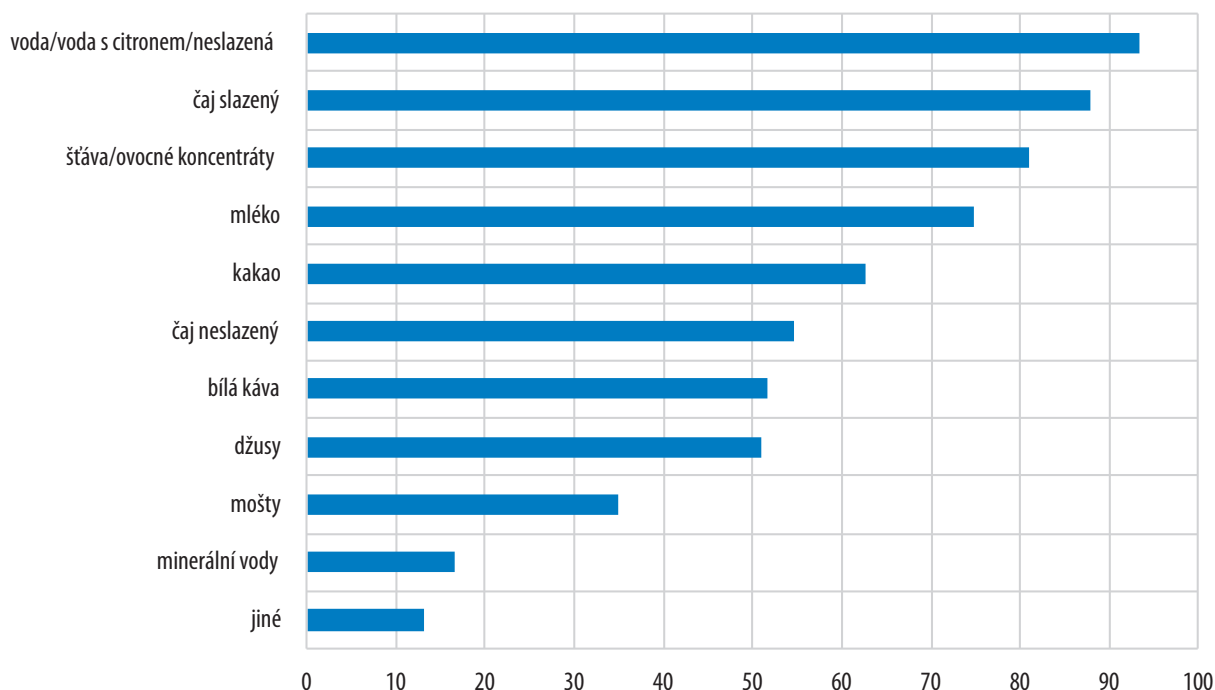


Přehled poskytovaných nápojů – podíl kontrolovaných subjektů (v %)



Povinností školní jídelny je nabídnout nejen pestrou stravu odpovídající zásadám zdravé výživy, ale zároveň ji připravit takovým způsobem, aby byly splněny výživové normy pro školní stravování u vybraných druhů potravin a byla tak zajištěna pro příslušné věkové skupiny strávníků i nutričně hodnotná a vyvážená strava. Kontrolou na místě bylo zjištěno, že 6,1 % kontrolovaných zařízení nesledovalo plnění spotřebního koše a nebylo tak schopno prokázat dodržení doporučených denních výživových dávek pro jednotlivé věkové skupiny strávníků. Stejně jako v minulých letech vyplývají z kontrol realizovaných ČŠI přetrvávající dílčí nedostatky v plnění výživových norem zejména u komodit mléko, ovoce, luštěniny a mléčné výrobky, k určitému posunu došlo u dodržování horní 100% hranice u tuků a cukrů, kdy podíl zařízení, ve kterých bylo zaznamenáno překročení 100% povolené hranice, činil u tuků 7,6 % a u cukrů 2,9 % zařízení. V komoditě ovoce činil podíl zařízení, která nenaplnila ani dolní stanovenou 75% hranici, 12,3 %.

Tabulka 104

Zařízení školního stravování, která dodržela stanovené limity výživových norem (v %)

Školní rok	Maso	Ryby	Mléko	Mléčné výrobky	Tuky	Cukry	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny
2015/2016	91,1	85,4	72,8	80,2	85,4	87,6	93,3	82,0	86,6	81,2
2016/2017	92,9	88,4	78,9	85,0	87,2	89,2	84,1	86,9	91,2	87,2
2017/2018	91,0	88,1	77,5	83,4	88,3	89,8	94,8	86,9	91,9	87,4

I přes zjištěné skutečnosti lze konstatovat postupné zlepšování výživové hodnoty nabízené stravy a poskytovaných služeb. Školní jídelny jsou schopny a ve velké míře ochotny reagovat na současné trendy v oblasti zdravé výživy, zajímají se o nové receptury, přes 90 % kontrolovaných subjektů zařazuje pro přípravu pokrmů i netradiční potraviny (červená čočka, cizrna, pohanka, bulgur, kuskus aj.) i regionální potraviny a pro zpestření svou nabídku