

Univerzita Karlova
Pedagogická fakulta
Katedra pedagogiky

BAKALÁŘSKÁ PRÁCE

Koncept školního stravování 2030
The concept of school catering 2030

Ladislav Douša

Vedoucí práce: PhDr. Helena Marinková, Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Učitelství praktického vyučování a odborného výcviku

Odevzdáním této bakalářské práce na téma **Koncept školního stravování 2030** potvrzuji, že jsem ji vypracoval pod vedením vedoucího práce samostatně, za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále potvrzuji, že tato práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 20. 3. 2020

Děkuji vedoucí práce PhDr. Heleně Marinkové Ph.D. za poskytnuté konzultace, odborné rady a cenná doporučení. Také bych velmi rád poděkoval panu PaedDr. Václavu Šmídovi, za poskytnutí odborné literatury, mnoho zajímavých materiálů a milé povídání. Děkuji panu Ing. Zdeňkovi Hladíkovi za odborné konzultace v oblasti školního stravování. Děkuji projektovému studiu Viewegh gastro team s. r. o. za spolupráci. V neposlední řadě patří velký dík mé rodině, manželce a dětem, které mi byly velkou oporou při tvorbě této bakalářské práce.

ABSTRAKT

Tato bakalářská práce se zabývá studií školního stravování v České republice. Obsahem práce je vyzdvihnout jeho význam, zmapovat historii a vývoj školního stravování až po současnost. Definovat silné a slabé stránky fenoménu „školní stravování“, který nám závidí vyspělé státy světa. Školní stravování je velmi propracovaný systém, který doplňuje edukační a výchovný proces. Stává se jeho nedílnou součástí. Žáci získávají základní návyky, přehled o správné a vyvážené stravě, utvářejí si sociální vazby a v neposlední řadě se zdokonalují ve společenském a sociálním chování. Doba se rychle mění, proto se v bakalářské práci zaměřuji na pohled budoucnosti školního stravování. Jedním z hlavních cílů této bakalářské práce je nastínit koncept profesního vzdělávání a podpory pracovníků, kteří se podílejí na školním stravování. V praktické části jsou, formou šetření, zkoumány potřeby, překážky, nedostatky, ale i silné stránky v oboru školního stravování. Část otázek záměrně cílí na vzdělávání pracovníků a pracovní podmínky ve společném stravování. Výstupem bakalářské práce je definování silných a slabých stránek školního stravování. Z toho vyplývající doporučení a nápravná opatření. Hlavním zjištěním z mého šetření je absence ucelené koncepce školního stravování, která by předcházela problémům, systematicky vzdělávala všechny pracovníky a zajišťovala moderní fungování systému školního stravování.

KLÍČOVÁ SLOVA

školní stravování, koncept, systém, budoucnost, moderní

ABSTRACT

This bachelor's dissertation explores the topic of school catering and nourishment in the Czech Republic. The content of this dissertation highlights the substance of school catering and maps its history and development till present times. Furthermore, it defines the strengths and weaknesses of the phenomenon of 'school catering', envied by many advanced countries around the world. School catering and nourishment is a highly developed system that complements the educational and disciplinary process perfectly. It becomes its integral part. Students gain basic habits, awareness of a healthy and balanced diet, they form social connections and, last but not least, they better their social etiquette and behaviour. Due to the quickly changing times, my dissertation focuses on the outlook of school catering. One of the main goals of this bachelor's dissertation is to outline the concept of professional education and support for workers engaged in school catering and nourishment. By means of a questionnaire, the practical section of this study investigates the needs and barriers, but also the strong aspects of the school catering sector. A section of the questionnaire directly targets professional development and working conditions within this sector. The conclusion of this dissertation shows the strengths and weaknesses of school catering and nourishment and consequent recommendations and reparative measures. The primary finding of my investigation is the absence of a holistic concept of school catering and nourishment that would prevent problems, systematically educate all workers and ensure the smooth running of a modern school catering system.

KEYWORDS

school catering, concept, system, future, modern

Obsah

Teoretická část

Úvod	7
1 Charakteristika školního stravování	9
1.1 Fenomén školního stravování	9
1.2 Historie školního stravování	12
1.3 Význam školního stravování	14
1.4 Současná situace ve školním stravování	15
1.4.1 Financování, Ekonomika	18
1.4.2 Odborné, stavovské organizace, asociace, společnosti.....	19
2 Funkce školního stravování	23
2.1 Výchova ke správné výživě	23
2.1.1 Potravinová pyramida.....	25
3 Legislativa, ovlivňující faktory ve školním stravování	27
3.1 Spotřební koš	28
3.2 Nutriční doporučení	29
3.3 Hygienická praxe HACCP	29
4 Koncept školního stravování	30
4.1 Důležité faktory stravování.....	30
4.1.1 Zaměstnanci školních jídelen	30
4.1.2 Děti, žáci, studenti	31
4.1.3 Vize školního stravování	31
4.2 Moderní školní jídelna	33
5 Cíl výzkumného šetření	35
5.1.1 První výzkumná otázka	35

5.1.2	Druhá výzkumná otázka	36
5.1.3	Třetí výzkumná otázka	36
5.2	Dotazníkové otázky	36
6	Metodologie výzkumu	38
6.1	Metody šetření	38
6.2	Respondenti	38
6.3	Distribuce dotazníku	38
6.4	Dotazník.....	39
6.5	Vyhodnocení a rozbor otázek	39
6.6	Odpovědi na výzkumné otázky.....	72
	Závěr.....	75
	Seznam použitých zdrojů.....	77
	Internetové zdroje	78
	Seznam obrázků.....	81
	Seznam tabulek.....	82
	Seznam grafů	83
	Seznam příloh.....	85

Úvod

Školní stravování, tento fenomén, který je neodmyslitelně spojen s naším vzdělávacím systémem, patří do zlaté pokladnice veřejného stravování vůbec. Jeho historie sahá už do předválečného období. Největší rozvoj a koncepční nastavení se uskutečňuje v 70. letech minulého století. Je až s podivem, že bez větších zásahů, přežilo do dnešní doby. Jednoznačně to ukazuje na sílu produktu, který potvrdil svůj smysl v našem vzdělávacím systému, kde má své pevné místo. Školní stravování naštěstí nepostihla „porevoluční“ negativní nálada ve vztahu k závodnímu hromadnému stravování. Stále si drželo svou jasnou, historií definovanou stopu. Nicméně to neznamená, že není co měnit, inovovat a zlepšovat.

V této bakalářské práci si kladu velký cíl poukázat na problémy školního stravování a nastínit novou koncepci, která by měla udržet tento ojedinělý systém při životě i v budoucnu. Školní stravování plní jednoznačně několik významných funkcí. Nejedná se jen o přijímání potravy a poznávání zásad stolování, plní i funkci sociální a výchovně-vzdělávací. Jedinečnost našeho systému spočívá v jednotnosti a systémovému nastavení, které má velkou oporu v legislativě. Řídí se vyhláškou o školním stravování č. 107/2015 Sb. Dále nutričním doporučením v podobě spotřebního koše.

Doba se zrychluje, děti a žáci se mění, nároky na stravu stoupají. Požadavky na kompetence zaměstnanců jídelen se zvyšují. Faktor rodičů, ve vztahu k představě o školní stravě, hraje v dnešní době také významnou roli. To jsou jen základní determinanty, které naznačují, že je třeba naše školní stravování systémově začít řešit a nastavit jeho parametry tak, aby odpovídaly potřebám směrem k budoucnosti.

Cílem práce není jen ploše popisovat aktuální stav školního stravování. Srovnávat, konstatovat, kritizovat, ale naopak nastínit, jak by se mohl systém posunout o krok dál. Cílem není porovnávat jednotlivé školy mezi sebou. Věřím, že je spousta jídelen, které se daly na správnou cestu a svým přístupem přispívají ke zlepšení. Ale bohužel se nejedná o změny koncepční, které by garantoval stát. Ve většině případů se jedná o jednotlivce, kteří si musí složitě vyhledávat nové informace, navštěvují kurzy nebo se, ve volném čase,

účastní gastronomických soutěží. Za tyto malé krůčky nezbývá samozřejmě než poděkovat. Ale ty větší a systémové kroky jsou zatím v nedohlednu. Bohužel je stále obrovský počet školních provozoven, které si samy neumí poradit, které buď nemají chuť, možnosti, nebo prostředky k tomu, aby začaly vnímat přípravu pokrmů moderně. Tady vidím velký prostor k nápravě v podobě koncepce stravování. Jakým směrem by se mělo ubírat, jakou proměnou by mělo projít, aby bylo schopno i nadále plnit svou funkci.

Cílem této práce je navržení konkrétních opatření, které posunou školní stravování směrem k budoucnosti, tak, aby nadále plnilo svou funkci ve společnosti.

Vyhodnocení, ve školních jídelnách realizovaného šetření, má odhalit, zda jsou mé domněnky o změně ve školním stravování pravdivé, uvést hlavní příčiny stagnace v oblasti školního stravování. Dále, zda jsou zaměstnanci v jídelnách vůbec ochotni realizovat změny.

Teoretická část

1 Charakteristika školního stravování

1.1 Fenomén školního stravování

Školní stravování je v České Republice velmi ceněno, mezi odborníky na výživu patří právem k jejím základním pilířům a řadí se mezi významné faktory. Je na velmi vysoké úrovni. Většina školních jídelen bývá součástí škol, tudíž jsou přímo vázány na výchovně vzdělávací instituci.

Správně živit a vychovávat dítě je jednou ze základních povinností obou rodičů. Na výživě školních dětí se podílí i celá společnost, které není a nemůže být výživa budoucích generací lhostejná. Účast společnosti na tomto procesu se nejvíce vyskytuje až ve školním věku. Právě v tomto raném období, kdy se formuje i osobnost dítěte výchovou a prací ve škole, je školní stravování velmi důležité. Hlavně po stránce zajišťování vyvážené stravy, ale také i po stránce přijímání potravy a pravidel správného stolování.

Správná strava má několik úkolů. Za prvé vypěstovat v dětech správné hygienické, stravovací a výživové zvyklosti. Dále má umožnit jeho správný růst a vytvořit nejlepší podmínky pro harmonický tělesný i duševní vývoj.

Velmi důležitá je náprava chyb, které mohou vzniknout nesprávným přístupem rodičů, kteří často svou výživu dítěte podceňují. Nebo naopak díky nadměrnému krmení, dokonce i za cenu výhrůžek a trestů utvářejí v dětech nesprávné návyky a zlozvyky. Další chybou může být i to, že se rozhodnutí ohledně stravy v rodině zcela přenechá na vůli mladého člověka. Zde mohou vznikat zárodky nevyvážené a neplnohodnotné stravy (Hnátek, 1972, s. 5 – 6).

Děti školou povinné by se měly v první řadě učit pravidelnosti a pořádku, vypěstovat si vztah k jídlu a přistupovat k němu s radostí a hlavně chutí. Společné stravování, má být především chvílí oddechu v kolektivu mladých a zdravých lidí. Je třeba dbát zásad hygieny a učit se zásadám správného stolování. Hygienické zacházení s pokrmem, vztah k potravinám a jejich správné používání vychovává také k určité úctě k výsledkům

namáhavé práce mnoha lidí. Úcta a přirozený vztah k jídlu má také přímou vazbu směrem k plýtvání, pěstování surovin a ekologii.

Jádrem školního stravování je jídelní lístek s pokrmy, které obsahují dostatek potřebných živin a ochranných látek s přiměřenou kalorickou hodnotou. Vhodně sestavený jídelní lístek a skvěle připravené a chutné pokrmy jsou nesmírně důležité pro harmonický růst, pro tvorbu protilátek i dostatečnou tělesnou i duševní zdatnost (Hnátek, 1992, s. 9).

České školní stravování čerpá z velmi bohaté historie a tradice. Přesvědčila se o tom i návštěva z USA již v roce 2001. V tomto roce přijelo několik pracovníků amerického školství, které se na různých úrovních staraly o školní stravování. Jejich program byl velmi bohatý, hlavním cílem bylo poznat co nejvíce z našeho systému stravování.

Delegace se zajímala o modely školních stravovacích systémů. Od mateřských škol až po školy vysoké. Dále se zajímala o skladbu jídel, výchovu ke zdravému způsobu stravování, o to, zda mají všechny děti bez rozdílu možnost se ve škole stravovat a jaké procento tuto možnost využívá. Živě se také zajímala o naši historii školního stravování, o současný stav a jaké máme legislativní zajištění. Dále o způsob financování a zajištění hygieny ve stravovacích zařízeních všech úrovní.

Mimo tyto diskuze projevíly členky delegace obrovský zájem o přímé návštěvy ve školních jídelnách. Chtěly především vidět provoz jídelen na různých úrovních, a to zejména v době, kdy se děti stravují. Navštívily hned několik mateřských a základních škol.

Tato návštěva americké delegace, chování jejich členek, jejich chvála našich zařízení a celého systému u nás zanechala dojem, že úroveň našeho školního stravování může být v mnohém příkladem pro mnoho států. Zejména systém propočítávání doporučených výživových látek a stanovení množství jednotlivých druhů potravin, byť je v USA velmi podobný, byl hodnocen skvěle. Skladba a využití našeho spotřebního koše a metodika jeho propočítávání delegaci vyloženě ohromil. Absence takového kontrolního systému se v USA projevuje zejména velkým nárůstem obezity (Zpravodaj školního stravování, 3/2001).

Je dobré vědět, že by byla velká škoda nevěnovat dostatečnou pozornost školnímu stravování. Jako živý produkt se vyznačuje mnoha faktory, které jej mohou velmi negativně ovlivnit. U nás máme vybudovanou velmi silnou a kvalitní síť stravovacích zařízení. Bylo by nerozumné myslet si, že školní stravování nepotřebuje odborný dohled a moderní koncepci. Pokud má i v budoucnu, jak říkají odborníci na výživu, patřit stále mezi významné faktory v této oblasti, je třeba mu opravdu věnovat péči a velkou pozornost ve vztahu také na měnící se společnost a její potřeby.

Obecně je školní stravování provozováno výhradně školními jídelnami. Řídí se základní legislativou, školským zákonem č. 561/2004 Sb., a vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Zodpovědnou osobou za provoz je ředitel školy. Samotný chod jídelny zajišťuje vedoucí stravovacího úseku. Z toho plyne, že všechna zařízení školního stravování jsou součástí celého výchovně-vzdělávacího systému. Jedná se konkrétně o způsob neformálního vzdělávání, které nevede přímo k ucelenému školnímu vzdělávání, ale naprosto jednoznačně napomáhá získat konkrétní sociální kompetence. Z toho důvodu má v celém systému velmi významnou roli.

Jak je definováno v Pedagogice pro učitele, dítě získává sociální kompetence v průběhu vývoje. Učitelé i rodiče hrají významnou roli při změnách v sociálním jednání dětí a žáků. Jsou pro děti a žáky jednoznačným příkladem, který napodobují. Získávají tím nezbytné sociální kompetence pro celoživotní návyky ve stravování a hlavně se učí vlastní odpovědnosti ke zdraví. Celý proces probíhá právě v zařízení školního stravování formou neformálního vzdělávání, které má obrovský význam při tvorbě zmíněných návyků. Děti i žáci si osvojují potřebné zkušenosti a znalosti. Nejen průběhem stravovacího procesu, ale i výchovným příkladem pedagogů a ostatních přítomných ve škole. Školní stravování poskytuje žákům nejen odborné kompetence, myšleno znalosti o výživě, ale také kompetence, které jsou sociálně-psychologické povahy. Především kulturu stolování a sociální interakci. Probíhá zde potom přímá interakce mezi neformálním a informálním vzděláváním. Hlavně výchovou v rodinách, dále vlivem médií, reklamy, literatury, sociálních sítí a osobních zkušeností. Všechny tyto aspekty utvářejí v jedincích celoživotní postoj ke stravování a výživě obecně (Vališová, Kasíková, 2007, s. 230 – 231).

1.2 Historie školního stravování

První zmínky o školním stravování se datují k 30. létům minulého století. Vznikaly tzv. polévkové ústavy a mléčné kuchyně. Zakládaly se na sociální bázi a nabízely stravu zejména dětem ze sociálně slabých rodin a žákům, kteří se nemohli během obědové přestávky dostat domů. Vařily se husté a vydatné polévky s pečivem. Případně jen mléko a pečivo, pokud nebyla možnost teplé přípravy. Systém byl založen na formě určitých poukázek, které dětem přidělovali učitelé. Vždy to prováděli s ohledem na potřebu konkrétního dítěte. Náklady hradil stát, například ve školním roce 1935/36 zaplatil za polévkové ústavy více jak 3 miliony korun. Na tu dobu opravdu velké peníze (Zpravodaj pro školní stravování 4/2007, s. 62).

Za první skutečné náznaky školního stravování se považuje období po druhé světové válce, kdy byly dětem v některých školách nabízeny přesnídávky. Zejména prostřednictvím charitativních spolků. Vše probíhalo pod patronací projektu UNRRA (United Nations Relief and Rehabilitation Administration). Jednalo se o první humanitární projekt několika států, USA, Kanady a Anglie. Cílem bylo zabránit hladu a šíření epidemií po druhé světové válce.

V průběhu 40. - 50. let 20. století začaly postupně vznikat školní jídelny. Jednalo se zprvu o dobrovolnou iniciativu obcí, škol a také rodičů.

Školní jídelny vznikaly ojediněle a to s hlavním cílem, zlepšit výživu dětí. Ženy byly v průběhu 50. let stále více zaměstnané a tím pádem vznikala potřeba zajistit dětem péči, zejména v době jejich pracovního vytížení a to samozřejmě včetně poskytnutí plnohodnotného stravování.

Vůbec k první legislativní úpravě, která se týkala školního stravování, došlo v roce 1953. Byla to první vyhláška, která stanovila orgány odpovědné za školní stravování, výši nákladů na potraviny a výši úhrady za stravování. Odpovědností za školní stravování bylo pověřeno ministerstvo školství a rodiče se měli podílet pouze na poměrné částce, která vycházela z nákladů na suroviny.

V roce 1963 byl vydán nový předpis, který do systému přinesl výživové normy pro školní stravování, které byly upraveny pro konkrétní věk dítěte. Vytvořila se tak funkce krajského inspektora školního stravování a později se přidala i krajská a okresní střediska školního stravování. Jejich úkolem bylo pečovat o rozvoj stravování, zvyšovat kvalifikaci pracovníků, soustavně a systematicky s nimi pracovat a především dohlížet na plnění všech úkolů školních jídelen. Střediska měla na starosti metodiku a dohlížela na dodržování správné výživy. Jednotným způsobem kontrolovala zařízení v celé republice. Už v této době byly kladeny na pracovníky školního stravování vysoké nároky.

Především v souvislosti s výstavbou nových sídlišť a díky zvýšené porodnosti v 60. a hlavně v 70. letech byly ve velkém budovány školní jídelny. Z dnešního pohledu za to budme rádi, neboť právě v této době byla vybudována hustá síť jídelen, ze které se čerpá dodnes. Zájem o stravování byl opravdu velký. Zpočátku prudký nárůst nedokázal uspokojit všechny zájemce. Proto byla roku 1975 vydána směrnice Ministerstva školství Československé socialistické republiky, která regulovala možnost stravování především pro žáky, jejichž rodiče pracují nebo pokud jsou žáci tzv. přespólní:

§ 2, odst. 6

„Ve školních jídelnách musí být zajištěno stravování žáků, jejichž rodiče, případně jiní zákonní zástupci, jsou zaměstnání a žáci přespólní, pokud o to požádají jejich zákonní zástupci“ (Směrnice o školním stravování 23 687/75-403,1975).

Poplatky, které se vybíraly, sloužily výhradně k nákupu surovin a jejich výše byla závislá na sociální situaci rodiny. Stejný systém se praktikuje dodnes. Stát dotoval každý oběd dítěte částkou 1 Kčs. Ostatní vybavení finančně zajišťovaly městské úřady.

Velký počet stravovacích zařízení se občas negativně projevoval při obtížném zajištění kvalitních potravin. Tento faktor měl značný vliv na samotnou kvalitu připravované stravy.

I přes všechny počáteční nesnáze se postupně vybudovalo více než 10 tisíc školních jídelen, ve kterých se stravovalo 100% dětí mateřských škol, více než 90% žáků základních škol a 65% žáků středních škol. Ve školních jídelnách se mohli stravovat pouze pracovníci škol a školských zařízení, proto podíl dospělých činil pouhých 9%. Po roce

1990 byly poplatky upraveny. Cílem bylo dosáhnout výživového optima. Výživové optimum bylo stanoveno pomocí výživových norem, dnes pod zažitým názvem „SPOTŘEBNÍ KOŠ“. Spotřební koš vyjadřuje průměrnou měsíční spotřebu potravin podle definovaných věkových skupin strávníků a připravovaných denních jídel. Je důležitý i z hlediska pestrosti připravované stravy. Dodržování spotřebního koše je upraveno vyhláškou (č. 107/2005) a s drobnými úpravami platí dodnes.

Podmínky pro provoz školních jídelen v České republice se řídí několika zákony a vyhláškami:

- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů (Ministerstvo práce a sociálních věcí ČR, 2000);
- Zákon č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů (tzv. školský zákon), (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2004);
- Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2005).

Počet školních jídelen byl v roce 2007 v ČR 9028. Ve školních jídelnách se stravovalo 100% dětí z mateřských škol, 78% žáků základních škol a 58% žáků středních škol. V porovnání s 60. až 70. lety 20. došlo k lehkému úbytku dětí, přesto školní stravování nadále zůstává hlavním pilířem našeho stravovacího systému (Petrová, Šmídová, 2014, s. 181 – 183).

1.3 Význam školního stravování

Význam školního stravování nespočívá jen ve funkci sytící. Má především nedocenitelný význam pro preventivní zaměření naší zdravotní péče. Důležitý faktor je čerstvost denně připravovaných teplých pokrmů a tím i větší biologická hodnota. Dále zdravotní výhoda, kdy žáci konzumují jídlo v podmínkách důstojného stolování, v klidu a pohodlí. Není tedy divu, že vývoj společnosti směřuje k tomu, aby se školní stravování stalo základním a domácí pouze doplňkovým. Plní nesporně řadu dalších funkcí, které jsou důležité pro

rozvoj dětí. Stravování v kolektivu, základy stolování, poznávání surovin, jsou velmi důležité aspekty pro pěstování zdravého životního stylu. Podle průzkumů se ukazuje, že pro mnoho dětí je školní strava jediný teplý pokrm za celý den. Obědy na základních a středních školách pokrývají 35% denní energetické dávky. V jídelnách MŠ se jedná o 60% denního příjmu energie (Petrová, Šmídová, 2014, s. 184).

Další významnou funkcí školního stravování je zdravotně výživová funkce. Nastavená přísná pravidla a normy zajišťují zdravotní nezávadnost a bohatou výživovou hodnotu připravovaných pokrmů. Význam spotřebního koše je jednoznačný, přesto je třeba neustále sledovat nové trendy a držet krok s moderními surovinami a šetrnými technologickými postupy.

Poslední, významná funkce školní jídelny, je výchovně-vzdělávací. Žáci se učí nejen kultuře stolování, ale setkávají se s pokrmy, které mohou velmi významně rozšířit jejich chuťové návyky a zvyklosti. Zajímavá, moderní a rafinovaná školní strava může být každodenním praktickým příkladem pro výchovu ke zdravému životnímu stylu. Školní strava by měla jít příkladem a měla by udávat směr, který vystihuje potřeby dané doby (Hons, Úlehlová-Tilschová, 1961, s. 157 – 158).

1.4 Současná situace ve školním stravování

České školní stravování je velice propracovaný systém. Čerpá z bohaté historie a tradice, kterou nám mnohé země mohou jen závidět. V roce 2013 slavilo významné výročí 50. let své existence. Váže se na rok 1963, kdy byla stanovena vyhláška, která stanovila výživové normy v tehdejším Československu. Česká republika, i v dnešní době, zůstává pro mnoho států vzorem. Například v Itálii a Holandsku se žáci stravují doma, případně ve veřejných bufetech. V Rakousku a Německu je zase pouze 20% škol, které mají vlastní jídelnu. Další vyspělé státy jako USA, Španělsko, Portugalsko, Norsko, Velká Británie, státy Beneluxu nemají systém školního stravování nastavený vůbec. To ovšem neznamená, že je situace u nás v pořádku. Podíváme-li se na ni z pohledu modernizace a absence koncepce rozvoje stravování, je na čem pracovat.

Jako příkladem by nám mohly být státy jako Francie nebo Švédsko a Finsko. Francouzská kolébka gastronomie má velmi podobný systém jako my. Tamní ministerstvo pravidelně vydává metodiku složení pokrmů, včetně cenových relací. Severské státy vynikají jedním z nejpropracovanějších systémů školního stravování vůbec. Je bezplatné, s 90% účastí všech strážníků základních škol (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, *50 let školního stravování v České republice*).

