

4 Kvalita školního stravování

4.1

Jídelníček

Kvalita poskytovaných stravovacích služeb se velmi významně odráží v jídelničkách zařízení školního stravování. Proces sestavování a schvalování jídelníčku, zastoupení ovocných a zeleninových doplňků, zajištění dezertů a moučníků, pestrost nabídky nápojů a případné nabídky volby z více jídel jsou důležitými atributy kvality poskytovaných stravovacích služeb a související spokojenosti strávníků s těmito službami.

Tabulka 5

Denní nabídka počtu hlavních jídel (obědů) – podíl ZŠS (v %)

Počet hlavních jídel	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Jedno hlavní jídlo	81,3	80,4	83,3	25,0
Dvě hlavní jídla	15,7	13,5	16,7	43,7
Tři hlavní jídla	2,2	5,2	0,0	25,0
Více než tři hlavní jídla	0,8	0,9	0,0	6,3

Významná většina zařízení (s výjimkou samostatných subjektů) nabízí denně jedno hlavní jídlo, ačkoliv převažuje poptávka strávníků po možnosti výběru z více pokrmů. Důvodem pro tento fakt není pouze snaha zjednodušit přípravu jídel, ale také skutečnost, že v případě jednoho hlavního jídla je mnohem snazší dodržení nutričních doporučení a naplňování spotřebního koše pro každého účastníka stravování. Určité potlačení pestrosti nabídky v rámci jednoho dne je tedy vyváženo zárukou, že všichni strávníci dostanou v průběhu času vyváženou stravu a obtížněji se mohou vyhnout některým méně oblíbeným, avšak zdravým ingrediencím. Jídelnám nabízejícím jedno hlavní jídlo se tedy sice daří naplňovat spotřební koš snadněji, neboť strávníci nemohou upřednostnit jídlo méně zdravé, je však třeba si uvědomit, že jedním z důsledků je nižší počet strávníků navštěvujících tyto jídelny oproti jídelnám poskytujícím výběr z většího množství jídel. Podíl zařízení, která v důsledku poptávky a také lepší vybavenosti kuchyně přecházejí k modelu širší nabídky, však postupně roste. I v případě nabídky více než jednoho hlavního jídla se zařízení školního stravování snaží o plnění výživových norem, přičemž hledisko spotřebního koše preferuje před hlediskem pestrosti téměř 80 % školních jídelen (u samostatných subjektů více než 90 %). V případě výdejen, které samy pokrmy nepřipravují, má více než 70 % těchto zařízení možnost významně nebo alespoň částečně ovlivňovat skladbu jídelníčku, přičemž stejný podíl výdejen také sleduje plnění výživových norem.

Pro ověřování, zda zařízení školního stravování nabízí strávníkům kvalitní a pestré pokrmy, slouží metodická pomůcka Ministerstva zdravotnictví – Nutriční doporučení ke spotřebnímu koši¹. Podle tohoto doporučení postupuje při sestavování a kontrolách jídelníčku více než 87 % školních jídelen, vývařoven i zařízení, která jsou samostatnými subjekty. Naopak v cca 12 % zařízení se nedaří doporučenou pestrost jídel v některých komoditách plnit.

Důležitými ukazateli kvality nabídky pokrmů je způsob zajišťování zeleninových a ovocných doplňků hlavního chodu, dezertů a moučníků a také nabídka nápojů, které jsou součástí oběda.

1 http://www.vyzivaspol.cz/wp-content/uploads/2016/01/Radce-skolni-jidelny_1.pdf