

- Podíl specializovaných školicích akcí na odborném růstu zaměstnanců v oblasti zdravé výživy a moderních technologií činí jen přibližně 50 %.
- Přibližně 40 % zařízení nijak nereflektuje v příští nabídce poskytovaných jídel vrácené zbytky pokrmů, což v důsledku může znamenat plýtvání potravinami, nedostatečnou nasycenost a nedostatečnou spokojenost strávníků.
- Většina zřízených stravovacích komisí se nepodílí na ověřování spokojenosti strávníků.
- Zřizovatelé se podílejí na zajišťování odborných informací pro pracovníky zařízení školního stravování jen v cca 12 % zařízení, intervence zřizovatelů je tedy v této oblasti velmi nízká.
- Více než pětina zařízení školního stravování spolupracuje se školami pouze v rámci své hlavní činnosti spočívající v zajištění stravovacích služeb, ovšem žádným způsobem se školami nespolečně pracuje v oblastech souvisejících se vzděláváním (např. výchova ke zdraví).
- Vyrůstá podíl strávníků, jejichž zákonní zástupci nejsou schopni školní stravování platit.

10 Doporučení

- Zvýšit úroveň odměňování pracovníků školního stravování.
- Obezřetně přistupovat k návrhům zpřísnění 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 strávníky.
- Rozšířit nabídku jídel, při sestavování jídelníčků se inspirovat od úspěšných jídel a podporovat sdílení inspirace mezi školními jídelnami (přehlídky, soutěže, virtuální prostředí apod.).
- Podporovat zřizování a činnost stravovacích komisí při školách a zařízeních školního stravování.
- Rozšířit nabídku specializovaných školicích akcí pro odborný růst zaměstnanců.