

## 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)

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.

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 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 a musí vařit podle platných doporučení.

Navíc působí ještě další tlak: tlak strážníků, kterých ubývá. Proto v mnoha jídelnách hledají a vymýšlejí nové a nové receptury, kterými by strážníky upoutali. 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 tak, aby dodržela výživové normy (spotřební koš). Od roku 2015 se jídelny řídí Nutričním doporučením 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, obvykle také dodrží spotřební koš.

Jde však o pouhé doporučení, při nedodržování jeho 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, konvence 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. Touto problematikou se zabývá i zmíněné Nutriční doporučení.

## 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.

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. Od roku 2015 je v legislativě částečně upravena příprava některých druhů uznaných diet: na dietní provoz musí dohlížet registrovaný nutriční terapeut. Jinak záleží čistě na možnostech a pochopení kuchařek. Příprava dietních jídel vyžaduje odborné znalosti a

proškolenou pracovní sílu, která v jídelnách často není. Běžné jsou i případy, kdy rodiče dietní stravu připravují doma, do jídelny ji jen donesou a personál ji pouze ohřeje a naservíruje.