



Manifest Skutečně zdravé školy za zlepšení kvality školního stravování v České republice

Žádáme důkladnou revizi legislativních předpisů pro školní stravování – zejména vyhlášky 107/2005 Sb. o školním stravování MŠMT ČR.

Konkrétně navrhuje následující změny:

1. Zrušení více než 20 let neaktualizovaného spotřebního koše

Spotřební koš, podle kterého jsou školní jídelny ze zákona povinny pořizovat určité množství a druhy potravin k přípravě jídel, vychází z výživových dávek z roku 1989. Za nejvíce problematické složky spotřebního koše považujeme tyto:

- Nutí jídelny kupovat předepsané množství potravin, ze kterých je třeba sestavit jídla na příslušný měsíc. Nefořuje ale vůbec kvalitu nakoupených surovin (čerstvé vs. instantní, lokální vs. dovozové), skladbu jídel, spotřebu soli, kvalitu a druhy použitých tuků, způsob přípravy jídel (smažení), dochucování, zahušťování a nastavování moukou, tedy řadu aspektů, které mají vliv na výslednou kvalitu jídla.
- Zastoupení bílkovin (zejména živočišných) více než dvojnásobně přesahuje množství uvedené v aktuálních evropských výživových doporučeních (např. DACH, EFSA).
- K jednotlivým jídlům dne požaduje procentuální zastoupení všech živin, například k obědu 35 % výživové denní dávky sacharidů, bílkovin, tuků, vápníku, vitamínu C atd. Není však jasné, na základě čeho předpokládá, že ostatní denní jídla tvoří přesně zbylých 65 %. Jídelny jsou tak nuceny k absurdním kombinacím a skladbě jídel kvůli nezbytným dávkám mléka, mléčných výrobků, masa, ovoce atd.
- Oběd, který v našich kulturních podmínkách zpravidla zahrnuje hlavní jídlo, jemuž předchází polévka a doplňuje je salát (případně jen jedno z toho), musí být ve školních jídelnách kvůli požadavkům spotřebního koše často doplněn něčím, co se hodí spíše ke svačině a co děti k obědu nesní, protože kapacita jejich žaludku to již neumožňuje. Například požadované množství mléka, mléčných výrobků a ovoce se zpravidla k přípravě samotného oběda nevyužije, proto se tyto produkty používají jako doplněk. Jídelna jejich plnění často řeší nákupem hotových výrobků (u mléčných výrobků navíc s nevhodným složením s přidaným cukrem). Finance na jejich pořízení jdou na úkor kvality surovin určených k přípravě vařeného jídla. Proto požadujeme, aby finanční prostředky určené k nákupu surovin (hrazené rodiči ve formě stravného) byly plně využity na nákup kvalitních surovin k přípravě oběda (polévky, hlavního jídla, salátu), a nikoli k nákupu doplňků, jejichž jediným smyslem je plnění tabulkových norem. Současná pravidla pro školní stravování postrádají základní reálné východisko - ten, kdo rozhoduje, co děti v jídelně sní, jsou děti samotné, nikoliv spotřební koš a výživové dávky. Děti nejí podle spotřebního koše, ani podle přesně spočítaných dávek, ale podle toho, zda jim jídlo chutná.

2. Nahrazení spotřebního koše novými pravidly

Při aktualizaci vyhlášky o školním stravování doporučujeme vyjít z Nutričního doporučení MZ 2015, které na rozdíl od spotřebního koše navrhuje pestrou skladbu měsíčního jídelníčku, s konkrétní frekvencí jednotlivých typů jídel a příloh. Navíc upozorňuje na vhodné a nevhodné suroviny k jejich přípravě. Současně žádáme pravidelné aktualizace těchto doporučení. Sami nyní předkládáme **10 jednoduchých pravidel** (viz „Desatero školní kuchyně“), kterými by se mělo školní stravování řídit.

3. Převedení kompetencí k aktualizaci výživových doporučení pro školní stravování z ministerstva školství na ministerstvo zdravotnictví

Pravidla pro školní stravování spadající pod ministerstvo školství prošla v posledních dvaceti letech jen kosmetickými a nedostatečnými změnami, navzdory narůstající nespokojenosti ze strany odborníků, rodičů, dětí i samotných zaměstnanců jídelen, kterým zastaralá pravidla komplikují práci. Kvalitně

sestavené Nutriční doporučení MZ 2015 z autorské dílny Státního zdravotního ústavu a ministerstva zdravotnictví, které prošlo recenzí odborníků z lékařských fakult Univerzity Karlovy, je známkou toho, že tyto instituce jsou schopny realizovat potřebné změny, které umožní reformu školního stravování.

4. Přenechání průběžných kontrol kvality školního stravování v jednotlivých zařízeních pouze na orgánech spadajících pod MZ (krajské hygienické stanice)

V současné době podléhají jídelny dvojí kontrole – hygieniků, kteří kromě dodržování hygienických norem kontrolují také nutriční skladbu jídelníčků podle Nutričního doporučení MZ, a inspektorů ČŠI, kteří kontrolují plnění spotřebního koše. Aktuální Nutriční doporučení je však v některých položkách v rozporu se zastaralým spotřebním košem, jídelny proto mohou dostat rozporuplná hodnocení. Inspektoři ČŠI nemají adekvátní výživové vzdělání a nemohou kromě kontroly procentuálního plnění jednotlivých potravinových skupin spotřebního koše poskytnout jídelnám kvalifikovanou zpětnou vazbu, upozornit na konkrétní výživová pochybení a vyžadovat jejich nápravu. Systém dvojích kontrol, jejichž závěry mohou být navíc ve vzájemném nesouladu, považujeme za neefektivní a nadbytečný. Prostředky ušetřené ministerstvem školství za kontroly ČŠI doporučujeme investovat do samotných školních jídelen – viz bod 5.

5. Investice do smysluplných a praktických školení a kurzů pro zaměstnance školních jídelen a adekvátní navýšení jejich finančního ohodnocení

Systém školního stravování, který nám údajně celý svět závidí, je ohrožen zejména ostudným podfinancováním zaměstnanců školních jídelen, jejichž platy jsou hluboko pod průměrem, a nedostatečná podpora jejich kvalifikace.

21. září 2016