

Tabulka č. 12 Preferenze při výběru dodavatelů potravin – podíl ZŠS (v %)

Výběr dodavatele potravin	ŘŠ	ŠJ	ŠJ – vývařovny	ZŠS – samostatné
Odběr většiny potravin od jednoho osvědčeného dodavatele	--	18,3	33,3	6,3
Odběr většiny potravin od různých specializovaných dodavatelů	--	81,7	66,7	93,7
Využívání potravin z regionálních zdrojů	76,7	75,4	80,0	87,5
Preferování biopotravin	20,7	8,2	33,3	6,3
Využívání polotovarů / dehydrovaných směsí – běžně	0,2	0,6	0	0
Využívání polotovarů / dehydrovaných směsí – v případě potřeby	25,7	61,3	33,3	81,3

Významná většina zařízení diverzifikuje své zdroje potravin podle specializací dodavatelů mimo jiné i v souvislosti s výše uvedeným aspektem poměru ceny a kvality. Relativně vysoká cenová hladina u biopotravin je také důvodem jejich nízkého zastoupení. Důvody pro nevyužívání regionálních zdrojů potravin ve čtvrtině zařízení jsou zejména smluvní vztahy s tradičními dodavateli (43 % těchto zařízení), nenavázání kontaktu za strany dodavatele (30 %), cenová úroveň potravin (11 %) a neschopnost zajistit potraviny v potřebném objemu (9 %). Negativním zjištěním je skutečnost, že zařízení stále (byť příležitostně) využívají polotovary a dehydrované směsi, jejichž kvalita nemůže dosahovat úrovně čerstvých potravin. Kontrolou na místě byl potvrzen také další nepříznivý fakt, kterým je používání instantních vývarů/bujónů v 11 % kontrolovaných zařízení.

Přestože většina ředitelů škol se zařízením školního stravování uvedla, že sleduje nákupy potravin pro školní stravování (36 % pravidelně, 44 % namátkově), jejich přehled o používání biopotravin a polotovarů pravděpodobně není příliš přesný, neboť výpověď vyznívá optimističtěji než odpovědi vedoucích těchto zařízení, kteří mají o dané problematice přesnější přehled.

Kvalitu vydávaných pokrmů ovlivňuje významně zejména v posledních letech zavádění moderních technologií do školních kuchyní. Jde především o konvektomaty a výkonnější pečící pánve, jejichž cena na trhu klesá, a jsou tedy pro zařízení školního stravování dostupnější. Tyto moderní prostředky běžně využívají dvě třetiny školních jídelen a vývařoven, v případě samostatných subjektů dokonce čtyři pětiny. Přibližně 2 % školních jídelen však uvádějí, že dosud nedokáží využít všechny možnosti, které jim vybavení kuchyně poskytuje, pro 7 % školních jídelen není používání moderních technologií prioritou. Informace z oblasti zdravé výživy a využívání moderních prostředků získává 54 % zařízení především na odborných seminářích a školeních, ostatní pak více z odborné literatury, časopisů a internetových stránek. Podíl specializovaných školicích akcí na odborném růstu zaměstnanců v oblasti zdravé výživy a moderních technologií je tedy jen poloviční, což je třeba považovat za negativní zjištění. Přestože vedoucí zařízení školního stravování v převážné většině vysílají zaměstnance na různé školicí akce (viz tab. 2 výše), přivítali by větší podporu formou kurzů moderního praktického vaření (31 %), odborných školicích akcí k využívání moderních technologií (28 %), v podobě snazšího přístupu ke garantovaným recepturám pro školní stravování (28 %) a podpory (např. ze strany místních samospráv) při navazování kontaktů s regionálními výrobci (10 %).

Většina zařízení školního stravování přistupuje k výběru potravin a jejich dodavatelů racionálně, přičemž zohledňuje především hledisko kvality.