# Co rodiče a strávníci možná nevědí o školním stravování

## Chtěli bychom vám tímto alespoň ve stručnosti přiblížit fungování naší jídelny, se všemi pravidly, požadavky a zákony, kterými se musíme řídit a přispět tak k většímu porozumění ohledně školního stravování

Stížnosti rodičů – potažmo dětí, jsou poměrně časté v každé jídelně. Někteří rodiče a strávníci mají na školní stravování stále nové a nové požadavky.
Oběd, který dostane dítě ve školní jídelně, je výsledkem jednoho velkého kompromisu. Určitý názor na jídlo má vedoucí školní jídelny a hlavní kuchařka, která jídelníček a receptury připravuje, a jiný názor má pedagogický sbor. Jinak si jídlo představuje stát, který ho finančně dotuje. A své požadavky, často velmi zvláštní, ovlivněné filmy, televizí a časopisy, mají samotní strávníci a někdy i jejich rodiče. Do přípravy jídla vstupují navíc požadavky odborníků na výživu, hygienu, ale také finance nebo provozní možnosti jídelny.
Zatímco stát, škola a jídelna jsou o svých požadavcích informováni a znají příslušné předpisy, u dětí a rodičů tomu často není. Kolik sporů a nepříjemných situací v jídelnách vzniklo pouze z neznalosti.

Školní stravování je služba organizovaná a dotovaná státem a stát proto stanovuje poměrně přesná pravidla. Obecné podmínky o školním stravování najdeme ve školském zákoně 561/2004, ovšem skutečnou prioritou je vyhláška č. 107/2005 o školním stravování, která určuje, jak mají školní obědy vypadat v praxi.
Vyhláška stanovuje dva základní požadavky:

1. Rozmezí finančního limitu na nákup potravin, z nichž bude oběd připraven.
2. Průměrnou měsíční spotřebu určitých druhů potravin na jeden oběd (tzv. spotřební koš).

**Základní pravidlo zní: Dotované školní stravování je možno poskytovat pouze tehdy, jestliže splňuje požadavky stanovené touto vyhláškou.**

Dalším předpisem, který výrazně koriguje provoz školních jídelen, je vyhláška č. 137/2004, obsahující pravidla, kterými se školní jídelna musí řídit v oblasti hygieny. A ta jsou často tak přísná, že prakticky omezují přípravu určitých jídel, u některých dokonce vylučují.

**Od rodičů se nejčastěji setkáváme s různými připomínkami – např.:**

**OBĚDY PLATÍM A PROTO MÁM PRÁVO ….**
Práva rodičů, kteří platí obědy, jsou bohužel dost malá. Poskytování školních obědů je služba poskytovaná hromadně, kde není prostor pro uspokojení různých individuálních potřeb strávníků.
Školní obědy jsou výrazně dotovány, míra dotace může být kolem 60%. Cena oběda, kterou platí rodiče, představuje pouze náklady na potraviny, zatímco mzdové a režijní náklady hradí někdo jiný.

**MÉMU DÍTĚTI NEVYHOVUJE, CO DOSTÁVÁ NA OBĚD …..**
Protože stát školní stravování dotuje, poměrně přesně určuje, jak by mělo vypadat složení školních obědů. Není to ale tak, že by vyžadoval vařit jen podle schválených receptur. Např. ve „zdravé“ školní jídelně si může hlavní kuchařka připravit své recepty a receptury na různé pokrmy sama.

Vyhláška č. 107/2005 obsahuje průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strávníka, tzv. spotřební koš, a tu musí jídelny dodržovat. Spotřební koš stanovuje 10 kategorií potravin a dávky,

které musí být každý měsíc splněny. Kategorie jsou: maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky, cukry, ovoce, zelenina, brambory, luštěniny. Spotřební koš se počítá za měsíc ze skutečně vydané stravy. Měsíční průměr má přípustnou toleranci +/- 25% s výjimkou tuků a cukrů, u kterých je norma horní hranicí, kterou je možné snížit. Hranici tolerance může přeskočit zelenina, ovoce, luštěniny.
Dodržování spotřebního koše bývá předmětem kontroly ČŠI, žádná jídelna si ho nedovolí ignorovat a nemůže přitom brát ohled na individuální požadavky jednotlivý strávníků.
V r. 2021 proběhla kontrola ČŠI v naší jídelně s výsledkem na výbornou bez žádných připomínek.
A těch je někdy poměrně hodně – (ze strany strávníků) - méně zeleniny, méně ryb, méně luštěnin, více masa, více knedlíků, více omáček ….
Náš jídelníček prošel také kontrolou Státního zdravotního ústavu se stejným výsledkem – příkladný.

