

pitola 3.1). I proto podíl školních jídelen a vývařoven poskytujících dietní stravování vzrůstá jen velmi pozvolna.

Důležitou povinností a současně službou strávnickům je podávání informací o alergenech v poskytované stravě<sup>3</sup>. Více než 40 % zařízení informuje strávnický a jejich zákonné zástupce o alergenech ve svých zveřejněných jídelních listcích, 33 % zveřejňuje informace na nástěnkách a informačních tabulích a 25 % uvádí tyto informace na webových stránkách školy. Pouze 0,1 % školních jídelen v době zjišťování dosud informace o alergenech neposkytovala. V souvislosti s alergeny v pokrmech zajišťuje 37 % zařízení jinou významnou službu, kterou jsou dílčí úpravy stravy podle požadavku strávnicků – alergiků. Úpravy spočívají ve vypuštění alergizující složky (např. máku) z porcí určených pro tyto strávnický.

Z uvedených zjištění je zřejmé, že zařízení školního stravování se snaží vycházet zdravotním potřebám strávnicků vstříc, avšak snadněji se jim daří zajistit dílčí úpravy nebo ohřev stravy z domova, než komplexní přípravu a nabídku dietních jídel.

## 6 Efektivnost činnosti a spolupráce zařízení školního stravování

Jedním z cílů tematické inspekční činnosti bylo ověřit, do jaké míry zařízení školního stravování sledují a vyhodnocují efektivitu vlastní činnosti, aby mohla přijímat opatření k jejímu zvyšování. Sledováno bylo několik klíčových oblastí – stanovení postupů pro nákup potravin, vyhodnocování nabídky pokrmů s ohledem na množství zbytků, provádění kontroly spotřeby ochranných a čisticích prostředků a vyhodnocování školních akcí pro zaměstnance. Na efektivitu v širším slova smyslu byly orientovány otázky zaměřené na sledování spokojenosti strávnicků a jejich zájem o další služby, obsah společných porad s vedením škol, formy spolupráce se školami a na certifikáty zdravého stravování.

Otázky týkající se sledování a vyhodnocování efektivity byly položeny ředitelům škol se stravovacím zařízením a vedoucím školních jídelen, výdejen a vývařoven včetně samostatných subjektů v modifikacích zohledňujících jejich činnosti.

Tabulka 14

Sledování a vyhodnocování efektivity činnosti – podíl ZŠS (v %)

Oblasti sledování efektivity	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Vypracovány postupy pro nákup potravin	–	37,4	–	–	100,0
Sledování ceny nakupovaných potravin	71,5	–	–	–	–
Úprava nabídky stravy s ohledem na množství zbytků jednotlivých pokrmů	–	60,3	–	60,0	100,0
Řešení množství zbytků jednotlivých pokrmů	–	–	63,0	–	–
Sledování stanovené a vyúčtované úplaty za školní stravování	91,0	–	–	–	–
Kontrola nákupu a spotřeby ochranných pracovních a čisticích prostředků	94,9	94,1	92,9	100,0	100,0
Posuzování odborné garance při výběru školních akcí	89,3	93,1	83,4	100,0	100,0

<sup>3</sup> Povinnost poskytnout strávnickům informace o alergenech obsažených v pokrmech vychází z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.