

JIHOČESKÁ UNIVERZITA V ČESKÝCH BUDĚJOVICÍCH
ZEMĚDĚLSKÁ FAKULTA

Studijní program: N4101 Zemědělské inženýrství

Studijní obor: Agroekologie

Katedra agroekosystémů

Vedoucí katedry: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

DIPLOMOVÁ PRÁCE

**FAKTORY OVLIVŇUJÍCÍ SPOKOJENOST STRÁVNÍKŮ
VE VEŘEJNÉM STRAVOVACÍM ZAŘÍZENÍ**

Vedoucí diplomové práce: prof. Ing. Jan Moudrý, CSc.

Autor diplomové práce: Bc. Ilona Frouzová

České Budějovice, 2015

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Bc. Ilona FROUZOVÁ**
Osobní číslo: **Z13435**
Studijní program: **N4101 Zemědělské inženýrství**
Studijní obor: **Agroekologie**
Název tématu: **Faktory ovlivňující spokojenost strážníků ve veřejném stravovacím zařízení**
Zadávající katedra: **Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

1. Cíl práce: Vyhodnotit spokojenost strážníků se současným stavem stravování ve vybraném veřejném stravovacím zařízení, analyzovat příčiny negativních postojů ke stávající nabídce a navrhnout možné způsoby řešení.
2. Literární přehled: Porovnat úroveň školního stravování v evropských zemích a v ČR z pohledu historického vývoje, rozsahu a kvality, legislativních, normativních i ekonomických aspektů.
3. Materiál a metody: Rešeršní část bude zpracována na základě studia dokumentů, odborné literatury a osobních konzultací se zainteresovanými osobami. Ke sběru dat slouží anketa, která bude provedena formou dotazníku ve vybraných stravovacích zařízeních v ČR.
4. Výsledky a diskuze: Posoudit vlastní hodnocení a výsledky dotazníkového šetření s literárními údaji.
5. Závěr: Stručně vyhodnotit spokojenost strážníků se současným stavem stravování a jejich postoje k udržitelnému způsobu veřejného stravování.

Rozsah grafických prací: do 5 stran (tabulky, grafy, fotografická příloha)
Rozsah pracovní zprávy: 40-50 stran textu vč. příloh
Forma zpracování diplomové práce: tištěná/elektronická
Seznam odborné literatury:

Blömker, S.; Perschke, M.; Voigt, W.; Zacharias, L. (1999) Koch/Köchin -
Odborné vzdělávání. aid infodienst - Ochrana spotřebitelů o Výživa
o Zemědělství e.V. Hrsg. v. Stam Verlag. Bonn.

Rosegrant, M. W.; Paisner, M. S.; Meijer, S.; Witcover, J. : Global food
projections to 2020: emerging trends and alternative futures, 223 pp, ISBN:
0-89629-640-7

Trognon,L., Bousset,J.P., Brannigan, J.: Consumers attitudes towards regional
food products: a comparison between five different European countries, 458 p.,
ISBN 2-7380-0949-2

Vedoucí diplomové práce: **prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.**
Katedra aplikovaných rostlinných biotechnologií

Datum zadání diplomové práce: **21. ledna 2014**

Termín odevzdání diplomové práce: **30. dubna 2015**

L.S.

prof. Ing. Miloslav Šoch, CSc., dr. h. c.
děkan

prof. Ing. Jan, st. Moudrý, CSc.
vedoucí katedry

V Českých Budějovicích dne 26. března 2014

Prohlášení

Prohlašuji, že v souladu s § 47b zákona č. 111/1998 Sb. v platném znění souhlasím se zveřejněním své diplomové práce, a to v nezkrácené podobě- v úpravě vzniklé vypuštěním vyznačených částí archivovaných Zemědělskou fakultou - elektronickou cestou ve veřejně přístupné části databáze STAG provozované Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích na jejích internetových stránkách, a to se zachováním mého autorského práva k odevzdanému textu této kvalifikační práce. Souhlasím dále s tím, aby toutéž elektronickou cestou byly v souladu s uvedeným ustanovením zákona č. 111/1998 Sb. zveřejněny posudky školitele a oponentů práce i záznam o průběhu a výsledku obhajoby kvalifikační práce. Rovněž souhlasím s porovnáním textu mé kvalifikační práce s databází kvalifikačních prací Theses.cz provozovanou Národním registrem vysokoškolských kvalifikačních prací a systémem na odhalování plagiátů.

V Českých Budějovicích, dne 18. 4. 2015

.....

Podpis studenta

Poděkování

Ráda bych poděkovala vedoucímu své diplomové práce prof. Ing. Janu Moudrému, CSc. za vstřícný přístup, cenné rady a připomínky, které mi pomohly k vytvoření této práce. Dále bych chtěla poděkovat celé své rodině, především svým rodičům a manželovi za podporu, trpělivost a všestrannou pomoc, kterých se mi od nich po dobu studia dostávalo.

Abstrakt

Diplomová práce je zaměřena na zjištění spokojenosti strážníků, žáků a studentů tří jihočeských školních stravovacích zařízení. Formou dotazníkového šetření byly zjišťovány názory na spokojenost s pestrostí nabídky jídel, kvalitou jídla, atmosférou jídelny a chováním personálu a na celkovou spokojenost s jídelnou. Spokojenost strážníků v různých jídelnách se liší v jednotlivých aspektech i v celkovém pohledu a vyvíjí se v čase. Nejvíce byli respondenti v první i druhé vlně ankety spokojeni s přístupem zaměstnanců a s pestrostí nabídky jídel. V porovnání s první vlnou se pestrost nabídky zatím nezměnila (nepatrně poklesla), přístup zaměstnanců zůstal stejně uspokojivý. Pozitivně se změnila kvalita jídel, atmosféra jídelny a vzrostla i celková spokojenost s jídelnou.

Klíčová slova: školní stravování, pestrost, kvalita, obsluha

Abstract

The diploma thesis focuses on ascertaining the satisfaction of boarders, pupils and students of three school lunchroom in South Bohemia. Through a questionnaire, their opinions on variety, quality, atmosphere of the place and the attitude of the staff were ascertained, as was the overall satisfaction with the lunchroom. The satisfaction of boarders differs in individual aspects, in overall perspective, and it also develops in time. Mostly, the respondents were satisfied with the attitude of the staff and the variety of food in the first phase of the questionnaire. Compared to it, the variety in the second phase did not change much (it dropped slightly) and the attitude of the staff was satisfactory too. The quality of meals changed positively as did the atmosphere of the lunchroom and the overall satisfaction.

Key words: school board, variety, quality, service

Obsah

1. Úvod.....	6
2. Literární přehled.....	7
2.1 Význam školního stravování.....	7
2.2 Školní stravování v České republice	9
2.2.1 Historický vývoj školního stravování	9
2.2.2 Rozsah školního stravování	12
2.2.3 Kvalita školního stravování	14
2.2.4 Legislativa.....	18
2.2.5 Ekonomické aspekty školního stravování	22
2.3 Školní stravování v Evropě	24
2.3.1 Rozsah školního stravování ve vybraných evropských zemích	24
2.3.2 Kvalita školního stravování ve vybraných evropských zemích	28
2.3.3 Boj s obezitou a monitoring stravovacích zvyklostí	31
2.3.4 Ekonomické aspekty školního stravování ve vybraných evropských zemích	33
3. Cíl práce	35
4. Materiál a metody	35
4.1 Metodika získávání dat	36
4.2 Metodika vyhodnocování dat.....	37
5. Výsledky a diskuse	37
5.1 Vyhodnocení demografických dat.....	37
5.2 Spokojenost s jídelnami z hlediska dílčích aspektů a celková spokojenost	39
5.2.1 Spokojenost s pestrostí nabídky	40
5.2.2 Spokojenost s přístupem zaměstnanců	43
5.2.3 Spokojenost strážníků s kvalitou jídel	44
5.2.4 Spokojenost s atmosférou jídelny	48
5.2.5 Celková spokojenost s jídelnou.....	49
5.3 Hodnocení změn.....	50
6. Závěr.....	52
7. Seznam použité literatury.....	54
8. Seznam tabulek a grafů	58
9. Přílohy	59

1. Úvod

„Břicho je štědrým mecenášem ducha“ – to jsou slova osvícenského filosofa Denise Diderota žijícího v 18. století ve Francii. Římský filosof Lucius Annaeus Seneca v 1. století zase řekl, že „nestřídmá žravost je překážkou bystrosti ducha“. Zdánlivě protichůdné výroky pocházející z různých historických období jsou aktuální i dnes. Nutí nás k zamyšlení o tom, jaký vliv může mít jídlo a hlavně jeho dostupnost, nedostatek, či nadbytek na duševní stav člověka. Hladovému se těžko přemýšlí, je nervózní, v myšlenkách se stará jen o to, jak sehnat něco do žaludku. Přejedenému se většinou nechce přemýšlet ani hýbat a nejráději by si šel lehnout. Oba stavy pravděpodobně už někdy zažila většina z nás, nicméně jsme dospělí, dokážeme svoje nálady potlačit a pokračovat ve své práci navzdory nepříjemným pocitům. Horší je, když podobná situace nastane u školou povinných dětí, které se ještě nenaucily tolik ovládat a jejichž schopnost soustředění má své meze i bez ohledu na stav nasycení.

Tomu, aby děti ve školách nebyly ani hladové, ani přejedené nevhodnými jídly ze stánků rychlého občerstvení, se snaží předejít školní jídelny nabídkou pestré, zdravé a nutričně vyvážené stravy. Mají však mnohdy nevděčnou úlohu. Školní stravování v České republice je totiž společností často podceňováno a mnozí ho vnímají jen jako jakousi možnost teplého jídla, samozřejmost, někdy bývá i terčem kritiky strávníků či jejich rodičů. Nikdo si příliš neuvědomuje, že školní stravování v České republice patřilo a patří k nejvyspělejším systémům svého druhu a že tomu tak rozhodně není všude ve světě. Ani ve většině evropských států nedosahuje takové úrovně, jako u nás, ať už jde o rozsah, kvalitu, právní status, dostupnost, či dlouholetou historii, která sahá až do poválečných let. Je tomu už více než 60 let, kdy u nás vyšel první předpis určující pravidla pro metodické vedení a kontrolu školních jídelen. Zvláště v současnosti jsou jídelny pod neustálým dohledem nejrůznějších kontrolních úřadů, které zaručují zejména nutriční a hygienickou kvalitu pokrmů. Stravování je zajišťováno v každé české škole, děti mají na oběd nárok podložený platnou legislativou. Tyto a další aspekty školního stravování popisují v teoretické části diplomové práce.

Potřeba jídla má však nejen nutriční rozměr, jeho součástí jsou i psychologické a sociální aspekty. Hlavně v novodobé historii došlo ke změnám jídelních i pohybových zvyklostí. Jí se více masa a masných výrobků, sladkostí, pije se hodně sladkých, chemicky ochucených nápojů, převažuje sedavý způsob života. Tento životní styl přirozeně vede k nadváze až obezitě. K nezdravému trendu přispívají i mnohé školní bufety a jídelní automaty na chodbách škol, které svým sortimentem připomínají klasické fast foody a které děti upřednostňují před zdravější variantou nabízenou jídelnami. Letos bude pravděpodobně vyhláškou sortiment školních bufetů a automatů striktně omezen a prodej některých potravin, zejména sladkých a slaných zcela zakázán. Otázkou zůstává, zda je potřeba jít cestou restriktce, která je sice snazší a rychlejší, ale budí všeobecnou nevoli, či cestou výchovy, diskuse a osobního příkladu.

Úkolem pedagogů by mělo být také naučit děti účtě k potravinám a k práci těch, kteří pro ně pokrmy připravují. K tomu by mohlo posloužit třeba zapojení žáků do přípravy jídelníčků dle principů spotřebního koše. Úkolem vedoucích pracovníků jídelen by zase mělo být naučit se větší účtě a pochopení strážníků. Zde je možno využít například průzkumu stravovacích zvyklostí v konkrétní jídelně. Takovému účelu slouží i anketa uspořádaná ve vybraných stravovacích zařízeních v České republice v rámci projektu UMBESA, která je zpracována ve výzkumné části této práce.

2. Literární přehled

2.1 Význam školního stravování

Školní stravování je definováno jako stravování dětí, žáků a zaměstnanců předškolních zařízení, škol a školských zařízení zařazených do sítě škol (INDROVÁ a kol. 1995). Systém školního stravování je nedílnou součástí školských zařízení. Plní funkce sytící, zdravotně výživové i výchovné (ŠULCOVÁ, STROSSEROVÁ 2008). Jeho úkolem je zabezpečovat správnou výživu žáků v době jejich pobytu ve škole a zároveň kladně působit při vytváření výživových, hygienických a společenských návyků žáků (INDROVÁ a kol. 1995).

Hlavní význam školního stravování spočívá v zabezpečení péče o děti během dne, kdy jejich rodiče jsou v zaměstnání, a bylo by tedy pro ně náročné a problematické zajišťovat dětem vhodnou stravu. Nezastupitelnou roli hraje zejména u nejmladších dětí navštěvujících mateřskou školu, kde se většina z nich vůbec poprvé setkává se společným stolováním ve skupině svých vrstevníků. Na nabídce školní jídelny jsou v době pobytu v zařízení naprosto závislé.

