

10. 2. 2. Souhrnné poznatky z kontrolní činnosti v zařízeních školního stravování

ČŠI uskutečnila ve školním roce 2014/2015 kontrolu školního stravování v 862 školních jídelnách. Z tohoto počtu bylo 38 samostatných zařízení školního stravování. Z uvedeného počtu zařízení školního stravování bylo 16 školních jídelen-vývařoven, 130 školních jídelen-výdejen a 716 školních jídelen. Z celkového počtu kontrolovaných subjektů v 8 případech (0,9 %) nebylo školní stravování poskytováno v souladu se zápisem v rejstříku škol a školských zařízení a ve 12 (1,4 %) případech vykazované údaje neodpovídaly skutečnosti.

Ve školním roce 2014/2015 činil počet strážníků v posledním úplném měsíci před datem kontroly 123 429. Přihlášených strážníků ke školnímu stravování bylo 157 859. Využití školní jídelny je tak v průměru 78,2 %. Vyšší využití bylo v případě MŠ (82,7 %). Uvedené školní jídelny dále připravily jídlo pro 29 268 ostatních strážníků, z toho 17 607 pro zaměstnance škol a školských zařízení.

Z celkového počtu kontrolovaných zařízení školního stravování 21,1 % nabízelo strážníkům v rámci zlepšení služeb školního stravování výběr z více druhů jídel. Ve většině případů byla nabídka jídel nutričně vyrovnaná. Z uvedeného počtu školních jídelen 9,2 % nabízelo dietní stravování, v 12,5 % školních jídelen bylo umožněno žákům individuální stravování v souladu se stanoviskem ministerstva zdravotnictví (uchování a ohřev vlastního jídla), v 68,3 % případů školní jídelny nevycházejí vstříc strážníkům s chronickým onemocněním a nepřipravují dietní stravování. Nejčastější dietou je stravování s omezením lepku.

Ve většině kontrolovaných školních jídelen byl vydán vnitřní řád, který stanovoval podmínky pro poskytování stravovacích služeb. Ve 3,4 % případů vnitřní řád nebyl vydán nebo neupravoval podmínky pro poskytování školního stravování v souladu s právními předpisy. V několika případech neobsahoval údaje potřebné zejména k odhlašování stravy, nebo s ním nebyli strážníci ani zákonní zástupci dětí a nezletilých žáků seznámeni.

Při kontrolách plnění odpovědnosti kontrolovaných osob za poskytované služby bylo zjištěno, že v 5,7 % subjektů nebyly správně stanoveny finanční limity pro jednotlivé skupiny strážníků, ve 4,6 % nebyly vyčerpány ve prospěch strážníků, z toho v 51,9 % nebyly převedeny do nového období, ale staly se součástí hospodářského výsledku stravovacího subjektu. Navazující úplata za školní stravování nebyla v souladu s právním předpisem ve 4 případech. Novým zjištěním oproti minulým letům je skutečnost, že školní jídelny vybírají zálohu na stravné (platba dopředu), což je pozitivní v tom smyslu, že nevznikají subjektům neuhrazené pohledávky. Negativním rysem je však to, že téměř 3 % subjektů vybírá zálohu na období delší než 2 měsíce, z nich 75 % na dobu od 9 do 12 měsíců (dobu delší, než je školní rok). Ve svém důsledku v době plynulého zásobování potravinami se jedná o nepodložené požadavky školských subjektů, které brání žákům ze sociálně slabších rodin stravovat se ve školní jídelně, a navíc vytváří v uvedených subjektech zdroj pro dočasné financování jiných komodit, než jsou potraviny.

Od února 2015 byly zahrnuty do zjišťování další oblasti vztahující se k poskytované službě. Ve 441 subjektech bylo ke stravování přihlášeno 84 514 strážníků, poslední úplný měsíc před kontrolou se jich stravovalo 64 613 (76,45 %) a z toho 368 strážníků mělo dotovaný oběd (0,6 %).

