

Co rodiče nevědí

Co rodiče nevědí o školním stravování

Aktualizováno k 7. 7. 2023.

Strava, kterou 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 a ovlivněné médii, mají strážníci a jejich rodiče. Do přípravy jídla vstupují navíc požadavky odborníků na výživu a hygienu, ale také finanční nebo provozní možnosti jídelny.

Zatímco stát, škola a jídelna své požadavky dokážou zformulovat 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! Tyto střety by odpadly, kdyby všechny strany znaly své možnosti.

Trochu legislativy úvodem

Školní stravování je služba organizovaná a dotovaná státem a stát proto pro něj stanovuje poměrně přesná pravidla. Obecné zmínky o školním stravování najdeme ve školském zákoně č. 561/2004, ovšem skutečnou alfou a omegou je vyhláška č. 107/2005 o školním stravování, která určuje, jak má školní stravování vypadat v praxi.

Nepředstavuje nijak těžké nebo odborné čtení, a tak se s ní snadno může seznámit každý rodič.

Vyhláška stanovuje dva základní požadavky:

1. Finanční rozmezí na nákup potravin, z nichž bude oběd připraven.
2. Průměrnou měsíční spotřebu určitých druhů potravin na jeden oběd (tzv. spotřební koš).

Základní pravidlo pro školní stravování zní: Dotované školní stravování je možno poskytovat pouze tehdy, jestliže splňuje požadavky stanovené touto vyhláškou.

Dalším předpisem, který výrazně upravuje 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 přípravu určitých jídel dosti omezují, u některých ji dokonce vylučují.

Obědy jsou moc drahé

Cena oběda se skládá z tří částek: potraviny, mzdy a režie. O tom, co stojí potraviny, se můžeme snadno přesvědčit. Mnoho jídelen je nakupuje ve velkoobchodech za nižší ceny, ale jsou bohužel i takové, kterým velkoobchod odmítá dodávat (obvykle tam, kde se stravuje málo žáků). Pak jim nezbyvá, než aby nakupovaly v běžném obchodě za

ceny blízké těm, za které potraviny pořizují domácnosti. Důležité je vědět, že cena jídla ve školním stravování zahrnuje obvykle jen cenu potravin.

Skutečné náklady na stravu však zahrnují i mzdy a režie. A posoudit jejich výšku je mnohem složitější. Pokud jde o mzdy, tak každý rodič, který se zajímá o dění kolem sebe, ví, že platy ve školních jídelnách jsou velmi nízké, že 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 a hodnotit celkové náklady na stravu v různých zařízeních. Cena stravy obsahující i mzdy a režie se uplatňuje tehdy, kdy strávník odebere stravu, ale nesplní přitom požadavky stanovené vyhláškou (např. v době nemoci).

Obědy platím, a proto mám právo...

Práva rodičů, kteří obědy platí, jsou do jisté míry omezená. Poskytování školních obědů je hromadná služba, není v ní prostor pro uspokojení různých individuálních potřeb, a proto se rodiče bohužel musí smířit s pravidly stanovenými státem.

Druhým důvodem, proč rodiče na leccos právo nemají, je to, že náklady na oběd nehradí v plném rozsahu. Školní obědy jsou u nás výrazně dotovány a cena stravy, 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 35 Kč (v závislosti na věku dítěte). Rodič musí počítat s tím, že minimálně dalších 50 Kč (mzdy a režie) mu přidá někdo jiný. A ten někdo si pochopitelně osobuje právo zasahovat do toho, jak má oběd vypadat.

Rodiče tedy platí jen menší část celkových nákladů na stravu a jejich právo určovat, jak má oběd vypadat, je značně omezeno. Neuspěje ani argument, že dotace pocházejí z daní rodičů.

Mému dítěti nevyhovuje, co dostává k obědu

Protože stát školní stravování dotuje, poměrně přesně určuje, jak by mělo vypadat složení stravy. Není to ale tak, že by vyžadoval vařit jen podle schválených receptur, že by například vysloveně zakazoval sladké koláče z pekařství nebo že by ve školkách přikazoval mléko k přesnídávce.

