

## Co někteří rodiče nevědí o školním stravování

Oběd, který dítě dostane 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 ředitelka školy, která je nadřízenou jídelny. A své požadavky, často velice zvláštní, ovlivněné filmy, televizí a tiskem, mají strážníci a jejich rodiče. Zatímco stát, škola a jídelna jsou o 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:

- a) Finanční limit na nákup surovin, 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 druhů jídel, u některých ji dokonce vylučují.

## Obědy jsou moc drahé

Cena oběda se skládá ze tří 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 nižší ceny, 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 rodiče mít 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 zaměstnanců dnes pracuje za minimální mzdu. Režijní náklady ( energie, údržba, opravy, stroje, zařízení, vybavení a v neposlední řadě i 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 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 rodiče platí, představuje pouze náklady na potraviny, zatímco mzdové a režijní náklady hradí někdo jiný. Běžně materiálové náklady na 1 oběd se v současnosti pohybují kolem 20,-Kč v závislosti na věku dítěte. Rodič, který surovinový limit hradí, musí počítat s tím, že minimálně dalších 35,-Kč (mzdy a režie) mu přidá někdo jiný. A ten někdo si pochopitelně osobuje právo stanovovat, jak má oběd vypadat.

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

## **Mému dítěti nevyhovuje, co dostává na oběd**

Vzhledem k tomu, že stát školní stravování dotuje, poměrně přesně určuje, jak by mělo vypadat složení školních pokrmů. Není to ale tak, že by vyžadoval vařit jen podle schválených receptur, že by zakazoval např. párky nebo klobásy (doporučuje pouze kvalitní s vysokým obsahem masa – ne náhražky) nebo že by ve školkách bylo povinné mléko ke snídani.

Vyhláška 107/2005 obsahuje průměrnou měsíční spotřebu vybraných potravin na strávníka, tzv. spotřební koš, a tu musí jídelny dodržovat. Vedoucí rozdělí potraviny do určitých (dle požadavku pro výpočet spotřebního koše – maso, ryby, mléko, luštěniny, ovoce apod.), jednou za měsíc sečte jejich spotřebu a dělí počtem obědů. Dostane tak spotřebu těchto surovin na 1 oběd a ta musí s určitou tolerancí odpovídat zmíněné tabulce spotřebního koše. Např. u dětí 1. stupně ZŠ musí jídelna za měsíc vykázat spotřebu 10g luštěnin na 1 oběd, 12g tuků nebo 19g 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 a děti vznášejí, je mnoho: více zeleniny a méně zeleniny, více masa a méně masa, už zase luštěniny, ryby, málo sladkých jídel apod. 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 (dcera) dostává malé porce masa**

Vyhláška 107/2005 předepisuje, že ve věkové kategorii 11 – 14 let má dítě za měsíc v průměru dostat 70g masa na jeden oběd (počítáno v syrovém stavu, tudíž po tepelné úpravě bude masa samozřejmě méně).

V případě nespokojenosti si můžete nechat porci převážít. Pokud by jídelna dlouhodobě dodávala 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 .....

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 dovolit v jídelním lístku žádné extravagance.

Navíc působí ještě další tlak: tlak strážníků, kterých ubývá. Proto v mnoha jídelnách hledají a vymýšlejí nové a nové receptury, kterými by strážníky oslovili.

## Složení jídelníčku je hrozné

Pro kombinace receptur a jejich výskyt v měsíčním jídelníčku neexistují přesná pravidla. Vedoucí školní jídelny musí sestavit jídelní lístek tak, aby dodržela výživové normy (spotřební koš). Existuje ale celá řada neoficiálních doporučení: např. maximálně 2 sladká jídla měsíčně, 2krát měsíčně ryby, 4krát měsíčně zeleninové bezmasé jídlo, 4krát měsíčně zařadit vepřové maso, dva dny po sobě by neměla být stejná příloha, knedlíky 2krát v měsíci, polévka by měla být odlišného typu než hlavní jídlo apod. tato doporučení platí při jednochodovém jídelním lístku.

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 ani z provozních důvodů nelze.

## 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 zloůli kuchařek či jejich lenost vařit pro děti 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 nebrání rodičům 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 pokrmů není dle 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, proškolenou pracovní sílu, která v jídelnách obvykle není. Kuchařky, které svolí vařit taková jídla podstupují riziko. Mnohem častější jsou případy, kdy rodiče dietní stravu připraví doma, do jídelny ji jen donesou a personál ji pouze ohřeje a neservíruje. Na tuto službu musí mít jídelna sepsanou smlouvu, kdy je pevně ustanoveno, jak jídlo skladovat, ohřívat a podávat.

Kontakt: 384 722 518 – školní jídelna

384 722 392 - ředitelna

