

Stížnosti rodičů na školní obědy jsou stále častější, rodiče strážníků mají navíc na školní stravování svých ratolestí nové a nové požadavky. Již před lety jsme připravili návod na pomoc školním jídelnám, o který je pořád velký zájem, a proto vám ho nyní přinášíme v aktualizovaném znění.

Aktualizováno k 29. 4. 2019.

Oběd, který dostane dítě ve školní jídelně, je výsledkem jednoho velkého kompromisu. Určitý názor na jídlo má vedoucí školní jídelny, která jídelníček a receptury připravuje. Jinak si jídlo představuje stát, který ho finančně dotuje, případně ředitel školy, který je nadřízeným jídelny. A své požadavky, často velmi zvláštní, ovlivněné filmy, televizí a časopisy, mají strážníci a 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 jejich rodičů tomu tak často není. Kolik sporů a nepříjemných situací za poslední léta v jídelnách vzniklo jen proto, že rodiče tvrdě uplatňovali své požadavky! Mnoho střetů by odpadlo, kdyby všechny strany znaly svá stanoviska a své možnosti.

## Trochu legislativy úvodem

Školní stravování je služba organizovaná a dotovaná státem a stát proto pro něho stanovuje poměrně přesná pravidla. Obecné zmínky o školním stravování najdeme ve školském zákoně 561/2004, ovšem skutečnou alfou a omegou je vyhláška č. 107/2005 o školním stravování, která určuje, jak mají školní obědy vypadat v praxi. Nepředstavuje nijak těžké nebo odborné čtení a tak se s ní snadno může seznámit každý rodič.

Vyhláška stanovuje dva základní požadavky:

- a) Rozmezí finančního limitu na nákup potravin, z nichž bude oběd připraven.
- b) 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 ji dokonce vylučují.

## Obědy jsou moc drahé

Cena oběda se skládá ze třech částí: potraviny, mzdy a režie. O tom, co stojí potraviny, jestli jejich cena stoupá nebo klesá, se můžeme snadno přesvědčit. Mnoho jídelen

nakupuje potraviny ve velkoobchodech za ceny nižší, ale je bohužel i mnoho takových, kam velkoobchod odmítá dodávat (obvykle těch, kde se stravuje málo žáků). Těm pak nezbyvá, než aby nakupovaly v běžném obchodě za běžné ceny.

Zatímco materiálovou část ceny mohou rodiče posoudit, horší je to s náklady mzdovými a režijními. Pokud jde o mzdy, tak každý rodič, který se zajímá o dění kolem sebe, ví, že platy ve školních jídelnách jsou velmi nízké, řada kuchařek dnes pracuje za minimální mzdu. Režijní náklady (energie, údržba, opravy, stroje, zařízení, vybavení, školení personálu) pak závisí na konkrétních podmínkách každé jídelny a mohou být i ve srovnatelných jídelnách skutečně různé. Je proto obtížné srovnávat ceny obědů v různých jídelnách.

## 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, a proto se rodiče bohužel musí smířit se stanovenými pravidly. Druhým důvodem, proč rodiče na leccos právo nemají, je to, že náklady na oběd neplatí v plném rozsahu. Školní obědy jsou u nás výrazně dotovány, míra dotace může být kolem 60 %. Cena oběda (stravenky), kterou platí rodiče, představuje pouze náklady na potraviny, zatímco mzdové a režijní náklady hradí někdo jiný. Běžné materiálové náklady na 1 oběd se v současnosti pohybují kolem 25 Kč (v závislosti na věku dítěte). Rodič, který stravenku hradí, musí počítat s tím, že min. dalších 30 Kč (mzdy a režie) mu přidá někdo jiný. A ten někdo si pochopitelně osobuje právo stanovovat, jak má oběd vypadat.

Rodiče tedy platí jen menší část celkových nákladů a jejich právo určovat, jak má oběd vypadat, je značně omezeno.

## 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, že by vysloveně zakazoval sladké koláče z pekařství nebo že by ve školkách bylo povinné mléko ke snídani.

Vyhláška č.107/2005 obsahuje průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strážníka, tzv. spotřební koš, a tu musí jídelny dodržovat. Vedoucí jídelny rozdělí potraviny do určitých skupin (např. maso, mléko, zelenina), jednou za měsíc sečte vydaná množství a dělí počtem obědů. Dostane tak spotřebu těchto skupin na 1 oběd a ta musí s určitou tolerancí odpovídat zmíněné vyhlášce. Např. u dětí 1. stupně ZŠ musí jídelna za měsíc vykázat spotřebu 10 g luštěnin na 1 oběd, 12 g tuků nebo 19 g mléčných výrobků.

Dodržování spotřebního koše bývá předmětem kontroly ČŠI, žádná jídelna si ho nedovolí ignorovat a nemůže přitom brát ohled na individuální požadavky jednotlivých strávníků. A těch je hodně: více zeleniny a méně zeleniny, více masa a méně masa, méně uzenin, ryb, luštěnin apod. Někdy je možné o těchto požadavcích se školou nebo jídelnou jednat. Je však třeba brát ohled na spotřební koš a finanční náklady s tím vzniklé. Jestliže jídelna dokáže i po splnění vašich požadavků dodržet spotřební koš, pak není problém. Obecně však lze říci, že jakékoli snížení počtu rybích nebo luštěninových jídel bude pro jídelny problematické, protože v těchto skupinách dodržují normu jen tak tak.

