**Něco málo o školním stravování**

* [**Vytisknout**](https://www.zslitvinovska6.cz/skolni-jidelna/fakta-o-skolnim-stravovani?tmpl=component&print=1&page=)
* [**E-mail**](https://www.zslitvinovska6.cz/component/mailto/?tmpl=component&template=t3_bs3_blank&link=e38d966123f09f6205c29fbce7b14b728d7cd9de)

**Trochu legislativy…**

**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, další vyhláška 107/2005 o školním stravování 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:**

1. **Finanční limit na nákup potravin, z nichž bude oběd připraven, respektive jeho rozmezí.**
2. **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, proto mám právo..**

**Cena oběda, kterou platí rodiče, představuje pouze náklady na potraviny,**

**vzhledem k tomu, že stát školní stravování dotuje, poměrně přesně určuje, jak by mělo vypadat složení školních obědů. Vyhláška 107/2005 obsahuje 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 jejich spotřebu a dělí počtem obědů. Dostane tak spotřebu těchto skupin na 1 oběd a ta musí s určitou toleranci odpovídat zmíněné tabulce. 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. 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.**

**Dítě 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.**

**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. 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, upozorněni. Při nedodržování těchto zásad nelze uplatnit sankce, rodiče si je nemohou vynutit, někdy to z provozních důvodů ani nelze.**

**Obědy v době nemoci!**

**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 považuji 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. 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.**