**DÍTĚ DOSTÁVÁ MALÉ PORCE MASA …..**

Vyhláška č. 107/2005 předepisuje průměrnou spotřebu masa za měsíc. Např. ve věkové kategorii 11-14 let má dítě za měsíc v průměru dostat 70g masa na jeden oběd (počítáno v syrovém stavu, takže po technologické přípravě bude masa samozřejmě méně).
Kuchařky jistě mohou (což běžně v naší jídelně děláme) při mimořádných příležitostech připravit porce masa např. 100g (např. kuřecí řízek, přírodní plátek…), ale příště zase musí ušetřit, takže např. do rizota, fazolí dají masa jen 50g.
Pokud by jídelna dlouhodobě podávala např. žákům druhého stupně větší porce masa, překročí spotřebu masa danou vyhláškou a velmi pravděpodobně také nedodrží finanční limit.
A to si žádná jídelna nedovolí, protože na nákup potravin má jen ty peníze, které vybere od rodičů.

Nelze zjednodušeně říci, že jídelna si může vařit, co chce.
Musí se vejít do stanovených finančních limitů a současně musí splnit spotřební koš. Splnit současně oba požadavky není jednoduché. Natolik jídelnu omezují, že si nemůže dovolit žádné extravagance a musí vařit podle platných doporučení.

Naše jídelna se řídí nutričním doporučením pro obědy
Např.:

- polévky zeleninové - 12x měsíčně
- luštěninové - 3x měsíčně
- čerstvé ryby - 2x měsíčně
- sladké jídlo - max. 2x měsíčně
- houskové knedlíky - max. 2x měsíčně

**Naše jídelna se snaží během školní docházky strávníkům co nejvíce přiblížit „zdravou výživu“, seznámit je i s méně známými potravinami a naučit je neplýtvat s jídlem.**

**- ke každému obědu nabízíme výběr čerstvé zeleniny a ovoce, dle typu oběda pak výběr salátů, mléčné výrobky, domácí pečené dezerty, šlehaný tvaroh, cereální tyčinky...**
**- pořídili jsme nový nápojový automat (děti ho mohou využít i během dne)**
**- nabízíme dopolední svačiny s ovocem, zeleninou, čerstvé pomazánky**
**- snažíme se omezit sůl a cukr v pokrmech**
**- nepoužíváme polotovary, vaříme bez použití glutamanů, umělých barviv**
**- jako přílohy zařazujeme i pro někoho netradiční suroviny jako např. pohanka, cizrna, jáhly, bulgur, tarhoňa, kuskus apod.**

**Oběd se snažíme podávat jako celek – např. ovoce (dezert…) + polévka + oběd + pití.**
**Každý den se setkáváme s různými strávníky, někteří obejdou ovoce + polévku + pití a dají si pouze samotný oběd. Někteří si vezmou oběd, a aniž by ho ochutnali, tak se otočí a odnesou ho do odběrového okénka.**

**Oběd ve školní jídelně nesupluje celodenní stravu dětí, a tudíž tyto děti chodí z jídelny hladové a rodičům doma řeknou, že se v jídelně nenajedly.**

**Vaříme 2 druhy obědů:**
**- oběd č. 1 se snažíme ponechat tradiční (omáčka, řízek, knedlíky…) a postupně se snažíme zařazovat nové suroviny a chutě**
**-oběd č. 2 je v rámci té „zdravější stravy" (šmakoun, sojové maso, tofu, bezmasá jídla…)**

**Máme zde strávníky, kteří si jiný oběd než č. 2 nezvolí.**
**Je tedy na každém, co si zvolí.**
Věříme, že bychom se některým strávníkům nejvíce zavděčili, kdybychom k obědu podávali nejméně 4x týdně hranolky + stripsy + colu, ale tak školní stravování „Bohu dík" nefunguje …….

***Jak se říká: „Sto lidí, sto chutí".***
***A tak budeme doufat, že se postupně „provaříme" do chutí co nejvíce strávníků.***