## Syn dostává malé porce masa

Přesná hmotnost porce masa (rovněž příloh) není nikde dána, vychází spíše z použitých receptur a ty ji mohou uvádět různě. Vyhláška č. 107/2005 však předepisuje průměrnou spotřebu za měsíc. Např. ve věkové kategorii 11–14 let má dítě za měsíc v průměru dostat 70 g masa na jeden oběd (počítáno v syrovém stavu, takže po technologické přípravě bude masa samozřejmě méně). Kuchařky jistě mohou při mimořádných příležitostech připravit porce masa např. 100 g, ale příště zase musí ušetřit, takže např. do rizota dají masa jen 50 g.

V případě nespokojenosti si můžete nechat porci zvážit. 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.

## V naší jídelně se vaří podle zastaralých receptur

V České republice neexistují předepsané receptury pro školní stravování. Jsou jen některé, které se obecně doporučují, ale ani ty jídelna nemusí používat. Nelze však 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 v jídelním lístku dovolit žádné extravagance a musí vařit podle platných doporučení.

Navíc působí ještě další tlak: tlak strávníků, kterých ubývá. Proto v mnoha jídelnách hledají a vymýšlejí nové a nové receptury, kterými by strávníky upoutali. Situaci jim usnadňuje to, že v posledních letech vyšlo několik nových receptářů s moderními recepty pro školní stravování.

## Složení jídelníčku je hrozné

Pro kombinace receptur a jejich výskyt v měsíčním jídelníčku neexistují přesná pravidla. Vedoucí jídelny musí sestavit jídelní lístek především s ohledem na to, aby dodržela výživové normy (spotřební koš). Od roku 2015 mají jídelny navíc k dispozici Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví, které například uvádí: maximálně 2 sladká jídla měsíčně, 2krát měsíčně ryby, 4krát měsíčně bezmasé jídlo apod. Zkušenosti ukazují, že když jídelna tato doporučení respektuje, většinou také dodrží spotřební koš. Jde však o pouhé doporučení, jehož dodržování si nelze vynutit, někdy to z provozních důvodů ani nelze.

Názorů na to, jak by měl jídelníček vypadat, je z řad strážníků i rodičů hodně. V případě nespokojenosti s jídelníčkem určitě nemůžeme ho jen označit za hrozný. Lépe je konkrétně uvést porušení obvyklých zásad nebo vyjmenovat náměty na zlepšení a úpravu skladby stravy vyjednat s vedením školy.

## Některé potraviny by se měly ve školkách zakázat

Úzkostlivé maminky se ptají, jak je možné, že se v jejich jídelně podává uzené maso a uzeniny vůbec, a mají obavu z jejich škodlivosti. Také by rády, aby se nepoužívaly umělé margariny (jindy ovšem, aby se nepoužívalo čerstvé máslo). Někdo má strach ze sójového masa, obavy také panují o vliv vnitřností, máku, konvenience, éček apod. na zdravotní stav dítěte.

Všechny potraviny, které jsou dostupné na českém trhu, jsou zdravotně nezávadné a vyhovují zákonu o potravinách č. 110/97. Z tohoto důvodu nelze jejich používání jednoduše zakázat. Jde spíše o to, jak často se dětem podávají a jak vhodné jsou pro danou věkovou kategorii. Touto problematikou se zabývá i zmíněné Nutriční doporučení a můžete ji prodiskutovat s vedoucí vaší školní jídelny.

## Školní oběd by měl být i po dobu nemoci a o prázdninách

Starší rodiče si ještě pamatují, že oběd mohlo dítě odebírat v době nemoci a také o prázdninách. Dnes to již neplatí a někteří rodiče to považují za zlovůli kuchařek či jejich lenost vařit v době prázdnin.

Není tomu ale tak. Školský zákon umožňuje odebírat dotované školní obědy pouze v době školního vyučování a jen tehdy, je-li dítě vyučování přítomno. Za vyučování se považují také školní výlety, soutěže a další podobné akce. Jestliže dítě onemocní, může za dotovanou cenu zakoupit pouze oběd v první den nemoci, pak již ne. Nic však rodičům

nebrání v tom, aby v takových případech dítěti zakoupili oběd za plnou (nedotovanou) cenu.

## Dietní strava pro nemocné děti

V jídelnách přibývá dětských strážníků, kteří potřebují dietní stravu, nebo vyžadují stravu vegetariánskou, veganskou apod. Na podávání těchto druhů jídel není právní nárok. V legislativě je částečně upravena příprava některých druhů uznaných diet: musí například probíhat ve spolupráci s registrovaným nutričním terapeutem či lékařem. Jídelna není povinná dietní stravu připravovat, záleží čistě na možnostech kuchyně a pochopení a kvalifikaci kuchařek. Příprava dietních jídel vyžaduje odborné znalosti a proškolenou pracovní sílu, která v jídelnách často není. V jídelnách mateřských škol existuje možnost, že po domluvě s ředitelem školy rodiče dietní stravu připraví doma, do jídelny ji donesou a personál ji pouze ohřeje a naservíruje. V základních školách toto oficiálně možné není.

Ing. Pavel Ludvík – redakce portálu Jídelny.cz, [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz), duben 2019