Vyhláška o školním stravování stanovuje průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strávníka, 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 to počtem vydaných porcí. 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 České školní inspekce (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 požadavků rodičů 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 mít v různé výši. Vyhláška o školním stravování však předepisuje průměrnou spotřebu masa 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 tepelné úpravě 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 rodič může nechat porci zvážit. Pokud by jídelna dlouhodobě podávala např. 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 jednoduše říci, že jídelna si může vařit, co chce. Musí se vejít do stanovených finančních limitů a současně musí splnit výživové normy. Dodržet 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 tlak strávníků, kterých někde ubývá. Proto v mnoha jídelnách hledají a vymýšlejí nové a nové receptury, kterými by strávníky upoutali. Situaci jim usnadňuje to, že na trhu je dost nových receptářů s moderními recepty pro školní stravování.

K výtce, že se používají zastaralé receptury, je třeba uvést ještě něco. Mezi recepturami starými desítky let najdeme např. rajskou omáčku, dukátové buchtičky nebo smažený řízek. Patří mezi nejoblíbenější jídla dětí. Mají se přestat vařit jen proto, že jsou stará?

Složení jídelníčku je hrozné

Pro kombinace receptur a jejich výskyt v měsíčním jídelníčku neexistují přesná pravidla. Koprovka se někde podává s vejcem, jinde s masem. Někde s bramborem, jinde s knedlíkem. Vedoucí jídelny musí sestavit jídelní lístek především s ohledem na to, aby

dodržela výživové normy (spotřební koš). Od roku 2015 mají jídelny 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 uplatňování si nelze vynutit, někdy to z provozních důvodů ani nelze.

Názorů na to, jak by měl jídelníček vypadat, je z řad strávníků i rodičů hodně. V případě nespokojenosti s jídelníčkem je velmi snadné ho označit za hrozný. Chce-li se však rodič domoci nápravy, bude vhodné, když uvede konkrétní výhrady, ukáže porušení nějakých zásad nebo vyjmenuje náměty na zlepšení. Pak může 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. Někdy by rády, aby se nepoužívaly umělé margaríny, jindy ovšem chtějí, aby se nepoužívalo čerstvé máslo. Někdo má strach ze sójového masa, obavy také panují o vliv vnitřností, máku, polotovarů (konvenience), éček apod. na zdravotní stav dítěte.

Všechny potraviny, které jsou dostupné na českém trhu, jsou zdravotně nezávadné a vyhovují zákonu o potravinách č. 110/1997. Z tohoto důvodu nelze jejich používání jednoduše zakázat. Jde spíše o to, jak často se dětem podávají a jak vhodné jsou pro určitou věkovou kategorii. Touto problematikou se zabývá i zmíněné Nutriční doporučení a rodiče ji mohou prodiskutovat s vedoucí školní jídelny.

Školní oběd by měl být dostupný 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, jídelna postupuje přesně podle předpisů. 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 dalších dnech nemoci dítěti odebrali oběd za plnou (nedotovanou) cenu. A o poskytnutí školního stravování během školních prázdnin musí rozhodnout ředitel školy.

Dietní strava pro nemocné děti

V jídelnách přibývá dětských strávníků, kteří potřebují dietní stravu, nebo vyžadují stravu vegetariánskou, veganskou apod. Ve vyhlášce o školním stravování je částečně upravena příprava některých druhů uznaných diet: musí například probíhat ve spolupráci s registrovaným nutričním terapeutem či lékařem. Podle této vyhlášky jídelna ale není

povinna dietní stravu připravovat (ani vegetariánskou či veganskou), 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. Připouští se neoficiální možnost, že po domluvě s ředitelem školy nebo vedoucí jídelny rodiče dietní stravu připraví doma, do jídelny ji donesou a personál ji pouze ohřeje a naservíruje.

Ing. Pavel Ludvík – vedoucí redakce portálu Jídelny.cz