Rovněž začátek školní docházky je velmi důležitým mezníkem v tělesném, dušním i sociálním vývoji dítěte. Stravování ve školním prostředí hraje v tomto procesu významnou roli. Škola pro dítě znamená zásadní změnu jídelních návyků, nastává setkání s novou jídelní situací, která může jak pozitivně, tak i negativně ovlivnit jeho školní výsledky, vztah ke škole, učitelům i spolužákům (LALÁKOVÁ 2000). Období mladšího školního věku je důležité zejména z hlediska formování zásad zdravé výživy. Jedná se hlavně o pravidelnost v jídle, správnou nutriční skladbu a vyváženost jídelníčku. Proto má škola a školní stravování ve výživě dětí mladšího školního věku zásadní úlohu (SVAČINA 2008). Se zdravou stravou a správným pitným režimem se už většina z nich setkala v mateřské škole, zde se však navíc objevuje nový aspekt v podobě určité samostatnosti a zodpovědnosti – stravování zde již není povinné a je na rozhodnutí každého (resp. na dohodě dítěte s rodičem), zda konkrétní oběd odebere či ne. Důležitým faktem ale zůstává, že se zde žáci učí pravidelnému stravování. (LALÁKOVÁ 2000)

Přestup ze základní školy na školu střední bývá rizikovým obdobím, na které by se měli připravit jak rodiče, tak i škola. Dospívající mládež je nucena se poměrně rychle přizpůsobit novému prostředí a podmínkám. Postupně se socializuje, přijímá nový kolektiv, a proto je důležité, aby i prostředí určené pro stravování či stolování působilo příjemně, aby se v něm mladí lidé cítili dobře a dávali mu přednost před fast foody, které lákají zákazníky na rychle dostupné potraviny. S riziky nevhodného stravování, jakož i s novými výživovými trendy by měli být adolescenti seznamováni také prostřednictvím výchovy ke zdraví jako jedním z vyučovaných předmětů (HNÁTEK 1992).

Nutriční role školních obědů spočívá v dodání cca 35 % potřebné denní energetické dávky. Neméně významnou rolí školního stravování je však i role výchovná - edukační. Obecně platí, že školní stravování by mělo být ukázkou správné výživy a sloužit k seznámení dětí s novými jídly, na která nemusejí být z

domova zvyklé, a zároveň je naučit kultuře stravování a stolování (LALÁKOVÁ 2000). Klade si za cíl také změnu nesprávných zvyklostí, které si děti přinášejí z rodin. Patří sem např. nedostatečná konzumace ovoce a zeleniny, luštěnin, ryb, nesprávné množství jídla, méně polévek, vyšší konzumace sladkých jídel, knedlíků a tučných pokrmů. Součástí této výchovy je také upevňování a osvojování si hygienických a kulturně-společenských návyků, které zahrnují dodržování osobní čistoty (především mytí rukou), pravidla kulturního a hygienického stolování, správné užívání jídelních příborů, chování u stolu apod. (KOTULÁN 2005).

Dle POKORNÉHO a PÁNKA (1996) má školního stravování své kladné i záporné stránky. Mezi pozitiva patří hlavně snadná dostupnost, většinou v místě školní docházky, a dotované ceny jídel, které se tak stávají přijatelnými pro všechny sociální skupiny. Negativa vidí v těchto bodech: poněkud horší, omezený výběr pokrmů, horší kvalita obsluhy (jedná se v podstatě o samoobslužný prodej), často horší kvalita jídel, menší porce, větší spěch při jídle, menší klid a nedodržení optimální doby a trvání jídla.

2.2 Školní stravování v České republice

2.2.1 Historický vývoj školního stravování

Školní stravování, nyní všeobecně rozšířená instituce péče o děti a mládež, nemá v České republice příliš dlouhou historii. Začalo vznikat teprve po druhé světové válce a o jeho existenci se zasloužily především samotné školy a obce, jež chtěly přispět ke zlepšení zdravotního stavu dětí poznamenaných válkou a s ní spojeným nedostatkem potravin. Dalším motivem k jeho rozvoji v 50. letech byla pomoc čím dál zaměstnanějším matkám, pro jejichž děti bylo třeba zajistit péči včetně stravování během dne (VĚŘÍŠOVÁ, ŠULCOVÁ 2006).

Počátky školního stravování lze tedy datovat do let 1949 - 1950. Iniciativa vycházela především ze škol, kde začala vznikat zařízení pečující o děti po skončení jejich výuky a zároveň poskytující stravu. První právní předpis, který se zabýval otázkami zakládání stravovacích zařízení, jejich řízením a organizací, pochází z roku 1953. Nicméně tyto předpisy neupravovaly výživové hodnoty, recepty a složení potravin, výrobu jídel, hygienické a bezpečnostní podmínky atd. (VÍTKOVÁ 2006).

V roce 1962 byl na Ministerstvu školství zřízen referát pro školní stravování. V roce 1963 vyšel předpis určující dávky živin, minerálních látek a vitamínů pro strážníky podle věkových kategorií (VĚŘÍŠOVÁ, ŠULCOVÁ 2006). Tímto předpisem byla poprvé dána pravidla pro metodické vedení a kontrolu školních jídelen. Období poté se dá nepochybně označit za období největšího rozmachu školního stravování u nás. Ve všech krajích a okresech byly zřízeny funkce inspektorů školního stravování a tzv. střediska školního stravování. Povinností těchto středisek byla mimo jiné také odborná výchova zaměstnanců a nových pracovníků (ŠEVČÍK a kol. 2000). Cílem bylo hlavně zajistit kvalifikovaný dozor nad činností zařízení školního stravování, metodicky je řídit a pečovat o zvyšování kvalifikace pracovníků. Školní stravování se řídilo závaznými výživovými a finančními normami (VĚŘÍŠOVÁ, ŠULCOVÁ 2006).

V 70. letech se školní stravování začalo velmi rychle rozvíjet, přibývalo jídelen a zvyšovaly se i počty strážníků. Kvalitativní stránka však poněkud zaostávala pro neochotu zatížit rodiče vyššími poplatky za poskytované stravování. Další změna spočívala v postupném převedení jídelen na samostatné subjekty, musely tedy začít hospodařit s vlastním rozpočtem a zařízením.

Po roce 1990 se zánikem okresů zanikla i střediska školního stravování. Působení Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy bylo postupně omezováno na absolutní minimum. Od této doby se jídelny staly v naprosté většině součástí škol. Poplatky na stravování byly upraveny tak, aby umožnily dosáhnout výživového optima. Metodickou pomoc začala poskytovat školním jídelnám téměř výhradně Společnost pro výživu (zpravodaj školního stravování, konference, kurzy, receptury) (ŠULCOVÁ, STROSSEROVÁ 2008).

Výživové dávky zůstaly zachovány, finanční prostředky začaly být stanovovány v určitém daném rozmezí vedoucími jídelen v závislosti na místní úrovni cen potravin. V zájmu přesnějšího dodržení výživových dávek byl vedle nich stanoven tzv. spotřební koš potravin: jde o denní průměr vybraných skupin potravin za měsíc pro jednotlivce a podle věkových kategorií. Existuje zde určitá benevolence v množství jednotlivých potravin, které mohou vedoucí jídelen upravovat podle místních zvyklostí a obchodních dodávek. Povinnost dodržet recepturu platí jen u technologických postupů, receptury nejsou nepřekročitelnou normou.

V současné době je sice legislativně zajištěno vyhláškou č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, aby jídelny nabízely dětem stravu podle platných doporučených výživových dávek, nicméně povinnost se stravovat platí pouze pro děti v mateřských školách. Žádné jiné dítě, žák nebo student tuto povinnost nemá. Pokud je na jídelním lístku pokrm, který nemají rádi (většinou je to právě zelenina, luštěniny nebo ryby), mohou si kdykoliv jídlo odhlásit. Bohužel toto jednání u svých dětí podporují i někteří rodiče tím, že neoblíbená jídla s dětmi sami odhlašují. Jídelny jsou také silně tlačeny k tomu, aby vařily alespoň dvě jídla na výběr. Většina z nich se snaží tomuto trendu vyhovět. To však bohužel zase vede k tomu, že vhodnější, racionální pokrmy zůstávají mimo zájem dětí, přihlašují si pouze obědy, které jim chutnají. Důsledkem je opět zcela jednostranná strava (VĚŘÍŠOVÁ, ŠULCOVÁ 2006).

Zatímco v sedmdesátých a osmdesátých letech se v mateřských a základních školách stravovalo 90% žáků a na středních školách 71% studentů, nyní, kdy v důsledku poklesu počtu dětí ve školách a změněných socioekonomických podmínek poklesl počet strážníků ve školních stravovacích zařízeních o 340 tisíc, klesl podíl stravovaných žáků základních škol o více než 12% a podíl žáků středních škol o téměř 23%. Zvláště u středoškoláků je tento pokles nutno přičíst především změněným společenským podmínkám, těžko lze také konkurovat lákavé nabídce provozoven rychlého občerstvení. Oproti tomu byl zaznamenán nárůst počtu stravovaných dospělých osob o téměř 160 tisíc, tj. o více než 81% původního počtu. Podíl stravovaných dospělých osob z celkového počtu strážníků činil v roce 1989 cca 10%, v současné době činí téměř 21%. Rovněž podíl stravovaných dětí v mateřských školách vzrostl cca o 2% a činí více než 97% (VÍTKOVÁ 2006).

Podmínky pro provozování školních jídelen se v současnosti značně zhoršují a komplikují. V poslední době dochází k rozpadu celá léta budovaného systému. Několik opěrných bodů však přetrvává. Jsou jimi zejména krajské úřady, kde sídlí odborní pracovníci na školní stravování (většinou ženy) - metodičky. Zachována zůstala i funkce krajských inspektorů, i když ne ve všech krajích a zpravidla ne v plném úvazku. Školní stravování zůstává i nadále v kompetenci a péči Ministerstva školství, jeho činnost v této oblasti však nebyla v posledních letech výrazná, což se snad začíná pomalu měnit. V osnovách základních i středních škol

jsou nově zařazeny výchovy ke správné výživě v rámci zdravého životního stylu (ŠULCOVÁ 2008).

V rámci školního stravování v roce 2010 bylo denně připraveno v 9413 jídelnách s celkovým počtem 32 996 pracovníků zhruba 1 630 000 jídel. V tabulce jsou uvedeny počty jídel pro jednotlivé skupiny strávníků (PACKOVÁ, STROSSEROVÁ 2012).

Tabulka č. 1: Počet jídel pro jednotlivé skupiny strávníků školních jídelen (2010)

Skupina strávníků	Počet jídel
děti	1 280 000
pracovníci škol	193 000
cizí strávníci	157 000
celkem	1 630 000

2.2.2 Rozsah školního stravování

Školní stravování zabezpečuje významnou složku celodenního příjmu potravy žáků a studentů. Poskytování školního stravování je realizováno v následujících prostředích: jídelna mateřské, základní a střední školy a vysokoškolská menza. Pojem zařízení školního stravování je v České republice definován Školským zákonem (zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání) (ZIMÁKOVÁ 2007).

Zařízení školního stravování a jejich provoz

Rozeznáváme 3 základní typy školních stravovacích zařízení:

školní jídelna

- v rámci školního stravování vydává jídla, která sama připravuje, a může připravovat jídla, která vydává výdejna

školní jídelna – vývařovna

- v rámci školního stravování připravuje jídla, která vydává výdejna

školní jídelna – výdejna

– v rámci školního stravování vydává jídla, která připravuje jiný provozovatel stravovacích služeb

Školní stravování se uskutečňuje v provozovnách. Provozovnou se rozumí každý samostatný soubor místností a prostor, v němž jsou uskutečňovány výše uvedené stravovací služby, během nichž nedochází k rozvozu nebo přepravě jídel.

Pro jednu provozovnu (výdejnu) připravuje jídla vždy jeden provozovatel stravovacích služeb. Výdejna se může s provozovatelem stravovacích služeb dohodnout na přípravě doplňkových jídel v rámci školního stravování přímo ve výdejně (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č. 107/2005 Sb.).

Rozsah služeb

Hlavními jídly se rozumí oběd a večeře. Oběd tvoří polévka nebo předkrm, hlavní jídlo, nápoj a případně doplněk (salát, dezert, ovoce). Večeři tvoří hlavní chod, nápoj a případně doplněk (salát, dezert, ovoce) (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č. 463/2011 Sb.).

Doplňkovými jídly se rozumí snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře. Toto se týká zejména dětí v mateřské škole (přesnídávka, oběd, svačina), nezletilých žáků mladších 15 let ubytovaných ve školském výchovném a ubytovacím zařízení (snídaně, přesnídávka, oběd, svačina, večeře) a nezletilých žáků starších 15 let (snídaně, přesnídávka, oběd, svačina, večeře, druhá večeře).

Žák základní školy, střední školy a konzervatoře má právo denně odebrat oběd, a to pouze v případě, je-li přítomen školnímu vyučování či jinému vzdělávání, které vyučování nahrazuje, anebo první den nemoci či jiné neplánované nepřítomnosti strávnicka ve škole nebo školském zařízení.

Každé z hlavních či doplňkových jídel je strávnickům poskytováno nejvýše jednou denně. Spolu s tímto jídlem má být zajištěn pitný režim (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č. 107/2005 Sb.).

2.2.3 Kvalita školního stravování

Nutriční kvalita

Nutriční kvalita vyjadřuje obsah látek příznivě se uplatňujících v lidské výživě, jejich vnitřní skladbu a vzájemné poměry.

HRUBÝ (2001) píše, že úroveň školního stravování z hlediska obsahu živin je v zásadě vyhovující. Hlavním nedostatkem je vnitřní skladba jídel, často převažují živočišné produkty a s nimi spojený nadbytek živočišných tuků, cholesterolu, dalším problémem je nedostatečný příjem některých vitamínů a minerálních látek. Rychlou cestou k ozdravení školního stravování se jeví nutriční intervence zaměřená na změnu technologických postupů přípravy jídel, avšak se současným respektováním tradiční české kuchyně. Tento intervenční program probíhá již od roku 1993 a jeho zásady zní:

- Maso – zařazovat raději méně, ale kvalitní a zbavené tuků. Ořez pro školní stravování dále nevyužívat, kvantitu a energetickou hodnotu nahradit rostlinnými potravinami (luštěninami, vločkami).
- Mléko a mléčné výrobky – zařazovat co nejčastěji, vybírat nízkotučné výrobky, např. v podobě nápojů, sypání a zapékání se sýrem, salátů s jogurtem. Zavádět mléčné přesnídávky.
- Zelenina a ovoce – ke každému obědu. Upřednostňovat zeleninu syrovou (saláty, přílohy), mimo sezónu mraženou před zeleninou sterilovanou.
- Luštěniny – celkově zvýšit jejich podíl ve stravě. Podávat častěji a v menších dávkách (např. přidávání do polévek, mletých mas, zapékaných jídel a salátů).
- Moučníky – upřednostňovat zdravější variantu, založenou na zpracování mléčných výrobků (tvaroh, puding), používat vločky, celozrnnou mouku, omezit cukr a tuk.
- Tuky – živočišné omezit na minimum, používat rostlinné oleje (slunečnicový), přednostně tepelně nezpracované (saláty), omezit používání jíšky (HRUBÝ 2001).