V České republice bylo v roce 2013 registrováno 8125 školních jídelen a zhruba 1 milion 650 tisíc strážníků, kteří tyto služby využívají. Počet strážníků ale klesá. V roce 2019 využívalo stravování cca 1 milion 450 tisíc dětí a žáků. Přesto je to stále mnoho strážníků, aby stálo za to, zamyslet se nad stávajícím systémem metodické podpory školního stravování. Jak píše server Jidelny.cz, aby jídelny nalákaly zpět ztracené děti a žáky, vymýšlejí kuchařky nové recepty. Bohužel často jednají bez větších zkušeností. Jak říká ředitel serveru Jidelny.cz Jiří Plzák: *„Vzhledem k prudkému rozvoji společnosti a technologií velmi chybí možnosti průběžného vzdělávání personálu“* (Česká tisková kancelář, *Školní jídelny se od roku 1989 zmodernizovaly a zlepšily nabídku*).

Velkou chybou bylo také zrušení systému metodického řízení školních jídelen po roce 1989. Dříve byly jídelny více samostatné, podřízené okresu. Pracovníci byli systémově školeni a kontrolováni. A to dnes zcela chybí. Každá jídelna si žije tzv. vlastním gastronomickým životem. Pouze zmíněná legislativa a spotřební koš jim dávají určité hranice. Ale to, dle mého názoru nestačí. Stát vynakládá na školní stravování ročně asi 8 miliard Kč. Rodiče dětí a žáků dalších více než 7 miliard Kč. Jak dlouho chce stát nedostatky tolerovat? Příliš liberální prostředí ve školním stravování jednoznačně snižuje nutriční kvalitu výživy a kvalitu pokrmů samotných. Státní zdravotní ústav (SZÚ), vidí řešení v úpravě nutričního doporučení. V roce 2019 proběhlo setkání rady odborníků s pracovním názvem „Rekonstrukce Nutričního doporučení MZ ČR“. Projekt byl svěřen SZÚ a vybraným zástupcům KHS, metodikům školního stravování inspektorům ČŠI a zaměstnancům jídelen. Každá administrativní úprava, modernizace je dobrý krok. Ale sebelepší administrativní doporučení nezaručí dobře uvařený a chutný pokrm, který děti skutečně zkonsumují. Na některých školách si žáci mohou pokrmy vybírat z nabídky

jídelny sami, můžeme jen odhadovat skutečné výživové hodnoty a význam spotřebního koše. Investice do zdraví mladé generace, ve formě skvěle a moderně připravených pokrmů, by měla být nejvyšší prioritou každého rozumného státu (Státní zdravotní ústav, *Nutriční doporučení MZ ČR pro školní jídelny: musíme to opravit*).

Jednou z možností, jak vylepšit kredit školní jídelny, je zařadit ji do nějakého nadstavbového programu. Na trhu je jich více, jedním z nich může být „**skutečně zdravá jídelna**“. Jedná se o komplexní celoškolský program kvalitního a udržitelného školního stravování.

Klade důraz na vzdělávání o jídle. Snaží se, aby si děti jídla vážily, dokázaly jej vychutnat a věděly, odkud jídlo pochází a jak vzniká. Na stránkách jsou vydána kritéria, která musí jídelna splnit, aby mohla být akreditována. Převážně se jedná o nákup čerstvých a sezónních potravin, omezení polotovarů atd. Pro mne, na první pohled úžasná myšlenka. Z mého pohledu se jedná spíše o různá logistická opatření, kosmetické úpravy jídelního lístku a přijetí drobných opatření. Nejedná se v žádném případě o systémové nastavení, které by vykazovalo znaky plošné koncepce. Tento program a jím podobné však mohou sloužit jako inspirace, při tvorbě státní koncepce školního stravování (Skutečně zdravá jídelna).

Velkým tématem současnosti jsou různé alternativní a inovativní školy. Vyznačují se obecně nějakou pedagogickou specifičností, na rozdíl od běžné školy. Proti státním institucím často vybočují z norem a pravidel. Díky zvláštní organizaci výuky bývá nastaven i jiný vztah mezi žáky a učiteli, ale i vztah mezi školou a rodiči (Průcha, 2015).

Samozřejmě se tato odlišnost od standardu promítá i do školní stravy. Např. pečení chleba a müsli ve Waldorfských školách pokládám za velmi pozitivní. Děti procházejí celý proces výroby včetně mletí celozrnné mouky. Svými smysly zde zažijí působení mnoha elementů, slunce, vody, země i vzduchu. Všechny tyto činnosti poskytují bohaté smyslové zážitky a jsou i zdrojem nových pracovních a sociálních návyků. Stravování v těchto institucích často kopíruje moderní trendy, mohlo by být, tedy v určitých oblastech, dalším vzorem pro klasické školní stravování (Waldorfská mateřská škola).

1.4.1 Financování, Ekonomika

Cena oběda se skládá ze tří částí. Dvě části hradí stát a jednu rodiče. Obecně by se dalo říci, že rodiče hradí cenu za suroviny. Stát hradí mzdy zaměstnanců a zřizovatel ostatní provozní náklady. Cenotvorba školního stravování je stále předmětem mnoha diskuzí. Nejdůležitější složka, nákup potravin má, pevné rozmezí. Je otázkou, do jaké míry jsou dané prostředky na nákup potravin omezující k přípravě kvalitního pokrmu. Momentální nastavení systému neřeší možnost nákupu kvalitnějších potravin ani v případě zájmu rodičů, kteří by byli ochotni si za kvalitu připlatit. Cena oběda ve školní jídelně se pohybovala v roce 2019 mezi 19 a 27 Kč (průměr 22,4 Kč/oběd). (Jídelny.cz, *Co rodiče nevědí o školním stravování*)

Finanční limity na nákup potravin

Finanční limity na nákup potravin jsou stanoveny dle vyhlášky č.107/2005 Sb. a novely vyhlášky č.107/2008 Sb. o školním stravování.

Školní jídelna zajišťuje stravování žáků a závodní stravování dle vyhlášky č.84/2005 Sb. o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v příspěvkových organizacích zřízených územními samosprávnými celky a dále se řídí školským zákonem č.561/2004 Sb. §119 o zajištění školního stravování žáků v době jejich pobytu ve škole (Střední škola a základní škola Žamberk, Školní jídelna - Finanční normativ).

Finanční limity na potraviny se v ČR neupravují tak často, jak by bylo potřeba. Naposledy v roce 2008. Potraviny neustále zdražují, sazba DPH se občas také mění. Normativní cena by měla vše zohledňovat a vytvořit jídelnám adekvátní podmínky. Takové, aby mohly nakupovat kvalitní potraviny. Je třeba mít, také na paměti, že tuto složku oběda hradí rodiče. Pokud se stát rozhodne zvýšit normativy na potraviny, je na každé škole, aby si zvýšení plateb obhájila svým přístupem. Například zařazením potravin z ekologického zemědělství. Nejlepší vizitkou každé školní jídelny by měly být moderní, vyvážené a kreativní pokrmy. Finanční normativy jsou uvedeny v příloze vyhlášky č. 107/2008 Sb. (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2008).

Sociální příspěvky

Existuje dotační program MŠMT, který zabezpečuje školní stravování, tak, aby se ho mohly účastnit všechny děti základních škol. Jedná se zejména o podporu rodin samoživitelů, nebo rodin, které se dlouhodobě ocitají v nepříznivé finanční situaci a nesplňují podmínky pro pobírání dávek „hmotné nouze“. Tento druh dotačního programu zahrnuje také podporu při mimoškolních aktivitách a tím cílí také na lepší sociální začlenění dětí v kolektivu.

Od začátku vyhlášení tohoto dotačního programu v roce 2016 bylo do něj v uvedeném roce zapojeno 949 základních škol, bylo podpořeno 5 089 žáků. V roce 2017 se zapojilo už 1155 škol a počet žáků se zvýšil na 6701. V roce 2018 trend vzestupu počtu zapojených škol i žáků opět pokračoval. Průměrná cena za obědy byla přitom pro jednoho žáka necelých 374 korun na měsíc (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, *MŠMT přispěje dětem na školní obědy i v roce 2019*).

1.4.2 Odborné, stavovské organizace, asociace, společnosti

Na trhu je poměrně mnoho odborných organizací, které se zabývají určitou formou edukace školního stravování. Někteří se zaměřují na přímé vzdělávání pracovníků, někteří na jednotlivé procesy výroby, jiní zase na různá výživová doporučení a lékařská fakta. Otázkou zůstává, zda mají k těmto informacím přístup všichni pracovníci školního stravování? Zda je dokážou zodpovědně přenést do svých výrobních procesů. Opět musím poukázat na absenci koncepčního systému vzdělávání i v této oblasti. Musí být velmi obtížné z těchto subjektů zvolit objektivního partnera, který zaručí kvalitu vzdělávání pracovníků školního stravování. Odborných názorů na zdravý životní styl, na aplikaci moderních technik vaření a používání surovin, BIO potravin apod. je opravdu mnoho. Kdo zaručí, že školní jídelna, která si volně na trhu zvolí zmíněné kurzy, vybrala správně? Kdo kontroluje kvalitu těchto kurzů, zda odpovídají jasným představám o moderním školním stravování budoucnosti? Má vůbec stát dostatek odborníků, kteří jsou schopni erudovaně pomáhat, metodicky vzdělávat a zároveň kontrolovat kvalitu přípravu pokrmů? Tady je, dle mého názoru, mnoho nezodpovězených otázek, které jsou pouze důsledkem toho,

že stát nemá připravenou strategii školního stravování budoucnosti. Proto jsou tak velké rozdíly v kvalitě poskytovaných služeb ve školních jídelnách. Jednotlivá odborná sdružení, firmy a společnosti, které se školením zabývají, to nemohou nikdy zvládnout koncepčně. Systematicky to může zajistit pouze stát, který bude postupně teoreticky i prakticky školit všechny školní jídelny. Systém, který bude mít jasná pravidla a bude pro pracovníky školních jídelen potřebnou oporou.

Asociace školních jídelen

Tato stavovská organizace se soustředí na osvětu školního stravování a školení pracovníků zejména v oblasti hygienické praxe a hygieny potravin. Školení probíhají pod vedením pracovníků Krajských hygienických stanic ČR. Specializují se na ochranu zdraví v souladu s vyhláškami Ministerstva zdravotnictví.

Dále pracují a rozvíjejí projekt „Den mezinárodní kuchyně v českých školních jídelnách“. V roce 2015 proběhl pilotní díl thajské kuchyně, v roce 2016 dny norské kuchyně, 2017 španělská kuchyně a v roce 2018 dny mexické kuchyně. Všechny zmíněné projekty cizích kuchyní probíhají za podpory příslušných velvyslanectví.

Jako další projekt Asociace školních jídelen (AŠJ ČR) ve spolupráci se Státním zdravotním ústavem (SZÚ), Českou asociací sester – sekcí nutričních terapeutů, příslušnými Krajskými hygienickými stanicemi a dalšími regionálními partnery, zakládá regionální centra, po celé České republice. Cílem je vytvořit jednotnou platformu, kde by se sdílely informace, včetně praktických ukázek. Tímto krokem se snaží zvýšit nutriční gramotnost pracovníků školních jídelen. Také se snaží zmírnit dopady generační obměny zaměstnanců (Asociace školních jídelen).

Jídelny.cz

Jedná se o komplexní informační portál hromadného stravování. Školní stravování má zde slušnou podporu. Nabízí podrobný přehled všech krajských normativů, přehled různých školení, přednášek a konferencí. Odkazují také na mnohé akce, soutěže a výstavy. Součástí

portálu je i diskuze s mnoha zajímavými a podnětnými připomínkami. Dále zajišťují i právní oporu v podobě odborných článků a burzu pracovních příležitostí (Jidelny.cz).

Společnost pro výživu

Společnost pro výživu (SPV) byla založena v roce 1945 jako občanské sdružení odborníků a pracovníků v oboru lidské výživy.

Společnost sdružuje skvělé odborníky všech oborů lidské výživy a snaží se s nimi maximálně spolupracovat. Zejména s lékaři, hygieniky, veterinárními lékaři, nutričními terapeuty, chemiky, potravináři, technology, ale i s pedagogy a pracovníky státní i veřejné správy. Také zapojuje do své činnosti ekonomy, podnikatele a pracovníky stravovacích a potravinářských provozů, jejichž činnost souvisí s výživou.

SPV také spolupracuje s odbornými lékařskými společnostmi, různými výzkumnými ústavami, univerzitami, zdravotními pojišťovnami, potravinářskou komorou, výrobci potravin a rovněž i s klíčovými orgány státní správy. Zejména s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, zdravotnictví a zemědělství.

Tato organizace také pravidelně organizuje řadu vzdělávacích seminářů a konferencí. Jak pro odborníky, tak i pro laickou veřejnost. Zakládá si také na kurzech pro pracovníky ve školním stravování.

SPV od svého založení vydává časopis Výživa a potraviny, který je dnes jediným odborným časopisem, který se zaměřuje na všechny aspekty zdravé výživy obyvatelstva.

SPV je rovněž členem Federace evropských společností pro výživu (FENS) a Mezinárodní unie společností pro výživu (IUNS). Její členové se účastní odborných akcí pořádaných těmito společnostmi. SPV si klade velký důraz, aby odborné vyhodnocování a šíření poznatků o správné lidské výživě, mělo především praktický dopad pro společnost i jednotlivce (Společnost pro výživu).

V 90. letech vznikl z iniciativy zaměstnankyň MŠMT Ing. Evy Šulcové a Ing. Ludmily Věříšové „Zpravodaj školního stravování“. Tento občasník si velmi rychle získal velkou oblibu. Od roku 1995 je v rozsahu 16 stran nedílnou součástí časopisu Výživa a potraviny.

Tento zpravodaj se zabývá různými tématy školního stravování. Redakce aktivně spolupracuje s ministerstvy, ústavy a odborníky v oboru (*Společnost pro výživu, Zpravodaj pro školní a dietní stravování*).

Asociace kuchařů a cukrářů České republiky

Stavovská organizace AKC ČR, která sdružuje přední odborníky v gastronomii. Aktivně podporuje veřejné stravování obecně. V samostatné sekci veřejného stravování se věnuje školnímu stravování. Pořádá gastronomické soutěže, odborníci školí a pořádají praktické semináře pro kuchaře a kuchařky. Právě aktivní, praktická podpora předními zástupci z kulinářského světa je ve školním stravování velmi vítaná (*Asociace kuchařů a cukrářů České republiky, Účelové stravování*).

2 Funkce školního stravování

Školní stravování, společné stravování, stravování dětí a mládeže. Tak různě bychom mohli nazývat náš systém stravování. České školní stravování má nepochybně plnit formální funkce, především **funkci sytící, výživovou a výchovně vzdělávací**. To je zcela zřejmé a nezpochybnitelné. Pokud to vezmu postupně, složku výživovou má stát zpracovanou dostatečně, složku sytící si dovolím zčásti rozporovat. Školní jídelny by měly funkci sytící co nejtěsněji propojit s funkcí, která bude také respektovat a uspokojovat chuťové představy, vjemy a potřeby žáků. Zde jsou dle mého názoru velké rezervy. Pokud je pokrm nekvalitně připraven, bez špetky kreativity a nápadu, nemůžeme očekávat naplnění sytící funkce. Z vlastních zkušeností víme, že část populace si často odnáší ze školních jídelen nepříjemné zážitky z připravených pokrmů. Funkce výchovná a vzdělávací by si také zasloužila více pozornosti. Škola jako instituce je odpovědná za edukaci v oblasti stravování a správné výživy. Díky lákavým nástrahám, v podobě fastfoodových restaurací, automatům na přeslazené nápoje a několik dnů staré sendviče, to škola nemá vůbec jednoduché. Také výchova ze strany rodičů je v dnešní uspěchané době nedostatečná. Přesvědčit děti a žáky, aby se „rádi“ stravovali ve školní jídelně, by měl být cíl, každé školy.

Intenzivnější osvěta v oblasti nových trendů a směrů, moderní prostředí jídelny, milý personál a skvěle připravené pokrmy, jsou základními aspekty dobře fungujícího školního stravování. Aktivní zapojení žáků např. formou diskuze, vnímání připomínek, by mohla být cesta jak zlepšit výchovnou funkci i pověst školního stravování.

2.1 Výchova ke správné výživě

Odborníci na výživu zmiňují, že výživa ovlivňuje náš zdravotní stav asi ze 40 %. Není proto divu, aby školní stravování řádně plnilo svou hlavní funkci, tak je řízeno poměrně složitou legislativou. Opírá se nejen o vyhlášku č. 107/2005 Sb., dále o spotřební koš a nutriční doporučení.

Školní stravování naplňuje potřeby dětské výživy. Podle studií tvoří školní stravování minimálně jednu třetinu příjmu denních nutričních hodnot. Nejčastěji ve formě obědů. Ve stravování v mateřských školkách je to ještě mnohem více, díky dopoledním přesnídávkám a odpoledním svačinám. Zbylá část příjmu živin je na rodičích, domácí stravě, která ovšem, díky velké vytiženosti pracujících rodičů, nebývá zdaleka tak vyvážená a pravidelná. Školní stravování tak zůstává stále velmi významným hráčem ve výchově. Od mateřských školek bychom v nich měli prohlubovat vztah k dobrému jídlu a stolování vůbec. Z vlastní zkušenosti otce dvou dětí vím, že právě mateřská školka má velmi významnou roli při utváření návyků ve stravě. Bohužel převládají spíše rozpaky než vidina systematického přístupu. Průzkum v devadesátých letech ukázal, že se v naší republice stravuje ve školní jídelně 75,6 % žáků základních škol, ale pouze 50,8 % žáků středních škol. Ostatní děti se stravují dle vlastních možností, doma nebo si kupují stravu v různých, ne vždy vhodných, zařízeních. Velmi často si právě zde rozšiřují špatné stravovací návyky. Můžeme si klást otázku, proč žáci vyšších ročníků vkládají menší důvěru do školního stravování. Známe dobře jejich potřeby, diskutujeme s nimi? Znají termín spotřební koš a vyvážená strava?

Právě děti nemají dostatečné povědomí o zásadách výživy, která je prospěšná pro organismus. Děti se velmi často řídí tím, co jim v daný okamžik vyhovuje. Lehce se nechají zlákat chutí a jednostrannou nabídkou. Hamburgery, uzeniny, bramborové hranolky a chipsy jsou jen namátkou vybrané oblíbené „lahůdky.“ Tato rychle připravená strava velmi často postrádá esenciální složky výživy. Bývá zvláště chudá na příjem vápníku a vitamínu A. Je vysoce kalorická, obsahuje mnoho sodíku a velké množství nasycených tuků. Zmírnit tyto, pro výživu, nepříznivé návyky a praktiky lze pomocí zeleninových a ovocných salátů. Avšak víme, že mezi dětmi nejsou příliš vyhledávané. Obzvláště v období dospívání, hledání vlastní identity a sexuálního dozrávání se zvyšuje potřeba příjmu energie. U chlapců mnohem intenzivněji než u děvčat. Objevují se sklony ke konzumaci alkoholu a omamných látek. Všechny tyto momenty přímo či nepřímo ovlivňují stravovací proces a zasahují do zdraví každého jedince. Proto právě v tomto momentu školní stravování plní velmi významnou úlohu, nejen v samotném zabezpečení

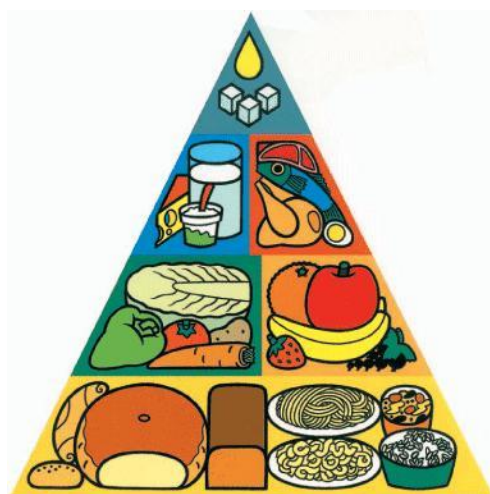
výživy mládeže, ale zároveň pomáhá překlenout toto velmi citlivé období. Špatné stravovací návyky si člověk přenáší do dospělosti, s tím související civilizační choroby, které prokazatelně snižují délku života. Proto je nutné školní stravování neustále sledovat, budovat a rozvíjet. Pokud má být stále nositelem pozitivních potřeb mladého člověka a má zabezpečovat zdravý růst a vývoj, je třeba neustálého aktivního a moderního přístupu k přípravě pokrmů (Tláskal, Zpravodaj školního stravování 5/2003, s. 65).

2.1.1 Potravinová pyramida

Potravinová pyramida představuje model výživových doporučení pro laickou veřejnost. Děti a žáci by měli mít základní znalosti o potravinách. V domácím prostředí by měly vézt s rodiči konstruktivní dialog ohledně stravování. Pokud jsou správné stravovací návyky zakotveny už v rodinné stravě, dojde jednoznačně ke snadnějšímu propojení se stravou školní. Pokud rodina podceňuje význam stravování, je velmi obtížné motivovat žáky ke správným návykům.

Potravinová pyramida byla vydána v roce 2005 Ministerstvem zdravotnictví. Ve světě existují velmi podobné modely, ale všechny kombinují vědecké poznatky s přihlédnutím ke zvyklostem a potravinové dostupnosti. Pyramida graficky znázorňuje jednotlivé zastoupení potravinových skupin, které by se měli objevovat v celodenním jídelníčku. Poměr a množství je vyjádřen v tabulce. Má tři patra a vrchol. Druhé a třetí patro se vždy dělí na dvě poloviny. Četnost spotřeby klesá směrem od základny k vrcholu (Petrová, Šmídová, 2014, s. 110 – 112).

Obrázek 1: Potravinová pyramida



OBILOVINY, RÝŽE, TĚSTOVINY, PEČIVO	1 porce = 1 krajíc chleba (60g), 1 rohlík, 250 – 200 ml ovesné vločky, 125 g vařená rýže nebo těstoviny
ZELENINA	1 porce = 1 větší mrkev, paprika, rajče, 1 miska salátu (150 – 200 ml), 125 g vařená zelenina nebo brambory, 250 – 300 ml neředitelné ovocné šťávy
OVOCE	1 porce = 1 jablko, banán, pomeranč (100 g), 1 miska drobného ovoce (150 – 200 ml), 250 – 300 ml neředitelné ovocné šťávy
MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY	1 porce = 250 – 300ml mléka, 150 – 200 ml jogurtu, 55 g sýra
MASO, DRŮBEŽ, RYBY, VEJCE, LUŠTĚNINY	1 porce 80g masa po tepelné úpravě, 1 vejce, 150 – 200 ml vařených luštěnin
CUKR, TUK, SŮL	1 porce = 10 g tuk, 10 g cukr

Tabulka 1: Hodnoty potravinových skupin v pyramidě

3 Legislativa, ovlivňující faktory ve školním stravování

- Školský zákon, zákon o pedagogických pracovnících 561/2004 Sb.
§ 119

V zařízeních školního stravování se uskutečňuje školní stravování dětí, žáků a studentů v době jejich pobytu ve škole, ve školském zařízení podle § 117 odst. 1 písm. b) a c) a ve školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy, ochranné výchovy a pro preventivně výchovnou péči. Zařízení školního stravování mohou poskytovat školní stravování také v době školních prázdnin. Zařízení školního stravování mohou zajišťovat také stravování zaměstnanců škol a školských zařízení a stravovací služby i pro další osoby, a to za úplatu (Poláková, 2004).

- Zákon 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

Tento zákon zapracovává příslušné předpisy Evropské unie a upravuje v návaznosti na přímo použitelné předpisy Evropské unie. Zákon upravuje práva a povinnosti fyzických a právnických osob v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví dále soustavu orgánů ochrany veřejného zdraví, jejich působnost a pravomoc. Zabývá se např. předpisy pro kvalitní pitnou vodu nebo požadavky na výkon činností epidemiologicky závažných, zejména hygienou (Ministerstvo práce a sociálních věcí, 2000).

- Zdraví 2020 – Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí

Zdraví 2020 – Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí (dále jen „Národní strategie“). Jedná se o rámcový souhrn opatření pro rozvoj veřejného zdraví v ČR. Strategie byla schválena na zasedání WHO v roce 2012. Česká republika ji přijala v roce 2014.

Jednoznačným cílem tohoto dokumentu je pomocí účinných a dlouhodobě udržitelných mechanismů zlepšovat zdravotní stav populace. Jednou z myšlenek je např., že zdraví nevzniká v nemocnicích, nýbrž v rodinách, školách a na pracovištích. Prostě všude tam,

kde lidé žijí a pracují, odpočívají a stárnou (Ministerstvo zdravotnictví ČR, *Zdraví 2020 – Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí*).

