

Výsledky kontrolních zjištění potvrzují, že kvalitní školní stravování je prioritou jak pracovníků školních jídelen, tak odborné i rodičovské veřejnosti.

Inovace ve stravování, pestrost jídelníčku, vhodná kombinace pokrmů, výběr nápojů, využití nových druhů potravin, alternativní nabídky nad rámec školního stravování, výjimečně dobré prostředí některých zařízení přispívají ke zvyšování prestiže školních jídelen. Přínosem je také individuální přístup ke strávníkům, jejichž zdravotní stav vyžaduje stravovat se s omezením podle dietního režimu. Objevují se však i školní jídelny, které nerespektují požadavky právních předpisů. Stále zůstávají rezervy zejména v oblasti plnění výživových norem (u druhů potravin: ryby, mléko, mléčné výrobky, ovoce a luštěniny), ve stanovení finančních normativů, v průkaznosti účetní evidence, vybavenosti prostor pro strávníky a ve spolupráci školy a školní jídelny v oblasti podpory výchovy ke zdraví.

Školní stravování má své postavení ve školském systému a jeho význam je nepochybný. Je důležitým sociálním a zdravotním činitelem. Řádně zajištěné školní stravování dětí v předškolním a školním věku je považováno za jeden z hlavních pilířů garantujících zdravý vývoj dětí a mládeže a tím i celé budoucí populace.

Doporučení

- Při sestavování jídelních lístků dodržovat zásady pestrosti, nutriční vyváženosti pokrmů a výběru potravin v souladu se zásadami správné (zdravé) výživy s respektováním výživových norem pro školní stravování. Zvyšovat podíl kvalitních regionálních a zejména čerstvých potravin, minimalizovat použití konvencií vyššího stupně.
- Analyzovat bilanci příjmů a výdajů, tj. stanovené finanční normativy na nákup potravin a výdaje na potraviny, v návaznosti na zajištění optimálního plnění výživových norem pro školní stravování s ohledem na pestrost zařazovaných potravin a kvalitu připravovaných pokrmů. Současně omezit vybírání dlouhodobých záloh na stravné.
- Řešit materiální i personální zajištění školních jídelen, aby přibývala zařízení poskytující dietní stravu a tato služba se postupně stala běžným standardem.
- V rámci spolupráce se zřizovateli postupně modernizovat vybavení všech jídelen k vytvoření estetického prostředí pro stravování dětí, žáků a studentů.
- Rozvíjet otevřenou komunikaci mezi strávníky, jejich zákonnými zástupci, pracovníky školních jídelen, řediteli škol a pedagogy k dosažení vyšší kvality poskytovaného školního stravování.

Analýza školní úrazovosti

Porušení oblasti vedení evidence úrazů žáků včetně vyhotovení a zaslání záznamu o úrazu stanoveným orgánům a institucím (§ 29 odst. 3 školského zákona) bylo zjištěno v 2,4 % navštívených mateřských škol, ve 4 % základních škol a ve 2,9 % středních škol.