Výživové normy pro školní stravování

Logickým vyústěním snahy o kvalitní, vyváženou a nutričně plnohodnotnou stravu je uzákonění výživových norem pro školní stravování. Najdeme je ve vyhlášce č. 107/2005 Sb. o školním stravování, kterou vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví, konkrétně v příloze č. 1. Jsou modifikací výživových doporučených dávek (VDD) stanovených již v roce 1989. VDD řeší otázku potřeby energie, hlavních živin a dalších esenciálních faktorů pro lidský organismus. Vycházejí z fyziologických potřeb člověka a jsou vypočítány pro různé kategorie dle věku, fyzické zátěže a fyziologického stavu (těhotenství, laktace) (STÁVKOVÁ 2015).

Spotřební koš

VDD jsou vodítkem pro tvorbu tzv. spotřebního koše. Ten rovněž vychází z vyhlášky č. 107/2005 Sb. Jedná se o průměrnou spotřebu potravin vypočtenou ze základního sortimentu potravin v podobě „jak nakoupeno“ (tzn., že se počítá se ztrátami např. při okrajování zeleniny, ovoce). Spotřeba potravin se udává v procentech a má odpovídat měsíčnímu průměru, s přípustnou tolerancí $\pm 25\%$ (ADAMEC a kol. 2006). Prostřednictvím spotřebního koše je sledována spotřeba masa, ryb, mléka, mléčných výrobků, ovoce, zeleniny, brambor, luštěnin, cukru a tuku (SLAVÍKOVÁ a kol. 2010). Platí zde pravidlo, že průměrná dávka zeleniny, ovoce, ryb a luštěnin představuje dolní hranici, kterou je chvályhodné překročit, dávka volných tuků a cukru je horní hranicí, kterou je žádoucí naopak snížit. (ADAMEC a kol. 2006) Plnění spotřebního koše je sledováno Českou školní inspekcí a Krajskou hygienickou stanicí (KOTULÁN 2005).

Referenční hodnoty DACH

Na tomto místě je třeba poznamenat, že postoj k výživě se stále vyvíjí a výživové dávky musí reagovat na výrazně se měnící životní styl populace. Proto by mělo v pravidelných časových intervalech docházet k aktualizaci VDD a jejich přijetí do praxe. Již nyní jsou u nás přijaty nové výživové doporučené dávky převzaté od německy mluvících střeoevropských zemí - tzv. referenční hodnoty DACH. Ty by měly být brány v úvahu při tvorbě nových výživových norem pro školní stravování. Nastavit nové spotřební koše však nelze tak rychle, jak by se mohlo zdát. Důvody jsou ekonomické, možná i politické, sociální, ale i současné stravovací zvyklosti naší

populace. Dle DACH se totiž rapidně snižuje doporučená dávka bílkovin (z 2,4 g/kg tělesné hmotnosti na 0,9 g/kg tělesné hmotnosti) a to může při našich stravovacích zvyklostech způsobit určitou nevoli u části strávníků (STÁVKOVÁ 2015).

Doporučená pestrost stravy

Pomůckou, jak zkombinovat jednotlivé potravinové komodity, aby byl splněn spotřební koš, je tzv. doporučená pestrost stravy. Není nijak oficiálně stanovena, nicméně udává, kolikrát v měsíci by měl být do jídelního lístku zařazen určitý druh pokrmu: mléčný, luštěninový, rybí, atd. (ŠTAJNOCHROVÁ, PETROVÁ 2011). Zajímá nás tedy nejen fakt, že je spotřební koš naplněn, ale i způsob jeho naplnění: preference libového masa před tučným či uzeninami, syrové či vařené zeleniny před sterilovanou, omezení sladkých a smažených pokrmů (max. 2x za měsíc), zařazení dostatečného množství ryb, luštěnin, nahrazení klasických příloh např. jáhlami, pohankou, kuskusem, vločkami, apod., každodenní zařazování ovoce a zeleniny. Z doporučené pestrosti stravy vychází i požadavek na střídání pokrmů různě kuchařsky upravených (HNÁTEK 1992). Jednotlivé druhy pokrmů by měly být zařazeny zpravidla jen jedenkrát v měsíci. Výjimku tvoří sezónní potraviny, které se v jídelníčku mohou opakovat častěji. Kromě klasických receptur mohou školní jídelny používat i vlastní nebo krajové receptury, musí však odpovídat všem výše uvedeným zásadám (ANONYM 2009).

Jídelníček

Při tvorbě jídelníčku jsme tedy vázáni spotřebním košem, finančním limitem a jako návod nám slouží doporučená pestrost stravy. Sestavuje ho většinou vedoucí školní jídelny ve spolupráci s vedoucí kuchařkou na několik týdnů dopředu, zpravidla na měsíc, a později se upřesňuje. Musí odpovídat nejen zásadám zdravé výživy, ale také finančním, technickým a personálním možnostem jídelny (ŠULCOVÁ 1999). Pokud je z jakéhokoliv důvodu potřeba přistoupit ke změně jídelníčku, měl by se náhradní pokrm podobat původně plánovanému jídlu jak energeticky, tak i biologicky (HNÁTEK 1992). V poslední době se stává standardem nabídka výběru alespoň ze dvou jídel, což může na první pohled vypadat jako vylepšení kvality školního stravování. Z nutričního hlediska však možnost vybrat si jídlo dle vlastní chuti není výhodou, ale spíše naopak. Jde o to, že jsou-li v rámci jednoho týdne (tj. deseti jídel) nabízena např. dvě jídla sladká, vyberou si je téměř

vždy ti samí strážníci. Je tak značně omezena nejen nutriční, ale i výchovná role školního stravování. Pokud by možnost výběru jídel měla dětem opravdu prospět, měly by být v rámci jednoho oběda vždy nabízeny výživově srovnatelné druhy jídel, tedy např. zeleninová, masová, apod. (HRUBÝ 2001). Za složení jídelního lístku odpovídá vždy ředitel stravovacího zařízení. K jeho podobě se mohou vyjádřit i rodiče prostřednictvím školní rady. Jejich připomínky však musí být také v souladu se spotřebním košem. V případě neshod rozhoduje o složení jídelníčku stravovací zařízení (event. škola). Školní stravování není povinné, je tedy na rodičích, zdali služby využijí či nikoliv (VESELÁ, STAŇKOVÁ 2008).

Hygienická kvalita - Codex Alimentarius

Mezinárodní i národní orgány mají již delší dobu snahu sjednotit správnou výrobní praxi v potravinářství (tudíž i v provozování stravovacích služeb). Základním dokumentem v této oblasti je právně nezávazný, ale všeobecně přijímaný a používaný „potravinářský zákoník“ Codex Alimentarius (NOVOTNÝ 2007). Na jeho ustavení se v 60. letech podílely dvě organizace Spojených národů: Organizace pro potraviny a zemědělství (FAO) a Světová zdravotnická organizace (WHO). Jedním ze zakládajících členů byla i Česká republika. (EAGRI 2009). Codex Alimentarius vypracovávají odborníci, je tedy zárukou velmi dobrých obecných i specifických návodů k dosažení bezpečnosti pokrmů. Obecná doporučení se týkají hygieny, značení výrobků, reziduí pesticidů a veterinárních léčiv, inspekce dovozu a vývozu, certifikačních systémů, metod pro odběr vzorků a provádění analýz a výživy a potravin pro speciální dietní účely. Speciální část se zabývá jednotlivými druhy potravin a potravinářských výrobků (předpisy se týkají čerstvé, zmrazené a zpracované zeleniny a ovoce, ovocných šťáv, cereálních výrobků, tuků a olejů, ryb, mas, cukru, kaka a čokolády, mléka a mléčných výrobků. Pro provozovny veřejného stravování je pravděpodobně nejdůležitější oblastí úprava obecných zásad, hygieny a bezpečnosti v řetězci zpracování potravin. Codex obsahuje informace a rady, jak správně vybavit přípravnu jídel (včetně HACCP – viz níže), prostory pro vydávání jídel, celou provozovnu (NOVOTNÝ 2007).

Navazují na něj další dokumenty, z nichž je pro potřebu školních jídel důležitý Kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování.

HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points, v překladu Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body, představuje systém preventivních opatření, který od 1. 5. 2004 platí pro všechny provozovatele stravovacích zařízení v České republice (JANOTOVÁ 2013). Tento soubor velmi náročných hygienických a výrobních postupů musí mít v souladu s našimi i evropskými předpisy vypracovaný i každá školní jídelna (ŠULCOVÁ, STROSSEROVÁ 2008). Systém HACCP udává prostředky a postupy nezbytné k předcházení nebezpečí ohrožení zdraví konzumentů ještě předtím, než se mohou projevit.

Základní principy HACCP:

1. Provedení analýzy nebezpečí
2. Stanovení kritických kontrolních bodů
3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech
5. Stanovení nápravných opatření pro každý kritický bod
6. Zavedení ověřovacích postupů
7. Zavedení evidence a dokumentace

Správně vedená dokumentace je dokladem dodržování právních předpisů a chrání provozovny před možným vymáháním náhrad za případné poškození zdraví a před eventuálními sankcemi ze strany orgánů státního dozoru (NOVOTNÝ 2007).

TLÁSKAL A KOL. (2013) se domnívá, že školní stravování v České republice přes svou dlouholetou tradici rozhodně nezaostává za všemi společenskými, ekonomickými i technickými změnami současnosti. Projevují se v něm prvky aplikace zdravé výživy, modernizace a inovace práce. Bere zřetel na přísná pravidla, která určuje nejen legislativa národní, ale také evropská.

2.2.4 Legislativa

Školní jídelny se legislativně do značné míry podobají např. školám, restauracím, ale v mnoha ohledech také továrnám nebo podnikatelům. Obecně lze

řící, že na provoz školní jídelny se tedy musí aplikovat všechny předpisy, které platí i pro zmíněné subjekty.

Zákon o DPH - se zvyšujícím se objemem podnikatelské činnosti jídelen a snižujícím se limitem pro plátce DPH se musela se podle tohoto zákona začít chovat celá řada školních jídelen.

Živnostenský zákon – jakmile začaly provozovat hospodářskou činnost i školní jídelny, musely se jím začít řídit.

Obchodní zákoník - pro každou samostatnou školní jídelnu, která začala vstupovat do obchodních vztahů, platí i tento hlavní právní předpis legislativy obchodní sféry.

Zjednodušeně řečeno, pro školní stravování platí celý právní řád České republiky. Přesto je však několik právních předpisů, které jsou ve školním stravování velmi důležité a které se v něm používají nejčastěji (LUDVÍK 2014a).

Zákon č. 561/2004 Sb.

Legislativa upravující oblast školního stravování má základ v zákoně č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním a vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon) ve znění pozdějších předpisů. Zákon definuje právní postavení školního stravování v rámci celého školského systému. O provozu jídelny se zmiňuje jen okrajově, např. určuje, pro které strážníky jídelna může vařit, v které dny, za jakých podmínek, kdo smí odebrat dotovaný oběd. Popisuje obecně podmínky plateb od strážníků a způsob financování nákladů od státu. Zmiňuje také výživové požadavky na podávanou stravu a způsob dokumentace (LUDVÍK 2014a). V části 10 zákona §117 o školských výchovných a vzdělávacích zařízeních stanoví, že dětem v mateřských školách, přípravných třídách základní školy a přípravném stupni základní školy speciální, žákům základních škol a nezletilým žákům středních škol se poskytuje hmotné zabezpečení, které zahrnuje školní stravování po dobu jejich pobytu ve škole a ve školském zařízení. Dále říká, že je možné poskytovat školní stravování také v průběhu školních prázdnin (FÜRSTOVÁ 2013a). Další §119 definuje činnost zařízení školního stravování. Zařízení zajišťují stravování dětí, žáků a studentů v době jejich pobytu ve škole, školských výchovných a ubytovacích zařízení a ve školských zařízeních pro výkon ústavní výchovy, ochranné výchovy a

pro preventivně výchovnou péči. Tato zařízení mohou zajišťovat také stravování vlastních zaměstnanců. Za úplatu mají možnost využít stravovacích služeb i další osoby. Navazující §122 se týká hmotného zabezpečení a odměny za produktivní činnost. V odst. 4 říká, že školní stravování se zajišťuje přednostně v zařízeních školního stravování, smluvně je však možno ho zajišťovat i u jiné osoby poskytující stravovací služby. Dále stanovuje povinnost školního stravování řídit se výživovými normami (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, zákon č.561/2004 Sb.).

Vyhláška č. 107/2005 Sb.

Vyhláška o školním stravování na tento zákon navazuje a podrobněji jej upravuje. Je prováděcím předpisem školského zákona a upřesňuje některé podrobnosti týkající se pouze školních jídelen (např. způsob organizace školního stravování, kde může být poskytováno, typy zařízení, poskytované služby) (LUDVÍK 2014a). Definiuje školní stravování jako stravovací služby pro děti, žáky, studenty a další osoby, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení, plného přímého zabezpečení nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb. Říká, kterým skupinám studentů lze školní stravování poskytnout (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č. 107/2005 Sb.). Toto téma již bylo rozvedeno v kapitole Rozsah školního stravování. Vyhláška rovněž určuje složení snídaně, oběda či večeře. Součástí vyhlášky jsou dvě důležité přílohy; první má název Výživové normy pro školní stravování a určuje výživové parametry jídel podávaných ve školních jídelnách (tzv. spotřební koš, popsáný v kapitole Kvalita školního stravování). Druhá z příloh se jmenuje Finanční limity na nákup potravin a stanovuje, v jakém rozmezí cen musí jídelna jídla připravovat (viz následující kapitola Ekonomické aspekty školního stravování). (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č. 107/2005 Sb., LUDVÍK, 2014a)

Dne 1. 1. 2012 vstoupila v platnost vyhláška č. 463/2011 Sb., která je novelou vyhlášky 107/2005 Sb. Upravuje zejména finanční normativy, nově definuje pojem oběd a v příloze o výživových normách upravuje požadavky pro plnění spotřebního koše. (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č. 463/2011 Sb., novela vyhlášky 107/2005 Sb.) Další novela této vyhlášky č. 17/2015 platná od 1. 2. 2015 podpořila stravníky znevýhodněné z hlediska jejich zdravotního stavu a umožnila

provozovatelům stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu (dietní stravování). Výběrem potravin, receptur, sestavením jídelního lístku a způsobem přípravy jídel v rámci dietního stravování se zabývá nutriční terapeut (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č. 17/2015 Sb., novela vyhlášky 107/2005 Sb.).