- **Vyhláška č.107/2005 Sb. o školním stravování**

Jedná se o hlavní legislativní nástroj pro školní stravování. Přesně definuje typy stravování, rozsah služeb, dále obsahuje výživové normy a finanční limity na nákup potravin. Vyhláška vešla v platnost dne 8. 3. 2005. Prošla si mnoha úpravami a změnami (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2005).

Například v roce 2008 byly stanoveny nové finanční normativy. V souvislosti se změnou zákona o dani z přidané hodnoty a v rámci stabilizace veřejných rozpočtů byla v tomto roce přijata novela ke stávající vyhlášce z roku 2005 (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2008).

S ohledem na přibývajících děti s dietním omezením byla v roce 2015 vyhláška opět novelizována. Je zde především zdůrazněna role nutričního terapeuta, včetně zásad přípravy dietní stravy (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, 2015).

1. 9. 2017 vešla v platnost další novela vyhlášky 107/2005 Sb. o školním stravování. Novela mj. přináší změny v dietním stravování, v poskytování svačin na ZŠ a ve stanovení záloh na stravu (*Jídelny.cz, Od 1. 9. 2017 začíná platit novela vyhlášky o školním stravování*).

3.1 Spotřební koš

Je nástroj, který slouží provozovatelům školního stravování k průkazu naplnění výživových ukazatelů. Jedná se o souhrn měsíční spotřeby vybraných druhů potravin, které jsou uvedeny v příloze č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování (ŠS), ve znění pozdějších předpisů. Sleduje se spotřeba 10 skupin základních potravin: masa, ryb, mléka, mléčných výrobků, zeleniny, ovoce, brambor, luštěnin, volného cukru a volného tuku.

Spotřební koš má svoje výhody i nevýhody, má svoje zastánce i odpůrce. Hodnocení výživových dávek je čistě orientační. Přesto je spotřební koš v současné době jediný nástroj, díky kterému lze u dětí a žáků zajistit alespoň částečné plnění výživových

povinností. Pomáhá při sestavování jídelního lístku zajistit jistou vyváženost (Jídelny.cz, *Spotřební koš*).

3.2 Nutriční doporučení

Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR (dále jen „ND“) vychází ze spotřebního koše a je vytvořeno v souladu s výživovými normami stanovenými přílohou č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Vydáno bylo v roce 2015. Jedná se o doplňující metodiku k metodice výpočtu spotřebního koše. Nutriční doporučení má pouze usměrňovat a vést školní jídelny směrem k nutričně vyváženému a pestrému jídelnímu lístku. Zvlášť se věnuje polévkám, hlavních pokrmům, přílohám, zelenině a nápojům. Doporučení psaná v této metodice nejsou myšlena direktivně (Ministerstvo zdravotnictví ČR, *Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši*).

3.3 Hygienická praxe HACCP

HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points (analýza nebezpečí a kritické kontrolní body). Obecně se jedná o soubor hygienických opatření a správné výrobní praxe. Jsou zde velmi pečlivě rozepsány jednotlivé činnosti, které souvisí se skladováním, zpracováním, manipulací, výrobou a přepravou pokrmů ke konečnému spotřebiteli (UniConsulting, *Hazard Analysis and Critical Control Points*).

4 Koncept školního stravování

4.1 Důležité faktory stravování

České školní stravování se nachází v situaci, kterou je třeba se aktivně zabývat. Na jedné straně je dobře vystavěná kostra stravování, na straně druhé je realita a stávající systém, který pracuje na bázi setrvačnosti. Školní stravování jen velmi pomalu a vlažně zajišťuje potřeby dnešní společnosti a zdá se mi, že tak trochu ztrácí dech. Hodně čerpá ze zkušeností zaměstnanců, kteří pracují v jídelnách většinu svého života. A na koncepční řešení se zapomíná. Změna klimatu, požadavků v naší společnosti se projevuje také v organizaci a řízení školního stravování. Sílí požadavky na pestrou, moderní a hlavně zdravou stravu. Zejména rodiče dětí a žáků jsou stále náročnější. Abychom udrželi krok a zachytili všechny trendy ve stravování, je třeba mu věnovat maximální péči a systematicky stravování rozvíjet. To, že naše školní stravování relativně funguje, příkládám především velkému úsilí a obětavosti všech zaměstnanců školních jídelen. Hlavními faktory ve školním stravování jsou: **zaměstnanci, žáci, vize.**

4.1.1 Zaměstnanci školních jídelen

Důležitý článek v každém procesu výroby jsou vždy zaměstnanci. Příprava pokrmů, všeobecně, patří mezi náročná povolání. Školní stravování na rozdíl od komerčního, případně závodního stravování se liší tím, že se musí řídit velmi přísnou legislativou a různými výživovými vyhláškami a doporučeními. To vše vytváří velmi specifické požadavky na zaměstnance, kteří ve školních jídelnách pracují. Z odborného pohledu, pracovat v „hromadném stravování“ bylo a stále je tak trochu bráno, jako podřadné zaměstnání v porovnání s komerční gastronomií. Stávající zaměstnanci, často vyššího věku, odvádějí velmi náročnou a záslužnou práci. Vychovávají nové generace strážníků a svým gastronomickým uměním utvářejí v žácích stravovací návyky. Na tuto stránku se, dle mého názoru, velmi zapomíná. Je velmi obtížné dostat do školního stravování mladé lidi a zkušené odborníky. Mzdové podmínky jsou obecně velmi špatné. Přičteme-li onen faktor slabé pověsti školního stravování, vysoký věk kuchařek, kuchařů a absenci

systémového metodického vzdělávání pracovníků, je obava o školní stravování na místě. Řešením je dostat do systému nové mladé tváře, podporovat je kvalitním metodickým vzděláváním. Začlenit také školní stravování a výchovu ke správné výživě do osnov učebních oborů na středních odborných učilištích. Na trhu práce vytvořit takové pracovní podmínky, které obecně zvýší kredit školního stravování.

4.1.2 Děti, žáci, studenti

Děti, žáci, studenti – **hosté**. Záměrně jsem vyjmenoval všechny skupiny, které využívají školní stravování. To jsou ti, kteří poskytují zpětnou vazbu. Vazbu velmi důležitou nejen pro samotné pracovníky školních jídelen, ale i pro vedení školy a také pro systém jako takový. Abychom dostávali objektivní zpětnou vazbu, je důležité nejprve žáky vychovávat ke správné výživě. Utvářet v nich správné stravovací návyky. Jednoduše řečeno, naučit je „mít rád“ dobré jídlo. Najít společně s nimi vztah k jídlu jako k součásti kultury. Bohužel nelze moc spoléhat na rodinnou výchovu, která je často ovlivněna konzumním chováním společnosti. Společné rodinné večeře se stávají čím dál větší vzácností. Vzhledem k demografické křivce se nedá očekávat nárůst dětských strážníků. Ale v případě přežitého, vlašného přístupu ke školnímu stravování se dá naopak očekávat úbytek dětí ve ŠS.

Možným řešením jak vzbudit u žáků zájem o školní stravování může být upuštění od formálního až školně sterilního způsobu stravování. Cílem by mělo být interaktivní, moderní stravování, kde se budou všichni cítit uvolněně. Věty typu „tu polévku dojíš, jinak nejdeš domů! To opravdu není řešení.

4.1.3 Vize školního stravování

Každá činnost, pokud se má vykonávat smyslně, se zaměřením na konkrétní cíl, by měla mít jasnou **vizi, koncepci**. Cílem školního stravování je, vychovávat a vzdělávat jedince v oblasti zásad správné výživy, společenské výchovy a kultury stolování. Svým způsobem se jedná o specifickou formu socializace. Zůstává jen otázkou, zda jsou prostředky k jejich dosažení dostatečně a správně nastaveny.

Školní stravování jako celek, dle mého názoru, momentálně žádnou dlouhodobou vizi nemá. Pracuje na principu setrvačnosti, kde se různé tržní subjekty snaží školní stravování „na dálku“ formovat a poskytovat jakou si metodickou podporu. Zaměstnanci školního stravování jsou zahlceni mnoha vyhláškami, výživovými příkazy a teoretickými radami. Pracovníci školních jídelen mají poměrně velkou potřebu se vzdělávat, jak vyplývá z mého šetření. Bohužel jsou vedoucí školních jídelen často odkázáni pouze na komerční subjekty. Zde vidím velký nedostatek ze strany státu. Absence jednotných metodických a hlavně praktických pokynů pro všechny školní jídelny napříč celou Českou republikou, je zjevná.

Budoucí koncepce školního stravování musí být vytvořena skupinou vybraných odborníků z mnoha profesních oblastí – **oblasti výživy a lékařství, ekonomiky, informatiky, pedagogiky, školního managementu, školního stravování a především odborníky z oblasti gastronomie**. Tato skupina by měla mít jediný společný cíl, vytvořit ucelený, koncepční materiál „**školní stravování 2030**“. Materiál plný systémových, konkrétních opatření, praktických rad, kulinářské inspirace a metodických pokynů. Výstupem této pracovní skupiny by měl být vznik „**Akreditovaného centra školních jídelen**“. Státní instituce, která bude sloužit jako profesní podpora školnímu stravování v celé ČR. Instituce, která bude odborným garantem a partnerem školních jídelen. Hlavní prioritami by mělo být: **plošné systémové nastavení standardu ŠS, profesní podpora pracovníků ŠS, environmentální činnost, kontrolní činnost**.

Mnoho školních kuchyní je dnes zařízeno skvělou technikou, která umožňuje aplikovat moderní a zdravější technologické postupy při vaření, běžně využívané v komerční gastronomii. Bohužel školní jídelny používají tyto metody velmi zřídka. Samotná práce se surovinami a polotovary vyžaduje hlubší odborné znalosti. Je nutné objektivně přiznat že, některé metodické pokyny, vydané státem, opravdu neřeší nic konkrétního. Jako příklad cituji z materiálu MŠMT, které vydalo 8. března 2016 „Metodickou pomoc k zajištění kvalitního školního stravování“, čl. 7 kvalita připravovaných pokrmů. „(1) **Použité suroviny**. Při přípravě pokrmů ve školních jídelnách je žádoucí preferovat čerstvé potraviny pokud možno z lokálních zdrojů s využitím sezónního ovoce a zeleniny. Při skladování a zpracování potravin dodržovat právní předpisy vztahující se k ochraně

veřejného zdraví, včetně naplňování systému analýz rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP)“.

*„(2) **Uplatněné technologické postupy.** Při přípravě pokrmů je důležité zvolit vhodné technologické postupy s využitím moderních technologií, a to s ohledem na eliminaci epidemiologického rizika a zachování výživové a smyslové hodnoty potravin a rovněž se zřetelem na vyloučení nežádoucích vlivů technologických postupů.“* (Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, *Metodická pomoc k zajištění kvalitního školního stravování*).

Metodické pokyny budou efektivní pouze tehdy, pokud budou obsahovat konkrétní návrhy a doporučení, včetně praktických ukázek. Nikoliv pouze „prázdné“ odstavce.

Největší síla projektu „Koncepte školního stravování“ spočívá v jeho plošné aplikaci. Pokud by se podařilo vytvořit kvalitní materiál, podpořený praktickými ukázkami včetně databáze video receptů a návodů jsem si jistý, že by došlo k celkovému zlepšení ŠS.

Novou koncepcí školního stravování rozhodně nemám na mysli „nápad“ některých českých politických představitelů „Školní obědy zdarma pro všechny“, který rezonoval českou politickou scénou v roce 2018. Tyto nekonceptní politické „výstřely“ české školní stravování nikam neposunou. Zachování programu pro sociálně slabší rodiny je samozřejmé. Dosavadní sociální politika ve školním stravování, tento problém zohledňuje.

Oblast kontrolní má také velké rezervy. Dnes se ve školních jídelnách kontroluje primárně dodržování výživových hodnot a samozřejmě dodržování správné hygienické praxe. Bohužel už méně se kontroluje kvalita, technologie a skladba připravovaných pokrmů.

4.2 Moderní školní jídelna

Pokud má školní jídelna produkovat kvalitní pokrmy, je nezbytné, aby byla postavena a vybavena podle posledních trendů současnosti. Nikde jsem nenašel zpracovaný materiál, který by specifikoval parametry, jak má vypadat školní jídelna budoucnosti. Existují pouze obecná doporučení na vybavení. Vše mají v rukou gastronomické firmy, které projektují školní kuchyně většinou dle zažitých pravidel, samozřejmě v závislosti na finančních

možnostech investora. Pokud bychom chtěli docílit jednotné koncepce stravování budoucnosti, muselo by být standardizované vybavení kuchyní jeho nedílnou součástí.

Samotné vybavení kuchyní je dnes, ve většině případů, na slušné úrovni. Přesto je potřeba postupně zařazovat ty nejmodernější technologie. Např. vaření ve vakuu, nízkoteplotní vaření, úpravy pomocí „měkkého tepla“ a jiné. Já bych se rád zaměřil na celkový obraz jídelny. Určitá sterilita prostředí a zaběhnuté letité postupy zrovna neutváří pohostinné prostředí, do kterého by se žáci těšili. Mnozí z nás si vzpomínají na výdej stravy, který by se dal bez nadsázky nazvat až „vojenský“.

Kvalita školní jídelny se musí posuzovat komplexně, ve všech jejích oblastech. Cílem by mělo být nabídnout dětem a žákům takové prostředí, kde se budou dobře cítit. Jednoduše prostředí, které budou mít rádi.

V příloze této bakalářské práce se nachází vizuální studie moderní školní jídelny. Studie je zpracována v souladu s koncepcí školního stravování 2030.

Praktická část

5 Cíl výzkumného šetření

Cílem je zjistit, pomocí otázek, současný stav a úroveň školních jídelen. Zajímalo mne, v jaké fázi se školní stravování nachází a kam by se mohlo případně posunout. Otázky byly zaslány cíleně vedoucím školních jídelen, kteří nejlépe znají provoz. Orientují se v daných systémech a předpokládám, že dokážou objektivně vystihnout situaci ve školním stravování. Dále jsem se ptal, zda vedoucí stravování školních jídelen vnímají dnešní problémy a zda je umí definovat. Zda, si uvědomují potřebu jisté změny, zavedení nové koncepce, která je zmíněna v teoretické části práce. Tímto výzkumem bych rád poukázal na silné a slabé stránky školního stravování. Analyzoval je a pokusil se navrhnout řešení, nápravná opatření a doporučení, která by celému systému mohla pomoci. Získané poznatky povedou k jedinému cíli a to jak udělat naše školní stravování lepší, modernější a efektivnější.

Data, která přinese výzkumná část, by mohla sloužit, jako podklad při finální tvorbě ucelené koncepce školního stravování 2030. Pokud chceme, aby školní stravování zůstalo stále tím „zlatým dědictvím“, je třeba ho neustále modernizovat a vylepšovat. Ve všech jeho aspektech je velký prostor pro různá řešení, která by měla vézt k jednoznačnému cíli. Tím je, udržení systému školního stravování i v budoucnosti. Zejména se jedná o oblasti zkvalitnění stravovacích služeb, modernizace vybavení kuchyní, systematické školení personálu a motivace všech pracovníků ve školních kuchyních.

Výsledkem mého šetření bude prezentace získaných dat formou grafů. Každá otázka bude vyhodnocena, včetně předpokladů a osobního komentáře. Z výsledků vyhodnotím výzkumné otázky.

5.1.1 První výzkumná otázka

Ohrožují slabé stránky školního stravování jeho fungování a udržitelnost celého systému v budoucnosti?

5.1.2 Druhá výzkumná otázka

Jsou dosavadní silné stránky školního stravování schopny stávající systém rozvíjet?

5.1.3 Třetí výzkumná otázka

Bylo by vytvoření moderní koncepce školního stravování bráno jako klíčový prvek k udržení celého systému v budoucnosti?

5.2 Dotazníkové otázky

1. Jak vnímáte školní stravování?
2. Splňuje vybavení vaší kuchyně nároky na přípravu stravy?
3. Vnímáte fakt, že Vaším přístupem k přípravě pokrmů ovlivňujete návyky dětí?
4. Máte dostatek nových a koncepčních informací od zřizovatele?
5. Zajišťuje u Vás zřizovatel systematické vzdělávání pracovníků školní kuchyně?
6. Máte ve školní jídelně dostatek kvalifikovaných pracovníků?
7. Co považujete za hlavní problémy ve školním stravování?
8. Co považujete za hlavní "plusy" školního stravování?
9. Je spotřební koš efektivní nástroj ke správné a vyvážené stravě a plní svou funkci?
10. Jste schopni připravit i "Dietní pokrmy" (diabetické, bezlepkovou, bez laktózovou stravu atd.)?
11. Jste schopni připravit nutričně vyvážené "Bezmasé pokrmy"?
12. Konzultujete systematicky skladbu pokrmů s nutričním terapeutem?
13. Zajímáte se o zpětnou vazbu vydaných pokrmů?
14. Převládá u Vás finální chuť pokrmu nebo se soustředíte hlavně na splnění spotřebního koše?
15. Sledujete moderní trendy při přípravě pokrmů?
16. Jaké zdroje používáte k načerpání nových informací při sestavování pokrmů?
17. Cítíte tlak na zlepšení kvality surovin?
18. Myslíte, že suroviny, které používáte k přípravě, jsou dostatečně kvalitní?
19. Máte zájem o nové moderní technologické postupy v oblasti školního stravování?

20. Jsou pokrmy ve Vaší školní jídelně dostatečně kreativní, pestré a zajímavé?
21. Máte pocit, že by se ve školním stravování měly používat "BIO" suroviny?
22. Jaká forma odborné pomoci, by pro Vás byla zajímavá?
23. Absolutní priority ve školním stravování, které je třeba zlepšit?
24. Myslíte si, že vlastní "KREATIVITA" patří do školní kuchyně?
25. Jste ve vaší školní jídelně kreativní?
26. Máte chuť a zájem podílet se na formování nové koncepce školního stravování?
27. Používáte lokální suroviny z České republiky?
28. Dáváte přednost čerstvým surovinám?
29. Používáte při výrobě pokrmů polotovary (polévky, omáčky, přílohy, moučníky)
30. Cítíte dostatečnou podporu od vedení školy/školky, na cestě k modernímu stravování?

6 Metodologie výzkumu

6.1 Metody šetření

Vzhledem k potřebě většího množství odpovědí respondentů, jsem zvolil metodu formou dotazníku. Dotazník byl vytvořen cíleně, tak, aby naplnil potřeby daného výzkumu.

Bylo sestaveno 30 dotazníkových otázek. Odpovědi byly uzavřené, výběrem jedné možnosti, nebo otevřené s možností více odpovědí. Vyplněné dotazníky nejsou volně přístupné, s ohledem na ochranu osobních údajů GDPR.

6.2 Respondenti

Vzhledem k dané a promyšlené strategii byla od začátku preferována cílová osoba, která by měla dotazník zpracovat a odeslat zpět. Konkrétně se jednalo o vedoucího pracovníka zařízení školního stravování. Respondenti byli seznámeni s účely a potřebami výzkumu, kterého se stali přímými účastníky. Výzkumu se zúčastnilo **579** respondentů z řad Mateřských a Základních škol. Počet školních jídelen se zároveň podle statistik ministerstva snížil ze zhruba 10.500 na cca 8.700 (Česká tisková kancelář, *Školní jídelny se od roku 1989 zmodernizovaly a zlepšily nabídku*).

Z toho vyplývá, že odpovědi čítají přibližně **6,65 %** zařízení z celkového počtu školních jídelen. Došlo k naplnění očekávání a tento vzorek odpovědí poskytl dostatek informací o stavu školního stravování v České republice.

6.3 Distribuce dotazníku

Distribuce proběhla elektronicky on-line v prostředí Google. Plošně, se záběrem na celou Českou republiku, za použití databáze e-mailových adres stavovské organizace AKC ČR (Asociace kuchařů a cukrářů České republiky). Vzhledem k této formě distribuce se nedalo předem odhadnout, kolik respondentů dotazník vyplní. Předpokládal jsem alespoň 5 až 10 % vyplněných dotazníků z celkového počtu školních jídelen. Distribuci dotazníku předcházela informační dopis, určený vedoucím jídelen, kde jsem formuloval podstatu a definoval cíle mého šetření. Respondenti byli seznámeni, pro jaké účely bude výzkum

zpracováván a jak bude s odpověďmi nakládáno. Oslovení respondenti měli k dotazníku velmi jednoduchý přístup. Po otevření dotazníku elektronicky vybírali nabízené varianty. Technicky velice snadné, což byl jeden z důvodů, který zajistil dostatečný vzorek odpovědí. Sběr dat probíhal přibližně dva týdny. Poté byl dotazník elektronicky uzamknut.

6.4 Dotazník

Pro praktickou část mé bakalářské práce byl použit dotazník, který je uveden v příloze. Dotazník byl vytvořen v Google prostředí. V první polovině formuláře jsem se zaměřoval na obecné otázky týkající se provozu školních jídelen, jejich silných a slabých stránek. Ve druhé polovině dotazníku jsem se zaměřil na otázky cílené na budoucnost, kreativitu, systém a vzdělávání pracovníků.

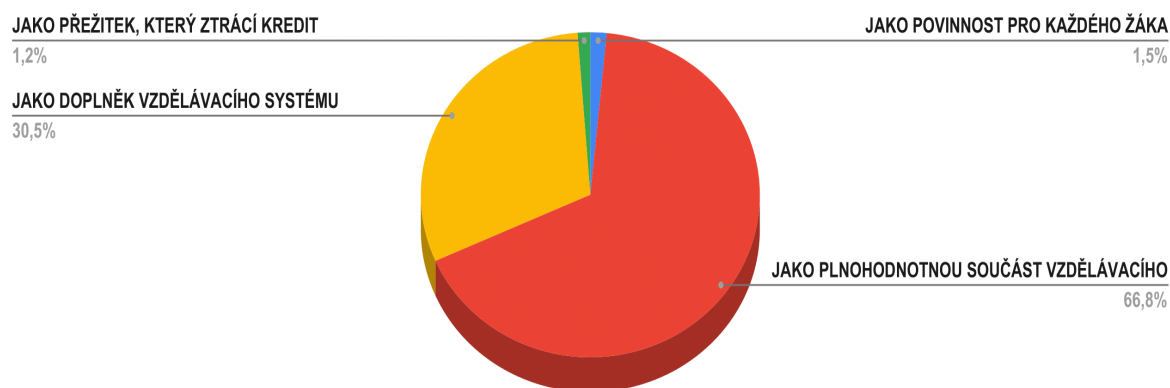
6.5 Vyhodnocení a rozbor otázek

Otázka č. 1 Jak vnímáte školní stravování?

V této otázce se snažím zjistit, jaký postoj zastávají vedoucí pracovníci ke školnímu stravování a zda si uvědomují, že jsou pevnou součástí výchovně vzdělávacího systému. Dále zda vnímají školní stravování pouze jako doplněk, či dokonce přežitek.

Graf 1: Jak vnímáte školní stravování?

1. Jak vnímáte školní stravování?



66,8 % dotázaných odpověděla, že školní stravování opravdu vnímá jako plnohodnotnou součást školního vzdělávání. Zhruba 1/3 respondentů vnímá stravování pouze jako doplněk.

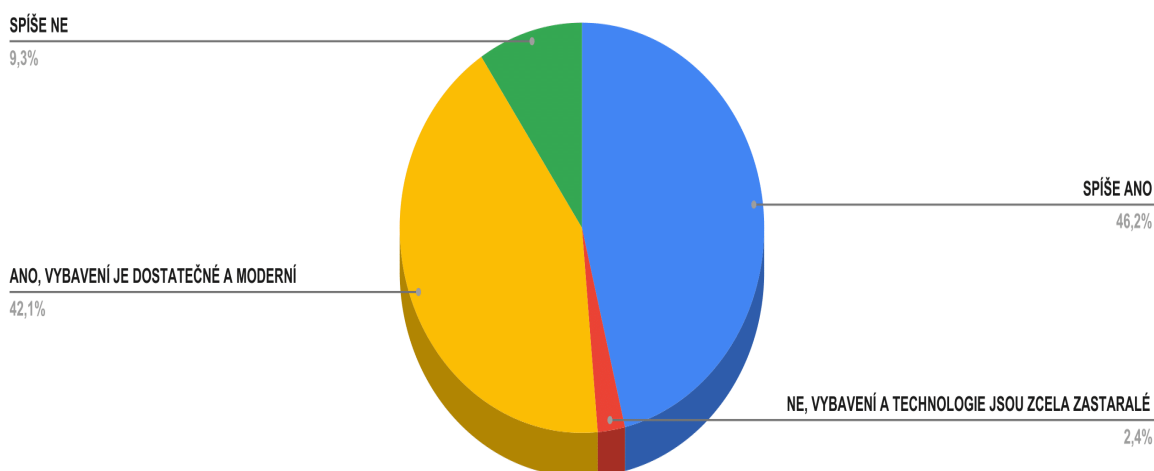
Z toho vyplývá, že větší část vedoucích zaměstnanců zaujímá zodpovědný přístup ke školnímu stravování a uvědomují si jeho podstatnou roli v celém systému.

