpis vězeňských potravinových dávek v období mezi světovými válkami*, in: Historická penologie 5/2004, Praha 2004, s. 16.

3) Stanislav KNOB, *Hladové bouře a stávky za první světové války*, in: Veronika Středová

4) Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

5)Nařízení ministra spravedlnosti č. 1/2000, o peněžním limitu stravného ve stravovacích provozech Vězeňské služby

6)DLOUHÁ, P. *Peněžní limity*. [Informace o stavu českého vězeňství]. Praha: GŘ VS ČR, 2000

7)Rozkaz ministra spravedlnosti ČSR č. 7/1984, o stravování ve vězeňství. Praha, 1984

8)Rozkaz ministra spravedlnosti č.11/1990, kterým se mění a doplňuje Rozkaz ministra spravedlnosti č. 7/1984. Praha, 1990

9)Rozkaz ministra spravedlnosti č.35/1990, o některých opatřeních na úseku stravování. Praha, 1990

10) Návrh nařízení generální ředitelky VS ČR, o stravování ve vězeňství, Praha, 1990

11) Nařízení generálního ředitele VS ČR, o stravování ve Vězeňské službě ČR, Praha, 2008

12) Ondřej Hladík, *Historická penologie,* Praha, 2010

9. Přílohy

8.1 Stravovací provoz Věznice Příbram

Obrázek č.1 : Suchý sklad

Obrázek č. 2 : Suchý sklad

Obrázek č. 3 : Sklad mléčných výrobků

Obrázek č. 4 : Přípravna masa