Dále je třeba zmínit vybrané speciální předpisy, zabývající se ekonomickou, finanční a účetní problematikou školských zařízení. (Jedná se o školská zařízení charakteru příspěvkové organizace zřizované ústředním orgánem či jiným územním samosprávným celkem).

Zákon č. 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů (určuje pravidla pro poskytování tzv. závodního stravování ve školních jídelnách, přičemž úhradu nákladů na závodní stravování popisuje vyhláška 84/2005).

Vyhláška č. 84/2005 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizacích zřízených územními samosprávnými celky.

Vyhláška č. 430/2001 Sb., o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v organizačních složkách státu a státních příspěvkových organizacích, ve znění vyhlášky č. 99/2006 Sb.

Vyhláška č. 364/2005 Sb., o vedení dokumentace škol a školských zařízení a školní matriky o předvídání údajů z dokumentace škol a školských zařízení a ze školní matriky (vyhláška o dokumentaci škol a školských zařízení) ve znění pozdějších předpisů.

Ze zdravotního a hygienického hlediska pohlíží na školní stravování následující předpisy:

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví nahlíží na školní stravování z hlediska obecných hygienických požadavků na provoz škol a školských zařízení.

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby (prováděcí vyhláška zákona 258/2000) definuje požadavky na provoz zařízení z hlediska hygieny, parametry podávaných jídel, hlavní zásady provozní a osobní hygieny (LUDVÍK 2014a). Je novelizována vyhláškou 602/2006 Sb., jež je už

koncipována dle evropské legislativy – neurčuje striktní postupy, ale požaduje dodržení kritérií zdravotní nezávadnosti pokrmů (NOVOTNÝ 2007).

2.2.5 Ekonomické aspekty školního stravování

Školní stravování se liší od běžného výrobního podniku v tržním hospodářství tím, že není postaveno na zisku. Z ekonomického hlediska lze kvalitu stravování ve školní jídelně ovlivnit jen velmi omezeně, prakticky jen pomocí výhodných nákupů nebo finančních darů či dotací jakožto nadstandardních zdrojů peněz (INDROVÁ a kol. 1995). Výhodných smluv či množstevních slev na objednané potraviny lze dosáhnout tím snadněji, čím vyšší počet strávníků dané zařízení má. Další možností, jak ovlivnit cenu potravin a přitom dodržet výživové normy, je nakupovat sezónní potraviny, hlavně ovoce a zeleninu. Jejich cena se pravidelně mění dle ročních období, tedy jejich dostupností. Peníze ušetřené za nákup lze využít na obohacení a zkvalitnění (event. zlevnění) stravy (JOHANIDESOVÁ 2006).

Podkladem pro stanovení ceny porce jídla je kalkulace, tj. stanovení nákladů na jednu porci jídla. Tyto náklady jsou trojího druhu: náklady na potraviny, osobní náklady a ostatní režijní náklady.

1) Náklady na potraviny jsou finančně limitovány dle přílohy č. 2 vyhlášky 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb. (FÜRSTOVÁ 2013b). Výše finančního normativu je stanovena tak, aby jídelně umožnila splnit požadavky na spotřební koš potravin (VĚŘÍŠOVÁ 2003). Příloha uvádí finanční normativy pro jednotlivé kategorie jídel a nápoje pro různé věkové skupiny strávníků. Do věkových skupin patří strávníci po dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle tabulky. Limity na cenu oběda jsou uvedeny v následující tabulce.

Tabulka č. 2. Finanční normativy v relaci k věku (vyhl. č.107/2005 Sb., 107/2008 Sb.)

Věk	Finanční limity v Kč/den
Do 6 let	14,00 – 25,00
7-10 let	16,00 – 32,00
11-14 let	19,00 – 34,00
15 a více let	20,00 – 37,00

Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování dle vyhlášky č.17/2015 Sb. se finanční normativ stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje (SBÍRKA ZÁKONŮ ČR, vyhláška č.17/2015 Sb.).

2) Osobní náklady se vztahují k zaměstnancům stravovacího zařízení. Zahrnují mzdy a platy, jejich další vzdělávání i pracovní pomůcky (dotace ze státního rozpočtu).

3) Režijní náklady zahrnují spotřebu energií, náklady na služby, ostatní materiální náklady a odpisy dlouhodobého hmotného majetku (hrazeny zřizovatelem) (FÜRSTOVÁ 2013b).

Strávníky je možné rozdělit do 3 základních skupin:

1) Strávníci v režimu školního stravování - žáci a studenti během jejich pobytu ve škole (viz § 119 školského zákona). Tito strávníci hradí v souladu s vyhláškou o školním stravování pouze náklady na potraviny.

2) Strávníci v režimu závodního stravování - vlastní zaměstnanci právního subjektu, který zařízení provozuje. Organizace hradí náklady na závodní stravování ze svých nákladů na hlavní činnost.

3) Ostatní (cizí) strávníci - nejsou zaměstnanci poskytovatele stravovacích služeb. Pouze poskytování stravy cizím strávníkům v rámci doplňkové činnosti generuje zisk a zákazník si hradí stravu v plném rozsahu (GLEICHOVÁ 2007).

2.3 Školní stravování v Evropě

V tiskové zprávě MŠMT HOLÍKOVÁ (2013) uvádí, že Česká republika může být propracovaným systémem školního stravování vzorem pro mnohé země, jež tyto služby nenabízí buď vůbec, případně nabízí pouze v některých regionech. Inspirací může být také pro země, ve kterých sice systém školního stravování zaveden je, pouze však jako polévka nebo svačina v takzvaných lunch boxech. Oproti tomu LUDVÍK (2015) po poslechu referátů na mezinárodní konferenci „Zdravé jídlo ve školách“ v Brně v září 2014, kde přednášeli zástupci zahraničních školských stravovacích systémů, se obává, že systému českého školního stravování začíná docházet dech a naopak systémy zahraniční dech nabírají.

VĚŘÍŠOVÁ (2005) říká, že státy můžeme podle toho, jak je školní stravování řízeno a jak se na něm podílí stát a obce, rozdělit zhruba do tří skupin: v první jsou státy, kde je školní stravování poskytováno dětem zcela zdarma (Finsko, Švédsko), ve druhé státy, kde je školní stravování určitým způsobem organizováno centrálně či regionálně a náklady jsou částečně hrazeny státem nebo obcemi (Francie, Belgie), a konečně ve třetí skupině jsou státy, kde školní stravování jednotně organizováno není vůbec nebo není zavedeno v tom smyslu, v jakém je známe u nás.

2.3.1 Rozsah školního stravování ve vybraných evropských zemích

V Rakousku se systém stravování v různých oblastech liší. Stravování bývá zajištěno hlavně v těch školách, kde probíhá odpolední vyučování, nebo jsou v nich děti opatrovány i odpoledne (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

Škola může mít vlastní hospodářský systém poskytování stravy a při provozování jídelny využívat vlastního personálu a dobrovolníků (žáků, rodičů, apod.). Odpovědnost za provoz má vedení školy, včetně zajištění školení a kvalifikace kuchařského a výdejního personálu odpovídajícími hygienickými předpisy pro stravování. Druhou možností je provozovat externí hospodářský systém. V tom případě mají odpovědnost za provoz školní jídelny nájemci a dodavatelé jídla, kteří byli vybráni při výběrovém řízení vypisovaném školou (NEROWSKI 2010).

Školní stravování v Německu je rovněž řešeno v jednotlivých oblastech nebo i v jednotlivých školách odlišným způsobem. Není řízeno centrálně, záleží na jednotlivých spolkových zemích a místních úřadech, zda a jakým způsobem zajistí dětem ve školách obědy (VĚŘÍŠOVÁ 2005). Jídelny spadají do odpovědnosti zřizovatelů škol, kteří se musejí podílet i na nákladech. Pravidla pro školní stravování má jen několik spolkových zemí a týkají se zejména toho, že škola s celodenním provozem má zajišťovat oběd (ZUKALOVÁ 2012).

V Rakousku a Německu nabízí oběd kolem 20 % škol. V obou zemích jsou provozovány 4 typy stravovacích systémů, které se od sebe navzájem liší různými nároky na hygienu, prostorové uspořádání, personál i provozní náklady:

1. Smíšená kuchyně – jídla jsou připravována v místní kuchyni z čerstvých surovin i polotovarů. Investiční a provozní náklady jsou zde vyšší (zaměstnanci, energie), vedení kuchyně musí být odborně kvalifikované. Čím více škola používá čerstvých surovin, tím více musí dbát na hygienu. Zvyšují se nároky na vstupní kontrolu zboží, skladování a přípravu, potřebu pracovního prostoru. Příprava pokrmů ve vlastních kuchyních je záležitostí hlavně internátních škol.

2. Cook & Chill (Uvař & zchlad') – jídla jsou dovážena chlazená od profesionálního poskytovatele stravy nebo z centrální kuchyně. Externí dodavatel jídlo po uvaření ihned zchladí na teplotu 3°C, eventuálně naporcuje a poté uskladní v chladném prostředí (0-3 °C). Pracovníci školní jídelny zajistí již jen ohřev (ten nesmí přesáhnout 30 minut) a distribuci. Pokud jsou jídla vyráběna v centrální školní kuchyni, platí přísné hygienické požadavky pro přípravu a skladování. Musí být zchlazeno během 90 minut a do opětovného zahřátí by se nemělo skladovat déle než 3-5 dnů. Chlazené výrobky jsou využívány především na základních školách.

3. Mražený systém – jídla jsou dodávána mražená od profesionálního poskytovatele stravy jako jednotlivé porce nebo jako celé menu. Po výrobě jsou zmrazena na -18°C a teplota se zachová i během transportu. Chladicí řetězec od výrobce až do zahájení konečné úpravy před výdejem nesmí být přerušen. Pracovníci školní jídelny zajistí ohřev, případně naporcování. Poté musí být jídlo plynule vydáváno. Výhodou tohoto systému je nenáročnost nutných investic při vytváření menu a nízké nároky na odbornost personálu. Systém je využíván hlavně na středních školách.

4. Teplá strava – jídla jsou dodávána již zcela hotová a teplá externím dodavatelem - cateringovou firmou, která zajišťuje i distribuci v jídelně. Pokrmy jsou uloženy ihned po zhotovení buď po talířových porcích do termoboxů, nebo do várnic (větší množství). Termoboxy zadržují vnitřní teplotu 70°C od naplnění až po vydávání jídla. Výdejní teplota je pak 65°C. U studených jídel by měla být teplota v rozmezí 8-10°C. V celodenních německých školách dominuje systém teplého stravování (cca 60%) následován smíšenou kuchyní (cca 20%).

V některých školách v Rakousku probíhá projekt "Gesunde Jause" (zdravá svačina). Ten by měl zvýšit konzumaci ovoce, zeleniny, bio džusů, celozrnného pečiva, apod. a současně omezit konzumaci sladkostí a sycených nealkoholických nápojů (MRAZ a kol. 2005).

V mnoha rakouských i německých školách jsou provozovány doplňkové formy stravování - školní snídaně, bufety, automaty, kafetérie. V rakouských školních bufetech jsou regulovány prodávané produkty tzv. „spotřebním košem“. Ten by měl obsahovat celozrnný chléb, bílý chléb, pečivo, mléčné nápoje, minerální vody, ovocné šťávy, obložené chleby, jogurty, ovoce podle ročního období, případně také teplé polévky a různé formy müsli, doporučené jsou bioprodukty. Nabídka by neměla obsahovat potraviny s vysokým obsahem cukrů, tabákové výrobky a alkoholické nápoje. Školní bufety by měly mít zavřeno po dobu vydávání poledního jídla (MRAZ a kol. 2005). Doplňkové stravování v německých spolkových zemích je velmi různorodé. Ve vztahu ke školním kioskům a automatům se používají v různých zemích rozdílná právní usnesení.

V Itálii či Holandsku se žáci stravují většinou doma a systém školních jídelen nahrazují bufety. Většinu stávajících školních jídelen v Itálii provozují velké gastronomické společnosti, personál jídelen je z většiny firemní a jen výjimečně doplněný školními zaměstnanci (LUDVÍK 2014b).

V Dánsku není školní stravování v našem smyslu obvyklé. Zde i děti v mateřských školách obědvají z přinesených zásob, zdarma dostávají pouze mléko. Někde však místní úřady dle svých finančních možností školní stravování zabezpečují. V současné době se vyvíjí řada aktivit, hledá se spolupráce mezi školami, místními úřady, výživáři, rodiči ve snaze zajistit kvalitní teplé obědy žákům základních i středních škol. Stát se na organizaci školního stravování nepodílí.

V Norsku dle informací norského vyslanectví nejsou lidé zvyklí v poledne obědvat, a proto není věnována pozornost ani stravování dětí ve školách. Děti prý mají teplou stravu doma po příchodu ze školy (BERE, KLEPP 2004). Podobný je i přístup dalších vyspělých zemí jako jsou Velká Británie, Španělsko, Portugalsko a státy Beneluxu. Celostátní systém školního stravování zde zcela chybí.

