

realizují částečně na úkor činnosti hlavní, což je samozřejmě nepřijatelná praxe. Inspekční činnost na místě potvrdila, že v jednotlivých případech (asi 0,5 % zařízení) byly náklady na tuto činnost nesprávně hrazeny z hlavní činnosti. Je třeba také zdůraznit, že **vysoký podíl zařízení provozujících doplňkovou činnost je v kontrastu s relativně malým podílem ZŠS, jež poskytují dietní stravování.**

Přestože se výše úplaty za stravovací služby v celostátním průměru meziročně zvyšuje, průměrná hodnota se stále ještě nalézá spíše u spodní hranice limitu stanoveného vyhláškou. Pro neveřejná ZŠS sice platí, že v průměru nepřekračují horní hranici dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., ale značně se jí přibližují. **Dluhy za úplatu eviduje 45 % školních jídelen a 37 % výdejen** (přibližně 15 % žáků ZŠ není ke školnímu stravování vůbec přihlášeno, přičemž ne vždy je možné předpokládat, že jde o žáky stravující se jinde).

Inspekční činností na místě Česká školní inspekce zjistila, že **72 % zařízení se snaží předcházet problémům s úhradami stravného vybíráním záloh**, přičemž 2 % školních jídelen vybírala zálohu na období pololetí až celého školního roku. Tím si tato zařízení vytvořila ne zcela odůvodněnou finanční rezervu a navíc tímto postupem prohlubují problémy sociálně slabších strávnicků. Tato praxe však již nebude možná z důvodu účinnosti novely zmíněné vyhlášky, kterou se stanovení zálohy omezuje nejvýše na dva měsíce.

Kvalitu zvyšují nové technologie

Spokojenost strávnicků je nejčastěji zjišťována při kontaktu s jejich zákonnými zástupci na **tríděních schůzkách**. Spokojenost tímto způsobem ověřují nejčastěji ředitelé škol (81 %), dále pak vedoucí výdejen (71 %), vedoucí školních jídelen

(62 %), vedoucí vývařoven (33 %) a vedoucí samostatných ZŠS (18 %).

Podle zjištění České školní inspekce poskytuje **dietní stravování 7 % zařízení školního stravování**, zatímco **dalších 8 % alespoň umožňuje individuální stravování formou uchovávání a ohřevu dietního jídla přineseného z domova**. Více než polovina ZŠS poskytujících dietní stravování **spolupracuje pro zajištění dietního stravování s externím nutričním terapeutem**, 6 % zařízení zaměstnává vlastního terapeuta, ostatní zařízení připravují dietu podle doporučení lékaře nebo podle pokynů rodičů. Kromě **absence požadavků na dietní stravování** (zhruba 60 % ZŠS, vyjma 100 % vývařoven a neúčasti výdejen), patří mezi **nejčastější důvody jeho nezajišťování personální možnosti a neodpovídající prostorové a materiální vybavení**.

V souvislosti s alergeny v pokrmu **zajišťuje 37 % zařízení dílčí úpravy stravy podle požadavků strávnicků**. Úpravy spočívají ve vypuštění alergizující složky (např. máku) z porcí určených pro tyto strávnický. Pouze 0,1 % školních jídelen v době šetření dosud informace o alergenech neposkytovala.

Positivním zjištěním je skutečnost, že **nákup potravin výhradně podle jejich ceny je v současné době již jen okrajovou záležitostí**. **Negativním zjištěním** je ovšem to, že **zařízení stále (byť příležitostně) využívají polotovary a dehydrované směsi**, jejichž kvalita nemůže dosahovat úrovně čerstvých potravin. Inspekční činností na místě bylo v 11 % ZŠS také zjištěno používání **instantních vývarů či bujónů**.

Kvalitu připravovaných pokrmů zejména v posledních letech významně ovlivňuje **zavádění moderních technologií**, které při vaření běžně využívají **dvě třetiny školních jídelen a vývařoven**, v případě samostatných subjektů dokonce čtyři pětiny.

Potraviny z regionálních zdrojů si vybírají **více než tři čtvrtiny ZŠS**. Zbylou čtvrtinu pak zpravidla omezují smluvní vztahy s tradičními dodavateli.

Nakonec je třeba zmínit i **pětinový podíl žáků ZŠ, kteří jsou ke školnímu stravování sice formálně přihlášeni, ale ve skutečnosti se v ZŠS nestravují** (v případě zařízení privátních zřizovatelů je tento podíl až dvojnásobný). Je tedy evidentní, že stávající kvalitní infrastruktura ZŠS není efektivně využívána. ◀

DOPORUČENÍ

České školní inspekce

Je zejména potřeba:

- **Zvýšit úroveň odměňování** pracovníků školního stravování.
- **Obezřetně přistupovat k návrhům na zpřísnování požadavků na zdravé stravování** s ohledem na stravovací návyky dětí a žáků z domova a riziko jejich odchodu k jinému, méně zdravému způsobu stravování.
- **Zaměřit pozornost na receptury** umožňující připravovat pokrmy nutričně vyvážené a zároveň atraktivní pro strávnický.
- **Rozšířit nabídku jídel**, při sestavování jídelníčků se inspirovat od úspěšných jídelen a podporovat sdílení inspirace mezi školními jídelnami (přehlídky, soutěže, virtuální prostředí apod.).
- **Podporovat zřizování a činnost stravovacích komisí** při školách a ZŠS.
- **Rozšířit nabídku specializovaných školicích akcí** pro odborný růst zaměstnanců.