

## 9.1 Pozitivní zjištění

- Více než 80 % zařízení je dostatečně vybaveno pro poskytování školního stravování, více než čtvrtina jich je vybavena nadstandardně.
- Více než 80 % zařízení má dostatečné personální zabezpečení.
- Více než 80 % zařízení zajišťuje odborný rozvoj pracovníků jejich vysíláním na školicí akce.
- Přibližně 80 % zařízení sestavuje jídelníčky se zřetelem na plnění výživových norem a podle nutričních doporučení ministerstva zdravotnictví.
- Téměř všechna zařízení poskytují strávnickům doplňky stravy (saláty, deserty apod.).
- Pro všechna zařízení je podstatným hlediskem při nákupu potravin kritérium kvality.
- Více než 70 % zařízení využívá potraviny z regionálních zdrojů.
- Dvě třetiny zařízení využívají při přípravě pokrmů moderní technologie umožňující dosahovat vyšší kvality stravy.
- Vzrůstá počet zařízení, která poskytují strávnickům i dietní stravování.
- Významná většina zařízení vyhodnocuje alespoň dílčím způsobem efektivnost své činnosti a spokojenost strávnicků.
- Většina zařízení se podílí na výchově dětí a žáků ke zdravému životnímu stylu.
- Veřejná školní stravovací zařízení udržují výši úplaty na úrovni dosažitelné pro většinu strávnicků.
- Ve více než 90 % zařízení, která realizují doplňkovou činnost, pokrývají výnosy z této činnosti veškeré náklady.

## 9.2 Negativní zjištění

- Velmi negativním jevem je vysoký podíl žáků, kteří se školního stravování neúčastní. Přestože tato služba je v zásadě velmi kvalitní, přibližně 15 % žáků základních škol není ke školnímu stravování vůbec přihlášeno, přičemž ne vždy je možné předpokládat, že jde o žáky stravující se jinde. Vedle toho je třeba zmínit také 19% podíl žáků základních škol, kteří jsou ke školnímu stravování sice formálně přihlášení, ale ve skutečnosti se v zařízeních nestravují (v případě zařízení privátních zřizovatelů je tento podíl až dvojnásobný). Je tedy evidentní, že stávající a poměrně kvalitní infrastruktura zařízení školního stravování není efektivně využívána.
- Přibližně 40 % zařízení neposkytuje dle vyjádření vedoucích školských stravovacích zařízení svým pracovníkům osobní příplatky jako nenárokové složky platu.
- Více než polovina zařízení stále využívá polotovary a dehydrované směsi, jejichž použití snižuje výslednou hodnotu pokrmů.
- Většině zařízení se dlouhodobě nedaří plnit výživové normy v některých komoditách (mléko, mléčné výrobky, ryby).
- Pro zajišťování dietního stravování nebyl v zařízeních školního stravování dostatek kvalifikovaných pracovníků, zejména nutričních terapeutů. Tento problém je však od 1. 9. 2017 řešen novelou vyhlášky č. 107/2005 Sb., kde § 2 odst. 5 rozšiřuje výčet odborníků, kteří schvalují receptury dietního stravování.