Ve Slovinsku se klasické školní obědy poskytují jen v malé části školních jídelen, rozšířené jsou naopak bohaté a vyvážené školní svačiny, které obědy nahrazují (LUDVÍK 2014b).

V Belgii je školní stravování zajišťováno jednotlivými školami. Mají zde stanoveny normy počtu pracovníků v závislosti na počtu strážníků (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

Francie má velice podobný systém školních jídelen jako Česká republika. Školní stravování tam nabízí kolem 80 % škol (HOLÍKOVÁ 2013) a účastní se jej 43% všech žáků. Vyšší procento stravovaných dětí je v městských aglomeracích. Je zajišťováno převážně školami na základě obecně platných předpisů vydávaných Ministerstvem národního vzdělávání (VĚŘÍŠOVÁ 2005). To vydává metodiku složení jídel, cenové relace a posílá peníze na mzdy. Provoz je financován místními úřady (HOLÍKOVÁ 2013).

Snad nejpropracovanější systém stravování mají ve finských a švédských školách. Školního stravování se účastní na 90 % žáků základních škol (HOLÍKOVÁ 2013). Přestože ve Švédsku neexistuje závazný právní předpis, který by zabezpečení školního stravování nařizoval, zabezpečují místní úřady všem dětem obědy ve škole zdarma (VĚŘÍŠOVÁ 2005). Ve všech školách existuje odpovídající infrastruktura. Stravování ve Švédsku původně zajišťoval stát, později se odpovědnost za školní stravování se přesunula směrem na obce. V současné době v systému převažují soukromé firmy. Ve Finsku mají obecní úřady povinnost zajišťovat dětem v mateřských a základních školách stravování zdarma (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

2.3.2 Kvalita školního stravování ve vybraných evropských zemích

Zahraniční referáty na brněnské konferenci v roce 2014 naznačily, že ve výběrových řízeních na dodavatele školní stravy má nutriční hodnota jídel mnohdy vyšší váhu než nabízená cena (LUDVÍK 2015) a poměrně častý je jev, kdy města nebo i státy regulují požadavky na nutriční kvalitu jídel, někde mnohem přísněji než u nás (LUDVÍK 2014b). Zahraniční jídelny musí vařit podle předepsaného jídelníčku vytvořeného odborníkem, z předepsaných surovin a produktů. Je nepřípustné jen tak improvizovat, zaměňovat jídla a potraviny. Podobný systém známe ze sousedního Slovenska (LUDVÍK 2015).

Rakousko i Německo má školní stravování kvalitativně založené na stejných principech. Polední jídlo vždy obsahuje hlavní chod a denní nabídku čerstvého ovoce a zeleniny (ideálně v podobě zeleninového baru). V požadavcích na teplé obědy je specifikován jak druh, tak i množství zařazovaných potravin.

Standarty kvality jsou platné pro obědy i pro ostatní stravování v průběhu dne. Vycházejí z referenčních hodnot DACH (viz kapitola Kvalita školního stravování) a pevně stanoví, kolik energie, výživových látek (cukry, tuky, bílkoviny, vybrané vitamíny a minerální látky), vlákniny by mělo být obědem dodáno. V praxi se začleněním DACH do jídelního lístku pomáhá tzv. optimiX, koncepce optimálního složení stravy pro děti a mládež vyvinutý dortmundským institutem pro dětskou výživu). OptimiX vychází z posledních vědeckých poznatků a definuje 3 jednoduchá pravidla pro výběr potravy: hojně (78%) - nápoje a rostlinné potraviny, přiměřeně (17%) - živočišné potraviny, málo (5%) - sladkosti a tučné potraviny.

Potraviny s vysokým obsahem vitamínů a minerálních látek by měly pokrýt asi 90% energie, pouze zbylých 10% může být ve formě sladkostí.

Je snaha začleňovat do jídelníčků sezónní potraviny tak, aby děti zažívaly jednotlivá roční období i na talíři. Stejně tak nabývají na významu i regionální a ekologické výrobky. Množství čerstvých surovin pocházejících z ekologického zemědělství musí být v Německu minimálně 20%, v Rakousku 30–50 %.

V Německu musí být dodržovány standardy kvality DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung. Dále platí rámcové podmínky pro sestavování jídelního lístku, dodržování teplot jídel, senzorické kvality a hygieny. Vaří se podle norem

schválených německou asociací pro výživu. Strávníci mají na výběr 2-6 jídel, k dispozici salátové bary. Starší děti mají přístup do bufetů. V roce 2015 by mělo proběhnout nové výběrové řízení na dodavatele jídel. Kromě toho, že standardně pouze 30% váhy má cena, zatímco nutriční a další parametry jídel 70%, bude tentokrát zohledněno i používání regionálních potravin (LUDVÍK 2014b). Požadavky německé společnosti pro výživu musí splňovat každý subjekt, který se chce dostat na trh školního stravování. Zájemce musí předložit jídla, která hodlá vařit a ta musí projít testem (LUDVÍK 2015).

Dle PAVLÍKOVÉ (2010) některé německé školy bohužel nadměrně reagují na požadavky žáků, prvotním cílem při sestavování jídelníčku je, aby žákům pokrmy chutnaly a byly pro ně atraktivní. To platí pro školy, kam dovážejí obědy cateringové firmy, a školy připravující obědy ze zmražených polotovarů. Tyto obědy mají charakter pokrmů rychlého občerstvení – krokety či hranolky, pizza, smažené kuřecí nugety, smažený sýr, gyros. Většinou však nechybí salát, obvyklý je salátový bar. V tomto ohledu zde velmi chybí regulace, nařízení, která by pomohla usměrňovat výběr pokrmu na jídelním lístku ve prospěch zdravé stravy.

V Rakousku se mimo jiné zamýšlejí i nad obecnějšími aspekty školního stravování: ekologickými, zdravotními, ekonomickými a sociálními. Probíhá zde několik projektů, na některých z nich spolupracují s Jihočeskou univerzitou v Českých Budějovicích (LUDVÍK 2014b). Jedním z nich je projekt UMBESA, k němuž přispívá i tato práce.

Stejně jako v Německu i v Itálii musí vařit pouze předem schválená jídla. Musí umístit kuchyň tak, aby převoz do výdejen byl co nejrychlejší, aby bylo zaručeno dodržování teplotního řetězce. Smlouvy s dodavateli mají mnohem lépe ošetřené, než u nás, a ti si pak nedovolí dodávat suroviny v jiné kvalitě, než původně nabízeli. Organizaci výběrových řízení a znění smluv věnují mimořádnou pozornost. Školy mají společný jídelníček, který je sestavený týmem nutričních specialistů a který splňuje přísné požadavky na zdravé stravování dětí (LUDVÍK 2015). V Itálii vaří až z 60 % z biopotravin (LUDVÍK 2014b).

V Anglii byly závazné standardy zavedeny již v roce 2001 a zdravá výživa je značně finančně podporována. Ministerstvem je kontrolován obsah energie, bílkoviny, tuky, vápník, železo a vitamin C. Dětem se doporučují určitá jídla. Studie

o stravování dětí na základní škole v Anglii srovnávala nutriční faktory u dětí, které navštěvovaly školní jídelnu a u dětí, které si jídlo ve škole kupovaly. U dětí navštěvujících školní jídelnu byla zjištěna zvýšená konzumace vitamínů a minerálních látek a snížený příjem sacharidů a nasycených tuků. U dětí, které si kupovaly jídlo ve škole, tomu bylo právě naopak (LOBSTEIN 2007).

Školní stravování v Belgii není sledováno z hlediska nutriční hodnoty stravy (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

Naopak ve Francii vydává Ministerstvo národního vzdělávání normy týkající se skladby jídel. Výživa ve školách se řídí dekretem „Restauration Scolaire“ vydaným v roce 2001. Standardy se kromě jiného vztahují na konkrétní množství vápníku, železa a bílkovin, všechna jídla je nutné propočítávat. Zásada francouzského systému zní: pětkrát denně ovoce a zeleninu, minimálně jeden krajíček chleba k obědu, neomezené množství vody a dvakrát týdně rybu. Na rozdíl od Německa musí být v jídelníčku maso nebo ryba každý den. Fritovaná jídla se mají podávat co nejméně. Platí zákaz slazených nápojů. Ve školách jsou zakázané prodejní automaty a děti si do školy nesmí nosit vlastní jídlo. Vyzdvihuje se zde aspekt radosti z jídla a klade důraz na to, aby se potraviny co nejméně zpracovávaly, jídla byla upravená a rozmanitá. Úkolem škol je nejen propojení stravování s dietetickou výchovou, ale i tzv. školení smyslů. K tomu slouží projekt SAPERE, který rozvíjí zájem dětí o nové potraviny, nové chutě a jejich komunikaci o jídle. Je realizován ve Francii, Švýcarsku, Finsku, Švédsku, Norsku a prošlo jím asi 600 000 dětí. Projekt se snaží proškolit učitele se zájmem o stravování, kteří pak zkušenosti předávají dětem v průběhu školního roku (LUDVÍK 2014b). V novém kontroverzním nařízení francouzské vlády, které upravuje stravování ve školních jídelnách, chybí na seznamu schválených položek hodnotné zdroje bílkovin v podobě luštěnin. Dodržení schválených změn se týká všech školních stravovacích zařízení, vydávajících denně obědy pro více než 80 dětí.

Ve Švédsku vydalo Ministerstvo zdravotnictví spolu s Národním úřadem veřejného zdraví oficiální doporučení, týkající se kvality školních jídel. Oběd má obsahovat 25 až 33 % energie a 30% doporučeného množství minerálních látek a vitamínů (doporučené dávky základních živin a energie jsou o 10 – 15 % nižší než doporučené dávky u nás). Nedoporučuje se výběr z různých jídel ani sladkosti (VĚŘÍŠOVÁ 2005). Tato směrnice demonstruje výživově fyziologické poznatky v

konkrétních návrzích obědů. Je zde i doporučení na používání biopotravin a zejména regionálně produkovaných potravin (MRAZ a kol. 2005). Švédské obce používají pro firmy, které jídlo vaří nebo dodávají, výkonnostní seznamy. Zde se pak nastavují různé požadavky pro jednotlivé školy. Zohledňují i vegetariány či stravníky se speciální dietou. Dodavatelské firmy musí připravovat 4x ročně ochutnávku pro jídelní poradní sbor, který se skládá ze zástupců rodičů žáků, zástupců školy a vedoucího jídelny. V mnoha školách se vaří čerstvá jídla, která se pak dodávají i do dalších blízkých zařízení. Zde platí zákonná omezení týkající se transportu jídel, např. brambory, rýže, těstoviny a zelenina se nesmějí převážet déle než jednu hodinu.

Ve Švédsku i Finsku je cílem školního stravování podávat dětem stravu přiměřené výživové hodnoty a to za předpokladu, že jedí všechny složky jídel, učít správným výživovým návykům, učít správně stolovat (VĚŘÍŠOVÁ 2005). Výživové standardy v obou zemích jsou založené na „Nordic nutrition recommendations: žáci mohou dostávat pouze mléko s obsahem tuku do 1,5 %, přípustnými nápoji jsou voda a pomerančová šťáva, limonády jsou zakázané. Denně je k dispozici salátový bufet, 125 g ovoce a k tomu vždy krajíček chleba. Dodržují se dostatečně dlouhé přestávky mezi jídly a důraz se klade i na odpovídající vzhled jídelny. Převládá čerstvá a kombinovaná kuchyně. Ve Švédsku standardy pravidelně nekontrolují, ve Finsku probíhají namátkové kontroly formou chemického rozboru. Ve Finsku je kvalita stravy ve škole dána nařízením a považuje se za přiměřenou, pokrývá-li jednu třetinu denního příjmu energie. Cíle školního stravování jsou zajistit a upevnit zdraví žáků, vést je ke zdravějšímu způsobu stravování, učít je správnému stolování (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

2.3.3 Boj s obezitou a monitoring stravovacích zvyklostí

V Portugalsku kvůli nadměrnému výskytu dětí s nadváhou na počátku roku 2006 odstartovali kampaň, na níž se podílí více personálu než v kterékoli jiné zemi. Na každou školu byla přidělena zdravotní asistentka, která školám radí při sestavování jídelníčku a kriticky kontroluje nabídku automatů. Ministerstvo pro výchovu společně s Ministerstvem zdravotnictví vydalo pro tuto činnost rámcová kritéria týkající se kalorických hodnot, obsahu sacharidů, tuku, soli. Navíc zahrnují

doporučení ohledně velikosti porcí a vysvětlivky týkající se zdravých a méně zdravých potravin.

Také Velká Británie zahájila ofenzívu ve školním stravování kvůli alarmujícímu počtu dětí s nadváhou. Ministerstvo stanovilo relativně podrobné a závazné standardy, informuje rodiče, propaguje školní obědy a školí firmy nabízející stravování (LOBSTEIN 2007).

Systémy školního stravování se ve většině evropských zemí stále zdokonalují a prochází změnami vyvolanými zhoršujícím se zdravotním stavem dětí. Všude bojují s obezitou dětí, uzpůsobují jídelníčky a sledují reakce dětí na „zdravá“ jídla, které jsou často stejné jako u nás (LUDVÍK 2014b).

Společné výzkumné středisko (JRC) při Evropské komisi zveřejnilo v rámci úsilí o snížení dětské obezity první souhrnnou zprávu o politice stravování v evropských školách. Mapování politik bylo provedeno s pomocí skupiny EU pro výživu a fyzickou aktivitu s cílem podpořit jak strategii EU týkající se výživy, nadváhy a obezity pro rok 2007, tak i akční plán EU pro boj s dětskou obezitou na období 2014–2020. Tyto politiky jsou v ní popsány podle obecných kritérií, jako jsou stravovací zařízení, povolená či zakázaná jídla, dodávky hotových jídel, nutriční hodnoty, omezení týkající se prodeje nebo regulační opatření.

