

Co rodiče nevědí o školním stravování.

Autor: Ing. Pavel Ludvík, vedoucí redakce portálu „Jídelny.cz“, převzato ze ZŠ a MŠ Sázava.

Mezi rodiči koluje o školním stravování mnoho mýtů, jejichž základ je v neznalosti právních předpisů, kterými se každá školní jídelna musí řídit.

Oběd, který dostane dítě ve školní jídelně je výsledkem jednoho velkého kompromisu. Určitý názor na jídlo má vedoucí školní jídelny, která jídelniček připravuje. Jinak si jídlo představuje stát, který ho finančně dotuje, případně ředitel školy, který je nadřízeným jídelny. A své požadavky, často velmi zvláštní, ovlivněné filmy, televizí a časopisy mají strážníci a jejich rodiče. Zatímco stát, škola a jídelna jsou o svých stanoviscích informováni a znají příslušné předpisy, u dětí a jejich rodičů tomu tak není. Kolik sporů a nepříjemných situací za poslední roky v jídelnách vzniklo jen proto, že rodiče tvrdě uplatňovali své požadavky! Mnoho střetů by nevzniklo, kdyby všechny strany znaly svá stanoviska a své možnosti.

Úvodem základní legislativa...

Školní stravování je služba organizovaná a dotovaná státem a stát proto pro něho stanovuje poměrně přesná pravidla. Obecné zmínky o školním stravování najdeme ve školském zákoně 561/2004, ovšem skutečnou alfou a omegou je vyhláška 107/2005 o školním stravování, která určuje, jak mají školní obědy vypadat v praxi.

Nepředstavuje nijak těžké, nebo odborné čtení, a tak se s ní snadno může seznámit každý rodič.

Vyhláška stanovuje dva základní požadavky:

- Finanční limit na nákup potravin, z nichž bude oběd připraven, respektive jeho rozmezí
- Průměrnou měsíční spotřebu určitých druhů potravin na jeden oběd (spotřební koš)

Základní pravidlo zní. Dotované školní stravování je možno poskytnout pouze tehdy, jestliže splňuje požadavky stanovené vyhláškou.

Dalším předpisem, který výrazně koriguje provoz školních jídelen je vyhláška 137/2004, obsahující hygienická pravidla, kterými se školní jídelna musí řídit. A ta jsou často tak přísná, že prakticky omezují přípravu určitých jídel, u některých ji dokonce vylučují.

Obědy jsou moc drahé...

Cena oběda se skládá ze tří částí. Potravin, mzdy, režie. O tom, co stojí potraviny, jestli jejich cena stoupá, nebo klesá se můžeme snadno přesvědčit.

Zatímco materiálovou část ceny mohou mít rodiče teoreticky pod kontrolou, horší je to s náklady mzdovými a režijními. Pokud jde o mzdy, tak každý rodič, který se zajímá o dění kolem sebe ví, že platy ve školních jídelnách jsou velmi nízké. Řada kuchařek dnes pracuje za minimální mzdu. Režijní náklady (energie, údržba, opravy, stroje, zařízení, vybavení, školení...) potom závisí na konkrétních podmínkách každé jídelny a mohou být i ve srovnatelných jídelnách značně rozdílné.

Obědy platím, proto mám právo...

Ta práva jsou velmi malá. Poskytování školních obědů je služba poskytovaná hromadně, kde bohužel není prostor pro uspokojování individuálních potřeb. Proto je potřeba se smířit se stanovenými pravidly.

Druhým důvodem, proč rodiče na leccos právo nemají je to, že náklady na oběd neplatí v plném rozsahu. Školní obědy jsou u nás výrazně dotovány. Míra dotace může být kolem 60 %. Cena oběda, kterou platí rodiče představuje pouze náklady na potraviny, zatímco mzdové a režijní náklady hradí stát. A ten si pochopitelně osobuje právo, jak má oběd vypadat.

Rodiče tedy platí jen menší část celkových nákladů, a proto je jejich právo určovat, jak má oběd vypadat, značně omezeno.

Mému synovi nevyhovuje, co dostává k obědu...

Protože stát školní stravování dotuje, poměrně přesně určuje, jak by mělo vypadat složení školních obědů.

Není to ale tak, že by vyžadoval vařit jen ze schválených receptur, že by zakazoval například párky, nebo klobásy, nebo že by ve školách bylo povinné mléko ke snídani.

Vyhláška 107/2005 obsahuje průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin a tu musí jídelny dodržovat. Vedoucí jídelny rozdělí potraviny do skupin (maso, mléko, zelenina...), jednou za měsíc sečte jejich spotřebu a vydělí počtem obědů.

Dodožování spotřebního koše sleduje a kontroluje ČŠI. Žádná jídelna si ho nedovolí ingorovat a nemůže přitom brát ohled na individuální požadavky jednotlivých strávníků.

Požadavků, které rodiče i děti vznášejí je mnoho. Někdy je možné o těchto požadavcích jednat, ovšem je nutné brát ohled na spotřební koš a související finanční náklady.

