

## **Fakta o stravování**

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. 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 dva základní požadavky:**

Finanční limit na nákup potravin, z nichž bude oběd připraven, respektive jeho rozmezí.

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. 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, 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 oběd hradí, musí počítat s tím, že min. dalších 49 Kč (mzdy a režie) mu přidá někdo jiný. Rodič tedy platí jen menší část celkových nákladů a jejich právo určovat, jak má oběd vypadat, je značně omezeno.

### **Mému synovi (dceři) nevyhovuje, co dostává na oběd**

Vzhledem k tomu, že 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. Vyhláška 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 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 I. stupně ZŠ musí jídelna za měsíc vykazat spotřebu 10g 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 strážníků.** Požadavků, které rodiče i děti vznášejí, je mnoho: více zeleniny a méně zeleniny, více masa a méně masa, méně uzenin, ryb, luštěnin apod. Obecně však lze říci, že snížení spotřeby ryb nebo luštěnin bude pro jídelny problematické, protože v těchto skupinách dodržují normu jen tak tak.

### **Syn (dcera) 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). MŠ 55g masa, kategorie 7-10let 64g masa, dorost a dospělí 75g masa. Pokud by jídelna podávala žákům 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.

### **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 (včetně luštěnin), houskový knedlík 2 krát měsíčně, uzeniny max. jednou měsíčně, 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.

### **Některé potraviny by se měly ve školách 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 I 10/97. 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. 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 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.

Vedoucí jídelny: Helena Šturmová

Telefon: 312283784

Úřední hodiny: po-pá 6.30 – 13.30 Mimo uvedenou dobu pouze po předchozí telefonické domluvě.

Odhlašování obědů: Do 8.00 hod odhlašovaného dne

Výdej obědů: 11.00-13.30

Platby obědů: Poslední týden v měsíci na měsíc následující, bankovním převodem do 18. v tom daném měsíci, ve kterém se dítě stravuje

Způsob placení: Hotově v kanceláři ŠJ

Bankovním převodem na číslo účtu 261727355/0300) ve zprávě pro příjemce uveďte jméno dítěte, třídu.

. Uhrazení oběda v hotovosti na tentýž den je možné pouze do 8.00 hod. ráno.

Strava nemocným žákům je vydávána v době od 11.00 - 12.00 hod. Výdej je možný pouze 1. den

Odhlašování stravy je možné provést každý den osobně nebo telefonicky a to POUZE do 8:00 hod ráno. Obědy nelze odhlašovat na neurčito - vždy je nutné uvést od kdy - do kdy jsou obědy odhlašovány.

Pokud stravník dosáhne v době od 1.9.2016 do 31.8.2017 např. 11 let, spadá do 2. kategorie a od září 2016 platí 25,-Kč za 1 oběd.

Helena Šturmová  
ved. stravování