Ze zprávy vyplývá, že evropské země jsou si dobře vědomy vlivu školního stravování na zdraví a vývoj dětí a na jejich studijní výsledky. Ve všech zkoumaných zemích (28 členských států EU, Norsko a Švýcarsko) existují pokyny pro stravování ve školách, které se však významně liší. Sahají od nezávazných doporučení, týkajících se například nabízených jídel nebo velikosti porcí, až po úplné zákazy, pokud jde třeba o prodejní automaty nebo sladké nápoje.

Hlavní fakta vyplývající z TISKOVÉ ZPRÁVY EVROPSKÉ KOMISE (2014):

- Přes 90 % zkoumaných politik obsahuje stravovací normy, které mají zajistit vyvážené jídelníčky. Následují pokyny pro velikost porcí (76 %) a normy týkající se nutričních hodnot pro obědy (65 %).
- Velmi běžná jsou omezení nebo doporučení související s dostupností nápojů (65–82 %), přičemž většina podporuje (volný) přístup k čerstvé pitné vodě a omezuje nebo zakazuje zejména nápoje slazené cukrem.

- Hlavním cílem, který sdílí většina zemí, je zlepšit výživu dětí, naučit je zdravému stravování a životosprávě a snížit výskyt dětské obezity nebo jí předcházet.
- Většina politik omezuje sladkosti a ochucené snacky, přičemž některé je příležitostně povolují a jiné zcela zakazují.
- V 59 % politik se požaduje nebo doporučuje měření výsledků politik školního stravování. Nejčastěji se mají měřit údaje týkající se poskytování jídla ve školách a poměru dětí, které se ve školách stravují.
- Nejběžnějšími parametry zahrnutými v normách pro obědy týkajících se energetické hodnoty nebo obsahu živin jsou příjem energie a tuku (používané v 65 %, resp. 56 % všech politik).
- Přibližně v polovině hodnocených zemí je omezena nabídka prodejních automatů. Opatření jsou různá, od doporučení zdravější nabídky potravin v prodejních automatech přes zákaz nezdravých potravin, které se v nich nabízejí, až po úplný zákaz instalace prodejních automatů ve školních budovách.
- Běžnou praxí jsou i omezení prodeje nezdravých potravin.

I přes rozdíly v historii a rozsahu školního stravování, primární cíle jsou společné pro většinu členských států. Jsou to: zlepšení dětské výživy (97% všech politik), učení se zdravé výživě a správným návykům v životním stylu (94%), a snížení nebo předcházení dětské obezity (88%). Tato zpráva slouží minimálně dvojímu účelu: 1) usnadnění sdílení znalostí a zkušeností mezi tvůrci politik a pedagogy a 2) poskytnutí informací o stavu evropských politik školního stravování výzkumným pracovníkům (STORCKSDIECK 2014).

2.3.4 Ekonomické aspekty školního stravování ve vybraných evropských zemích

V Rakousku na 1. stupni základních škol činí náklady na jídelní menu 2,51 – 2,92 €, na 2. stupni pak 2,77 – 2,99 €. Náklady na stravování nesou většinou v plné výši rodiče, v sociálních případech však mohou požádat o slevu 50 % nebo dokonce o zrušení plateb za obědy dětí u sociálních odborů příslušných úřadů (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

V Německu stravování ve školách spadá do odpovědnosti zřizovatelů škol, kteří se musejí podílet i na nákladech (NÖLTING a kol. 2009). Plné náklady na oběd činí 6 €, děti ovšem platí jen 3,25 €. Pro chudé je cena 1€ a rozdíl doplácí město (LUDVÍK 2015). Dle NÖLTING a kol. (2009) nabízí naprostá většina celodenních škol průměrnou cenu za jídlo od 2,00 do 3,00 €. Větší část ceny platí rodiče a u dětí ze špatných sociálních poměrů je hrazeno danou spolkovou zemí.

V Anglii si náklady na jídlo musí žáci hradit, což činí cca 1,75 £. (VĚŘÍŠOVÁ 2005). Pro sociálně slabší rodiny však existuje celá řada možností, jak získat pro děti oběd zdarma.

V Belgii poskytuje stát dotace na uvedení školní jídelny do provozu, dále hradí 75 % nákladů na mzdy pracovníků školní jídelny. Zbývajících 25 % nákladů na mzdy je hrazeno nepřímo ze státní dotace na provoz školy. Náklady na provoz školní jídelny jdou z prostředků jednotlivých škol (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

Ve Francii financuje ministerstvo mzdy personálu kuchyní, provoz zajišťují a hradí místní úřady. Ministerstvo stanoví cenové tarify. K velkému plus francouzských jídelen patří cenová dostupnost (HOLÍKOVÁ 2013).

Ve Finsku jsou školní obědy součástí bezplatného vzdělávání, prostředky na ně získává místní zastupitelstvo částečně od státu ve formě státní podpory, částečně se pak podílí z vlastních zdrojů (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

Ve Švédsku je školní stravování zcela financováno z rozpočtu místních úřadů. Náklady na ně činí 10 – 15 % z celkového školského rozpočtu (VĚŘÍŠOVÁ 2005).

Je zřejmé, že výše nákladů na školní stravování úzce souvisí s kvalitou použitých surovin a následně s kvalitou výsledných pokrmů. Pravidlo, že vyšší cena pokrmu je zárukou vyšší kvality, však neplatí vždy. Například v Rakousku v jednom z projektů porovnávali cenu jídel připravených z čerstvých potravin a za použití připravených polotovarů. V prvním případě zaznamenali významně vyšší podíl osobních nákladů, přesto celková cena jídla byla nižší (LUDVÍK 2014b). Občasné použití polotovarů je snad omluvitelné u kuchyní, které nemají hrubou přípravnu zeleniny a nemohou tudíž používat třeba brambory ve slupce na přípravu knedlíků, apod. (FIEDLEROVÁ 2012). Ve standardně vybavených provozech sílí tlak na omezení používání předpřipravených jídel a naopak zvýšení nákupu regionálních

potravin, jež přináší stabilitu místní ekonomice. Peníze neodtékají do jiných regionů, zůstávají tam, kde byly vydělány a kde mohou financovat další projekty, z kterých budou mít prospěch opět místní lidé. Peníze se tak nestávají součástí masivních, často neetických zisků nadnárodních korporací, ale kolují v regionu. Dalšími výhodami místních potravin jsou menší energetická náročnost na jejich balení a následně nakládání s odpady a také snižování stoupajícího množství skleníkových plynů v atmosféře (v důsledku sníženého transportu potravin) (VÁVRŮ 2007). Navíc skutečná cena potravin obsahuje kromě nákupní ceny i odstraňování zdravotních následků při konzumaci nezdravých potravin, nutnost budovat infrastrukturu pro dopravu potravin nebo sociální dávky lidem, kteří jsou v důsledku nákupu potravin ze zahraničí bez práce (LUDVÍK 2014b).

3. Cíl práce

Vyhodnotit spokojenost strávníků se současným stavem stravování ve vybraných třech veřejných (školních) stravovacích zařízeních, analyzovat příčiny negativních postojů ke stávající nabídce a navrhnout možné způsoby řešení obecně a pro každou školní jídelnu zvlášť.

V souvislosti se stanoveným cílem práce a poznatky z literární rešerše lze stanovit následující hypotézy:

1. Strávníci (žáci, studenti a zaměstnanci základních a středních škol) jsou spokojeni s pestrostí stravy ve školních jídelnách.
2. Kvalita stravy (senzorické hodnocení) je velmi dobrá.
3. Atmosféra v jídelně, kultura stravování a stolování je vyhovující.
4. Přístup personálu ke strávníkům je na dobré úrovni.
5. Celková spokojenost se stravováním se během trvání projektu zlepšila.

4. Materiál a metody

Téma diplomové práce je součástí česko-rakouského projektu M00225 UMBESA „Trvale udržitelný jídelníček – realizace trvalé udržitelnosti ve stravovacích zařízeních za zvláštního zohlednění regionálních, sezónních a

ekologických potravin a čerstvě připravovaných jídel” realizovaného v letech 2012 - 2014 v rámci Programu Evropské územní spolupráce.

Cílem projektu je podpora veřejných stravovacích zařízení v optimalizaci jídelníčků směrem k trvalé udržitelnosti, tj. k využívání ekologických, regionálních a sezónních potravin, optimalizací porcí masa a přípravy jídel z čerstvých surovin. Předpokladem dosažení úspěšných trvale udržitelných změn v jídelníčku je znalost spokojenosti strážníků a jejich potřeb. To bylo zjišťováno ve vybraných stravovacích zařízeních formou opakovaného dotazníkového šetření. První vlna ankety proběhla na jaře 2013, druhá na jaře 2014. Rozdílné výsledky v obou vlnách by měly umožnit identifikaci změn v oblasti spokojenosti s nabídkou jídel a kvalitou stravování. Vlastní podíl práce spočíval ve sběru dat a spolupráci při jejich vyhodnocování.

4.1 Metodika získávání dat

Sběr dat ve druhé vlně ankety probíhal formou dotazníkového šetření během března a dubna 2014. Standardizované dotazníky (viz příloha) byly distribuovány přímo v daných zařízeních za aktivní spolupráce s osobami participujícími na projektu. Oproti dotazníkům z první vlny ankety obsahovaly navíc otázky týkající se proběhlé změny ve stravovacích zařízeních.

Část dotazníku, kterou jsem zajišťovala, zahrnovala otázky ohledně spokojenosti s jídelnou, výběru a rozmanitosti nabídky, angažovanosti spolupracovníků, kvality jídla a obecných aspektů jídelny. Strážníci měli posoudit jak celkovou spokojenost s jídelnou, tak také dílčí spokojenost s jednotlivými aspekty (např. výběrem jídel, chováním personálu). Jednotlivé body se posuzovaly na sedmistupňové škále od nesouhlasu po úplný souhlas, další možností byla odpověď „nemohu posoudit“. V poslední části dotazníku byla zjišťována základní demografická data (věk, vzdělání, apod.). Pro objektivní srovnávací vyhodnocení bylo nutné ve všech zúčastněných stravovacích zařízeních provést anketu u dostatečného počtu strážníků. Při požadované signifikantní hodnotě 95% a rozsahu chyb u namátkových zkoušek ve výši 10% je nutné vygenerovat o 15% více vyplněných dotazníků (hrubý rozsah namátkových zkoušek - viz tabulka č. 3).

Tabulka č. 3: Plán namátkových zkoušek v relaci k celkovému počtu strážníků

Zúčastněná stravovací zařízení	Celkový počet strážníků	Čistá namátková zkouška	Hrubá namátková zkouška
Střední odborná škola Veselí nad Lužnicí	600	83	95
Gymnázium Strakonice	650	84	97
Jídelna U tří lvů České Budějovice	1350	90	104

4.2 Metodika vyhodnocování dat

Navracené vyplněné dotazníky byly zkontrolovány z hlediska úplnosti. Poté byla data tabulkově zpracována. Statistické vyhodnocení probíhalo pomocí deskriptivní (popisné) statistiky. Pomocí středních hodnot byla určena celková i dílčí spokojenost s jídelnou. Součástí vyhodnocování je porovnání výsledků první a druhé vlny ankety.

5. Výsledky a diskuse

5.1 Vyhodnocení demografických dat

V první vlně české části ankety se z devíti zúčastněných kuchyní vrátilo celkem 703 dotazníků, z toho 35 % byli muži, 62% ženy (zbytek neuveden). Hlavní věkovou skupinu tvořili dotazovaní mladší 20 let s 64% - většina dotazovaných byli tedy studenti či učni s dokončeným základním vzděláním. Převážná většina respondentů jídelnu navštěvuje min. 5 x týdně, což je v tomto případě pochopitelné – jedná se o školní jídelny, jídelnu domova důchodců a jídelnu věznice, kde je každodenní návštěva samozřejmostí.

Tato práce se zaměřuje na druhou vlnu dotazníkového šetření, kde se ze stejných zařízení vrátilo celkem 713 dotazníků, z toho 44 % mužů, 49 % žen a 7 % respondentů na otázku pohlaví neodpovědělo. Hlavní věkovou skupinu tvořili opět dotazovaní mladší 20 let s 57 %, tedy opět většinou studenti či učni s dokončeným základním vzděláním. Převážná většina dotázaných se v jídelně stravuje min. 5 x týdně, důvody jsou stejné jako v první vlně.

Podrobněji jsou analyzovány výsledky šetření tří školních jídelen v Jihočeském kraji:

Střední škola ekologická a potravinářská Veselí nad Lužnicí

V první vlně se písemné ankety zúčastnilo 92 osob, z toho dvě třetiny byly ženy. 82 % dotázaných tvořili lidé do dvaceti let, 9 % lidí mezi dvaceti a třiceti lety. Jednalo se tedy převážně o studenty a mladé učitele.

V druhé vlně se písemné ankety zúčastnilo 95 osob, z toho dvě třetiny byly opět ženy. 95 % dotázaných byli lidé do dvaceti let, z toho vyplývá, že se tentokrát jednalo převážně o studenty.

Gymnázium Strakonice

V první vlně se písemné ankety zúčastnilo 95 osob, z toho dvě třetiny byly ženy. 89 % dotázaných tvořili lidé do dvaceti let, jednalo se tedy převážně o studenty.

V druhé vlně se písemné ankety zúčastnilo 97 osob, z toho dvě třetiny byly opět ženy. 76 % dotázaných byli lidé do dvaceti let, 12 % lidí mezi dvaceti a čtyřiceti lety. Jednalo se tedy převážně o studenty a mladé učitele.

U Tří lvů, České Budějovice

V první vlně se písemné ankety zúčastnilo 105 osob. Poměr pohlaví mezi dotazovanými byl téměř rovnoměrný. Věková struktura byla velmi různorodá, největší skupinu s 59 % tvořili lidé do dvaceti let.

V druhé vlně se písemné ankety zúčastnilo 104 osob. Poměr pohlaví mezi dotazovanými byl opět téměř rovnoměrný. Věková struktura opět velmi rozmanitá, největší skupinu s 36 % tvořili lidé do dvaceti let.