Tabulka č. 1 Plnění výživových norem ve školním roce 2014/2015

	Maso	Ryby	Mléko	Mléčné výrobky	Tuky	Cukry	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny
Limit dodržen (%)	96,0	89,0	73,1	84,1	88,7	95,4	95,7	83,5	92,0	82,8

Sledování spotřebního koše z dlouhodobého hlediska ukazuje na přetrvávající problémy v jeho naplňování, a tím i zajištění nutričně hodnotné stravy pro příslušné věkové kategorie strávníků. Z celkového počtu kontrolovaných školních jídelen 3,4 % školních jídelen nesleduje plnění spotřebního koše a 8,7 % školních jídelen nemá k dispozici podklady pro jeho vyhodnocení a provedení kontroly výživových dávek. I ve školním roce 2014/2015 se projevilo nejnižší plnění spotřeby potravin na strážníka a den v komoditách mléko, luštěniny, ovoce a ryby, naopak v komoditách tuky a cukry byla zjištěna vyšší spotřeba na strážníka a den. Přesto lze usuzovat na postupné zlepšování výživové hodnoty stravy a zlepšování nabízených služeb. Trendy ve vývoji spotřebního koše ukazuje následující přehled za školní roky 2007/2008 – 2014/2015.

Tabulka č. 2 Naplňování výživových norem – trendy

Šk. rok	Limit	Maso	Ryby	Mléko	Mléčné výrobky	Tuky	Cukry	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny
2007/08	dodržen	95	71,6	73,2	72,2	82,7	88,3	76,7	65,4	89,9	59,8
2008/09	dodržen	93,5	76,8	75,8	73,9	86,6	87,3	81	68	88,9	61,8
2009/10	dodržen	94,4	74,9	66,8	73,8	96,8	85,3	73,1	64	90,6	44,9
2010/11	dodržen	80,6	63,6	56,5	64,3	73,4	72,1	61,7	47,4	81,8	49,4
	nenaplněn/ překročen	-11/ +8,4	-27,3/ +9,1	-42,9/ +0,6	-20,8/ +14,9	-1,9/ +24,7	-21,4/ +6,5	-37/ +1,3	-49,4/ +3,2	-8,4/ +9,8	-50,6/ 0
2011/12	dodržen	94,9	85,7	77,6	76,5	90,8	92	75,3	70,1	93,1	63,3
	nenaplněn/ překročen	-3,4/ +1,7	-10,3/ +4	-22,4/ 0	-18,4/ +5,1	0/ +9,2	0/ +1,1	-24,7/ 0	-28,2/ +1,7	-4,6/ +2,3	-35,6/ +1,1
2012/13	dodržen	96,0	88,7	82,2	86,5	93,1	97,1	96,4	86,9	93,5	84,7
	nenaplněn/ překročen	-3,6/ 0,4	-9,8/ +1,5	-17,1/ +0,7	-9,1/ +4,4	0/ +6,9	0/ +2,9	-3,6/ 0	-12,4/ +0,7	-5,5/ +1,1	-15,3/ 0
2013/14	dodržen	96,0	89,0	73,1	84,1	88,7	95,4	95,7	83,5	92,0	82,8
	nenaplněn/ překročen	-2,4/ +1,5	-9,78/ +1,22	-26,0/ +0,9	-11,0/ +4,9	-0,3/ +11,0	-1,5/ +3,1	-4,3	-16,5	-5,2/ +2,8	-16,5/ +0,6
2014/15	dodržen	94,22	89,53	78,22	84,72	89,65	92,42	94,83	87,48	92,06	86,28

nenaplněn/ překročen	-3,73 +2,05	-8,66 +1,81	-21,54 +0,24	-10,11 +5,17	-1,93 +8,42	-3,37 +4,21	-3,49 +1,68	-11,55 +0,96	-5,29 +2,65	-12,52 +1,20
-------------------------	----------------	----------------	-----------------	-----------------	----------------	----------------	----------------	-----------------	----------------	-----------------

/* údaje jsou uváděny v % z počtu kontrovaných subjektů

Kontrola plnění výživových norem (spotřebního koše) byla od února 2015 doplněna sledováním naplnění vybraných komodit konkrétními potravinami a dalšími údaji, které se k výživovým normám vztahují. Všechny kontrolované školní jídelny informovaly strážníky, případně jejich zákonné zástupce o alergenech, odpovídající informace jsou k dispozici ve školských zařízeních nebo na jejich webových stránkách a ve všech případech byly alergenů uvedeny na jídelních lístcích u každého pokrmu.