Otázka č. 2 Splňuje vybavení vaší kuchyně nároky na přípravu stravy?

Tato otázka cílí na úroveň technologického zařízení a vybavení v kuchyni. Zda jsou schopni se stávajícím vybavením připravovat danou stravu. Zda se investuje do moderního vybavení, zda jim zastaralá technologie nevytváří překážky k přípravě stravy.

Graf 2: Splňuje vybavení vaší kuchyně nároky na přípravu stravy?

2. Splňuje vybavení vaší kuchyně nároky na přípravu stravy?



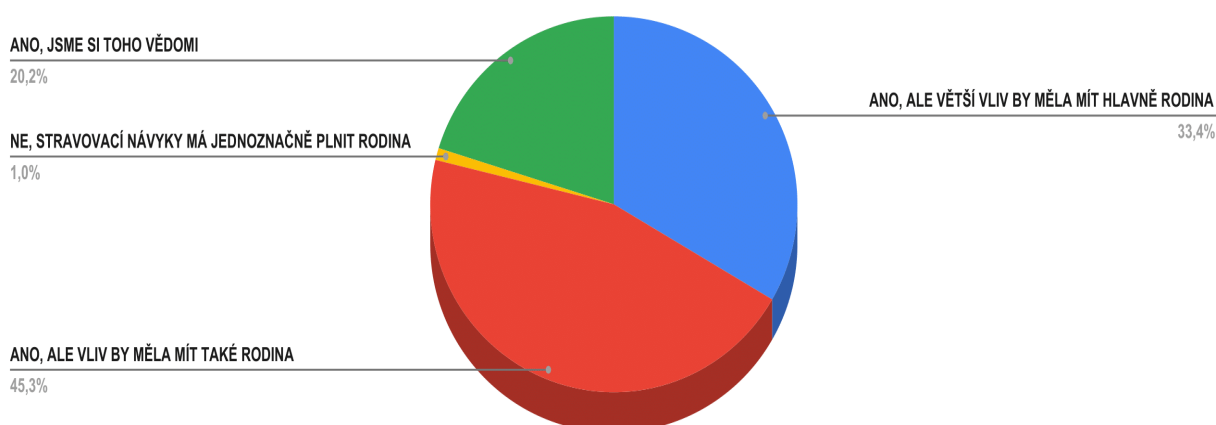
Kvalitní zařízení je nezbytné k přípravě moderní stravy. V dnešní době je na trhu dostatek vynikajících technologických zařízení, která poskytují pro přípravu stravy skvělé možnosti. Toto zjištění dokazuje, že investice do obnovy technologií průběžně probíhají. 42,1 % dotázaných vyjádřilo celkovou spokojenost s vybavením. 46,2 % respondentů je spíše spokojených. 9,3 % respondentů spíše nemá kvalitní vybavení a pouze 2,4 % jídelen disponuje zcela zastaralým vybavením. Potvrzuje se tedy, že technologie a vybavení nebrání zaměstnancům k přípravě kvalitních pokrmů.

Otázka č. 3 Vnímáte fakt, že Vaším přístupem k přípravě pokrmů ovlivňujete návyky dětí?

V této otázce mne zajímá, jakou roli jsou ochotni školní jídelny přijmout. Zda se hrdě přihlásí k odpovědnosti za návyky dětí. Případně, kdo další nese břímě odpovědnosti za výchovu dětí v oblasti výživy. Zda označí rodinnou výchovu za tu hlavní a nejvíce odpovědnou, případně definují rodinu jako „také“ nedílnou součástí výchovného procesu.

Graf 3: Vnímáte fakt, že Vaším přístupem k přípravě pokrmů ovlivňujete návyky dětí?

3. Vnímáte fakt, že Vaším přístupem k přípravě pokrmů ovlivňujete návyky dětí?



V dnešní zrychlené době, kdy je čas velmi vzácný, nemám přehnané iluze o tom, že se každý den doma připravuje vyvážená, teplá, pestrá a moderní strava. Pokud vezmu v úvahu např. nejmladší strávničky v mateřské školce, s plnohodnotnou docházkou, zkonsumují v týdenním cyklu 10x svačinu, 5x polévku a 5x hlavní pokrm. Na rodinu zbývá snídaně, která však ne vždy probíhá, dále tedy pouze večeře a strava o víkendu.

Je tedy více než jasné, že školní stravování, spolu s rodinou, má jednoznačně velký vliv na stravovací návyky.

20,2 % dotázaných přijímá plnou odpovědnost, 45,3 % respondentů vnímá svoji odpovědnost spolu s rodiči a 33,4 % dotázaných přenechává odpovědnost spíše na rodičích. Potěšující zpráva je, že pouze 1 % respondentů se zcela zříká odpovědnosti za návyky dětí.

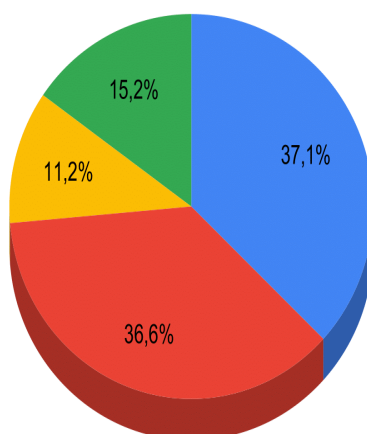
Otázka č. 4 Máte dostatek nových a koncepčních informací od zřizovatele?

Gastronomie je velmi kreativní obor, který se řídí trendy, jak v oblasti přípravy stravy, tak i v oblasti moderních technologií. Proto je nezbytný neustálý přístup k novým informacím. Zde mě zajímá, zda dostávají školní jídelny pravidelné koncepční informace od zřizovatele, nebo zda jsou odkázány na informace z neověřených zdrojů.

Graf 4: Máte dostatek nových a koncepčních informací od zřizovatele?

4. Máte dostatek nových a koncepčních informací od zřizovatele?

● SPÍŠE ANO ● ANO, JSME DOBŘE INFORMOVÁNI ● SPÍŠE NE ● NE, INFORMACE SI MUSÍME OBSTARÁVAT SAMI



Držet krok s oborem, ve kterém pracuji, být pravidelně a systematicky informován považují osobně za klíčové. Ve školním stravování by měl být zdroj nových informací jednoznačně ověřený. Společné stravování dětí a žáků by nemělo být ovlivňováno nepodloženými informacemi z elektronických médií.

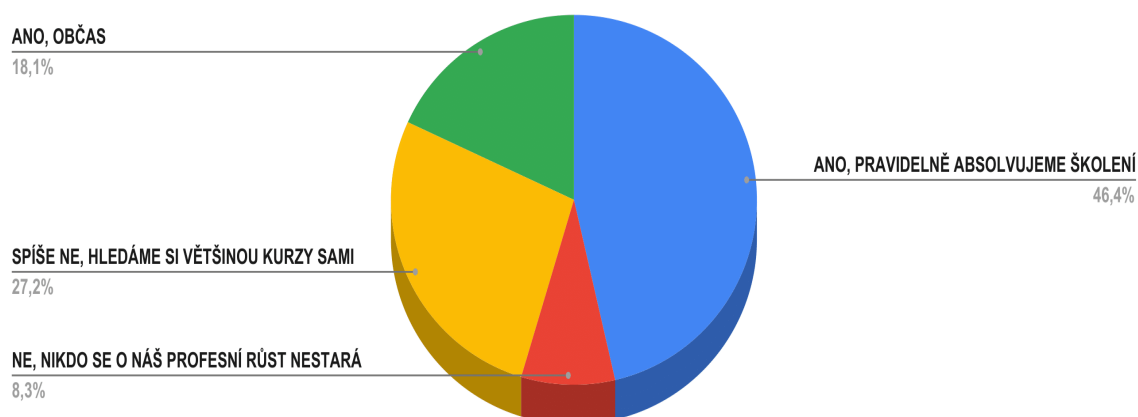
Dobrá zpráva je, že 36,6 % dotázaných se domnívá, že je dobře informováno od zřizovatele a 37,1 % respondentů uvádí, že je od zřizovatele informováno. 15,2 % respondentů uvádí, že si školní jídelna obstarává informace z vlastních zdrojů a 11,2 % dotázaných není spokojeno s přísunem informací. Z výzkumu vyplývá, že systém předávání informací je třeba nastavit ještě lépe tak, aby všechny důležité, koncepční informace dostávaly centrálně všechny školní jídelny, bez výjimky.

Otázka č. 5 Zajišťuje u Vás zřizovatel systematické vzdělávání pracovníků školní kuchyně?

Otázka celoživotního vzdělávání je v dnešní rychle se měnící době velmi důležitá. Zajímalo mne, zda jsou zaměstnanci systematicky informováni o změnách, moderních trendech, zda jim vedení poskytuje podporu a dodává potřebné materiály ke správnému fungování školní jídelny.

Graf 5: Zajišťuje u Vás zřizovatel systematické vzdělávání pracovníků školní kuchyně?

5. Zajišťuje u Vás zřizovatel systematické vzdělávání pracovníků školní kuchyně?



Jsem velmi potěšen, že 46,4 % dotázaných absolvuje pravidelná školení. Přesto je zde poměrně velká skupina, která je odkázána na vlastní zdroje informací. 18,1 % respondentů má přístup k informacím jen občas a 27,2 % dotázaných si obstarává školení samostatně. 8,3 % školních jídelen nemá přístup k žádnému systematickému vzdělávání.

Můj výzkum v této otázce sice objektivně nezjistil, zda ty jídelny, které si informace hledají sami, ignorují nabídky zřizovatele a raději využívají svých zdrojů. Přesto je velmi alarmující, že stát, ve většině případů, jako zřizovatel, neprovádí školení systematicky, včetně kontrolní činnosti a prevence. Je celkem nestandardní, že zřizovatelé nechávají vzdělávání svých pracovníků jídelen z velké části na nich samotných. Rizika, která plynou z takto získaných informací na volném trhu, netřeba ani zmiňovat.

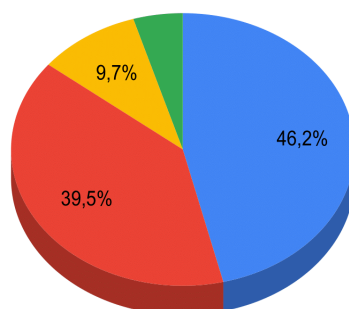
Otázka č. 6 Máte ve školní jídelně dostatek kvalifikovaných pracovníků?

Tato otázka se týká personálního zajištění školních jídelen - jsou zaměstnanci dostatečně kvalitní a splňují kvalifikační nároky v daném provozu? Není tajemstvím, že věk nejvíce zastoupených pracovníků ve školním stravování, je mezi 40 a 50 lety. Díky absenci specializovaných pracovišť, malé atraktivitě a nízkému finančnímu ohodnocení práce se tento trend bohužel nedaří zastavit.

Graf 6: Máte ve školní jídelně dostatek kvalifikovaných pracovníků?

6. Máte ve školní jídelně dostatek kvalifikovaných pracovníků?

● PŘEVÁŽNĚ ANO ● ANO, NA VŠECH POSTECH ● PŘEVÁŽNĚ NE
● NE, BOHUŽEL ZAMĚSTNÁVÁME PŘEVÁŽNĚ NEKVALIFIKOVANÝ PERSONÁL

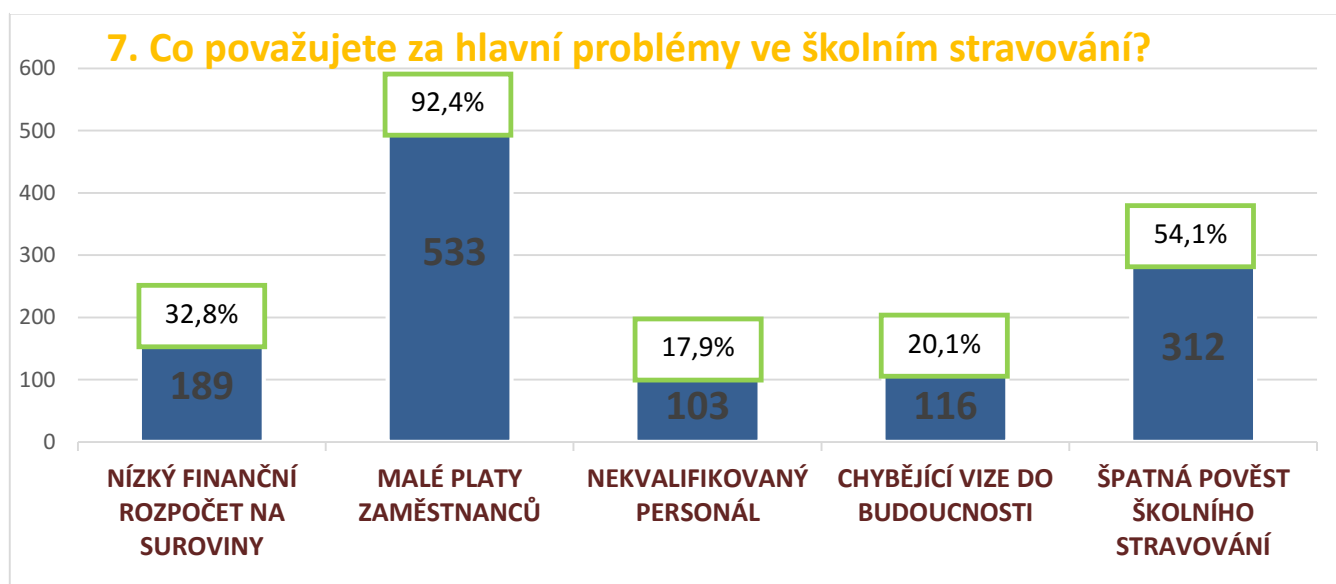


Upřímně jsem měl z této otázky větší obavy. Vzhledem k dnešní situaci na trhu práce, kdy byla nezaměstnanost v ČR v prosinci roku 2019 2,9 %, se nabízel předpoklad, že situace ve školních jídelnách bude stejná jako ve většině podniků v ČR (Aktuálně.cz, *Nezaměstnanost v prosinci mírně stoupla. Trh práce je na svých limitech, říká expert*). Kde všechny trápí akutní nedostatek kvalifikovaných zaměstnanců, napříč kvalifikacemi. 46,2 % dotázaných odpovědělo, že má kvalifikovaný personál na všech pozicích, 39,5 % respondentů odpovědělo, že má převážně kvalifikované zaměstnance na všech pozicích. Pouze 9,7 % jídelen má méně kvalifikovaný personál. Pro mě osobně je uspokojivé zjištění. Přesto by bylo dobré u této otázky ještě zjistit věkový průměr zaměstnanců. Jak víme, ve školních jídelnách momentálně vítězí spíše zkušenost reprezentována staršími pracovníky.

Otázka č. 7 Co považujete za hlavní problémy ve školním stravování?

Školní stravování má jistě mnoho problémů, zde jsem chtěl definovat problémy očima vedoucích pracovníků. Jak oni sami vidí momentální stav svých provozů a zda jsou schopni se dívat na problémy komplexně.

Graf 7: Co považujete za hlavní problémy ve školním stravování?

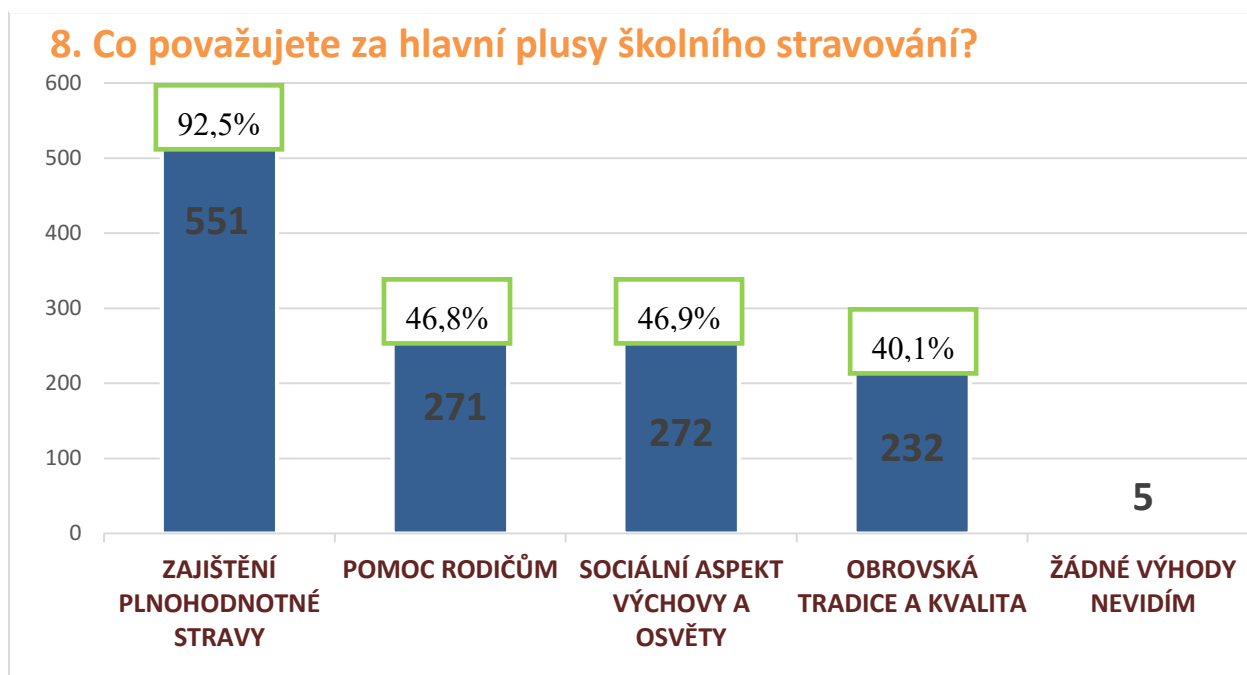


533 dotázaných, tedy 92,4 % definovalo nízké platy, jako hlavní problém. To jsem samozřejmě očekával, situace ve školství všeobecně není platově „zdravá“. O to hůře na pozicích kuchařek a kuchařů ve školních jídelnách. 312 respondentů, tedy 54,1 %, označilo, jako problém špatnou pověst školního stravování. Zde vidím velký prostor ke zlepšení. Školní stravování si nese jistý dluh z doby před rokem 1989, myslím tím dluh při zajištění kvalitní a moderní stravy. Mnoho z nás má jistě pár nepříjemných vzpomínek na školní stravu. Kvalita stravy se plošně zlepšila pouze odborně zpracovanou koncepcí cílenou na systém jako celek. 189 respondentů, zhruba třetina, by uvítala větší rozpočet na suroviny, nezbývá, než souhlasit. 116 (20,1 %) by si přálo lepší výhledy do budoucna, to souvisí se zmiňovanou koncepcí a 103 dotázaných (17,9 %) považuje za problém také nekvalifikovaný personál.

Otázka č. 8 Co považujete za hlavní plusy školního stravování?

Zde mne zajímalo, zda budou vedoucí pracovníci schopni vyzdvihnout také silné stránky školního stravování. Jak vnímají podstatu a funkci školního stravování.

Graf 8: Co považujete za hlavní plusy školního stravování?



551 (95,2 %) dotázaných vidí silnou stránku hlavně ve funkci zajištění plnohodnotné stravy. 271 (46,8 %) respondentů vnímá školní stravování jako pomoc rodičům. Stejný počet reflektuje i sociální a výchovný rozměr. 40,1 % (232) dotázaných vidí ve školním stravování tradici, což je skvělé číslo. Mohlo by být mnohem větší, protože máme být právem na co hrdí. Náš systém stravování dětí a žáků je historicky dobře ukotvený ve společnosti. Aby bylo naše stravování stále na špičce evropského standardu, je třeba ovšem přistoupit k jeho modernizaci.

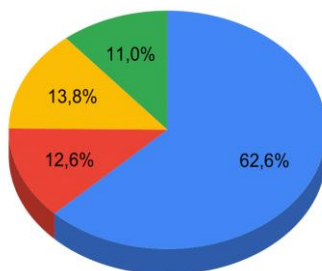
Otázka č. 9 Je spotřební koš efektivní nástroj ke správné a vyvážené stravě a plní svou funkci?

Velmi často diskutovaná otázka ohledně spotřebního koše nemohla chybět. Chtěl jsem znát názor lidí, kteří s touto směrnicí pracují každý den. Lidí, kteří spotřební koš každý den dodržují a vyhodnocují.

Graf 9: Je spotřební koš efektivní nástroj ke správné a vyvážené stravě a plní svou funkci?

9. Je spotřební koš efektivní nástroj ke správné a vyvážené stravě a plní svou funkci?

● ANO, JEN BY BYLO DOBRÉ KOŠ ČASTĚJI AKTUALIZOVAT, MODERNIZOVAT ● NE, ZBYTEČNĚ NÁS OMEZUJE ● NE, NEPLNÍ SVOU FUNKCI
● ANO, JEDNOZNAČNĚ PLNÍ



Žádné velké překvapení se pro mě nekonalo, 62,6 % dotázaných jídelen akceptuje význam spotřebního koše, což je dobré. Spotřební koš je dobrý nástroj směrem k vyvážené stravě. Zároveň si přejí a k tomu se připojují, že je třeba jeho pružnější aktualizace. Spotřební koš by měl lépe kopírovat trendy a nové surovinové možnosti. Zde se určitě projevuje tlak veřejnosti a různých alternativních spolků a sdružení. Je otázkou, zda by se dala zlepšit, ulehčit administrativní činnost spojená se složitými výpočty výživových hodnot. Je k diskusi, zda při výběru ze dvou pokrmů, zejména na základních školách, dochází k plnému výživovému naplnění spotřebního koše. 11 % respondentů jednoznačně souhlasí se spotřebním košem a nechce nic měnit. 12,6 % dotázaných se cítí košem omezováni. 13,8 % respondentů si myslí, že neplní svou funkci. Pravděpodobně je to z důvodu slabší osvěty a propagace spotřebního koše. S jídelnami se nepracuje koncepčně, metodických pracovníků je málo. Spotřební koš byl v roce 2015 podpořen ještě Nutričním doporučením Ministerstva zdravotnictví ČR. Můžeme doufat, že tito lidé názor na spotřební koš změní a přijmou jej jako systémovou podporu.

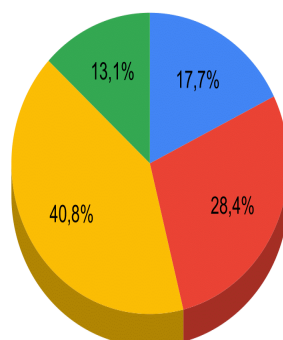
Otázka č. 10 Jste schopni připravit i „Dietní pokrmy“ (diabetické, bezlepkovou, bezlaktózovou stravu atd.)?

U dnešních dětí, žáků se z různých příčin množí alergie. Z toho pramení určité intolerance na některé látky v potravě. Zajímá mne, zda jsou jídelny připraveny reagovat i na tyto potřeby. Zda dokážou připravit chutné dietní pokrmy v souladu s legislativou.

Graf 10: Jste schopni připravit i „Dietní pokrmy“ (diabetické, bezlepkovou, bezlaktózovou stravu atd.)?

10. Jste schopni připravit i "Dietní pokrmy" (diabetické, bezlepkovou, bezlaktózovou stravu atd...)?

- NEJSME SCHOPNI ● ANO, PŘIPRAVUJEME ZCELA BĚŽNĚ ● NE, POUZE REGENERUJEME PŘINESENOU STRAVU Z DOMOVA
● RADI BYCHOM, ALE NEMÁME PATŘIČNÉ ZNALOSTI A VYBAVENÍ



Na tomto grafu vidíme, že příprava dietních pokrmů není zcela běžná. Bohužel ve většině případů školní jídelny nejsou schopny tuto službu zajistit. 28,4 % provozů je schopno tyto pokrmy bezpečně připravit, 17,7 % respondentů naopak není schopno připravit stravu vůbec. 40,8 % tedy největší skupina dotázaných není schopna dietní stravu připravit a pouze se zaměřuje na regeneraci pokrmů z domova. Poslední skupinu 13,1 % zastupují ti, kteří by rádi dietní pokrmy připravovali, ale nejsou dostatečně vyškolení a vybavení.

