

Význam a poslání školního stravování

Výživové optimum bylo stanoveno výživovými normami, z nich byly následně stanoveny výživové normy pro školní stravování, tzv. **spotřební koš**.

Spotřební koš neboli průměrná spotřeba vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech je významnou pomůckou pro sledování výživové hodnoty stravy podávané ve školních jídelnách a je pro školní stravovací zařízení **závazný**.

Spotřební koš je složen z deseti základních potravinových skupin. Potravinové skupiny sledované ve spotřebním koši jsou tyto:

- maso
- ryby
- mléko
- mléčné výrobky
- tuky volné
- cukry volné
- ovoce
- zelenina
- brambory
- luštěniny

Zajímají Vás otázky okolo školního stravování? Přečtěte si zajímavý článek:

Co rodiče nevědí o školním stravování

Vloženo 21.9.2011 | Autor: Pavel Ludvík

Nastal nový školní rok a na portálu Jidelny.cz se objevují nejen nové vedoucí školních jídelen, ale také mnoho rodičů, kteří pátrají po informacích o školním stravování. A právě jim je určen tento článek.

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 strávnicki a jejich rodiče. Zatímco stát, škola a jídelna jsou o svých stanoviscích 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 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 dvě základní požadavky:

- a) Finanční limit na nákup potravin, z nichž bude oběd připraven, respektive jeho rozmezí.
- 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 137/2004, obsahující hygienická pravidla, kterými se školní jídelna musí řídit. 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 nezbývá, než aby nakupovaly v běžném obchodě za běžné ceny.

Zatímco materiálovou část ceny mohou mít rodiče pod kontrolou, 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.

Obědy platím a proto mám právo...

Ta práva jsou bohužel velmi malá. Poskytování školních obědů je služba poskytovaná hromadně, kde bohužel 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 20 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. Rodič tedy platí jen menší část celkových nákladů a jejich právo určovat, jak má oběd vypadat, je značně omezeno.

Mému synovi 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 zakazoval např. párky nebo klobásy nebo že by ve školkách bylo povinné mléko ke snídani.

Vyhláška 107/2005 obsahuje průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strávnicka, tzv. spotřební koš, a tu musí jídelny dodržovat. Vedoucí jídelny rozdělí potraviny do určitých skupin (např. maso, mléko, zelenina), jednou za měsíc sečte jejich spotřebu a dělí počtem obědů. Dostane tak spotřebu těchto skupin na 1 oběd a ta musí s určitou tolerancí odpovídat zmíněné tabulce. 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. Požadavků, které rodiče i děti vznášejí, je mnoho: 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 snížení spotřeby ryb nebo luštěnin bude pro jídelny problematické, protože v těchto skupinách dodržují normu jen tak tak.

Pozor ale na to, že některé změny se mohou promítnout v ceně jídla. Jídelna musí dodržet finanční limit.

Syn dostává malé porce masa

Vyhláška 107/2005 předepisuje, že 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 např. 100 gramové, ale příště zase musí ušetřit. Např. do rizota dají masa jen 50 g.

V případě nespokojenosti si můžete nechat porci převážít. 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 norem

V České republice neexistují předepsané normy (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.

Navíc působí ještě další tlak: tlak strávníků, kterých ubývá. Proto v mnoha jídelnách hledají a vymýšlejí nové a nové receptury, kterými by strávníky upoutali.

Složení jídelníčku je hrozné

Pro kombinace receptur a jejich výskyt v měsíčním jídelníčku neexistují přesná pravidla. Vedoucí jídelny musí sestavit jídelní lístek především tak, aby dodržela výživové normy (spotřební koš). Existuje ale řada neoficiálních doporučení: např. maximálně 2 sladká jídla měsíčně, 2 krát měsíčně ryby, 4 krát měsíčně zeleninové bezmasé jídlo, dva dny po sobě by neměla být stejná příloha, polévka by měla být odlišného typu než hlavní jídlo apod. Zkušenosti ukazují, že když jídelna tato doporučení respektuje, obvykle také dodrží spotřební koš.

I dodržování těchto zásad bývá předmětem kontrol jídelen, ale závěry jsou spíše formou doporučení, upozornění. Při nedodržování těchto zásad nelze uplatnit sankce, rodiče si je nemohou vynutit, někdy to z provozních důvodů ani nelze.

Nemůžeme označit jídelníček jednoduše za hrozný, musíme konkrétně uvést porušení obvyklých zásad a úpravu skladby jídelníčku vyjednat s vedením školy.

Některé potraviny by se měly ve školkách zakázat

Úzkostlivé maminky se ptají, jak je možné, že se v jejich mateřské školce podává uzené maso a uzeniny vůbec, proč se nepoužívají ve větší míře umělé margariny (typu Rama) apod. Obavy také panují o vliv vnitřností, máku apod. na zdravotní stav dítěte.

Všechny potraviny, které jsou dostupné na českém trhu, jsou zdravotně nezávadné a vyhovují zákonu o potravinách 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. V této oblasti se rodičům otvírá široké pole působnosti při jednání s vedením školy, školky nebo jídelny.

Oběd 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.

Dietní a alternativní strava

V jídelnách přibývá dětských strážníků, kteří potřebují dietní stravu, nebo vyžadují stravu vegetariánskou, veganskou apod. Na přípravu těchto druhů jídel není podle legislativy právní nárok, záleží čistě na možnostech a pochopení kuchařek, zvýšené finanční náklady musí hradit strážník. Rodiče by však měli vědět, že příprava dietních jídel vyžaduje odborné znalosti a proškolenou pracovní sílu, která v jídelnách obvykle není. Kuchařky, které svolí vařit taková jídla, podstupují riziko. Mnohem častější jsou případy, kdy rodiče dietní stravu připravují doma, do jídelny ji jen donesou a personál ji pouze ohřeje a naservíruje.