



zen i výběr poskytovaných informací.

Pozitivním zjištěním je relativně vysoký podíl zařízení spolupracujících se školami při výchově ke zdravému životnímu stylu, v tomto případě konkrétně ke zdravým stravovacím návykům.

Vybavení je většinou dostačující

Přes 80 % vedoucích ZŠS i ředitelů škol považuje vybavení kuchyně výdejního místa za dostatečné. Více než čtvrtina zařízení je dokonce vybavena nadstandardně. Naopak pouze 3 % (v případě samostatných subjektů 6 %) dostatečně vybavena nejsou. Nejvíce by bylo potřeba obnovit nábytek. Překvapující je, že ve více než 15 % zařízení by také bylo vhodné vymalovat. Z toho plyne, že zřizovatelé investovali především do vybavení kuchyní a výdejních míst. Problémy s odbavováním strávníků z důvodu nedostatečných prostorových kapacit se týkají zhruba jen 0,5 % zařízení. V téměř pětina zařízení jsou však žádoucí investice na rekonstrukci či pro zvýšení jejich kapacity.

Kontrolou hospodaření ZŠS prováděnou na místě byly zjištěny nedostatky u 3 % subjektů. Problémy se týkaly nesouladu výdejky potravin s připravovanými pokrmy, nedostatků v evidenci potravin nebo nedostatečného rozlišování mezi výdejem potravin pro školní stravování a pro ostatní strávníky.

Formalizované postupy pro nákup potravin, které by více garantovaly efektivní využívání finančních prostředků při nákupu, má vypracovány přibližně jen třetina školních jídelen. Naproti tomu necelé tři čtvrtiny ředitelů škol se ZŠS sledují ceny nakupovaných potravin. Kombinace obou uvedených opatření může významně snižovat riziko neefektivního využívání finančních prostředků.

Ačkoliv množství vrácených zbytků stravy nemá přímé dopady na finanční náklady, je nepochybně negativ-

Tabulka 1 | Denní nabídka počtu hlavních jídel (obědů) – podíl zařízení školního stravování (ZŠS) v %

Počet hlavních jídel	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Jedno hlavní jídlo	81,3	80,4	83,3	25,0
Dvě hlavní jídla	15,7	13,5	16,7	43,7
Tři hlavní jídla	2,2	5,2	0	25,0
Více než tři hlavní jídla	0,8	0,9	0	6,3

ním zjištěním, že cca 40 % zařízení povědomí o vrácených zbytcích nikak nereflektuje v příští nabídce poskytovaných jídel. Ovšem podíl ZŠS, jež žádným způsobem neověřují spokojenost svých strávníků, je relativně nízký. Zarážející je však velmi malý podíl zařízení spolupracujících na ověřování spokojenosti se stravovacími komisemi. Značné množství těchto komisí má tak pouze formální charakter bez jakýchkoliv dopadů na kvalitu a efektivitu činnosti ZŠS. A v případě vývařoven, které dodávají jídlo jiným subjektům, je zřejmé, že se k nim požadavky strávníků na další služby (např. vegetariánská strava nebo poskytování snídaní či svačin) vůbec nedostávají.

Pravidla dodržují téměř všechna zařízení

Většina zařízení (80%) nabízí denně jen jedno hlavní jídlo (samostatné ZŠS v 75 % dvě i více), přestože strávníci by uvítali širší výběr. Důvodem toho však zdaleka není jen snaha zjednodušit přípravu jídel, ale také skutečnost, že u jednoho hlavního jídla je mnohem snazší dodržet nutriční doporučení a naplnění spotřebního koše pro každého účastníka stravování než při pestřejší nabídce. Důsledkem je ovšem nižší počet strávníků. Při sestavování i kontrolách jídelníčku ZŠS vycházejí v bezmála 90 % z metodiky ministerstva zdravotnictví nazvané *Nutriční doporučení ke spotřebnímu koši*. Většině zařízení se ale přesto dlouhodobě nedaří plnit výživové normy v některých komoditách (mléko, mléčné výrobky, ryby).

Nezanedbatelnou součástí kvality nabízených obědů jsou doplňky hlavního chodu.

- Ovoce a zeleninu zajišťují téměř všechny subjekty vyjma výdejen (84 %).
- V případě dezertů a moučníků je výdejny zajišťují dokonce jen v 52 % a školní jídelny v 88 %.
- Nejčastěji podávaným nápojem je pak ve více než třech čtvrtinách ZŠS slazený čaj.

Tvorbu jídelníčku v téměř polovině ZŠS (vyjma samostatných subjektů) ovlivňuje také vedení škol a jejich prostřednictvím i sami strávníci a jejich zákonní zástupci. Důležitým zjištěním je skutečnost, že též vývařovny a samostatné subjekty dostávají zpětnou vazbu, se kterou musejí při tvorbě jídelníčku pracovat. Pouze v necelém 1 % zařízení nebyl požadovaný rozsah stravovacích služeb vždy dodržen. Kontroly na místě potvrdily, že případy nesprávně sestaveného jídelníčku souvisejí s nedostatečnými znalostmi v oblasti výživy a výpočtu spotřebního koše, případně i s používáním zastaralých receptur.

Doplňkovou činnost (svačiny, ale např. i pokrmy pro cizí strávníky) provozuje necelá polovina školních jídelen a vývařoven, méně pak výdejen, ale běžně samostatná ZŠS. Pozitivním zjištěním je, že tato činnost pokrývá ve více než 90 % všechny vynaložené náklady. Ve zbylých případech zařízení doplňkovou činnost