

Za dostatečné považuje vybavení kuchyně a výdejního místa více než 80 % vedoucích pracovníků těchto zařízení (školní jídelny 82,6 %, výdejny 91,7 %, samostatné subjekty 93,8 %). Tento názor potvrzují i ředitelé škol, jejichž součástí je zařízení školního stravování (85 %). Více než čtvrtina zařízení je pak vybavena nadstandardně. Pouze 3 % zařízení (v případě samostatných subjektů 6 %) dostatečně vybavena „rozhodně nejsou“.

Hygienickým zázemím, které je k dispozici strávnickům, však disponuje jen 69,6 % školních jídelen, 67,9 % výdejen, naproti tomu 93,8 % samostatných subjektů. Tento rozdíl je však do značné míry pochopitelný, protože a strávníci vyžívají i sociální zařízení školy.

Tabulka č. 4 Oblasti ke zlepšení prostředí - podíl ZŠS (v %)

Nutná opatření pro zlepšení prostředí ŠSZ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ZŠS - samostatná
Nové vybavení (např. stoly, židle)	30,9	22,0	41,2
Snížení hlučnosti	11,8	11,2	17,6
Vymalování	15,9	14,7	23,6
Výzdoba	5,9	3,45	--
Jiné úpravy	20,6	13,4	11,8

V kategorii „jiné úpravy“ bylo nejčastěji uváděno navýšení kapacity nebo částečná či komplexní rekonstrukce objektu zařízení. Vedle těchto potřeb, které znamenají zpravidla nákladná a technicky náročná řešení, je zarážející, že v nemalém podílu zařízení není zajištěna ani běžná údržba, jakou je vymalování nebo výzdoba interiéru. Ukazuje se, že zřizovatelé investovali především do vybavení kuchyní a výdejních míst, zatímco ostatní prostory svou úrovní za vybavením zaostávají. Na výzdobě interiéru se přitom v cca 70 % školních jídelen a výdejen podílejí stravování žáci či děti, což posiluje edukativní aspekty školního stravování.

Problémy s kapacitou zařízení mohou být do určité míry eliminovány organizací průběhu stravování, resp. rozvrhy hodin jednotlivých skupin strávníků. Podle inspekčních zjištění ve více než 60 % zařízení rozvrhy hodin strávníků „určitě umožňují“ plynulý výdej obědů a dostatek času na konzumaci a v další třetině „spíše umožňují“. To platí i v případě samostatných subjektů, kde se zpravidla stravují žáci více škol. Kontrolou na místě bylo potvrzeno, že problémy s odbavováním strávníků z důvodu nedostatečných odbytových prostor jsou jen marginální záležitostí a týkají se zhruba 0,5 % zařízení. Z kontrolních zjištění dále vyplývá, že v necelých 2 % zařízení vybavení stravovacích prostor neodpovídá fyziologickým potřebám strávníků (např. velikost stolů a židlí je stejná pro strávníky všech věkových kategorií).

Materiální podmínky převážné většiny zařízení školního stravování umožňují kvalitní zajišťování stravovacích služeb. Dobře vybaveny jsou především kuchyně a výdejní místa. Většina nedostatků se týká zázemí pro strávníky, přičemž jejich významná část je záležitostí provozní údržby, tedy řešitelná ve spolupráci s vedením škol či zřizovatelem. V téměř pětina zařízení jsou však potřebné investice pro rekonstrukci či zvýšení kapacity.

4 Kvalita školního stravování

4.1 Jídelniček

Kvalita poskytovaných stravovacích služeb se velmi významně odráží v jídelničcích zařízení školního stravování. Proces sestavování a schvalování jídelničku, zastoupení ovocných a zeleninových doplňků, zajištění dezertů a moučníků, pestrost nabídky nápojů a případné