

Tabulka 9

Schvalování/ovlivňování jídelníčku vedením škol – podíl ZŠS (v %)

Vedení školy schvaluje/ovlivňuje jídelníček z důvodu	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Aplikování současných trendů stravování	23,7	26,7	66,7	–
Neplnění výživových norem (spotřebního koše)	11,0	5,9	–	–
Nevyváženosti denní nabídky	12,2	2,0	–	–
Požadavků strážníků	9,8	17,4	33,5	6,4
Požadavků zákonných zástupců strážníků	13,9	9,4	16,7	–
Požadavků pedagogických pracovníků	11,6	10,1	–	–
Požadavků cizích strážníků	2,7	1,9	–	–
Neschvaluje/neovlivňuje	54,7	55,3	33,3	93,6

Výpovědi ředitelů škol a vedoucích pracovníků zařízení školního stravování v zásadě korespondují, přičemž rozdíly v několika jednotlivostech jsou dány formulací dotazu, kdy ředitelé škol se vyjadřovali ke „schvalování“ a vedoucí zařízení k „ovlivňování“. Důležitým zjištěním je skutečnost, že i vývařovny a samostatné subjekty dostávají zpětnou vazbu, se kterou musejí při tvorbě jídelníčků pracovat.

Kontrolou na místě Česká školní inspekce zjistila, že 99 % zařízení poskytovalo stravovací služby ve správném rozsahu, poskytována byla hlavní i doplňková jídla podle délky pobytu ve škole, dětem mateřských škol jídelny připravovaly hlavní jídlo (oběd) včetně doplňkových jídel (přesnídky a svačiny), žákům a studentům jednou denně oběd. Pouze v necelém 1 % zařízení nebyl požadovaný rozsah vždy dodržen.

Tabulka 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 jídelníčky 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