Obrázek č.5 : Varna – konvektomaty

Obrázek č.6 : Varný kotel

Obrázek č.7 : Dietní kout

Obrázek č.8: Varný blok

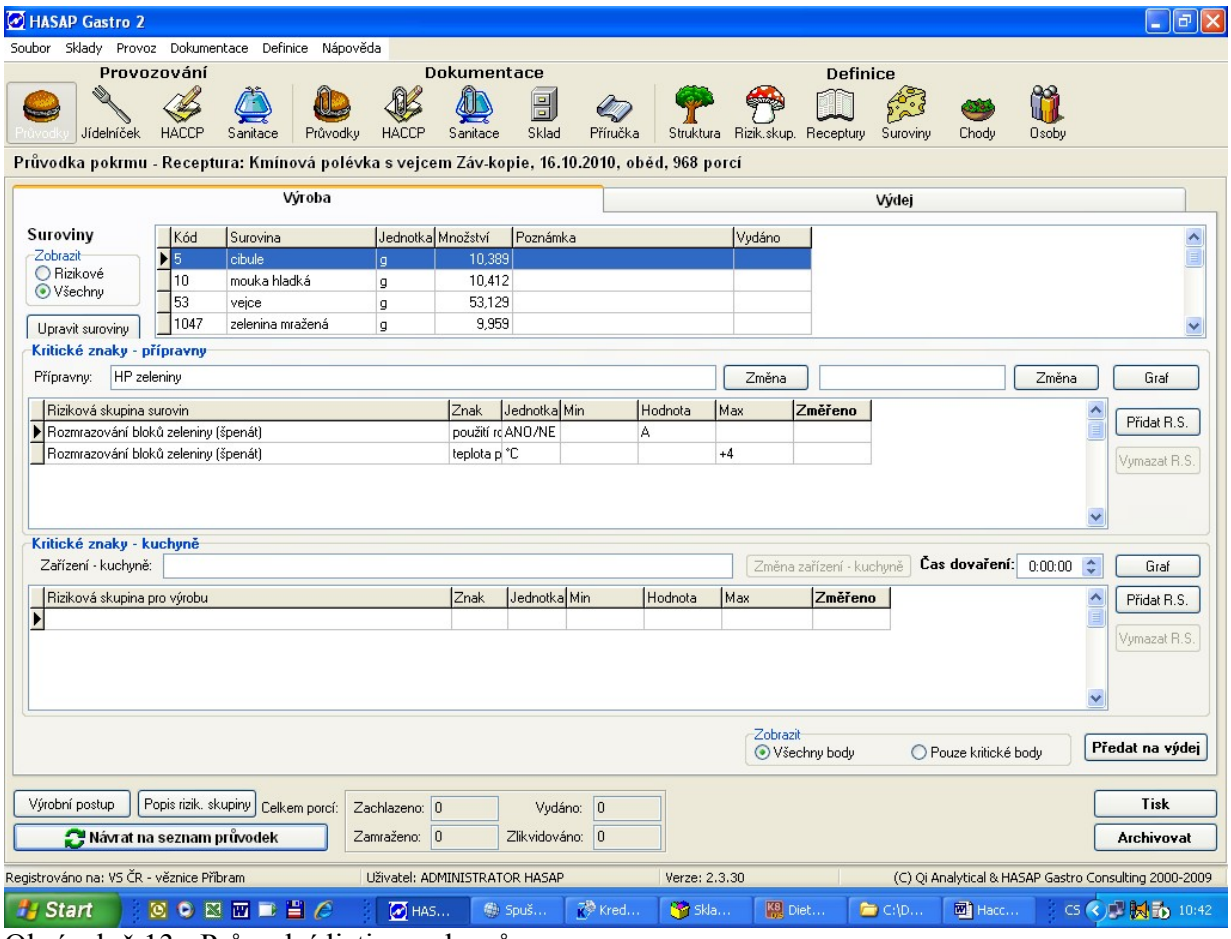
Obrázek č.9 : Varna pro odsouzené

Obrázek č.10 : Výdejní pásy

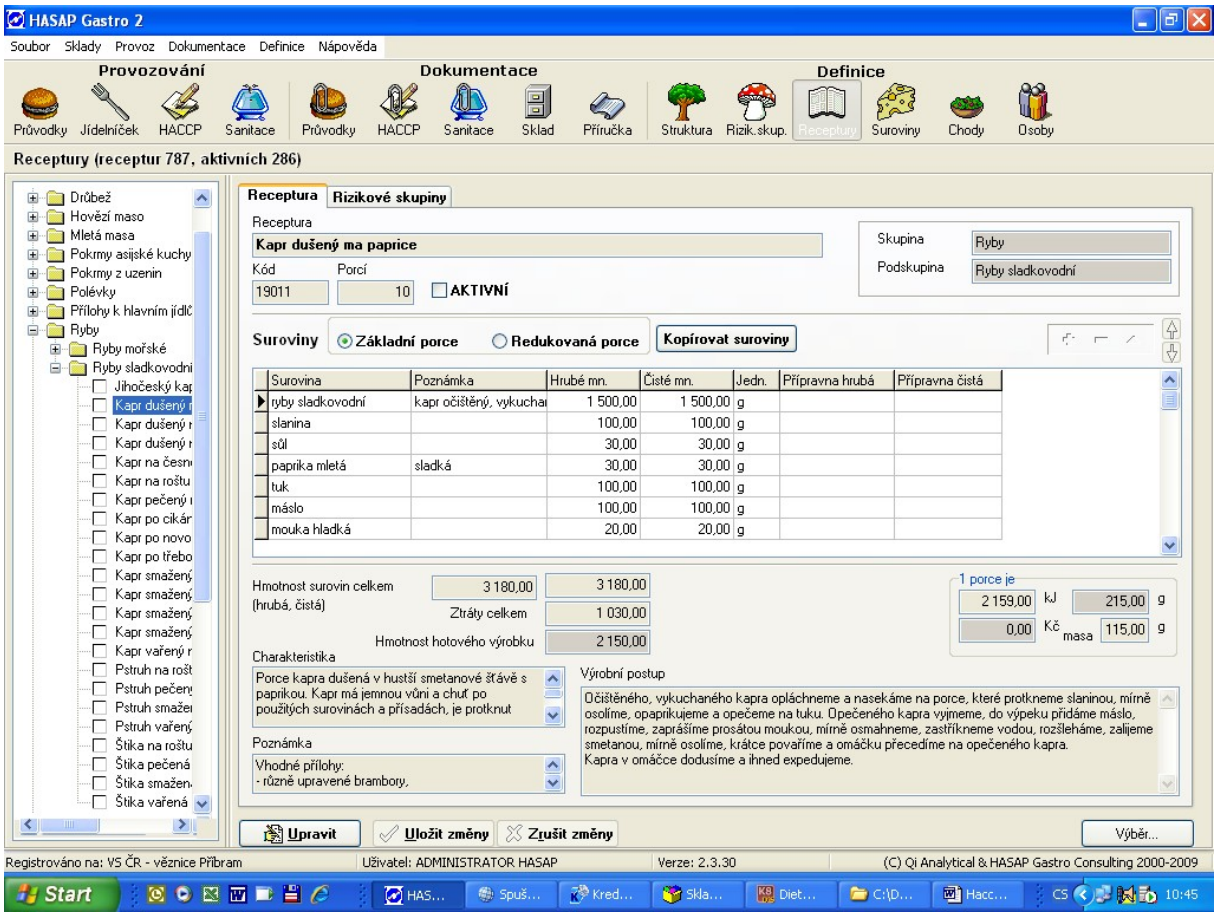
Obrázek č.11: Varna pro odsouzené

Obrázek č.12: Jídelna pro odsouzené

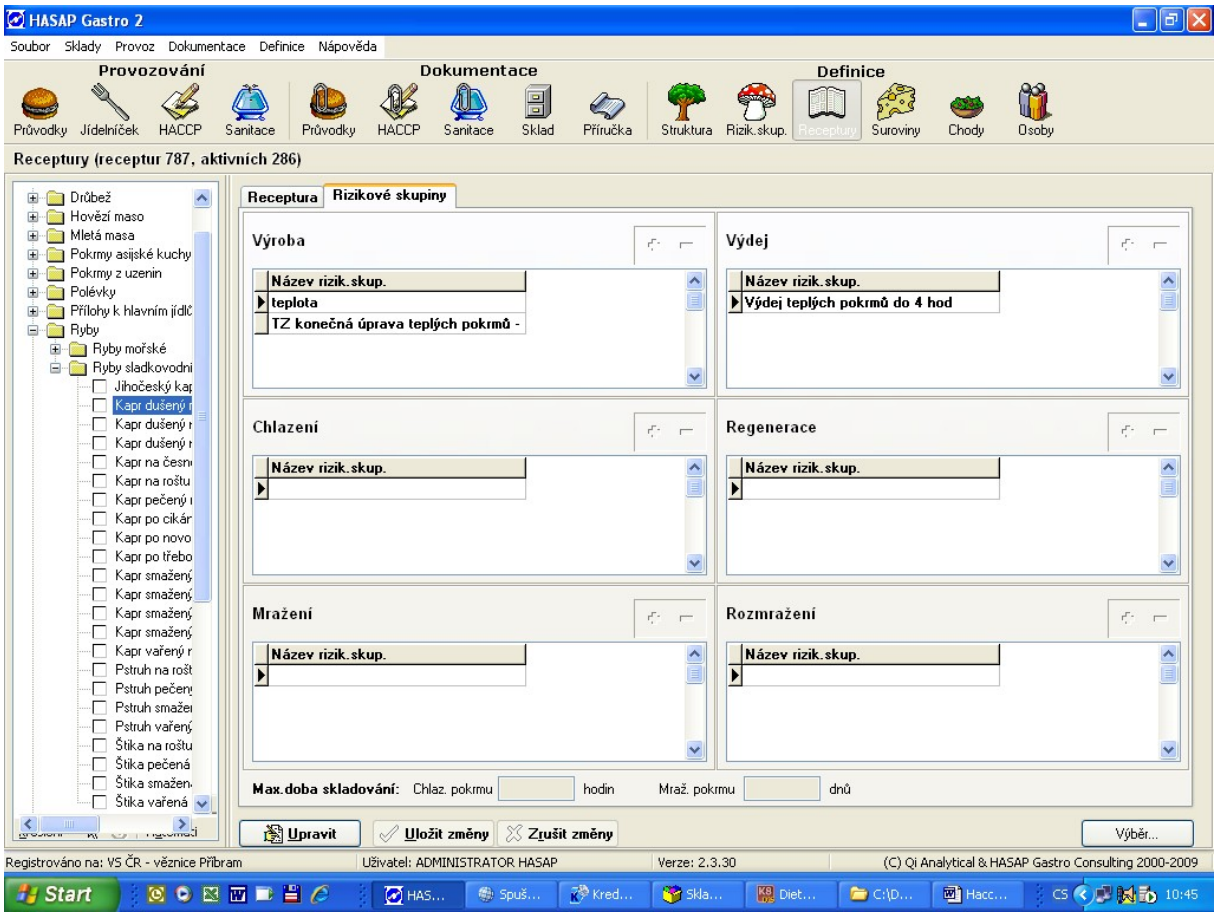
a. Systém kritických a kontrolních bodů HACCP – elektronická podoba



Obrázek č.13 : Průvodní listiny pokrmů



Obrázek č. 14 : List receptury jednotlivých pokrmů



Obrázek č.15 : Rizikové skupiny pokrmů dle aktuálního jídelního lístku