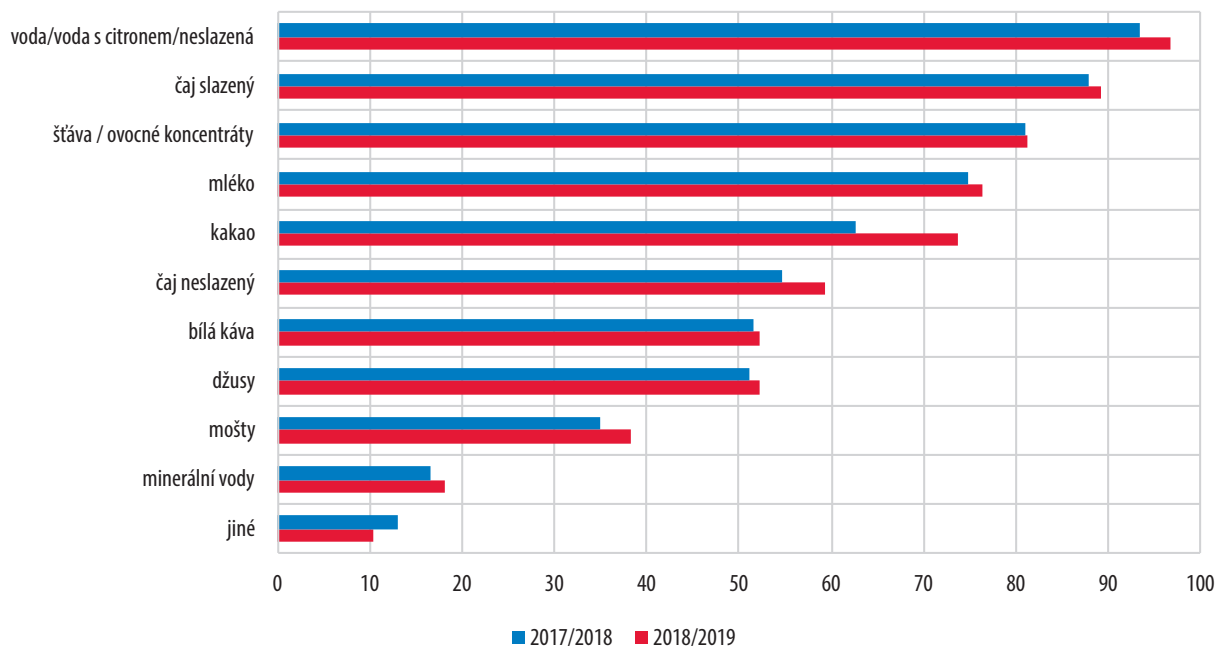


Přehled poskytovaných nápojů – podíl kontrolovaných subjektů (v %)



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. V návaznosti na současné výživové trendy, v důsledku vzrůstající obezity dětí a žáků a s apelací na nutnost omezit nadměrnou konzumaci cukrů a tuků a zvýšit podíl ovoce a zeleniny, byla pozornost ČŠI při hodnocení výživových norem zaměřena zejména na tyto uváděné komodity; patrný je nárůst podílu školních jídelen, které sledované komodity dodržely. V případech zjištění výrazných odchylek od povoleného rozpětí při plnění výživových norem byly prověřeny i další sledované komodity.

Tabulka 122

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

Školní rok	Tuky	Cukry	Zelenina	Ovoce
2016/2017	87,2	89,2	84,1	86,9
2017/2018	80,1	81,4	85,9	78,6
2018/2019	83,6	85,4	91,2	81,5

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. Zejména se jednalo o školní jídelny – výdejny, jejichž činnost vykonává příslušná škola a ředitel nevěnoval dostatečnou pozornost této oblasti v rámci své řídicí a kontrolní činnosti.

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, zařazují pro přípravu pokrmů i netradiční potraviny (červená čočka, cizrna, pohanka, bulgur, kuskus aj.), regionální potraviny a pro zpestření svou nabídku doplňují i o tzv. týdny kuchyní cizích zemí.