Tabulka č. 3 Četnost vybraných potravin nebo pokrmů

Četnost uvedené potraviny v posledním měsíci před kontrolou	Průměrná četnost	Nejvyšší frekvence / počet ŠJ	Nejnižší frekvence / počet ŠJ
Maso kuřecí	4	8/10	1/9
Maso krůtí	1	6/8	0/217
Maso vepřové libové	5	6/115	0/58
Vepřový bok a ořez	0	6/4	0/344
Maso hovězí	3	7/46	0/79
Ostatní masa – např. králík, zvěřina (srnčí, kanec)	1	4/11	0/259
Sladkovodní ryba čerstvá	0	3/6	0/413
Mořská ryba čerstvá	0	3/6	0/399
Zmrazená ryba + filé	2	4/151	0/68
Zelenina syrová	10	20/33	1/5
Zelenina tepelně opracovaná jako součást hlavního jídla	8	20/17	1/7
Ovoce	11	20/46	1/5
Brambory	7	20/4	1/1
Luštěninový pokrm	4	5/149	0/66
Bezmasé sladké jídlo	2	5/4	1/18
Bezmasé slané jídlo	3	5/80	0/5

Z uvedeného přehledu např. vyplývá, že nejčastěji zařazovaným masem je maso kuřecí a maso vepřové libové, vůbec nebo velmi málo jsou zařazovány čerstvé ryby, syrová zelenina je podávána v průměru 10x v měsíci, ve 33 školních jídelnách (z kontrolovaných 441) denně. Obdobně je tomu u ovoce.

Kvalita školního stravování je ovlivněna nejen četností jednotlivých druhů potravin, ale také jejich stupněm prvotního zpracování a původem. Čtvrtina školních jídelen se z tohoto důvodu zaměřuje na čerstvé regionální potraviny a více než polovina školních jídelen využívá potraviny čerstvé nebo s nízkým stupněm zpracování. Viz níže.

Tabulka č. 4 Sledování vybraných potravin a konveniencí vyššího stupně zpracování

Potravina	Vůbec	Výjimečně	Méně často	Často
Nové produkty (např. šmakoun, tofu)	41,06	21,11	17,6	2,05
Regionální potraviny	16,42	18,48	15,84	25,22
Zmrazená zelenina, ovoce apod.	2,35	19,94	16,42	26,69
Loupané brambory	59,24	4,4	1,47	13,78
Vývary (hovězí, slepičí, zeleninový apod.)	25,22	20,23	22,29	11,14

Mražené pokrmy (smažený květák, brokolice, sýr apod.)	36,36	30,79	12,32	2,05
Zmražené ovocné knedlíky	60,12	15,54	3,81	0,88
Zmražené přílohy (bramboráčky, krokety, předsmažené hranolky apod.)	65,98	15,25	0,88	0,00
Sypké směsi – moučníky, dezerty	39,59	24,93	12,61	3,52
Sypké směsi – bramborové knedlíky	15,54	16,72	27,27	20,53
Sypké směsi – bramborová kaše	72,43	4,99	1,76	1,17
Sypké směsi – omáčky	47,8	10,26	1,17	1,17
Sypké směsi – polévky	67,74	9,97	2,35	1,17

Ve snaze o zlepšení hodnoty nabízených stravovacích služeb nabízejí školy a školská zařízení rozšiřující sortiment v rámci jiné alternativní nabídky ke zlepšení stravovacích návyků. Jedná se zejména o ovoce, mléko a mléčné výrobky.

Nabídku stravovacích služeb zejména ve školách doplňují prodejní automaty, bohužel neobsahují vždy potraviny a nápoje odpovídající nutričně vyvážené stravě. Za pozitivum lze hodnotit nabídku svačinek zejména pro žáky 1. stupně. Tato nabídka je v souladu s výživovými doporučeními a je vhodnou alternativou k prodejním automatům a bufetům.

Tabulka č. 5 Přehled doplňujících informací

Další nabídka (% z kontrolovaného počtu subjektů v uvedeném roce)	2011/12	2012/2013	2013/2014	2014/2015
Mléko do škol	20,11	24	28,7	26,28
Ovoce do škol	23,56	29,5	32,4	36,95
Automat/bufet	15,52	17,1	22,32	22,58
Obsahuje převážně slazené nápoje	x	x	27,4	51,95
Obsahuje energetické nápoje	0	0	0	15,78
Obsahuje převážně nevhodné potraviny	x	x	9,59	42,86
Nabídka více druhů jídel	8,6	15,6	19,9	21,1
Nesleduje spotřební koš	8,05	4,7	1,83	3,58
Není zajištěn pitný režim	2,3	1,5	1,5	0
Svačinky pro 1. stupeň ZŠ	x	x	32,42	16,25