Syn dostává malé porce masa...

Vyhláška 107/2005 předepisuje, že ve věkové kategorii 11-14 let má dítě za měsíc v průměru dostat 70 gramů masa na jeden oběd (počítáno v syrovém stavu, takže po technologické přípravě bude masa mnohem méně. Kuchařky jistě mohou při mimořádných situacích připravit porce 100 gramové, ale příště zase musí ušetřit. Například do rizota dají v tom případě jen 50 gramů masa.

V případě nespokojenosti si může strávník nachat porci zvážít. Pokud by jídelna dlouhodobě podávala žákům druhého stupně větší porce masa, překročí spotřebu masa danou vyhláškou a velmi pravděpodobně také nedodrží finanční limit. A to není v praxi reálné, protože na nákup potravin má jídelna jen ty peníze, které vybere od rodičů.

V naší jídelně se vaří podle zastaralých norem...

V české republice neexistují předepsané normy pro školní stravování. Jsou jen některé, které se doporučují, ale ani jedna jídelna je nemusí používat. Nelze to ovšem chápat tak, že si školní jídelna může vařit, co chce. Musí se vejít do stanovených finančních limitů a současně musí splnit spotřební koš. Splnit současně oba požadavky je velmi obtížné. Natolik jídelnu omezují, že si nemůže v jídelním lístku dovolit žádné extravagance.

Složení jídelního lístku je hrozné...

Pro kombinace receptur a jejich výskyt v měsíčním jídelním lístku nejsou stanovena přesná pravidla. Vedoucí školní jídelny musí sestavit jídelní lístek především tak, aby dodržela výživové normy. Existuje ale i řada neoficiálních doporučení (například 2 sladká jídla měsíčně, 2 x měsíčně ryby, 4 x měsíčně zeleninové bezmasé jídlo, dva dny po sobě by neměla být stejná příloha, polévky by měly být odlišného typu než hlavní jídlo, a podobně). Zkušenosti ukazují, že když jídelna tato doporučení respektuje, obvykle také dodrží spotřební koš. I dodržování těchto zásad bývá předmětem kontrol jídelen, ale závěry jsou spíše formou doporučení. Při nedodržování těchto zásad nelze uplatnit sankce, rodiče si je nemohou vynutit, někdy to z provozních důvodů ani nelze.

Nemůžeme označit jídelní lístek jednoduše za hrozný, musíme konkrétně uvést, porušení obvyklých zásad a úpravu skladby jídelníčku vyjednat s vedením stravovacího zařízení.

Některé potraviny by se měly ve školkách zakázat...

Úzkostlivé maminky se ptají, jak je možné, že se v jejich mateřské školce podává uzené maso a uzeniny vůbec. Proč se nepoužívají ve větší míře umělé margariny, a podobně. Obavy, které panují o vlivu vnitřností, máku a podobně na zdravotní stav dítěte.

Všechny potraviny, které jsou dostupné na českém trhu jsou zdravotně nezávadné a vyhovují zákonu o potravinách 110/97. Z toho důvodu nelze jejich používání zakázat. Jde spíše o to, jak často se dětem podávají a jak vhodné jsou pro danou věkovou kategorii. V této oblasti se rodičům otevírá široké pole působnosti při jednání s vedením školy, školky, nebo jídelny.

Oběd po dobu nemoci a o prázdninách...

Starší rodiče si pamatují, že oběd mohlo dítě odebírat v době nemoci a také o prázdninách. Dnes to již neplatí a někteří rodiče to považují za zlovůli kuchařek, či jejich lenost vařit v době prázdnin.

Není tomu tak. Školský zákon umožňuje odebírat dotované školní obědy pouze v době školního vyučování a jen tehdy, je-li dítě vyučování přítomno. Za vyučování se považují také školní výlety, soutěže a další podobné akce. Jestliže dítě onemocní, může za dotovanou cenu zakoupit pouze oběd první den nemoci, pak již ne.

Nic však rodičům nebrání v tom, aby v takových případech dítěti zakoupili oběd za plnou cenu.

Dietní a alternativní strava...

V jídelnách přibývá dětských strávnicků, kteří potřebují dietní stravu, nebo vyžadují stravu vegetariánskou, veganskou, a podobně. Na přípravu těchto druhů jídel není podle legislativy právní nárok, záleží čistě na možnostech a pochopení kuchařek, zvýšené finanční nároky musí hradit strávnick.

Rodiče by však měli vědět, že příprava dietních jídel vyžaduje odborné znalosti a proškolené pracovní síly, které v jídelnách obvykle chybí. Dále musí být provoz kuchyně uzpůsoben tak, aby dietní strava, ani její části v žádném případě nepřišly do kontaktu s normálními potravinami. Kuchařky, které svolí vařit taková jídla podstupují veliké riziko. Mnohem častější jsou případy, kdy rodiče dietní stravu připravují doma a personál jídelny ji pouze regeneruje a servíruje.

Josef Rožánek
jednatel společnosti
ARTER
CATERINGOVÝ SERVIS s.r.o.