5.2 Spokojenost s jídelnami z hlediska dílčích aspektů a celková spokojenost

V následující souhrnné tabulce lze porovnat hodnoty dílčích aspektů spokojenosti strážníků a celkové spokojenosti získané průzkumem v již zmíněných třech stravovacích zařízeních v Jihočeském kraji.

Tabulka č. 4: Spokojenost strážníků s jídelnami (max.= 7, min.= 1)

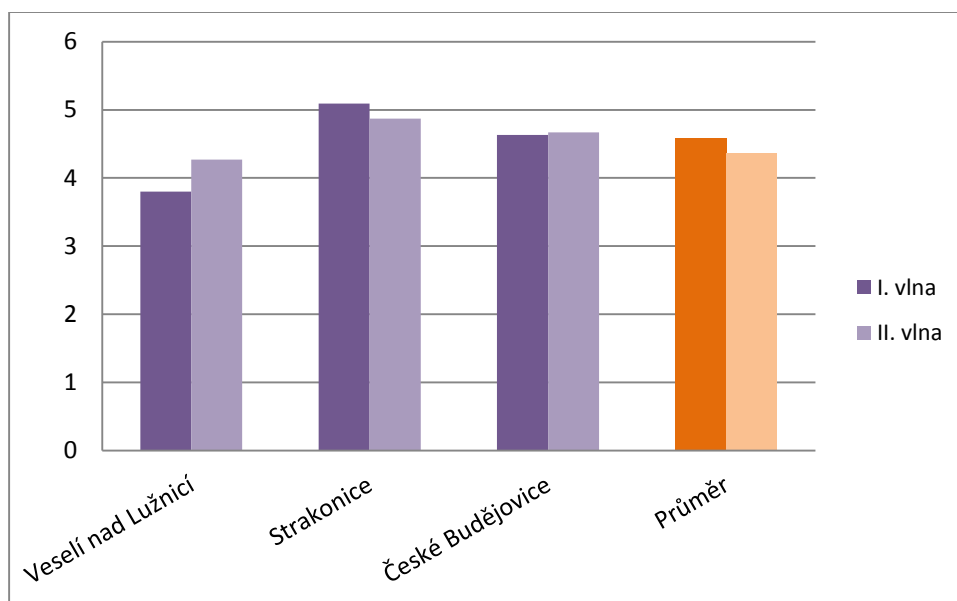
Stravovací zařízení	Veselí nad Lužnicí		Strakonice		České Budějovice		Celý soubor ČR	
	1.	2.	1.	2.	1.	2.	1.	2.
Spokojenost s nabídkou jídel	3,80	4,27	5,09	4,87	4,63	4,67	4,59	4,37
Spokojenost s přístupem zaměstnanců	4,39	3,61	5,28	5,38	4,58	4,74	4,79	4,64
Spokojenost s kvalitou jídel	4,15	4,27	3,39	3,61	3,70	3,38	3,69	4,28
Spokojenost s atmosférou jídelny	3,77	4,04	2,91	2,97	3,47	2,26	3,27	4,27
Celková spokojenost	3,41	4,09	2,97	2,70	3,36	2,88	3,15	4,18

Jsou zde uvedeny i hodnoty získané v rámci celého šetření, tedy v Jihočeském kraji, Jihomoravském kraji a Kraji Vysočina (9 jídelen) a to jak v první, tak i ve druhé vlně. Máme tedy možnost porovnat jednotlivé aspekty z časového hlediska, tj. změnu v dané jídelně po roce uběhlém mezi první a druhou vlnou průzkumu, dále můžeme porovnávat jednotlivé jídelny mezi sebou a konečně i konkrétní jídelnu vůči průměru celého šetření. Je možné zhodnotit i prostou odchylku od čísla 4, jež představuje neutrální hodnocení. Všechny hodnoty pro jednotlivé aspekty spokojenosti jsou pro názornost vyneseny do grafů a podrobeny diskuzi.

5.2.1 Spokojenost s pestroostí nabídky

Otázky se týkaly rozmanitosti nabídky a chutí. Spokojenost s pestroostí nabídky v jednotlivých stravovacích zařízeních v porovnání c celkovou spokojeností v rámci 9 jídelen v ČR ukazuje následující graf.

Graf č. 1: Spokojenost s pestroostí nabídky jídel



Z průměrného hodnocení v rámci ČR vyplývá, že jsou strávníci s nabídkou celkově spokojeni. Průměr hodnocení na sedmistupňové škále, kde 1 = maximální nespokojenost, 7 = maximální spokojenost v první vlně ankety dosáhl hodnoty 4,59, v druhé vlně 4,37. Je zde tedy patrná celková stagnace, respektive mírný posun k horšímu, nicméně obě hodnoty leží nad průměrnou hodnotou v rámci stupnice nabízené v dotazníku. Podobné výsledky, tedy 4,63 v první a 4,67 ve druhé vlně byly zaznamenány v jídelně U tří lvů v Českých Budějovicích - obě čísla jsou velmi vyrovnaná, velmi podobná průměrné hodnotě v ČR a leží nad střední hodnotou 4. Ještě vyšší hodnoty spokojenosti s nabídkou jídel byly zjištěny v jídelně Gymnázia ve Strakonících, a to 5,09 v první a 4,87 ve druhé vlně. I přes mírný pokles spokojenosti je zde konečná hodnota nejvyšší ze všech jihočeských jídelen. Naopak nejnižší absolutní hodnocení vykazuje jídelna Střední školy ekologické a potravinářské ve Veselí nad Lužnicí - v první vlně 3,8 (tj. pod střední nabízenou hodnotou), ve druhé 4,27, což je sice nad střední hodnotou, ale stále nedosahuje republikového průměru. Výsledky současně upozorňují na obtížnost srovnávání

různých jídel. Strávníci Střední školy ekologické a potravinářské ve Veselí nad Lužnicí jsou vzhledem ke svému odbornému zaměření náročnější a proto i kritičtější než strávníci v dalších dvou jídelnách. Zřejmě proto jsou hodnoty všech ukazatelů od nich uváděné nejnižší. Současně ale jejich školní jídelna reagovala nejlépe na připomínky a ve všech ukazatelích, vyjma přístupu zaměstnanců, bylo zaznamenáno po roce zlepšení.

Velmi diskutovanou otázkou je možnost výběru z více jídel. V poslední době se stává standardem nabídka výběru alespoň ze dvou jídel, což může na první pohled vypadat jako vylepšení kvality školního stravování (HRUBÝ 2001). Některé školy využívají možnosti nabízet výběrové jídelní lístky, aby udržely co největší počet strávníků i z řad široké veřejnosti (ŠIKOLOVÁ, ŠTAJNOCHROVÁ 2013). Také ve sledovaných školních jídelnách bylo nabízeno více jídel. Obvykle to byla dvě složením odlišná jídla (masité a bezmasé, sladké a masité). Nově jsou připravována i speciální menu pro diabetiky nebo alergiky.

Nabídka více jídel má své zastánce i odpůrce. POKORNÝ a PÁNEK (1996) například uvádějí, že širší nabídka pokrmů ve školním stravování má řadu kladů. Dle nich je možnost výběru, pestrost nabídky lákadlem ke školnímu stravování, nabízí získání zkušeností s rozhodováním a možnost uplatnění znalostí zdravé výživy. Při osobním výběru se rovněž snižuje množství zbytků.

Mezi hlavní negativa patří to, že ve své podstatě obchází vyhlášku č. 107/2005. Pokud totiž dítěti nabídneme na výběr ze dvou a více druhů jídel, rázem nelze nijak zaručit dodržení zákonem daných výživových norem. Dítě si subjektivně volí jídla, která mu chutnají, pestrost osobní spotřeby je tím narušena, a to i přesto, že dle výživových norem jsou jídelní lístky připravovány korektně (JOHANIDESOVÁ 2006). Také HRUBÝ (2001) je podobného názoru, že z nutričního hlediska možnost vybrat si jídlo dle vlastní chuti není výhodou, ale spíše naopak. Jde o to, že jsou-li v rámci jednoho týdne (tj. deseti jídel) nabízena např. dvě jídla sladká, vyberou si je téměř vždy ti samí strávníci. Je tak značně omezena nejen nutriční, ale i výchovná role školního stravování. Pokud by možnost výběru jídel měla dětem opravdu prospět, měly by být v rámci jednoho oběda vždy nabízeny výživově srovnatelné druhy jídel, tedy např. zeleninová, masová apod. POKORNÝ a PÁNEK (1996) kromě výše uvedených předností pestřejší nabídky jídel uvádí i zápory: vítězství chuti nad zdravou výživou i zdravým rozumem, systematické vyhýbání se zdraví

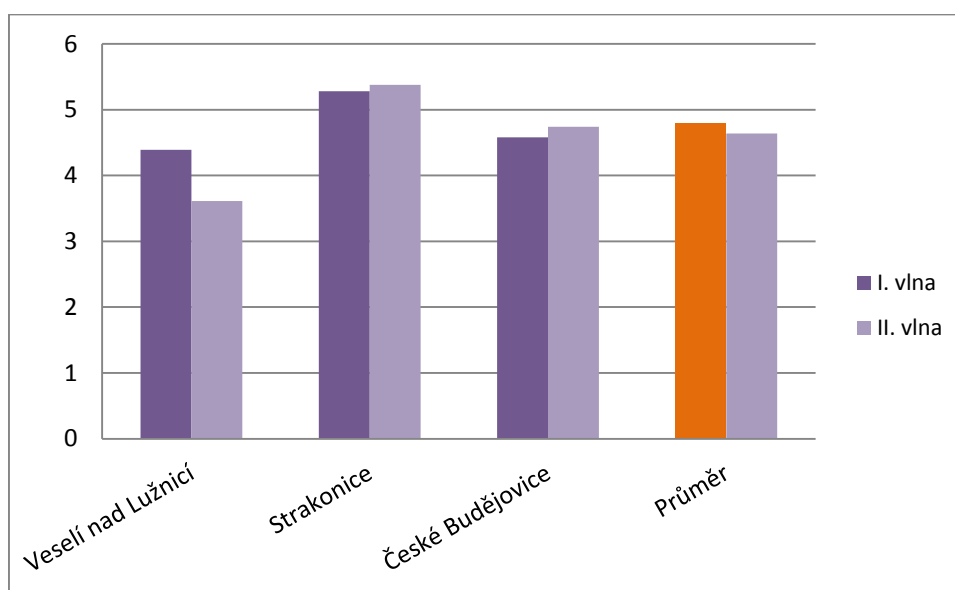
prospěšným pokrmům, možnost sklouznutí ke stravovacím stereotypům, skutečnost, že plnění spotřebního koše je pouze orientační v rámci všech strávníků. Ideální by byl v tomto případě individuální spotřební koš. ŠIKOLOVÁ a ŠTAJNOCHROVÁ (2013) však poznamenávají, že spotřební koš není koncipován pro výběrové jídelní lístky. Dochází zde k tomu, že se žáci a studenti vyhýbají vhodným, ale méně oblíbeným pokrmům (zelenina, luštěniny, ryby), a důsledkem tak může být nevyvážený a jednostranný jídelníček s vyšším obsahem sladkých, smažených jídel a uzenin. Podobné názory má i ŠULCOVÁ (2009), když říká, že naprostá většina zjištěných nedostatků na školách se týká nedodržení norem u potravin, které nejsou u dětí příliš populární, a školy se jim proto snaží vyhýbat, aby tak nepřicházely o strávníky. Týká se to zejména mléka, ryb a luštěnin. Žáci nebo studenti nemají povinnost se ve školní jídelně stravovat. Pokud je na jídelním lístku pokrm, který nemají rádi (většinou je to právě zelenina, luštěniny nebo ryby), mohou si kdykoliv jídlo odhlásit. Bohužel toto jednání u svých dětí podporují i někteří rodiče tím, že neoblíbená jídla s dětmi sami odhlašují. Jídelny jsou tak silně tlačeny k tomu, aby vařily alespoň dvě jídla na výběr. Většina z nich se snaží tomuto trendu vyhovět. To však bohužel zase vede k tomu, že vhodnější, racionální pokrmy zůstávají mimo zájem dětí, přihlašují si pouze obědy, které jim chutnají. Důsledkem je opět zcela jednostranná strava (VĚŘÍŠOVÁ, ŠULCOVÁ 2006).

Pestrost stravování však nezávisí jen na počtu nabízených jídel, ale také na jejich skladbě. Výše uvedené problémy vzniklé nabídkou více jídel může pomoci řešit metodika „Doporučená pestrost jídelníčků“, která obsahuje doporučení pro sestavování jídelních lístků ve školních jídelnách a metodický návod k jejich hodnocení. Obecně je cílem této metodiky mírně snížit nabídku masitých pokrmů, zvýšit množství zařazovaných luštěnin a zeleniny a příkladem správného stravování naučit zdravým stravovacím návykům žáky. Doporučení k pestrosti jídelníčku bylo vydáno Ministerstvem zdravotnictví v roce 2004. Není obsaženo v žádné vyhlášce (LUDVÍK 2010). Doporučená pestrost není dogma, udává pouze minimální a maximální frekvence některých druhů potravin v jídelním lístku za období jednoho měsíce při vaření jednoho druhu pokrmu.

5.2.2 Spokojenost s přístupem zaměstnanců

Otázky se dotýkaly přístupu zaměstnanců jak k vaření, tak k vlastním strážníkům. Spokojenost s přístupem zaměstnanců v jednotlivých stravovacích zařízeních v porovnání c celkovou spokojeností v rámci 9 jídelen v ČR ukazuje graf č. 2.

