

pobytu ve škole, dětem mateřských škol jídelny připravovaly hlavní jídlo (oběd) včetně doplňkových jídel (přesnídávky a svačiny), žákům a studentům jednou denně oběd. Pouze v necelém 1 % zařízení nebyl požadovaný rozsah vždy dodržen.

**Tabulka č. 10 Dodržování stanovených limitů výživových norem – podíl ZŠS (v %)**

Zelenina	Maso	Brambory	Cukry	Ryby	Tuky	Luštěniny	Ovoce	Mléčné výrobky	Mléko
94,1	92,9	91,2	89,2	88,4	87,2	87,2	86,9	85,0	78,9

Přestože z kontrol školního stravování prováděných Českou školní inspekcí vyplývají dílčí nedostatky v plnění výživových norem (zejména u komodit mléko, mléčné výrobky, ovoce a ryby), je možné konstatovat, že ve značné většině případů jsou jídelničky kvalitní a zařízením se daří při jejich sestavování vybalancovat mnohdy protichůdné požadavky předpisů a strážníků. Kontroly na místě potvrdily, že případy nesprávně sestaveného jídelníčku souvisí s nedostatečnými znalostmi v oblasti výživy a výpočtu spotřebního koše, případně i s používáním zastaralých receptur.

## 4.2 Kvalita vydávaných pokrmů

Vedle skladby jídel ovlivňují kvalitu vydávaných jídel také používané receptury, výběr potravin a jejich dodavatelů a v neposlední řadě též dobrá informovanost příslušných zaměstnanců z oblasti zdravé výživy a moderních stravovacích technologií.

V 85 % školních jídelen včetně samostatných subjektů a ve dvou třetinách vývařoven preferují pro přípravu pokrmů především receptury doporučené pro školní stravování. Ostatní zařízení připravují jídla zejména podle vlastních zavedených receptur a receptur z odborné literatury a časopisů. Využívání jiných než doporučených zdrojů pro receptury však automaticky nemusí znamenat riziko poskytování méně kvalitní a zdravé stravy. Řada zařízení si v průběhu času vypracovala na základě zkušenosti určité modifikace původních doporučených receptur, které na jedné straně respektují zásady zdravé výživy, a na straně druhé vycházejí vstříc chuťovým požadavkům strážníků.

**Tabulka č. 11 Hlediska při nákupu potravin - podíl ZŠS (v %)**

Rozhodující hlediska při nákupu potravin	ŠJ	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Kvalita potravin	23,9	33,3	43,7
Cena potravin	3,3	0	0
Poměr cena - kvalita	70,4	66,6	56,3
Doporučení prodejců	0,7	0	0
Jiné hledisko	1,7	0	0

Jako jiné hledisko byly uvedeny preference nákupu biopotravin, potravin od regionálních nebo osvědčených dodavatelů apod. Rozhodujícím hlediskem při nákupu potravin by měla být především jejich kvalita. Ekonomické aspekty však nutí zařízení školního stravování k pragmatičtějšímu přístupu podle vzájemného poměru cena – kvalita. Pozitivním zjištěním je skutečnost, že nákup potravin výhradně podle jejich ceny je v současné době již jen okrajovou záležitostí.

Kvalita používaných potravin úzce souvisí s výběrem jejich dodavatelů. Preference zařízení školního stravování a ředitelů škol s těmito zařízeními jsou uvedeny v následující tabulce.