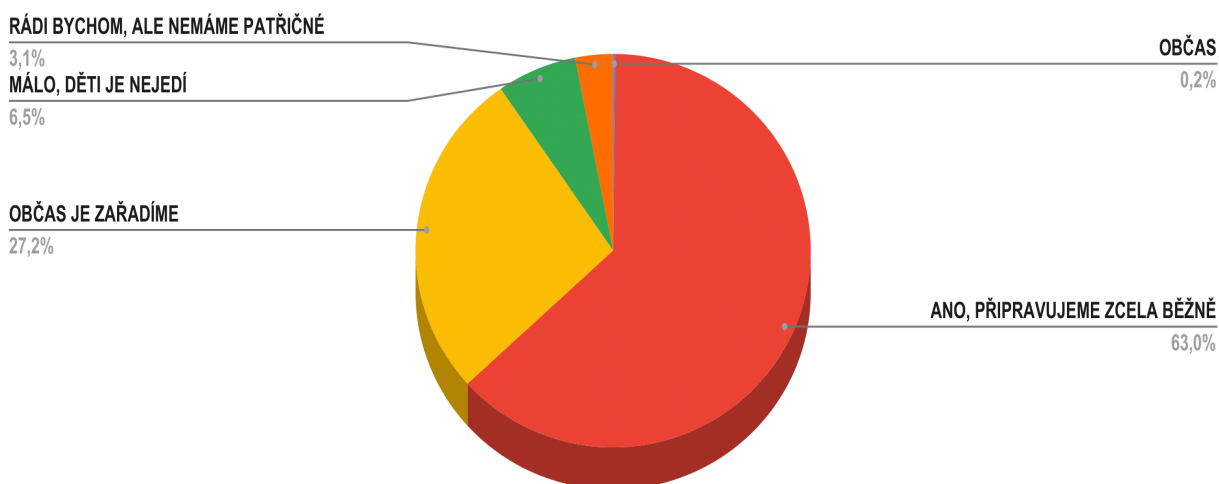
Zde vidím velký deficit zřizovatelů, kteří se evidentně touto otázkou moc nezabývají. Stravovací zařízení by v dnešní době měla umět reagovat na zvyšující se počet alergiků.

Otázka č. 11 Jste schopni připravit nutričně vyvážené bezmasé pokrmy?

Pestrá strava, vyvážená strava, jsou termíny, které se vyskytují v moderním stravování již delší dobu. Bezmasé pokrmy nejsou výsadou jen lidí, kteří vyžadují alternativní přípravu stravy. Bezmasé pokrmy jsou důležitou součástí právě vyvážené, moderní a pestré stravy. Bezmasé pokrmy mají velký vliv na výchovu dětí v oblasti poznávání netradičních surovin a jejich kombinací. Má to jen jednu podmínku. Musí být skvěle chuťově připraveny a prezentovány.

Graf 11: Jste schopni připravit nutričně vyvážené bezmasé pokrmy?

11. Jste schopni připravit nutričně vyvážené "Bezmasé pokrmy"?



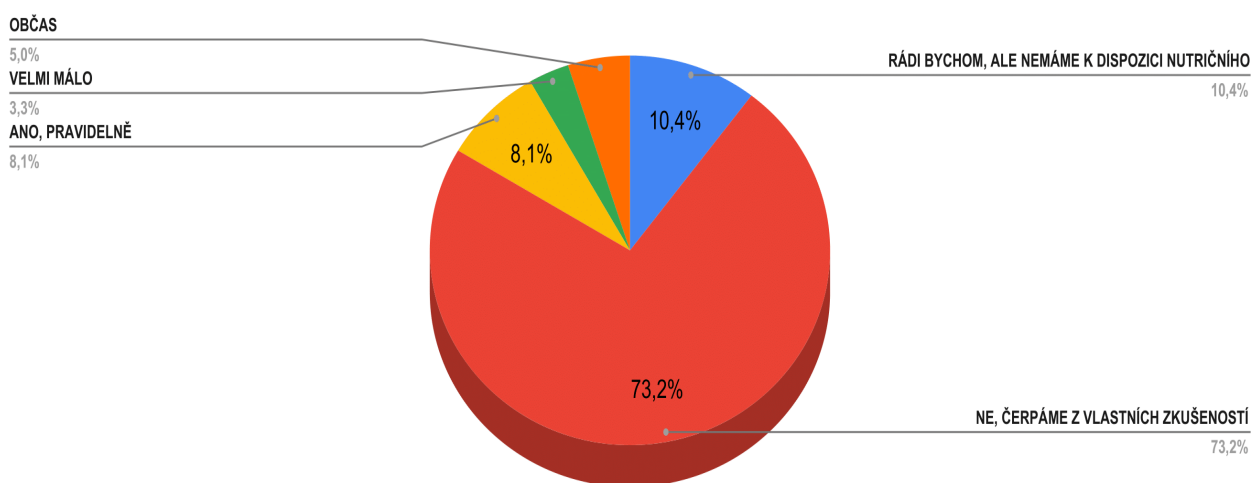
63 % dotázaných jídelen tvrdí, že dokáže připravit nutričně vyvážené bezmasé pokrmy. Na první pohled skvělé číslo. Otevřenou otázkou zůstává, kolik žáků si je při výběru pokrmů vybírá a jak moc jsou populární. 27 % respondentů je zařazuje občas. 6,5 % dotázaných je připravuje málo, jako důvod uvádějí, že je děti nejedí. 3,1 % respondentů nemá na přípravu bezmasých pokrmů příčinné znalosti.

Otázka č. 12 Konzultujete systematicky skladbu pokrmů s nutričním terapeutem?

Tato otázka částečně navazuje na otázku č. 11. Pokud velká většina školních jídelen tvrdí, že připravuje vyvážené bezmasé pokrmy, předpokládám, že budou také intenzivně spolupracovat s nutričním terapeutem na přípravě pokrmů.

Graf 12: Konzultujete systematicky skladbu pokrmů s nutričním terapeutem?

12. Konzultujete systematicky skladbu pokrmů s nutričním terapeutem?



8,1 % dotázaných potvrdilo systematickou spolupráci s odborníkem. 10,4 % respondentů by rádi navázali spolupráci, ale nemají tu možnost, 5 % občas a 3,3 % dotázaných velmi málo. 73,2 % jídelen uvedlo, že nespolupracují s nutričním terapeutem a skladbu pokrmů připravují na základě vlastních zkušeností. Potvrzuje se zde jedna teorie, že ve školních jídelnách pracují starší kuchařky, kuchaři, kteří čerpají z dlouholeté praxe. Pokládám si otázku, zda je to koncepční? Mají pracovníci ve školních jídelnách dostatečné informace při tvorbě vyvážené, pestré a moderní stravy nebo se opírají pouze o načerpané letité zkušenosti? Dle mého názoru je zapojení odborníků v oblasti výživy do školního stravování nezbytné a žádoucí. Buď v přímé rovině, v každém zařízení formou konzultací, nebo centrálně připraveným koncepčním materiálem.

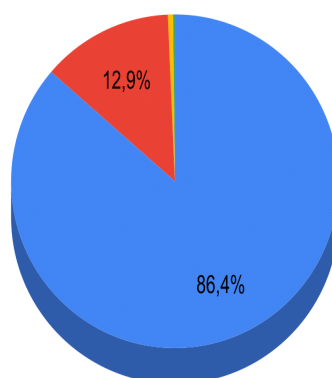
Otázka č. 13 Zajímáte se o zpětnou vazbu vydaných pokrmů?

Zpětná vazba je často jediný nástroj k získání relevantních informací o naší práci. Školní jídelny dříve plnily hlavně funkci sytící. V dnešní době je třeba vnímat děti, žáky jako naše zákazníky, za které neseme jistou zodpovědnost v oblasti výchovy. Je proto nezbytné znát jejich názor, postoje, požadavky. Proto mne zajímá, zda i ve školních jídelnách tento ukazatel sledují.

Graf 13: Zajímáte se o zpětnou vazbu vydaných pokrmů?

13. Zajímáte se o zpětnou vazbu vydaných pokrmů?

● ANO, VELMI NÁS ZAJÍMÁ, ZDA POKRMY CHUTNALLY ● OBČAS ANO ● SPÍŠE NE ● NE



Skvělé zjištění je, že 86,4 % školních jídelen pracuje se zpětnou vazbou. Hodnotím velmi pozitivně, že je zajímavý výsledek jejich snažení. Doba, kdy školní strava byla pouze doplňkem, a reakce strávníků se nesledovaly, je doufám dávno pryč. Flexibilita, změna, přizpůsobení, naslouchání, to jsou dnes nezbytné atributy, kterými se moderní školní jídelna musí zabývat, pokud chce mít ve svých řadách spokojené strávníky. 12,9 % respondentů zjišťuje zpětnou vazbu jen občas.

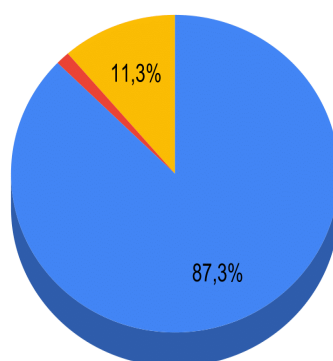
Otázka č. 14 Převládá u Vás chuť pokrmu nebo se soustředíte hlavně na splnění spotřebního koše?

Chuť je absolutně nejdůležitější faktor při přípravě pokrmů. Školní jídelny to mají ztíženo tím, že se musí ještě soustředit na plnění nutričních zásad a povinností, které jim předepisuje spotřební koš. V této otázce mne zajímalo, do jaké míry vnímají propojení chutě a plnění spotřebního koše.

Graf 14: Převládá u Vás chuť pokrmu nebo se soustředíte hlavně na splnění spotřebního koše?

14. Převládá u Vás finální chuť pokrmu nebo se soustředíte hlavně na splnění spotřebního koše?

- CHUŤ, ALE SPOTŘEBNÍ KOŠ SAMOZŘEJMĚ DODRŽUJEME
- ŘÍDÍME SE HLAVNĚ SPOTŘEBNÍM KOŠEM
- JEDNOZNAČNĚ CHUŤ, JE PRO NÁS NEJDŮLEŽITĚJŠÍ FAKTOR



11,3 % dotázaných odpovědělo, že se soustředí pouze na chuť. 87,3 % respondentů potvrdilo chuť, jako hlavní faktor spolu s důrazem na plnění spotřebního koše. Na první pohled se jedná o snadný a samozřejmý úkol. Soustředit se na oba tyto faktory, ale vyžaduje zkušenost, odbornost a skvělou metodickou přípravu. Uvařit chutně, moderně a s dodržením všech výživových zásad skutečně není jednoduché. Pouze 1,4 % dotázaných se soustředí pouze na plnění výživových hodnot spotřebního koše.

Otázka č. 15 Sledujete moderní trendy při přípravě pokrmů?

Kuchařské umění, v jakékoliv podobě a formě, patří jednoznačně mezi kreativní obory. Proto sledování nových trendů a postupů je nezbytné. Dnešní doba je plná moderních technologií a alternativních směrů, které je třeba vnímat. Sledují školní jídelny také moderní trendy?

Graf 15: Sledujete moderní trendy při přípravě pokrmů?

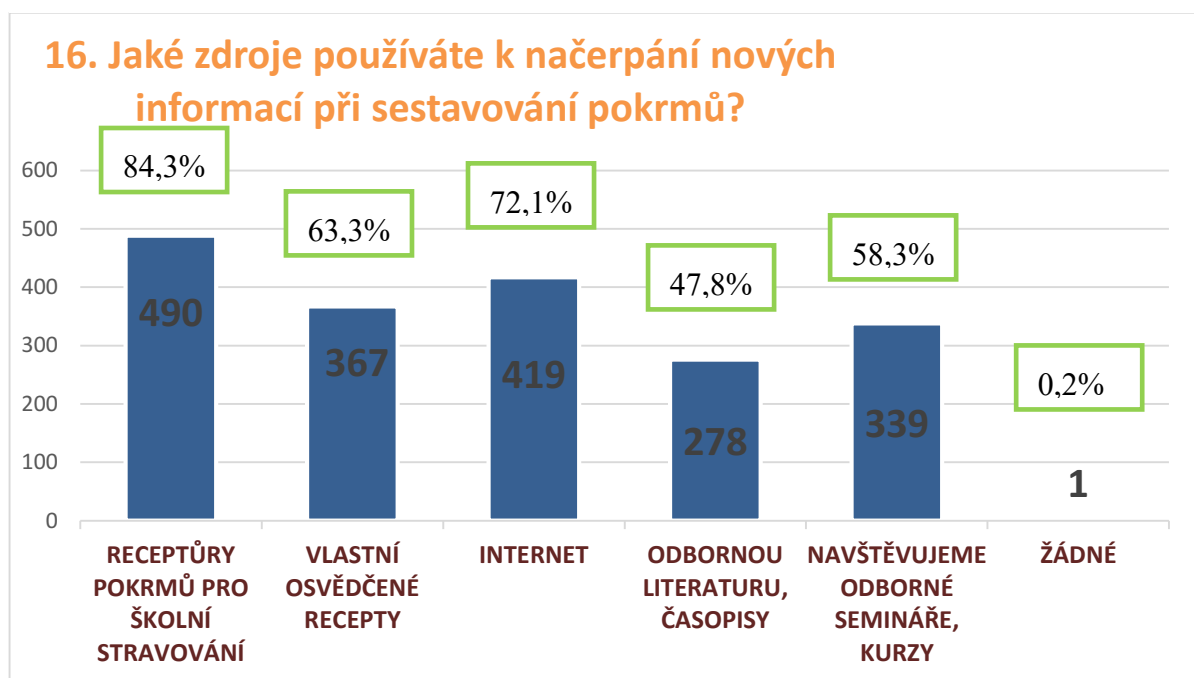


Skvělá zpráva je, že 76,7 % dotázaných sleduje moderní trendy. 13,8% respondentů také, ale stěžují si na malé množství či dostupnost odborných materiálů, ze kterých by mohly informace čerpat. Pouze 9,3 % dotázaných sleduje moderní trendy jen velmi okrajově.

Otázka č. 16 Jaké zdroje používáte k načerpání nových informací při sestavování pokrmů?

Sledování moderních trendů je jedna věc a čerpání správných informací věcí druhou. Školní jídelny by měly, ze své pozice, získávat informace jednoznačně z ověřených zdrojů. Materiály by měly dostávat systematicky a včas tak, aby dokázaly moderní postupy zapracovat do svých systémů přípravy pokrmů.

Graf 16: Jaké zdroje používáte k načerpání nových informací při sestavování pokrmů?



84,3 % dotázaných označilo za podstatný zdroj klasické receptury teplých pokrmů. 72,1 % čerpá z internetu. 63,3 % dotázaných spoléhá na vlastní recepty. 58,3 % dotázaných

se vzdělává prostřednictvím kurzů a seminářů. 47,8 % respondentů sleduje odbornou literaturu a časopisy.

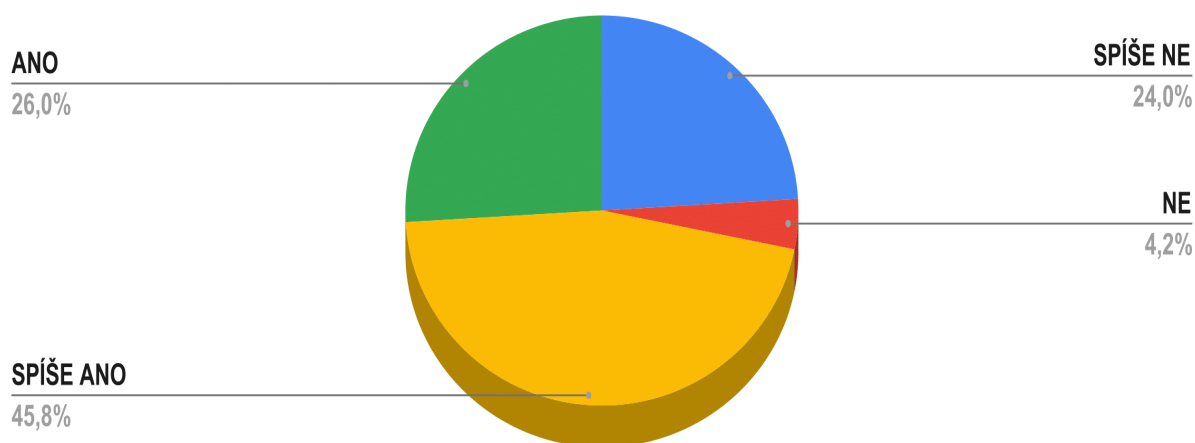
Sledování a vyhledávání informací na internetu vidím jako zcela nekonceptní a nebezpečné. Velmi lehce se mohou do školních jídelen dostat nepodložené informace. Receptury teplých pokrmů neodsuzuji. Přesto vidím cestu spíše v moderních technologiích např. v elektronickém vzdělávání a elektronických kuchařkách.

Otázka č. 17 Cítíte tlak na zlepšení kvality surovin?

Kvalitní surovina je základem každého pokrmu. V poslední době se tlak na kvalitu potravin ve společnosti zvyšuje. Myslím, že školní stravování by mělo mít jasný cíl. Spolupracovat výhradně s takovými dodavateli, kteří jsou schopni zajistit kvalitní čerstvé suroviny. Zde mne zajímá, zda pracovníci školních jídelen vnímají trend používat kvalitní suroviny.

Graf 17: Cítíte tlak na zlepšení kvality surovin?

17. Cítíte tlak na zlepšení kvality surovin?



Je dobré, že tlak na kvalitu potravin vnímají i školní jídelny. 26 % dotázaných cítí určitý tlak jednoznačně, 45,8 % respondentů spíše ano. Pouze 24 % jídelen tlak spíše necítí a 4,2 % dotázaných tlak na kvalitu surovin necítí vůbec.

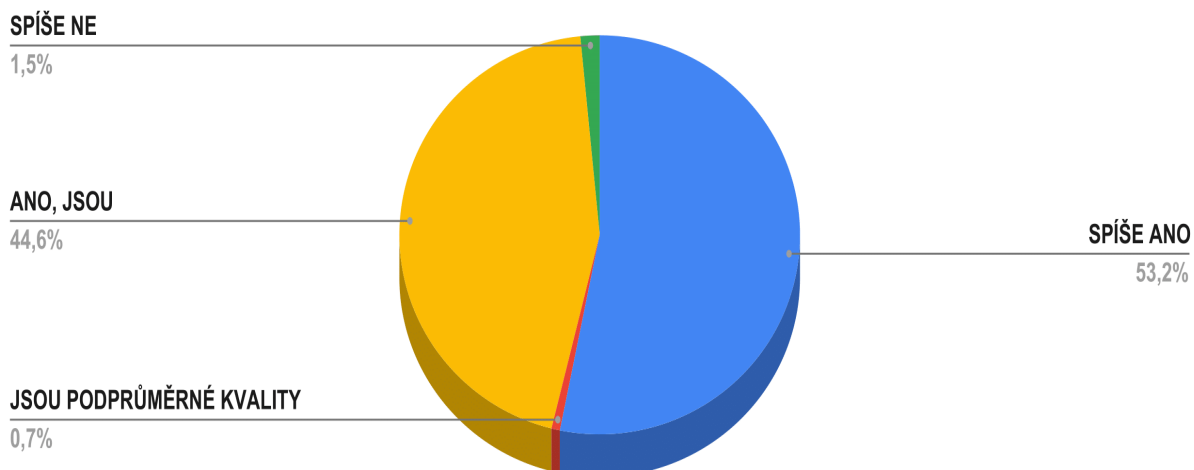
Je nutné, aby se i školní strava připravovala z kvalitních surovin, které jednoznačně povedou ke zlepšení připravovaných pokrmů.

Otázka č. 18 Myslíte, že suroviny, které používáte k přípravě, jsou dostatečně kvalitní?

V této otázce jsem potřeboval zjistit, zda i školní jídelny používají dostatečně kvalitní potraviny. Zda jim dodavatelé zajišťují takové suroviny, které jim pomáhají připravit skvělé pokrmy. U kvalitního produktu vše začíná. Pokud jsou vstupní potraviny nízké kvality, je velmi těžké dosáhnout dobrého pokrmu.

Graf 18: Myslíte, že suroviny, které používáte k přípravě, jsou dostatečně kvalitní?

18. Myslíte, že suroviny, které používáte k přípravě, jsou dostatečně kvalitní?



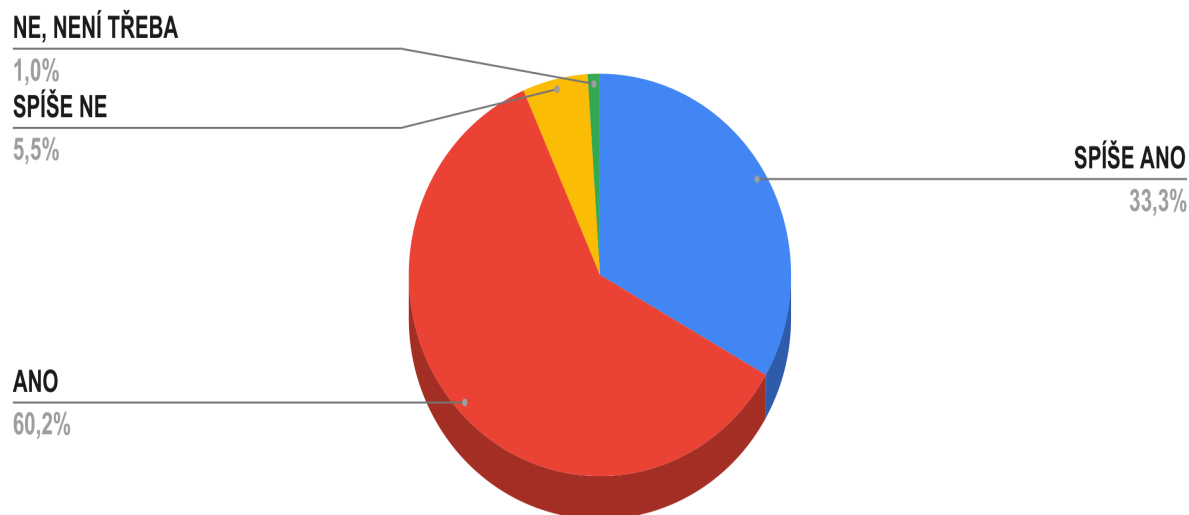
Dobré zjištění je, že 44,6 % dotázaných si myslí, že pracuje s kvalitními surovinami a 53,2 % respondentů odpovědělo spíše ano. Pouze 1,5 % dotázaných spíše není spokojeno s kvalitou potravin a 0,7 % dotázaných si myslí, že používá podprůměrné potraviny. Pokud je vstupní surovina dobré kvality a je použita vhodná technika na její zpracování, výsledek by se měl jednoznačně dostavit v podobě spokojených strávníků.

Otázka č. 19 Máte zájem o nové, moderní technologické postupy v oblasti školního stravování?

V této otázce jsem chtěl zjistit, zda mají jednotlivé provozy zájem o moderní postupy. Zda mají chuť se učit novým věcem. Za poslední roky se objevilo mnoho zajímavých technologií a postupů, které se dají zařadit do přípravy pokrmů i ve školním stravování. Zejména šetrné vaření ve vakuu, nízkoteplotní vaření, pečení pomocí měkkého tepla, apod.

Graf 19: Máte zájem o nové, moderní technologické postupy v oblasti školního stravování?

19. Máte zájem o nové moderní technologické postupy v oblasti školního stravování?



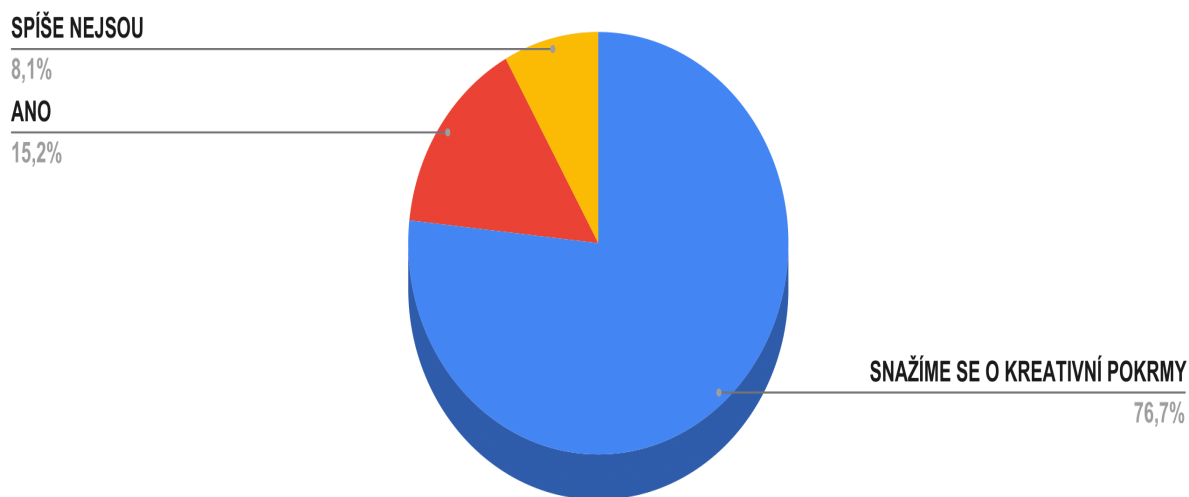
Zájem a hlad po nových informacích se potvrdil i v této otázce. 60,2 % respondentů projevilo jasný zájem o nové postupy, 33,3 % dotázaných by nové postupy spíše uvítalo. 5,5 % respondentů spíše nemá zájem o nové moderní technologie a 1 % dotázaných zájem zcela odmítá. Z toho jednoznačně vyplývá, že většina školních zařízení je nakloněna novým postupům. Pokud bude školním jídelnám poskytnuta odborná podpora, věřím, že je velká šance aplikovat moderní prvky vaření i do podmínek školních kuchyní.