Kvalitu školního stravování ovlivňují rovněž materiální a personální podmínky ve školních jídelnách. Prostory kuchyně a potřebné zázemí považuje za dostatečné 88,6 % vedoucích školních jídelen. 87,4 % z dotazovaných vedoucích školních jídelen považuje i vybavení kuchyně za dostatečné a odpovídající připravovaným pokrmům. Jen v ojedinělých případech jsou prostory pro strážníky nedostatečné a vybavení neodpovídá fyziologickým potřebám strážníků. Prostředí jídelen je převážně příjemné, upravené a čisté. Působí standardním až dobrým dojmem, v 8 % je hodnoceno jako výjimečně dobré. 85,72 % školních jídelen využívá software k zajištění potřebných agend, z toho 58,18 % pro celou agendu školní jídelny. Většina užívaných softwarů je aktualizovaná, 19,26 % školních jídelen platí za jeho aktualizaci více než 10 tis. Kč ročně. Hospodaření školních jídelen vykazuje v 12,5 % subjektů nedostatky, zejména v dokladech (neprůkazné, neúplné a neodpovídající skutečnosti) a v oceňování stravovacích služeb v doplňkové činnosti. Ceny nejsou ověřeny kalkulací nebo kalkulace nezahrnuje veškeré vynaložené náklady.

Personální obsazení školní jídelny je závislé na počtu připravovaných pokrmů. V kontrolovaných subjektech byl vedoucí školní jídelny na celý úvazek ve 49 % školních jídelen, z toho 45,03 % vedoucích bylo kvalifikovaných v oboru společného stravování nebo

příbuzném oboru, který se zaměřuje na společné stravování. Provozní pracovníci – kuchaři/kuchařky jsou v 89 % kvalifikovaní. Nepříznivá je věková struktura personálu. Nejčetnější je věková skupina od 41 do 55 let – 49,89 % zaměstnanců. Nejméně početná je skupina do 30 let – 2,76 %. Úroveň odměňování nevytváří dostatečně motivující podmínky pro mladé pracovníky.

10.2.3 Závěr

V posledních několika letech se stále více zlepšuje úroveň školního stravování, zlepšuje se zejména nabídka poskytovaných služeb. Na základě plnění výživových norem v období několika let lze dovodit, že většina školních jídelen věnuje značnou pozornost sestavování nutričně vyvážených nabídek pokrmů. Doplňující údaje ke spotřebnímu koši (četnost konkrétních druhů potravin, využívání regionálních potravin, čerstvých potravin apod.) tyto snahy potvrzují.

Přetrvávají však zařízení školního stravování, které výživové hodnoty nabízených pokrmů vůbec nesledují nebo nevěnují dostatečnou pozornost spotřebě tuků a cukrů. Nepodávají tak v dostatečné míře vyváženou stravu, která je důležitá v prevenci boje proti obezitě, a to především u dětí v předškolním věku. Právě tato školská zařízení také využívají konvence ve vyšším stupni zpracování (hotové vývary, sypké směsi na knedlíky, kaše, dezerty apod.).

Rozsah poskytovaných služeb, případně jejich kvalita, v některých případech neodpovídají požadavkům vyhlášky o školním stravování.

V několika procentech školních jídelen nejsou správně rozděleni strávníci do věkových kategorií, v důsledku toho nejsou správně nastaveny stravovací limity a ve 4,6 % nebyly čerpány ve prospěch strávníků. Z toho v 51 % případů nebyly úspory na potravinách (nedočerpaný limit) převedeny do následujícího období ani zúčtovány se strávníkem, ale staly se součástí hospodářského výsledku školní jídelny.

V souvislosti s úplatou za školní stravování jsou vybírány zálohy od strávníků na delší období. Téměř 3 % subjektů vybírá zálohu na období delší než 2 měsíce, z nich 75 % na dobu od 9 do 12 měsíců (dobu delší, než je školní rok). Ve svém důsledku v době plynulého zásobování potravinami se jedná o nepodložené požadavky školských subjektů, které brání žákům ze sociálně slabších rodin stravovat se ve školní jídelně, a navíc vytváří v uvedených subjektech zdroj pro dočasné financování jiných komodit, než jsou potraviny.

Doporučení

Na základě zkušeností značného počtu jídelen využívat při přípravě stravy čerstvé, případně regionální potraviny a snížit při přípravě pokrmů objem užívaných potravin s vysokým stupněm zpracování. Umožnit stravování dětem, žákům a studentům s chronickými onemocněními, jež vyžadují úpravu stravy, tj. zavést potřebné dietní stravování.

Provést úpravu vyhlášky o školním stravování (č. 107/2005 Sb., o školním stravování), spočívající v omezení vybírání zálohy na stravování (úplata za školní stravování ve veřejných subjektech stanovena finančním normativem na nákup potravin) na dobu nejdéle 2 měsíců.