

stravování navíc mají dojem, že legislativní vymezení problematiky dietního stravování není dostatečné. Důvodem pro nezajišťování dietního stravování je také praxe, kdy některé školní jídelny po dohodě s jinými blízkými jídelnami zajišťují dietní stravu pro žáky z podstatné části okolních škol. Pomineme-li absenci poptávky jako nejčastější důvod neposkytování dietní stravy, žádný z dalších uváděných důvodů výrazně nedominuje. Je tedy možné konstatovat, že tato forma rozšířené služby strávnickům se stále týká jen těch zařízení, kde došlo k souběhu poptávky, iniciativy zaměstnanců a vnitřních podmínek (personálních, materiálních). Motivace zaměstnanců k rozšiřování služeb zřejmě není, pravděpodobně i s ohledem na jejich poměrně nízkou míru spokojenosti s finančním ohodnocením, příliš velká (viz kapitola 3.1). I proto podíl školních jídelen a vývařoven poskytujících dietní stravování vzrůstá jen velmi pozvolna.

Důležitou povinností a současně službou strávnickům je podávání informací o alergenech v poskytované stravě³. Více než 40 % zařízení informuje strávnický a jejich zákonné zástupce o alergenech ve svých zveřejněných jídelních lístcích, 33 % zveřejňuje informace na nástěnkách a informačních tabulích a 25 % uvádí tyto informace na webových stránkách školy. Pouze 0,1 % školních jídelen v době zjišťování dosud informace o alergenech neposkytovala. V souvislosti s alergeny v pokrmech zajišťuje 37 % zařízení jinou významnou službu, kterou jsou dílčí úpravy stravy podle požadavku strávnicků – alergiků. Úpravy spočívají ve vypuštění alergizující složky (např. máku) z porcí určených pro tyto strávnický.

Z uvedených zjištění je zřejmé, že zařízení školního stravování se snaží vycházet zdravotním potřebám strávnicků vstříc, avšak snadněji se jim daří zajistit dílčí úpravy nebo ohřev stravy z domova, než komplexní přípravu a nabídku dietních jídel.

6 Efektivnost činnosti a spolupráce zařízení školního stravování

Jedním z cílů tematické inspekční činnosti bylo ověřit, do jaké míry zařízení školního stravování sledují a vyhodnocují efektivitu vlastní činnosti, aby mohla přijímat opatření k jejímu zvyšování. Sledováno bylo několik klíčových oblastí – stanovení postupů pro nákup potravin, vyhodnocování nabídky pokrmů s ohledem na množství zbytků, provádění kontroly spotřeby ochranných a čistících prostředků a vyhodnocování školících akcí pro zaměstnance. Na efektivitu v širším slova smyslu byly orientovány otázky zaměřené na sledování spokojenosti strávnicků a jejich zájem o další služby, obsah společných porad s vedením škol, formy spolupráce se školami a na certifikáty zdravého stravování.

Otázky týkající se sledování a vyhodnocování efektivity byly položeny ředitelům škol se stravovacím zařízením a vedoucím školních jídelen, výdejen a vývařoven včetně samostatných subjektů v modifikacích zohledňujících jejich činnosti.

³ Povinnost poskytnout strávnickům informace o alergenech obsažených v pokrmech vychází z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.