Otázka č. 20 Jsou pokrmy ve vaší jídelně dostatečně kreativní, pestré a zajímavé?

Kreativita je jedním z hlavních znaků oboru gastronomie. Patří však do školního stravování? Dle mého osobního názoru ano. Zde mne zajímalo, zda dokážou respondenti pomocí sebereflexe objektivně posoudit, zda připravují opravdu zajímavé pokrmy.

Graf 20: Jsou pokrmy ve vaší jídelně dostatečně kreativní, pestré a zajímavé?

20. Jsou pokrmy ve Vaší školní jídelně dostatečně kreativní, pestré a zajímavé?



76,7 % dotázaných odpovědělo, že se snaží o kreativní pokrmy. 15,2 % dotázaných si je naprosto jistých, že jejich pokrmy jsou kreativní a pestré. 8,1 % respondentů tvrdí, že jejich pokrmy spíše nejsou pestré, kreativní a zajímavé.

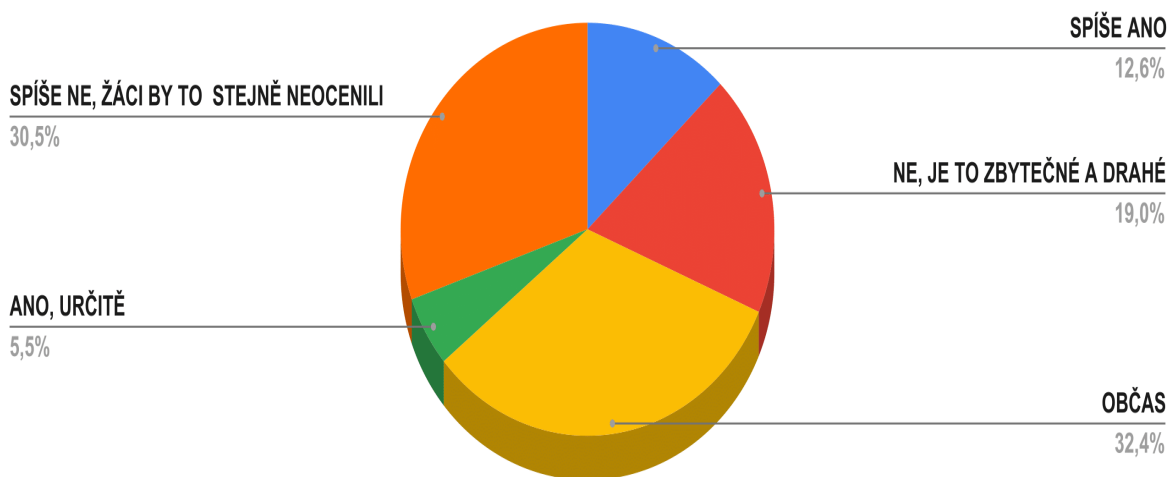
V této otázce se zjistilo, že opravdu velká část jídelen pracuje s kreativitou. Mají snahu připravovat zajímavé pokrmy. Je jen otázkou, zda ona snaha je podpořena znalostí a orientací v moderních trendech.

Otázka č. 21 Máte pocit, že by se ve školním stravování měly používat BIO suroviny?

Otázka používání bio potravin rozděluje širokou veřejnost. Podobné názorové rozdělení očekávám i zde mezi jednotlivými jídelnami. Pokud se na to podívám ideálním pohledem, jsem jednoznačně pro používání bio produktů. Zejména v mateřských školkách, kdy se vytvářejí prvotní chuťové návyky, bych to velmi uvítal. Produkty ekologického zemědělství jsou v poslední době velmi často diskutovány.

Graf 21: Máte pocit, že by se ve školním stravování měly používat BIO suroviny?

21. Máte pocit, že by se ve školním stravování měly používat "BIO" suroviny?



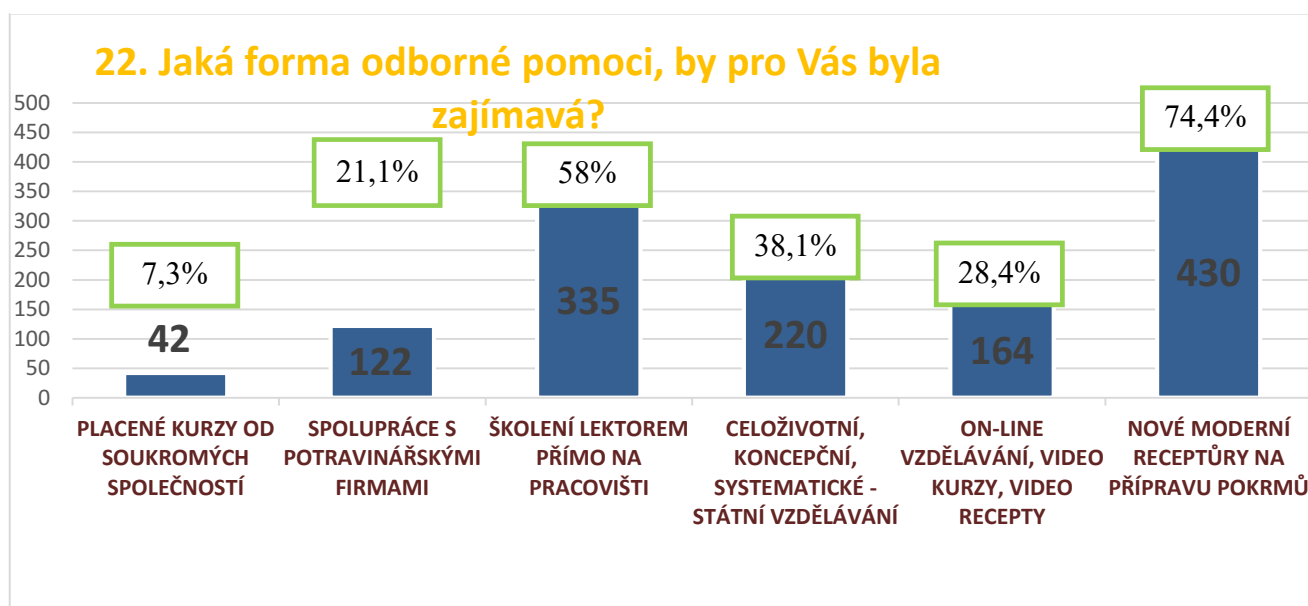
Jednoznačně souhlasí s používáním BIO surovin 5,5 % respondentů. 32,4 % dotázaných by bio suroviny zařadilo občas a 12,6 % dotázaných by je spíše zařadilo.

19 % respondentů odmítá jejich používání, protože je to drahé. 30,5 % dotázaných nedoporučuje používání bio potravin, protože to žáci neocení. V této otázce se potvrdila rozdílnost názorů na téma bio suroviny. Do určité míry odráží rezervovaný postoj české společnosti k bio potravinám. Slova drahé a zbytečné bych se snažil vyvážit tvrzeními, „zdravější děti = zdravější společnost“ – „chutnější produkty = lepší chuťové a stravovací návyky“.

Otázka č. 22 Jaká forma odborné pomoci, by pro Vás byla zajímavá?

V této otázce mne zajímalo, zda jsou respondenti schopni určit formu pomoci, která by pro jejich provoz byla přínosem. Zda upřednostňují různé kurzy, odbornou literaturu nebo školení. A jakému vzdělávání dávají přednost?

Graf 22: Jaká forma odborné pomoci, by pro Vás byla zajímavá?



Za hlavní pomoc označili vedoucí jídelen jednoznačně nové, moderní receptury, a to celkem 430 respondentů, tedy 74,4 %. 335 respondentů, více jak polovina dotázaných, by přivítala školení lektorem přímo na pracovišti. 38,1 % respondentů zaujala možnost celoživotního, koncepčního vzdělávání. 28,4 % dotázaných je pro on-line vzdělávání, video kurzy, video recepty. 21,1 % respondentů vítá těsnější spolupráci s potravinářskými firmami. Pouze 7,3 % dotázaných je pro soukromé, placené kurzy.

Z celkového pohledu mne nepřekvapil velký zájem o nové receptury, neboť dnešní tištěné materiály jsou zastaralé a nenabízejí pracovníkům školních jídelen žádný moderní pohled. Zároveň se trochu potvrzuje, že ve školních jídelnách pracují spíše starší, konzervativní zaměstnanci, kteří preferují tištěné publikace. Z mého pohledu vidím velkou budoucnost v on-line vzdělávání, kde se dá systematicky školit velké množství účastníků a okamžitě aktualizovat potřebné informace.

Otázka č. 23 Absolutní priority, které je třeba ve školním stravování zlepšit?

Zde mne zajímá, jak mají jednotlivé školní jídelny nastaveny priority a které považují za klíčové. Co vidí jako problém, co je trápí. V jakém pořadí budou označeny.

Graf 23: Absolutní priority, které je třeba ve školním stravování zlepšit?



Podle očekávání, 92,7 % dotázaných určilo jako největší prioritu zvýšení mezd pracovníků ve školním stravování. Velmi mě potěšilo, že 55,1 % respondentů by ocenilo nastavení nové koncepce, včetně větší podpory a vzdělání. 38,7 % dotázaných požaduje zvýšení limitu na suroviny. 35,8% dotázaných potřebuje postavit nové výrobní prostory. 34,4 % dotázaných požaduje zlepšení kvalifikace pracovníků jídelen. 20 % jídelen požaduje zrušení spotřebního koše. Pouze 5,7 % dotázaných požaduje stejné recepty pro všechny jídelny. Na závěr pouze 4,1 % dotázaných uvedlo, že by nic neměnili, že systém je dobře nastavený.

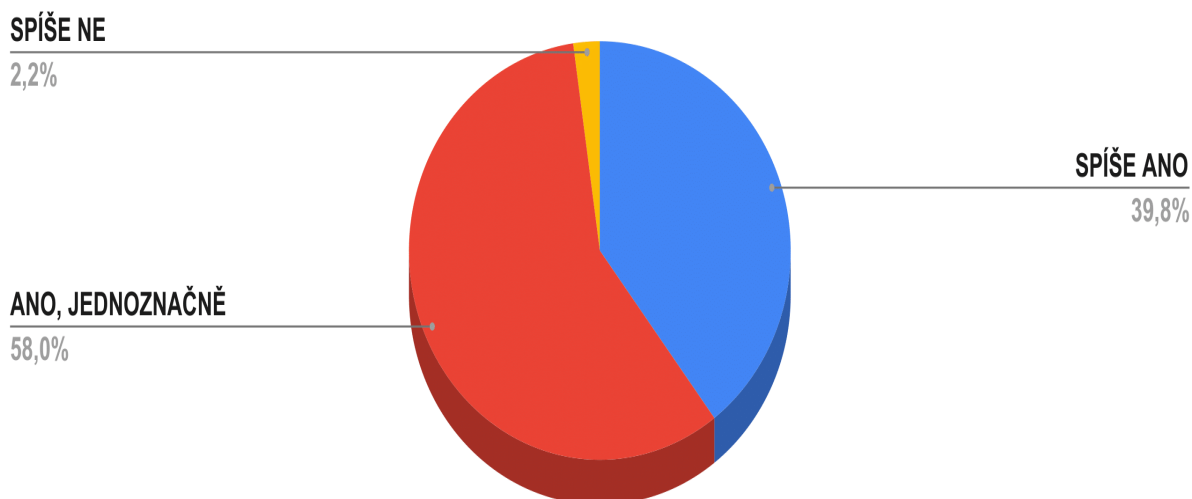
Z výsledku šetření vyvozují, že mzdy jsou opravdu problém, který je třeba řešit. Koncepce a vzdělávání pracovníků jídelen je také věc, na které je třeba zapracovat. Správné nastavení systému, jeho pravidelná aktualizace, sledování trendů, školení zaměstnanců, to jsou jen ukázky koncepčních nástrojů, které zlepšují fungování školního stravování.

Otázka č. 24 Myslíte si, že vlastní kreativita patří do školní kuchyně?

Dříve v dobách minulých, zejména před rokem 1989, podléhalo školní stravování jednotným, plošným normám. Všechny jídelny musely vařit stejně, tedy bez špetky kreativity. Zajímá mne, zda dnešní provozy považují kreativitu za aktivní nástroj, jak být jiný, odlišný a zda mají vůbec chuť být kreativní.

Graf 24: Myslíte si, že vlastní kreativita patří do školní kuchyně?

24. Myslíte si, že vlastní "KREATIVITA" patří do školní kuchyně?



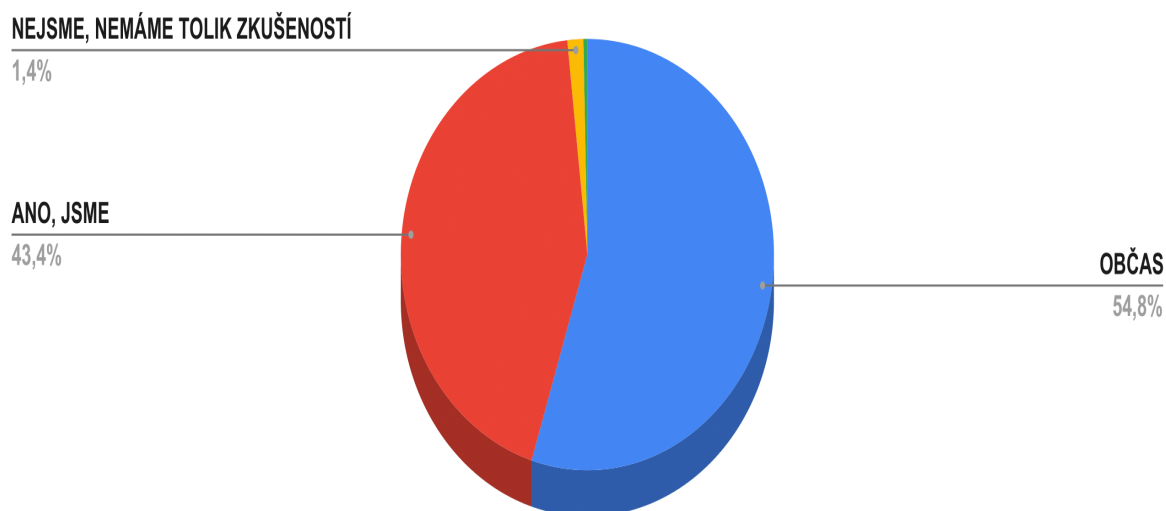
58 % dotázaných potvrdilo, že kreativita patří do školní kuchyně. 39,8 % se domnívá, že by kreativita měla spíše patřit do školní kuchyně. Pouze 2,2 % dotázaných si myslí, že kreativita ve školní jídelně nemá místo. Osobně jsem velmi rád, že se potvrzuje obecný vzestup kreativity pokrmů v jídelnách. Přesto je třeba zapracovat na tom, aby byla kreativita podložena patřičnými moderními a koncepčními znalostmi. Jinak se může snaha stát pouze pokusem o kreativitu.

Otázka č. 25 Jste ve vaší jídelně kreativní?

Navazující otázka na předchozí dotaz. Zde by se měla potvrdit buď odvaha ke kreativě, nebo obava.

Graf 25: Jste ve vaší jídelně kreativní?

25. Jste ve vaší školní jídelně kreativní?

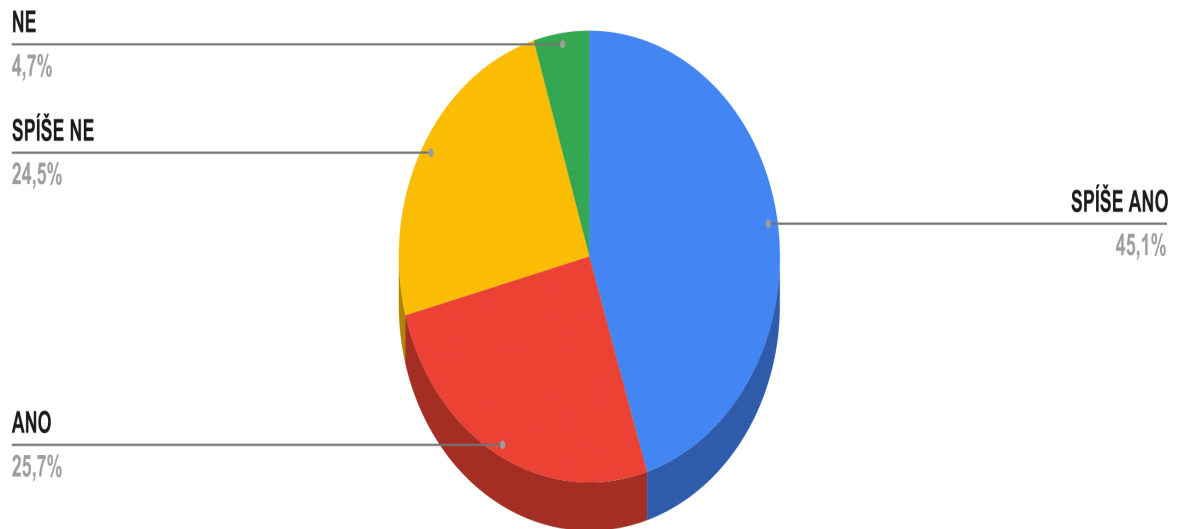


54,8 % dotázaných odpovědělo, že jsou kreativní jen občas. 43,4 % respondentů odpovědělo, že jim kreativita opravdu není cizí. Pouze 1,4 % jídelen není kreativních, protože nemají tolik zkušeností. Potvrzuje se jednoznačná odvaha a chuť být kreativní.

Otázka č. 26 Máte chuť se podílet na formování nové koncepce školního stravování?
Otázka směřuje, zda mají zájem o novou koncepci školního stravování. Zda vnímají potřebu změnit přístup ke školnímu stravování. Zda chtějí společně a systematicky budovat nový moderní styl školního stravování.

Graf 26: Máte chuť se podílet na formování nové koncepce školního stravování?

26. Máte chuť a zájem podílet se na formování nové koncepce školního stravování?



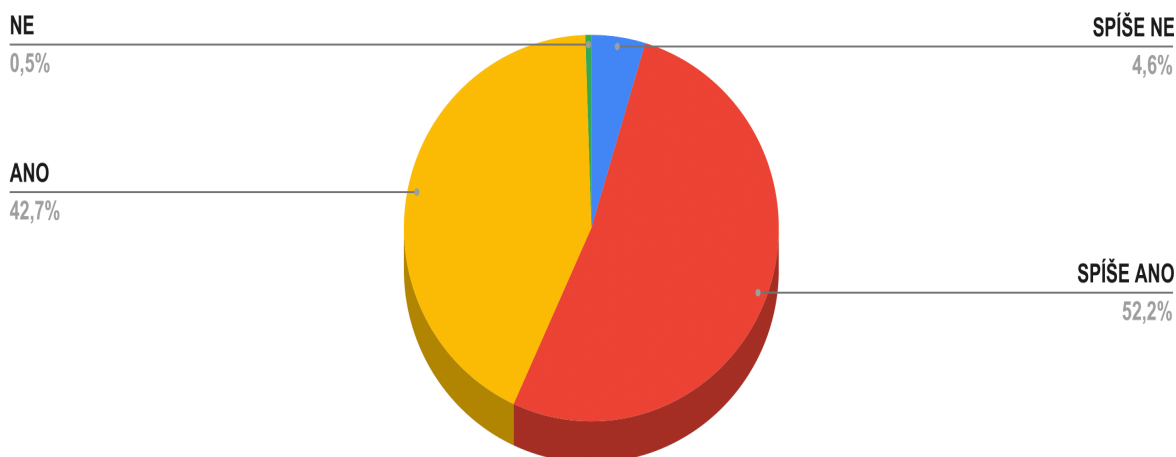
45,1 % dotázaných má spíše chuť podílet se na nové koncepci. 25,7 % respondentů odpovědělo ano. 24,5 % spíše nemá chuť a pouze 4,7 % dotázaných se nechce podílet na nové koncepci vůbec. Je pozitivní, že zhruba 2/3 dotázaných má zájem se nějakým způsobem podílet na nové koncepci školního stravování.

Otázka č. 27 Používáte lokální suroviny z České republiky?

Otázka lokálních surovin je dnes velmi diskutována. Jejich používání je širokou veřejností velice vnímáno a sledováno. Jako bychom trošku zapomněli, že značná soběstačnost základních surovin tu v minulosti byla zcela přirozená. Dnes je trh zasyčen výrobky z celého světa. Zajímalo mne, zda i školní jídelny sledují trendy a snaží se v maximální míře spolupracovat s lokálními dodavateli.

Graf 27: Používáte lokální suroviny z České republiky?

27. Používáte lokální suroviny z České republiky?



52,2 % dotázaných odpovědělo, že spíše používá lokální, české suroviny. 42,7 % respondentů je používá určitě. 4,6 % dotázaných uvedlo, že je spíše nepoužívá a pouze 0,5 % dotázaných je nepoužívá vůbec.

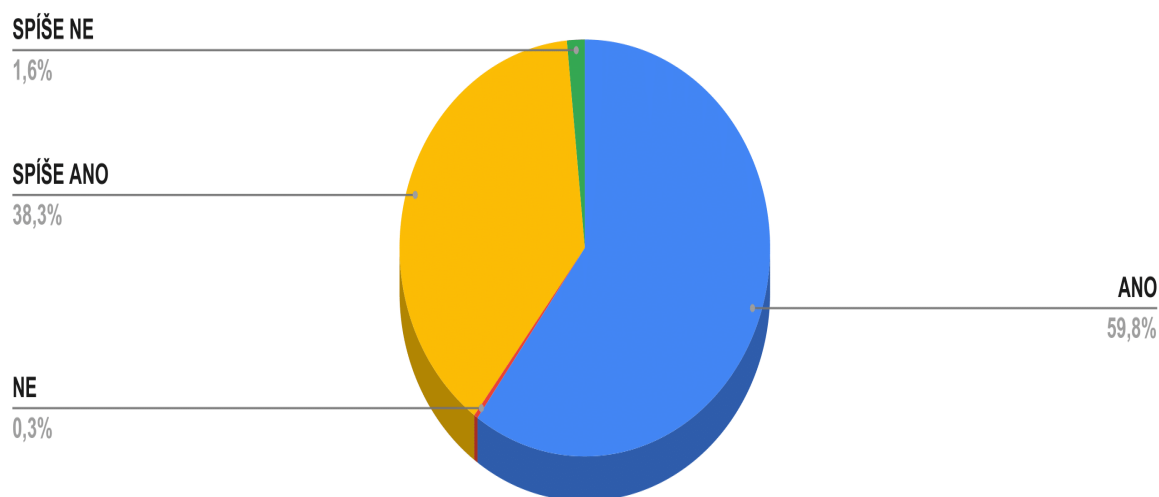
Z výsledku je vidět, že trend používání lokálních surovin ovlivnil i školní jídelny. Z mého pohledu jistě správná cesta, pokud je vždy jasně dohledatelný původ surovin u dodavatele. Používání lokálních, ověřených surovin má jednoznačně pozitivní vliv nejen na kvalitu pokrmů, ale i na výchovu v environmentální oblasti.

Otázka č. 28 Dáváte přednost čerstvým surovinám?

Další otázka, která se týká surovinové politiky jednotlivých provozů. Rozmanitost dodávaných surovin je dnes obrovská. Zvláště ve školním stravování by výběru dodavatelů měla být věnována velká pozornost. Zajímalo mne, zda školní jídelny dávají přednost čerstvému zboží, před mraženým, sušeným, či jinak konzervovaným.

Graf 28: Dáváte přednost čerstvým surovinám?

28. Dáváte přednost čerstvým surovinám?



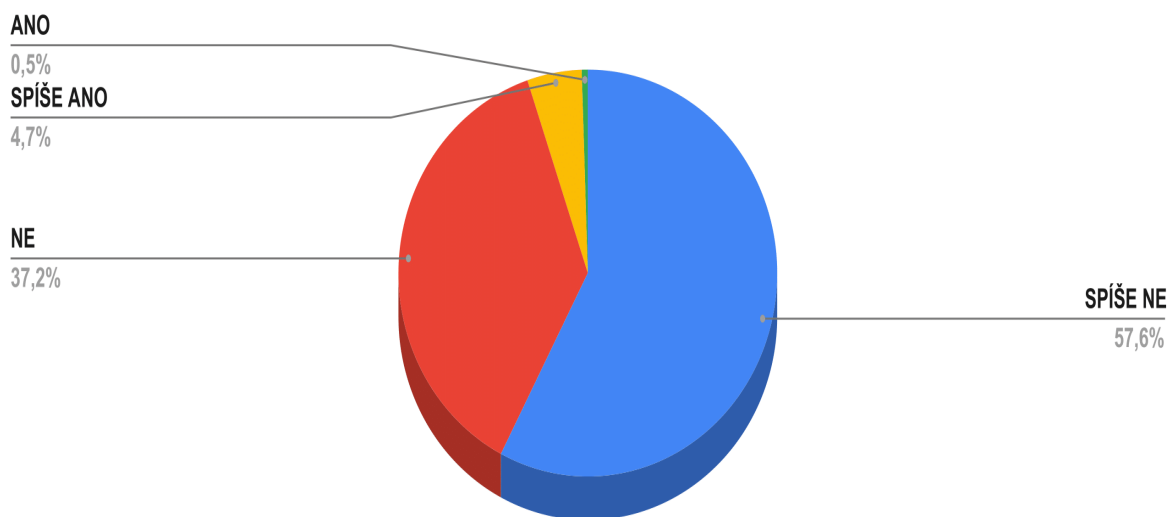
Je skvělé, že čerstvé suroviny používá 59,8 % školních jídelen. 38,3 % dotázaných je spíše používá. 1,6 % respondentů je spíše nepoužívá a mizivé 0,3 % dotázaných označili, že z čerstvých surovin nevaří. Z výsledků mého šetření vyplývá, že i školní jídelny s chutí zpracovávají čerstvé suroviny. I přes to, že příprava mražených polotovarů je pohodlnější a jednodušší.

Otázka č. 29 Používáte při výrobě pokrmů polotovary (polévky, omáčky, přílohy, moučnický)?

V hromadném stravování byla vždy snaha o určitou centralizaci výroby. Odstranit namáhavou, zdlouhavou práci nám často pomáhají polotovary. Pokud jde pouze o základní, technologicky a tepelně nezpracovávané potraviny, např. oloupanou zeleninu, nevidím to jako problém. Moje otázka cílí na používání polotovarů ve formě sypkých směsí na přípravu polévek, omáček a moučnicků ve školních jídelnách.

Graf 29: Používáte při výrobě pokrmů polotovary (polévky, omáčky, přílohy, moučníky)?

29. Používáte při výrobě pokrmů polotovary (polévky, omáčky, přílohy, moučníky)?



57,6 % dotázaných polotovary spíše nepoužívá. 37,2 % respondentů je nepoužívá vůbec. 4,7 % dotázaných je spíše používá, pouze 0,5 % dotázaných potvrdilo, že s nimi pracuje.

Dle těchto výsledků šetření nelze jednoznačně říci, že bychom měli školní stravování úplně bez polotovarů. Přesto je třeba zaznamenat trend, kde je patrný odklon od klasických polotovarů. Chemické vývary a omáčky, si trůfám říci, používá opravdu pouze mnou zjištěných 5 % dotázaných.

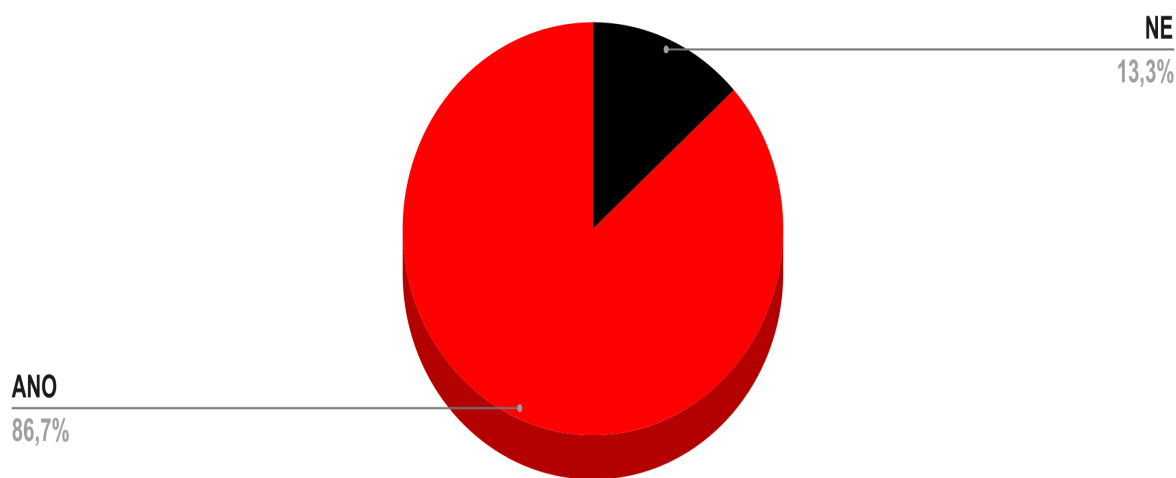
Otázka č. 30 Cítíte dostatečnou podporu od vedení školy/školky, na cestě k modernímu stravování?

Pokud jste pouze zaměstnanec a chcete cokoli změnit, potřebujete k tomu vždy podporu od vedení zařízení. Je jistě mnoho školních jídelen, které se snaží pracovat lépe,

systematicky, efektivně a moderně. Zde mne zajímá, zda vedoucí školních jídelen, včetně ostatních zaměstnanců, cítí podporu od svých nadřízených.

Graf 30: Cítíte dostatečnou podporu od vedení školy/školky, na cestě k modernímu stravování?

30. Cítíte dostatečnou podporu od vedení školy/školky, na cestě k modernímu stravování?



Skvělé zjištění je, že 86,7 % respondentů cítí podporu ve své práci. Pouze 13,3 % dotázaných necítí podporu v pracovním procesu. Materiální, morální podpora, vytvoření odpovídajících pracovních podmínek, to vše je nezbytně nutné k tomu, aby se úroveň školního stravování posunula kupředu. Školní stravování je český klenot, pokud bude systematicky podporováno a všichni zaměstnanci si budou vědomi své odpovědnosti za mladou generaci, má velkou šanci vychovávat další generace spokojených strávníků.

6.6 Odpovědi na výzkumné otázky

První výzkumná otázka

Ohrožují slabé stránky školního stravování jeho fungování a udržitelnost celého systému v budoucnosti?

Z výzkumného šetření, který jsem provedl, formou dotazníku, vyplynulo mnoho slabých stránek systému. Školní stravování je stále velkou částí veřejností vnímáno negativně. Více jak polovina dotázaných označila jako problém špatnou pověst. Je třeba postupnými kroky přesvědčovat veřejnost, že školní stravování má budoucnost. Bohužel stále více, jak třetina vedoucích provozů si myslí, že rodina by měla mít jednoznačně hlavní odpovědnost za stravování dětí a žáků. Opravdu mají rodiče dostatek odborných znalostí, aby od prvních školních let převzali tuto úlohu? Škola by se přeci této odpovědnosti neměla zříkat, naopak by ji měla, díky svým znalostem a zkušenostem jednoznačně přijmout.

Jako další problém vidím nízký rozpočet na suroviny. Již několik let nedošlo k jeho úpravě. Vyšší kvalita suroviny je základem pro přípravu dobrého a chutného pokrmu. Třetina respondentů označila malou kvalitu potravin jako významnou překážku. Momentální nastavení cenové politiky neumožňuje pracovat s top surovinami. Byl by jistě zajímavý výzkum, zda by byli rodiče ochotni připlácet za kvalitnější a trendy potraviny. Já jsem přesvědčen o tom, že řada z nich ano.

Jako další slabou stránku vidím nedostatečnou práci se spotřebním košem. Zdůrazňuji, že spotřební koš, je dle mého názoru i názoru respondentů, dobrý nástroj. Je třeba ovšem pružněji reagovat na potřeby společnosti a moderní trendy. Dále zlepšit kontrolní činnost, nejen z hlediska jeho dodržování, ale i z hlediska kvality a chutnosti pokrmů.

Další slabá stránka souvisí s dietním stravováním. Školní jídelny, ve většině případů, nejsou schopny reagovat na různá dietní omezení. Je až s podivem, že 41 % školních jídelen neumí tento problém odborně řešit. Děti si nosí stravu z domova, jídelna pokrm pouze ohřívá. Pouze třetina provozů je schopna připravovat stravu s dietními požadavky.

Absenci metodických středisek a nejednotné školení pracovníků jídelen považují také za velkou slabinu systému stravování. Téměř 85 % dotázaných označilo jako hlavní zdroj informací receptury teplých pokrmů pro školní stravování. Nemám nic proti tištěným normám, přesto si myslím, že budoucnost je v elektronizaci a jednotnosti systému. 72 % dotázaných určila také jako zdroj internet. Internet je nepochybně silné medium. Ale mají se zaměstnanci školních jídelen zodpovědně takto vzdělávat? Jsou tyto informace bezpečné a ověřené? Téměř 60 % dotázaných absolvuje různé kurzy a semináře s různou kvalitou. Velmi často bývají organizovány velkými potravinářskými korporacemi, nehrozí lobby těchto firem? Proto musím i zdroje a způsob získávání informací označit za slabou stránku systému školního stravování.

Absolutně nejslabším článkem školního stravování, je finanční ohodnocení zaměstnanců. 92,4 % dotázaných to jen potvrzuje. Díky velmi nízkým platům a slabému společenskému kreditu se do systému těžko začleňují noví, mladí a perspektivní lidé. Obecně se ví, že v tomto segmentu pracují převážně osoby středního a vyššího věku. Což z hlediska udržitelnosti a rozvoje stravování není optimistické zjištění. Jako nejjednodušší řešení se nabízí okamžité navýšení platových normativů.

Závěrem bych řekl, že školní stravování se díky výše uvedeným slabým stránkám, momentálně nachází ve stavu jisté setrvačnosti. Historicky sice správně nastavené, ale díky slabé podpoře a nízkým investicím do rozvoje se dostalo do fáze stagnace.

Co se týká mzdové politiky, zde bych se nebál, říci, že je naše školní stravování opravdu ohroženo.

Druhá výzkumná otázka

Jsou dosavadní silné stránky školního stravování schopny stávající systém rozvíjet?

60 % respondentů, kteří označili školní stravování, jako plnohodnotnou součást výchovně vzdělávacího systému, se dá jistě označit jako silná stránka. Uvědomují si tak, jeho důležitou roli v celém procesu vzdělávání.

Také vybavení výrobních prostor je ke spokojenosti téměř 90 % respondentů. Kvalifikace pracovníků je dle většiny dotázaných také na dobré úrovni.

Jako hlavní silné stránky školního stravování bych označil sílu tradice, dobře vystavěnou kostru stravovacího systému a zájem zaměstnanců o vzdělání a rozvoj. O moderní technologické postupy projevilo zájem téměř 95 % dotázaných. Ke kreativě při přípravě pokrmů se přihlásilo 77 % respondentů.

Všechny tyto silné stránky jsou jistým příslibem do budoucnosti. Přesto si myslím, že díky dnešnímu nastavení fungování školního stravování jej není možné systematicky rozvíjet.

Třetí výzkumná otázka

Bylo by vytvoření moderní koncepce školního stravování bráno jako klíčový prvek k udržení celého systému v budoucnosti?

Systematické, plošné předávání informací vidím jako klíčový článek v celém procesu. Z výzkumu je patrné, že 87 % respondentů cítí dostatečnou podporu od vedení školy ke změnám, které se týkají moderního stravování. Podstatný faktor je i chuť a zájem zaměstnanců podílet se na formování nové koncepce stravování, vyjádřený téměř 70 % odpovědí. Pozitivní je i fakt, že 55,1 % respondentů označilo jako důležitou prioritu, vytvoření nové koncepce stravování a podporu vzdělávání personálu školních jídelen. Z toho vyplývá, že stávající pracovníci postrádají systémové vedení. 74,4 % dotázaných by uvítalo nové moderní receptury teplých pokrmů, 58% dotázaných by ocenilo školení odborníkem přímo na pracovišti. Zájem o nové technologie a postupy je také značný.

Díky všem zjištěním v šetření, díky osobním zkušenostem a rozhovorům s pracovníky jídelen jsem přesvědčen, že vytvoření koncepce budoucnosti školního stravování je opravdu klíčové a nezbytné.

Závěr

Závěrem této bakalářské práce mohu konstatovat, že došlo k naplnění mnou stanovených cílů. Z odpovědí respondentů jsem získal potřebné informace, které mi pomohly vytvořit přehled o silných a slabých stránkách školního stravování. Potvrdila se mi absence jednotného koncepčního materiálu vzdělávání zaměstnanců v oblasti gastronomie.

Určitou vypovídací hodnotu má i 579 vyplněných dotazníků, napříč celou Českou republikou. Šetření velmi prospěla elektronická distribuce, s tím spojená lehká a intuitivní obslužnost pro vyplnění. Velkou váhu přikládám i zvolení spolupráce s největší stavovskou organizací u nás, Asociací kuchařů a cukrářů České republiky. Síla této organizace se projevila hlavně v rychlosti rozesílky, kdy 80 % vyplněných formulářů se vrátilo do 72 hodin. Velmi mne potěšil zájem všech zúčastněných a potvrdilo se, že vedoucím pracovníkům není školní stravování lhostejné.

Obecně by se dalo říci, že naše školní stravování není v kritickém existenčním stavu. Přesto z šetření vyplývá mnoho zajímavých zjištění, která by se neměla, s ohledem na budoucnost podceňovat. Je dobré, že vedoucí školních jídelen vnímají školní stravování pozitivně i se všemi administrativními povinnostmi. Obrátil jsem se cíleně právě na ně, protože jsou velmi důležitým článkem školního stravování.

Většina školních kuchyní je dnes dobře vybavených. Disponují moderní technologií na přípravu pokrmů. Zaměstnanci absolvují různá školení, účastní se gastronomických kurzů a seminářů. Bohužel jsem nezjistil z mého šetření úroveň a kvalitu jednotlivých vzdělávacích aktivit. Co se mi, ale podařilo je definovat silné a slabé stránky. Obecně by se školní stravování nemělo chovat jako komerční, tržní subjekty, kde je základním znakem odlišnost a konkurence. Školní jídelny by se měly profilovat jako společné a jednotné instituce, které mají stejný systém práce s jasným cílem. Stejně tak, jako mají jednotný systém např. hygienické kontroly a různých norem. Znovu apeluji na to, že sebelepší výživové normy, různá nařízení a spotřební koš nepřipraví moderní, chutné a kreativní pokrmy. Jak praví klasik Anthelme Brillat - Savarin: „*Když Stvořitel učinil jídlo člověku podmínkou života, vyzval jej k němu chutí a odměnil rozkoší* (Brillat – Savarin, 1994).

Velký deficit vnímám zejména v přípravě dietního stravování. Většina jídelen není schopna odborně reagovat na požadavky diferencované stravy. Troufám si říci, že rodiče těchto dětí a žáků, by velmi uvítali profesionální přístup v přípravě pokrmů dietního stravování.

Většina jídelen v mém šetření označila chuť pokrmů, jako svou prioritu, obávám se však, že tento aspekt je také velmi podceňován, zejména v kontrolní činnosti. Výborný pokrm vznikne pouze kombinací dobré suroviny, dobře školeného personálu a správné technologické úpravy.

Otázku financování samotného stravování jako celku, nechávám záměrně trochu stranou, neboť nebyla hlavním předmětem tohoto výzkumu. Přesto problém podfinancování vnímám a patří do slabých stránek systému školního stravování. Co, ale nemohu opomenout je nízké finanční ohodnocení kuchařů a kuchařek. Připočteme-li vysoký věkový průměr stávajících zaměstnanců, malý zájem mladých lidí a nízký společenský kredit tohoto povolání, můžeme v blízké budoucnosti počítat s dosti velkým problémem. Zlepšení finanční politiky, motivace zaměstnanců, vytvoření koncepčního materiálu a zvyšování prestiže školního stravování u veřejnosti, to vše lze považovat za účinné aktivní nástroje.

Nerad bych zakončil mojí práci negativně. Pevně věřím, že se příslušné odbory ministerstev budou školním stravováním opravdu zabývat. Doufám, že se v brzké době dočkáme zlepšení ve všech zmíněných aspektech. Naše školní stravování si to totiž opravdu zaslouží.

Seznam použitých zdrojů

1. BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *O labužnictví: Fyziologie chuti: Kniha milovníků dobrých jídel*. 2., upr. vyd. Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 1994. ISBN 80-7106-111-5.
2. HNÁTEK, Jaroslav. *Výživa a stravování školních dětí a mládeže*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1972. Odborná literatura pro veřejnost.
3. HNÁTEK, Jaroslav. *Výživa a stravování žáků základních a středních škol*. Praha: SPN, 1992. Odborná literatura pro veřejnost. ISBN 80-04-23948 - X.
4. HONS, Vilém a Marie ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ. *Správná výživa a stravování*. Praha: Vydavatelství obchodu, 1961. Obchod a spotřebitel (Vydavatelství obchodu).
5. PETROVÁ, Jana a Sylva ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. Plzeň: Jidelny.cz, 2014. ISBN 978-80-905557-0-9.
6. POLÁKOVÁ, Hana. *Školský zákon: zákon o pedagogických pracovnících s výkladem*. Žďár nad Sázavou: Fakta, 2004. ISBN 80-902614-3-4.
7. PRŮCHA, Jan. *Přehled pedagogiky: úvod do studia oboru*. 4., aktualizované vydání. Praha: Portál, 2015. ISBN 978-80-262-0872-3.
8. VALIŠOVÁ, Alena a Hana KASÍKOVÁ. *Pedagogika pro učitele*. Praha: Grada, 2007. Pedagogika (Grada). ISBN 978-80-247-1734-0.
9. Výživa a potraviny, Zpravodaj školního stravování 3/2001, Společnosti pro výživu.
10. Výživa a potraviny, Zpravodaj školního stravování 5/2003, Společnost pro výživu.
11. Výživa a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování 4/2007, Společnost pro výživu.

Internetové zdroje

1. Asociace kuchařů a cukrářů České republiky: *Účelové stravování* [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://akc.cz/ucelove-stravovani.php?rok=2019>>.
2. Asociace školních jídelen [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://asjcr.cz/>>.
3. Česká tisková kancelář: *Školní jídelny se od roku 1989 zmodernizovaly a zlepšily nabídku* [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://www.ceskenoviny.cz/zpravy/skolni-jidelny-se-od-roku-1989-zmodernizovaly-a-zlepsily-nabidku/1802905>>.
4. Jidelny.cz [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://www.jidelny.cz/>>.
5. Jidelny.cz: *Co rodiče nevědí o školním stravování* [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1962>>.
6. Jidelny.cz: *Od 1. 9. 2017 začíná platit novela vyhlášky o školním stravování* [online]. 2017. [cit. 2019-11-24], dostupné z <https://www.jidelny.cz/aktuality_show.aspx?id=89>.
7. Jidelny.cz: *Spotřební koš* [online]. [cit. 2019-11-24], dostupné z <https://www.jidelny.cz/docs_show.aspx?id=31>.
8. Ministerstvo práce a sociálních věcí ČR: *Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů* [online]. 2000. [cit. 2019-11-24], dostupné z <https://ppropo.mpsv.cz/zakon_258_2000>.
9. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy: *50 let školního stravování v České republice* [online]. 2013. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolniho-stravovani-v-ceske-republice?highlightWords=%C5%A1koln%C3%AD+j%C3%ADdel>>.
10. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy: *Metodická pomoc k zajištění kvalitního školního stravování* [online]. 2016. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.msmt.cz/file/39243/>>.
11. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy: *MŠMT přispěje dětem na školní obědy i v roce 2019* [online]. 2018. [cit. 2019-11-24], dostupné

- z <<http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/msmt-prispeje-detem-na-skolni-obedy-i-v-roce-2019?highlightWords=%C5%A1koln%C3%AD+stravov%C3%A1n%C3%AD>>.
12. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy: *Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování* [online]. 2005. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://www.zakonyprolidi.cz/cs/2005-107>>.
13. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy: *VYHLÁŠKA ze dne 13. března 2008, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování* [online]. 2008. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://www.vzdelavacisluzby.cz/dokumenty/legislativa/placena-sekce/novelizace/107-2008.pdf>>.
14. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy: *VYHLÁŠKA ze dne 26. ledna 2015, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů* [online]. 2015. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://www.epravo.cz/top/zakony/sbirka-zakonu/vyhlaska-ze-dne-26-ledna-2015-kterou-se-meni-vyhlaska-c-1072005-sb-o-skolnim-stravovani-ve-zneni-pozdejsich-predpisu-20422.html>>.
15. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy: *Zákon č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání, ve znění pozdějších předpisů (tzv. školský zákon)* [online]. 2004. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.msmt.cz/dokumenty-3/skolsky-zakon-ve-zneni-ucinnem-od-15-2-2019>>.
16. Ministerstvo zdravotnictví ČR: *Zdraví 2020 – Národní strategie ochrany a podpory zdraví a prevence nemocí* [online]. 2014. [cit. 2019-11-24], dostupné z <https://www.mzcr.cz/Verejne/dokumenty/zdravi-2020-narodni-strategie-ochrany-a-podpory-zdravi-a-prevence-nemoci_8690_3016_5.html>.
17. Ministerstvo zdravotnictví ČR: *Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši* [online]. 2015. [cit. 2019-11-24], dostupné

- z <http://www.msmt.cz/uploads/skolni_stravovani/Nutricni_doporuceni_MZ_ke_spotr_ebnimu_kosi.pdf>.
18. Skutečně zdravá jídelna. [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.skutecezdravajidelna.cz/>>.
 19. Společnost pro výživu [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.vyzivapol.cz/>>.
 20. Státní zdravotní ústav: *Nutriční doporučení MZ ČR pro školní jídelny: musíme to opravit* [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.szu.cz/tema/bezpecnost-potravin/rekonstrukce-nutricniho-doporuceni-pro-skolni-jidelny-musime?highlightWords=%C5%A1koln%C3%AD+stravov%C3%A1n%C3%AD>>.
 21. Střední škola a základní škola Žamberk: *Školní jídelna - Finanční normativ* [online]. 2019. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<https://www.oupszamberk.cz/skolni-jidelna/financni-normativ.html>>.
 22. UniConsulting: *Hazard Analysis and Critical Control Points* [online]. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.uniconsulting.cz/cz/o-nas/normy/haccp.html>>.
 23. Waldorfská mateřská škola: *Rytmus týdne a dne* [online]. [cit. 2019-11-24], dostupné z <<http://www.waldorfskaskolka.cz/rytmus-tydne-a-dne>>.

Seznam obrázků

<i>Obrázek 1: Potravinová pyramida</i>	25
--	----

Seznam tabulek

<i>Tabulka 1: Hodnoty potravinových skupin v pyramidě</i>	26
---	----

Seznam grafů

Graf 1: Jak vnímáte školní stravování?	40
Graf 2: Splňuje vybavení vaší kuchyně nároky na přípravu stravy?.....	41
Graf 3: Vnímáte fakt, že Vaším přístupem k přípravě pokrmů ovlivňujete návyky dětí?.....	42
Graf 4: Máte dostatek nových a koncepčních informací od zřizovatele?	43
Graf 5: Zajišťuje u Vás zřizovatel systematické vzdělávání pracovníků školní kuchyně?.....	44
Graf 6: Máte ve školní jídelně dostatek kvalifikovaných pracovníků?	45
Graf 7: Co považujete za hlavní problémy ve školním stravování?	46
Graf 8: Co považujete za hlavní plusy školního stravování?	48
Graf 9: Je spotřební koš efektivní nástroj ke správné a vyvážené stravě a plní svou funkci?	49
Graf 10: Jste schopni připravit i „Dietní pokrmy“ (diabetické, bezlepkovou, bezlaktózovou stravu atd.)?	50
Graf 11: Jste schopni připravit nutričně vyvážené bezmasé pokrmy?	51
Graf 12: Konzultujete systematicky skladbu pokrmů s nutričním terapeutem?	52
Graf 13: Zajímáte se o zpětnou vazbu vydaných pokrmů?.....	53
Graf 14: Převládá u Vás chuť pokrmu nebo se soustředíte hlavně na splnění spotřebního koše?	54
Graf 15: Sledujete moderní trendy při přípravě pokrmů?	55
Graf 16: Jaké zdroje používáte k načerpání nových informací při sestavování pokrmů?	56
Graf 17: Cítíte tlak na zlepšení kvality surovin?	57
Graf 18: Myslíte, že suroviny, které používáte k přípravě, jsou dostatečně kvalitní?	58

Graf 19: Máte zájem o nové, moderní technologické postupy v oblasti školního stravování?	59
Graf 20: Jsou pokrmy ve vaší jídelně dostatečně kreativní, pestré a zajímavé?	60
Graf 21: Máte pocit, že by se ve školním stravování měly používat BIO suroviny?... 61	61
Graf 22: Jaká forma odborné pomoci, by pro Vás byla zajímavá?	62
Graf 23: Absolutní priority, které je třeba ve školním stravování zlepšit?	63
Graf 24: Myslíte si, že vlastní kreativita patří do školní kuchyně?	65
Graf 25: Jste ve vaší jídelně kreativní?	66
Graf 26: Máte chuť se podílet na formování nové koncepce školního stravování?	67
Graf 27: Používáte lokální suroviny z České republiky?.....	68
Graf 28: Dáváte přednost čerstvým surovinám?	69
Graf 29: Používáte při výrobě pokrmů polotovary (polévky, omáčky, přílohy, moučnický)?	70
Graf 30: Cítíte dostatečnou podporu od vedení školy/školky, na cestě k modernímu stravování?	71

Seznam příloh

Příloha 1 – grafická studie školní jídelny





poz.	model	stručný popis	rozměry [mm]			ks
			š.	hl.	v.	
1. NP						
G01 SUCHÝ SKLAD POTRAVIN						
01.01	Nerez	Sestava skladových regálů	2570	600	1800	1
01.02	Nerez	Skladový regál	1500	600	1800	1
01.03	Nerez	Sestava skladových regálů	2570	600	1800	1
G02 CHLADÍCÍ BOX						
02.01	ostatní technologie	Chladicí box na maso, agregát	2000	2170	2460/ 2610	1
02.02	FOSTER EP700H	Chladicí skříň 600l – GN 2/1	700	820	2080	3
02.03	Nerez	Skladový regál	1250	500	1800	1
02.04	Nerez	Sestava skladových regálů	1700	500	1800	1
G03 PŘÍPRAVA MASA						
03.01	<i>Stavba/ZTI</i>	<i>keramické umyvadlo</i>	490	370		1
03.02	Nerez	Mycí stůl, dřez, baterie, police, zadní lem	1400	600	850	1
03.03	Nerez	Pracovní stůl, police, zadní a pravý lem	1500	700	850	1
03.04	ostatní technologie	Dřevěný špalek	500	500	800	1
03.05	Nerez	Pojízdný stůlek, vsuny na GN	715	590	900	1
03.06	ostatní technologie	Stolní řeznická deska	600	410	100	1
03.07	ostatní technologie	Stolní váha - Tonava				1
G04 HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY						
04.01	Nerez	Pracovní stůl, atyp, dřez, zadny, pravý a levý lem	2800	700	900	1
04.02	ostatní technologie	Tlaková sprcha				1
04.03	<i>Provozovatel</i>	<i>Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška</i>				1
04.04	Nerez	Skladový regál	1500	600	1800	1
04.05	Sirman PPJ10 SC	Škrabka na brambory – 10kg	470	544	910	1
G05 USKLADNĚNÍ POTRAVIN						
05.01	ostatní technologie	Chladicí box, agregát	2150	1600	2200/ 2600	1
05.02	Iriinox EF 30.1	Šokový zchlazovač/ zmrzovač (10-20x GN 1/1)	790	971	1595	1
05.03	Nerez	Pojízdný stojan na GN	560	385	1640	1
05.04	Nerez	Skladový regál	1450	450	1800	2
05.01	Blanco BW 11	Vyhřívavý a izolovaný vozík	156	932	1778	1
05.03	<i>Interier</i>	<i>Interiérová skříň</i>	1000	500	1800	2
G06 PROVOZNÍ NÁDOBÍ						
06.01	ostatní technologie	Tlaková sprcha				1
06.02	Nerez	Mycí stůl, atyp, 2x dřez, zadní lem, spodní police	2225	700	880	1
06.03	Nerez	Pojízdný stůlek, vsuny na GN	590	720	900	1
06.04	Nerez	Pracovní stůl pojízdný, police	950	700	880	1
06.05	<i>Stavba/ZTI</i>	<i>Podlahový rošt</i>	300	300		1
06.06	Nerez	Regál	1900	600	1800	1
06.07	Winterhalter UF-M Energy	Myčka na kuchyňské nádobí s rekuperací, výkon košů: 40/24/12 / hod., možnost mytí i 600x400mm a GN 2/1, koš 612x672mm, předehřev přívodní vody zbytkovou párou	775	870/ 1295	1910/ 2000	1
	Winterhalter	Základní sada košů k myčce				1
06.08	ostatní technologie	Chladicí jednotka na odpady	1550	853	1470	1
G07 MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ						
07.01	nerez	Vozík na plata	560	700		4
07.02	Winterhalter PT-M	Myčka na nádobí průchozí, výkon košů: 22-48košů / hod., koš 500x500mm	635	750	1515/ 2070	1

poz.	model	stručný popis	rozměry [mm]			ks
			š.	hl.	v.	
1. NP						
	Winterhalter	Základní sada košů k myčce				1
07.03	nerez	Regál	1300	700	1800	1
07.04	nerez	Výstupní stůl k myčce	800	700	900	1
07.05	Stavba/VZT	Odsavač par nástěnný	950	900		1
07.06	Stavba/ZTI	Podlahový rošt	300	300		1
07.07	ostatní technologie	Tlaková sprcha				1
07.08	nerez	Vstupní stůl k myčce, dřez	1700	700	900	1
07.09	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1
07.10	nerez	Regál	1100	450	1800	3
G08 STUDENÁ KUCHYŇ						
08.01	Stavba/ZTI	keramické umyvadlo	490	370		1
08.02	ostatní technologie	Nářezový stroj	570	455	470	1
08.03	nerez	Pracovní stůl, zásuvky, police, zadní lem	1900	700	860	1
08.04	nerez	Pracovní stůl, dřez, police, zadní lem	1500	600	850	1
08.05	nerez	Nástěnná police dvouetážová	1800	350	600	1
08.06	CAS ED-6	Stolní váha – 6kg	346	330	107	1
08.07	nerez	Pracovní stůl, police, zadní lem	1500	600	850	1
08.08	nerez	Nástěnná police dvouetážová	1800	350	600	1
08.09	Nerez	Pracovní stůl, police, zásuvkový blok	1800	600	750	1
08.10	RE 22-01	Univerzální šlehač a hnětací stroj, 60 l	570	1070	1140	1
08.11	RM 100H	Robot – 10l	410	450	730	1
08.12	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1
08.13	nerez	Pracovní stůl, police, dřez	1600	700	750	1
08.14	nerez	Police na polopříčku	2000	500	40	1
08.15	nerez	Police na polopříčku	2050	500	40	1
08.16	nerez	Podstavec pod robota	600	700	500	1
G09 VARNA + ČISTÉ PŘÍPRAVNY						
09.01	Stavba/ZTI	keramické umyvadlo	490	370		1
09.02	nerez	Pracovní stůl, dřez s baterií, police	1440	700	750	1
09.03	nerez	Chladicí stůl dvousekový	1280	700	860	1
09.04	nerez	Pracovní stůl, zásuvkový blok	1330	700	750	1
09.05	nerez	Pracovní stůl skříňový, křídlová dvířka, police, zadní lem	650	900	900	1
09.06	Berner B12EGFF10	Dvojitá indukce Berner zabudovaná ve stole 09.22	350	650	6	1
09.07	nerez	Pracovní stůl, otevřený	830	900	900	1
09.08	Frima	Variomobil k multif. Pánvi	860	630	785	1
09.09	nerez	Pracovní stůl, police	800	900	900	1
09.10	Frima VCC211	Multifunkční varné centrum, užžitná kapacita: 100 l	1157	914	1100	1
09.11	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou	500	800		1
09.12	nerez	Neutrální stůl	400	900	900	1
09.13	ostatní technologie	Stojánková baterie				1
09.14	Alba	Sporák Alba, 4 plotny, trouba	900	900	850	1
09.15	nerez	Pracovní stůl, police, na soklu, bez desky, zásuvky	1500	700	710	1
09.16	nerez	Pracovní stůl, police, na soklu, bez desky	1500	700	710	1
09.16a	Nerez	Pracovní deska dřevěná, zadní lem	3000	700	40	1
09.17	Nerez	Pracovní stůl, police, na soklu, bez desky	870	270	710	1
09.18	Nerez	Pracovní stůl, police, na soklu, bez desky	1780	700	710	1
09.18a	Nerez	Pracovní deska nerezová, zadní lem	2650	700/270	40	1
09.19	Frima VCC311	Multifunkční varné centrum, užžitná kapacita: 150 l	1540	910	1100	1

poz.	model	stručný popis	rozměry [mm]			ks
			š.	hl.	v.	
1. NP						
09.20	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou	500	800		1
09.21	Frima VCC211	Multifunkční varné centrum, užžitná kapacita: 100 l	1157	914	1100	1
09.22	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou	500	800		1
09.23	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzávěrou	800	300		1
09.24	Frima VCC112T	El. multifunkční pánev, užžitná kapacita: 2x 14 l, vařič těstovin	962	800	400	1
		Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku pro VCC 112				1
		Podestavba pod VCC 112T	1000	700	750	1
		Kompletní sada košů na malé porce včetně rámu VCC 112				1
		Rošt na dno pánve pro VCC 112T				2
		ostatní	Varný koš pro VCC 112T			
09.25	nerez	Pracovní stůl, police	450	800	900	1
09.26	nerez	Doměrková deska za dvojitou fritézu				1
09.27	Termika	Fritéza dvoukošová Movifrit FH 17+17	725	560	850	1
09.28	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1
09.29	MKN-FlexiCombi MagicPilot 10.1	El. konvektomat 10x GN 1/1	997	799	1060	1
09.30	MKN-FlexiCombi MagicPilot 10.1	El. konvektomat 10x GN 1/1	997	799	1060	1
09.31	TPE-30	Elektrická třítroubá pec TPE-30	900	850	1670	1
G10 Výdej						
10.01	nerez	Výdejní stůl, interiérové obložení	2650	700	900	1
10.02	nerez	Výdejní stůl, interiérové obložení, chlazená vana GN 2/1	1300	700	900	1
10.03	nerez	Police s osvětlením	800	300	300	1
10.04	nerez	Výdejní stůl, interiérové obložení, vana 4x GN 1/1	1900	700	900	1
10.05	nerez	Police s osvětlením	2000	300	300	1
10.06	nerez	Skříňový stůl, interiérové obložení, zásobník na talíře	500	700	900	1
10.07	nerez	Výdejní stůl, interiérové obložení, vana 4x GN 1/1	1600	700	900	1
10.08	nerez	Police s osvětlením	2000	300	300	1
10.09	nerez	Skříňový stůl, interiérové obložení, zásobník na talíře, police	1100	700	900	1
10.11	nerez	Výdejní stůl, skříňová sekce, interiérové obložení,	2400	700	900	1
10.12	Interier	Police dvojitá nástěnná,	1600	250	600	1
10.13	ostatní technologie	Zabudovaný zásobník na polévku – 10l HATCO HWB-11QT	313	313	221	2
10.13a	nerez	Zabudované GN 2x 1/3 na ingredience				1
10.14	nerez	Pojezd na tácy	1550	350		1
10.15	Interier	Zásobník na pečivo	1250	880	1600	1
10.16	Liebherr GG5260	Mrazicí skříň 317 l	600	620	1990	1
10.17	Ecotwist 1250	Chladicí nabídková vitrína - otevřená	1250	850	2010	1
10.18	Ecotwist 1250	Chladicí nabídková vitrína - uzavřená, křídlové prosklené dveře	1250	850	2010	1
10.19	nerez	Pojezd na tácy	3600	350	900	1
10.20	nerez	Policová nástavba, osvětlení	1100	350	600	1

poz.	model	stručný popis	rozměry [mm]			ks
			š.	hl.	v.	
1. NP						
10.21	nerez	Výdejní stůl, interiérové obložení, chlazená vana GN 3x 1/1, agregát	1800	800	900	1
10.22	nerez	Pojezd na tácy	3600	350	900	1
10.23	nerez	Výdejní stůl, interiérové obložení, vyhřívaná vana na 3x GN 1/1	1800	800	900	1
10.24	nerez	Policová nástavba, osvětlení	1100	350	600	1
10.25	nerez	Pojezd na tácy	9150	350	900	1
10.26	nerez	Pojezd na tácy	2800	350	900	1
10.27	Bonamat B5	Velkoobjemový kávovar Bonamat B5	635	440	800	1
10.28	nerez	Pracovní stůl výdejový (interiérové obložení), chlazená vana GN 2/1, agregát	2800	800	900	1
10.29	<i>dodavatel piva</i>	<i>Výčepní hlavice + odkapní vanička</i>	<i>350</i>	<i>350</i>	<i>400</i>	<i>1</i>
10.30	<i>dodavatel piva</i>	<i>Dochlazovací jednotka na pivo</i>	<i>500</i>	<i>500</i>		<i>1</i>
10.31	nerez	Pojezd na tácy	2800	350	900	1
10.32	nerez	Zásobník na koše	560	560		1
10.33	nerez	Zásobník na příbory	750	240		1
10.34	<i>dodavatel pokladního systému</i>	<i>Pokladna</i>				<i>1</i>
10.35	nerez	pokladní box, interiérové obložení	1500	700	900	1
10.36	nerez	Stojan na tácy, zásobník na příbory	600	500	1500	1
10.37	ostatní technologie	Hold-o-mat malý – 3x GN 1/1	415	675	343	1
G11 BEZLEPKOVÁ KUCHYNĚ						
11.01	nerez	Pracovní stůl, atyp, police	2200	700	900	1
11.02	Varimixer RN10	Kuchyňský robot	545	369	639	1
11.03	ostatní technologie	Tlaková sprcha				1
11.04	nerez	Pracovní stůl, dřez, police, zadní lem	750	700	900	1
11.05	nerez	Pracovní stůl, atyp, umyvadlo na ruce, výklopný koš, zadní a pravý lem	1650	700	900	1
11.06	MKN Optima850	Neutrální díl včetně podestavby	400	850	850	1
11.07	MKN Optima850	Indukční sporák – 4 zóny, včetně podestavby	800	850	850	1
11.08	Nerez	Doměrkový pracovní stůl	200	850	850	1
11.09	KWC	Napouštěcí baterie				1
11.10	Nerez	Pracovní stůl	430	800	850	1
11.12	Frima VCC112T	El. multifunkční pánev, užžitná kapacita: 2x 14 l, vařič těstovin	962	800	400	1
		Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku pro VCC 112				1
		Podestavba pod VCC 112T	1000	700	750	1
		Kompletní sada košů na malé porce včetně rámu VCC 112				1
		Rošt na dno pánve pro VCC 112T				2
		Varný koš pro VCC 112T				1
11.12	Nerez	Pracovní stůl, zásuvkový blok, výklopný koš, dřez s baterií, zadní lem	2200	700	900	1
11.13	Nerez	Nástěnná skříňka, dvoupatrová, osvětlení	1500	350	600	1
11.14	Nerez	Nástěnná skříňka, dvoupatrová, osvětlení	1500	350	600	1
11.15	Nerez	Pracovní stůl, police, zadní a levý lem	1700	700	900	1
11.16	MKN CPE61 Space Combi Classic	El. konvektomat 6x GN 1/1	550	815	708	1
11.17	nerez	Pracovní stůl, police, zadní a pravý lem	1830	700	900	1

poz.	model	stručný popis	rozměry [mm]			ks
			š.	hl.	v.	
1. NP						
11.18	Nerez	Nástěnná skříňka, dvoupatrová, osvětlení	1500	350	600	1
11.19	Nerez	Pracovní stůl, zásuvkový blok, výklopný koš, dřež s baterií, zadní lem	2200	700	900	1
11.20	Nerez	Nástěnná skříňka, dvoupatrová, osvětlení	1500	350	600	1
11.21	FOSTER EP700H2	Chladicí skříň 600l – GN 2/1, dělená	700	820	2080	1
11.22	FOSTER EP700HL	Kombinovaná chladicí/mrazicí skříň 600 l – GN 2/1	700	840	2080	1
11.23	Nerez	Skladový regál	1200	500	1800	1
11.24	Nerez	Skladový regál	1450	500	1800	1
G12 KANCELÁŘ						
		Vybavení místnosti není součástí dodávky gastro				
G13 OBALY						
G14 ÚKLID						
14.01	Stavba/ZTI	Stavební výlevka včetně nástěnné baterie				1
14.02	Interier	Nástěnná skříňka na čisticí prostředky - musí upřesnit interiér v samostatném projektu				1
G15 SKLAD PEČIVA						
15.01	nerez	Skladový regál	1650	500	1800	1
G16 CHLAZENÝ SKLAD						
16.01	FOSTER EP700H	Chladicí skříň 600l – GN 2/1	700	820	2080	5
16.02	FOSTER EP700L	Mrazicí skříň 600l – GN 2/1	700	820	2080	1
G17 CHLADÍCÍ BOX NA ZELENINU						
17.01	ostatní technologie	Chladicí box na zeleninu, agregát	2465	1700	2460/2610	1
17.02	nerez	Skladový regál	1450	500	1800	2
G18 CHLADÍCÍ BOX NA POLOTOVARY						
18.01	ostatní technologie	Chladicí box na polotovary, agregát	2100	2350	2460/2610	1
18.02	Nerez	Sestava skladových regálů	2100	400	1800	1
18.03	Nerez	Sestava skladových regálů	2100	400	1800	1
G19 MRAZÍCÍ BOX NA POLOTOVARY						
19.01	ostatní technologie	Mrazicí box na polotovary, agregát	2100	2600	2460/2610	1
19.02	Nerez	Sestava skladových regálů	5550	400	1800	1
G20 ŠATNA ZAMĚSTNANCI I.						
		Vybavení místnosti není součástí dodávky gastro				
G21 ŠATNA ZAMĚSTNANCI II.						
		Vybavení místnosti není součástí dodávky gastro				

Příloha 2 - dotazník

Koncept školního stravování

1 Jak vnímáte školní stravování?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Jako plnohodnotnou součást vzdělávacího systému Jako doplněk vzdělávacího systému Jako povinnost pro každého žáka Jako přežitek, který ztrácí kredit

2 Splňuje vybavení vaší kuchyně nároky na přípravu stravy?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, vybavení je dostatečné a moderní Spíše ano Spíše ne Ne, vybavení a technologie jsou zcela zastaralé

3 Vnímáte fakt, že Vaším přístupem k přípravě pokrmů ovlivňujete návyky dětí?

- Ano, jsme si toho vědomi Ano, ale vliv by měla mít také rodina Ano, ale větší vliv by měla mít hlavně rodina Ne, stravovací návyky má jednoznačně plnit rodina

4 Máte dostatek nových a koncepčních informací od zřizovatele?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, jsme dobře informováni Spíše ano Spíše ne Ne, informace si musíme obstarávat sami.

5 Zajišťuje u Vás zřizovatel systematické vzdělávání pracovníků školní kuchyně?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, pravidelně absolvujeme školení Ano, občas Spíše ne, hledáme si většinou kurzy sami Ne, nikdo se o náš profesní růst nestará

6 Máte ve školní jídelně dostatek kvalifikovaných pracovníků?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, na všech postech Převážně ano Převážně ne Ne, bohužel zaměstnáváme převážně nekvalifikovaný personál

7 Co považujete za hlavní problémy ve školním stravování?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu nebo více odpovědí*

- Nízký finanční rozpočet na suroviny
 Malé platy zaměstnanců
 Nekvalifikovaný personál
 Chybějící vize a koncepce do budoucnosti
 Špatná pověst školního stravování

8 Co považujete za hlavní "plusy" školního stravování?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu nebo více odpovědí*

- Zajištění plnohodnotné stravy
 Pomoc rodičům
 Sociální aspekt výchovy a osvěty
 Obrovská tradice a kvalita
 Žádné výhody nevidím

9 Je spotřební koš efektivní nástroj ke správné a vyvážené stravě a plní svou funkci?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, jednoznačně plní
 Ano, jen by bylo dobré koš častěji aktualizovat/modernizovat
 Ne, neplní svou funkci
 Ne, zbytečně nás omezuje

10 Jste schopni připravit "dietní pokrmy" (diabetické, bezlepkovou, bezlaktózovou stravu atd...)?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, připravujeme zcela běžně
 Rádi bychom, ale nemáme patřičné znalosti a vybavení
 Ne, pouze regenerujeme přinesenou stravu z domova
 Nejsme schopni

11 Jste schopni připravit nutričně vyvážené "bezmasé pokrmy"?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, připravujeme zcela běžně
 Rádi bychom, ale nemáme patřičné znalosti
 Občas je zařadíme
 Málo, děti je nejedí
 Nejsme schopni je dobře a moderně připravit

12 Konzultujete systematicky skladbu pokrmů s nutričním terapeutem?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, pravidelně
 Občas
 Rádi bychom, ale nemáme k dispozici nutričního terapeuta
 Velmi málo
 Ne, čerpáme z vlastních zkušeností

13 Zajímáte se o zpětnou vazbu vydaných pokrmů?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, velmi nás zajímá, zda pokrmy chutnaly Občas ano Spíše ano Ne

14 Převládá u Vás finální chuť pokrmu nebo se soustředíte hlavně na splnění spotřebního koše?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Jednoznačně chuť, je pro nás nejdůležitější faktor Chuť, ale spotřební koš samozřejmě dodržujeme Řídíme se hlavně spotřebním košem

15 Sledujete moderní trendy při přípravě pokrmů?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, sledujeme Ano, ale odborného materiálu je málo Velmi okrajově Ne, nesledujeme

16 Jaké zdroje používáte k načerpání nových informací při sestavování pokrmů?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu nebo více odpovědí*

- Receptury pokrmů pro školní stravování Vlastní osvědčené recepty Internet Odbornou literaturu, časopisy
 Navštěvujeme odborné semináře, kurzy Žádné

17 Cítíte tlak na zlepšení kvality surovin?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano Spíše ano Spíše ne Ne

18 Myslíte, že suroviny, které používáte k přípravě, jsou dostatečně kvalitní?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, jsou Spíše ano Spíše ne Jsou podprůměrné kvality

19 Máte zájem o nové moderní technologické postupy v oblasti školního stravování?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano Spíše ano Spíše ne Ne

20 Jsou pokrmy ve Vaší školní jídelně dostatečně kreativní, pestré a zajímavé?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano Snažíme se o kreativní pokrmy Spíše nejsou Ne, nejsou

21 Máte pocit, že by se ve školním stravování měly používat "BIO" suroviny?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, určitě Spíše ano Občas Spíše ne, žáci by to stejně neocenili Ne, je to zbytečné a drahé

22 Jaká forma odborné pomoci, by pro Vás byla zajímavá?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu nebo více odpovědí*

- Placené kurzy od soukromých společností Spolupráce s potravinářskými firmami Školení lektorem přímo na pracovišti Celoživotní, koncepční, systematické, státní vzdělávání
- On-line vzdělávání, video kurzy, video recepty Nové moderní receptury na přípravu pokrmů

23 Absolutní priority ve školním stravování, které je třeba zlepšit?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu nebo více odpovědí*

- Stavba nových, moderních kuchyní Zvýšení mzdy pracovníků ve školním stravování Nastavení nové koncepce stravování, profesní podpora a vzdělávání zaměstnanců Zvýšení finančního limitu na suroviny
- Zlepšení kvalifikace pracovníků ve školním stravování Zrušení spotřebního koše Jednotné recepty pro všechny školní jídelny Nic bych neměnil-a, systém je dobře nastavený

24 Myslíte si, že vlastní kreativita patří do školní kuchyně?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, jednoznačně Spíše ano Spíše ne Ne

25 Jste ve Vaší školní jídelně kreativní?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

- Ano, jsme Občas Nejsme, nemáme tolik zkušeností Ne, nejsme

26 Máte chuť a zájem podílet se na formování nové koncepce školního stravování?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

Ano Spíše ano Spíše ne Ne

27 Používáte lokální suroviny z České republiky?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

Ano Spíše ano Spíše ne Ne

28 Dáváte přednost čerstvým surovinám?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

Ano Spíše ano Spíše ne Ne

29 Používáte při výrobě pokrmů polotovary (polévky, omáčky, přílohy, moučníky)?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

Ano Spíše ano Spíše ne Ne

30 Cítíte dostatečnou podporu od vedení školy/školky, na cestě k modernímu stravování?

Nápověda k otázce: *Vyberte jednu odpověď*

Ano Ne Odpověď 3