Graf č. 2: Spokojenost s přístupem zaměstnanců ke strážníkům



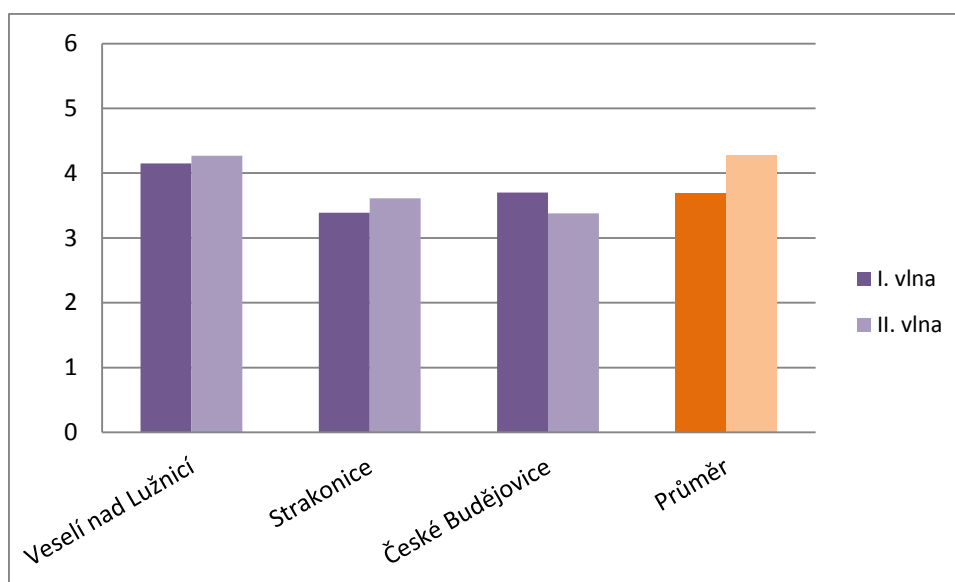
Hodnocení v rámci 9 jídelen v ČR v první vlně ankety dosáhlo čísla 4,79, v druhé vlně 4,64, což značí nadprůměrnou spokojenost. Hodnota během sledovaného roku opět mírně poklesla, stále však zůstává v horní polovině hodnocení (nad číslem 4). Stejně klesající tendenci vykazuje jídelna Střední školy ekologické a potravinářské ve Veselí nad Lužnicí, avšak s výraznějším rozdílem - v první vlně zde vyšla hodnota 4,39, ve druhém pouze 3,61, což je jednak subjektivně podprůměrné hodnocení (menší než 4), jednak vůbec nejnižší výsledek v rámci tohoto aspektu spokojenosti. Zbývající dvě jídelny zaznamenaly nepatrný nárůst spokojenosti s přístupem zaměstnanců, jídelna U tří lvů v Českých Budějovicích z hodnoty 4,58 na hodnotu 4,74, jídelna Gymnázia ve Strakonících z hodnoty 5,28 na 5,38, Gymnázium ve Strakonících zaznamenalo z hlediska přístupu zaměstnanců nejvyšší hodnocení mezi námi sledovanými jídelnami v rámci první i druhé vlny. Z celkového hodnocení v rámci projektu vyplývá, že přístup personálu ke strážníkům je na dobré úrovni a

během trvání projektu se zlepšil. Spokojenost s přístupem zaměstnanců byla nejvýše bodově ohodnoceným ukazatelem. To je pro pracovníky jídelen jistě velmi potěšující a motivující informace.

5.2.3 Spokojenost strávníků s kvalitou jídel

Otázky byly zaměřené zejména na sensorické vlastnosti pokrmů, vůni, chuť, vzhled, atd. Spokojenost s kvalitou jídel v jednotlivých stravovacích zařízeních v porovnání s celkovou spokojeností v rámci 9 jídelen v ČR ukazuje graf č. 3.

Graf č. 3: Spokojenost strávníků s kvalitou jídel



Všeobecně hodnocení kvality jídel dosahovalo nejnižší hodnoty ze sledovaných parametrů. Celkový průměr hodnocení v první vlně ankety byl 3,69, tedy nižší než středová hodnota 4 vyjadřující neutrální hodnocení. Ve druhé vlně byl výsledek podstatně lepší (4,28). Na hodnotu srovnatelnou s republikovým průměrem se v rámci kvality vyšplhala pouze Střední škola ekologická a potravinářská ve Veselí nad Lužnicí, která v obou vlnách jako jediná překročila středovou hodnotu (4,15, resp. 4,27). V jídelně Gymnázia ve Strakonících se během sledovaného roku kvalita jídel údajně také nepatrně zlepšila, avšak pouze na hodnotu 3,61 ve druhé vlně z původní hodnoty 3,39 ve vlně první. Celkově je to méně uspokojivý výsledek, stejně jako u českobudějovické jídelny, která kromě vůbec nejnižšího hodnocení ve druhé vlně navíc vykazuje zhoršení v průběhu projektu z hodnoty 3,7 na hodnotu

3,38. Mezi hodnocenými jídelnami je to vůbec nejhorší výsledek v rámci sledovaného aspektu kvality jídel. Hodnocení kvality stravy je však velmi ošidný úkol. Strávníci hodnotí (a podobně i v dotazníku ankety projektu) především sensorické vlastnosti, přičemž stěžejní aspekt hodnoty jídel, nutriční kvalita zůstává v pozadí. Sladit oba požadavky je velmi náročné a není to úkol jen pro vedoucí kuchyní, ale i rodiče a učitele. Zainteresované instituce a odborníci se snaží tento komplexní problém usilovně řešit různými přístupy a metodami.

Jako ukazatel nutriční kvality připravované stravy byly vyhlášeny výživové normy, sestaven spotřební koš, jehož dodržování je upraveno vyhláškou. Spotřební koš je určen na základě doporučených denních dávek počítačovou metodou a je pro školy závazný. ŠTAJNOCHROVÁ (2011) uvádí, že doporučená pestrost vychází z požadavků na zdravou výživu tak, aby splňovala požadavky legislativy a byla jednoduchým návodem, jak zkombinovat jednotlivé potravinové komodity, aby byl splněn spotřební koš. Doporučená pestrost stravy stanovuje, kolikrát v měsíci má být do jídelního lístku zařazen určitý druh pokrmu: rybí, mléčný, luštěninový atd. Pestrost stravy tedy stanoví frekvenci, ale neříká nám nic o množství skutečně podaných potravin. Nelze z ní zjistit, zda jsou naplněny doporučené výživové dávky, to počítá spotřební koš. Pokud hodnotíme jídelní lístek, je pro nás důležité nejen to, že je naplněný spotřební koš, ale také to, zda děti nedostávají příliš mnoho uzenin a vepřového masa na úkor libovějších druhů masa či bezmasých pokrmů, příliš mnoho smažených a sladkých pokrmů, příliš málo zeleniny ať již vařené, syrové nebo naopak, zda nepřevažuje zelenina sterilovaná a konečně zda děti nedostávají příliš málo rybího masa a luštěnin. Jednotlivé druhy pokrmů by měly být zařazeny zpravidla jen jedenkrát v měsíci. Výjimku tvoří sezónní potraviny, které se v jídelníčku mohou opakovat častěji. Kromě klasických receptur mohou školní jídelny používat i vlastní nebo krajové receptury, musí však odpovídat všem výše uvedeným zásadám (ANONYM 2009).

České stravovací standardy vycházející ze spotřebního koše ve srovnání s nověji připraveným německo-rakousko-švýcarským doporučením (DACH) ještě stanovují poměrně vysoký příjem tuků a masa ve stravě obecně. Česká společnost pro výživu tato doporučení, která vyšla v českém znění v roce 2011, převzala. U referenčních hodnot se s výjimkou normativů příjmu energie jedná o množství, u kterých se předpokládá, že ochrání téměř všechny osoby dané populace před

poškozením zdraví podmíněným výživou, a která této skupině zajistí plnou výkonnost. Referenční hodnoty tvoří základ pro praktickou aplikaci plnohodnotné stravy. Doporučení DACH jsou výsledkem řady odborných vědeckých studií a můžeme je tak považovat za průkazné (STRÁNSKÝ 2014). V normě DACH se rapidně snižuje doporučená dávka bílkovin (z 2,4 g/kg tělesné hmotnosti na 0,9 g/kg tělesné hmotnosti) a to může při našich stravovacích zvyklostech způsobit určitou nevoli u části strávníků (STÁVKOVÁ 2015). HRUBÝ (2001) píše, že úroveň školního stravování z hlediska obsahu živin je v zásadě vyhovující. Zvyšování nutriční kvality jídla přispívá ke správnému vývoji mladého organismu a snižuje únavu během dne. Díky odběru sezónních potravin může být jídelníček pestřejší a eliminovat tak příliš časté opakování jednotlivých jídel.

Některé jídelny pro přípravu jídel používají v poměrně velkém objemu různé instantní směsi a polotovary. Ze strany uvědomělejších rodičů je to jedna z nejčastějších výtek vůči školnímu stravování. Jídelny se uchylují k používání těchto produktů jednak proto, že trh nabízí čím dál tím větší nabídku, jedna kvůli snižování stavu personálu, kdy jídelny musejí zajistit přípravu jídel s menším počtem zaměstnanců než dříve (CHLUMSKÁ 2009). V jídelnách zapojených do projektu byly zjištěny značné rozdíly v používání čerstvých potravin. S velikostí sídel rostlo používání polotovarů, mražených či hotových jídel. V Českých Budějovicích takové suroviny tvořily 44 %, zatímco průměr v ČR činil jen 18 %. Práce s čerstvými potravinami je náročnější s ohledem na čas i způsob uchování a zpracování. Je tedy třeba efektivně naplánovat pracovní postupy a podle potřeby přizpůsobit počet zaměstnanců. V některých zařízeních lze také očekávat nutnost úpravy prostor pro skladování a přípravu čerstvých pokrmů. Větší počet dodavatelů pravděpodobně zvýší časovou náročnost při objednávání jednotlivých potravin (KLEPÁČKOVÁ 2014). Důvodem pro preferenci regionálních potravin je neoddiskutovatelný fakt, že tyto potraviny jsou díky krátkým distribučním cestám mnohem čerstvější než potraviny, které k nám putují z velké dálky. Čerstvější regionální potraviny mívají proto zpravidla lepší chuť i cennější nutriční vlastnosti. Důležitá je rovněž skutečnost, že čím blíže jsou potraviny ke spotřebiteli, tím méně je zatíženo životní prostředí při jejich dopravě (STARÁ 2013). Specifické postavení mají ve školním stravování biopotraviny. Zatímco ve vyspělých evropských zemích jejich podíl ve stravování roste a ve školním stravování zvláště, je Česká republika v tomto směru

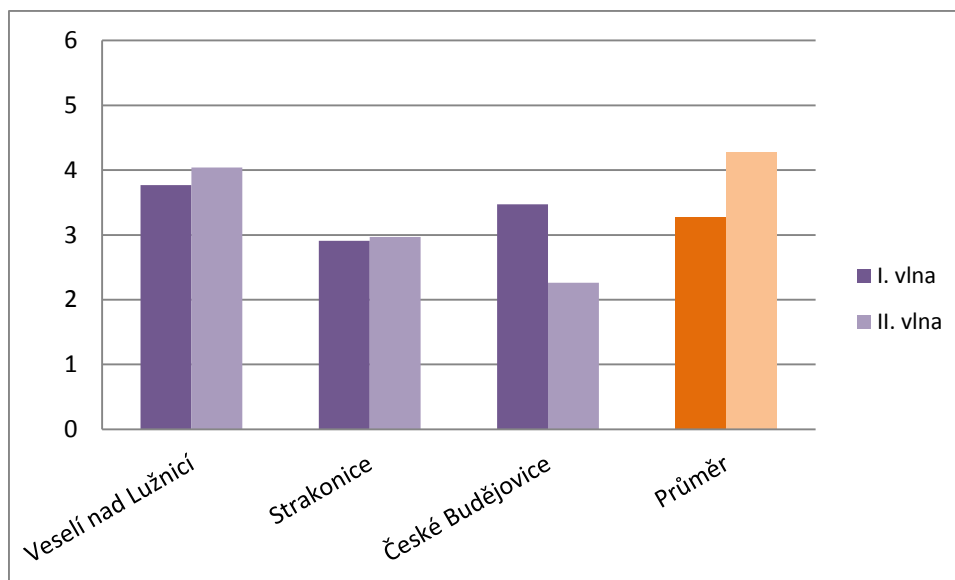
outsiderem. Ve školních jídelnách zařazených do projektu nebyly biopotraviny používány vůbec a teprve během jeho realizace v některých školách výjimečně. Důvodem byla malá nabídka čerstvých biopotravin v regionu, malá informovanost vedoucích stravovacích zařízení o jejich dostupnosti a vysoká cena. Dle výzkumu (ENVIWEB) by naprostá většina pedagogů (celých 95 %) i rodičů přivítala, kdyby se ve školních jídelnách začaly podávat pokrmy připravené z biopotravin. Dále bylo zjištěno, že 37 % rodičů je v takovém případě ochotno za školní obědy platit o 20 % více než v současnosti. Je to právě cena, která je největší překážkou pro vyšší zastoupení biopotravin ve školním jídelníčku, protože pokud by se vařilo pouze z biopotravin, tak by se ceny obědů zvýšily opravdu výrazně (ENVIWEB 2008). Reálnou formou zavádění biopotravin může být upřednostnění čerstvých surovin získaných přímo od výrobců v sezóně, kdy jsou ceny nejnižší. Využití je variabilní - jako příloha, doplněk či jednotlivé jídlo. Rozšíření spotřeby čerstvých, regionálních, sezónních a ekologicky produkovaných potravin vyžaduje pochopení a snahu od zainteresovaných úřadů a institucí, učitelů, rodičů a vedoucích jídelen. KLEPÁČKOVÁ (2014) je toho názoru, že alespoň v první fázi je nezbytná vyšší iniciativa ze strany vedoucích stravovacích zařízení a ochota změnit zavedené postupy. Personál však může, podobně jakou vedoucí stravovacího zařízení, očekávat změnu pracovních podmínek. Zpočátku je třeba vyššího nasazení a ochoty přizpůsobit se novým pracovním postupům a případným změnám v recepturách. Zpracování čerstvých potravin, jako například syrového masa, čerstvých vajec, čerstvého mléka, je složitější a je potřeba pečlivě dodržovat pravidla hygieny. To všechno je však v zájmu zkvalitnění pokrmů a zlepšení zdravotního stavu strávníků.

Významným aspektem, proč dát přednost regionálním potravinám, je podpora zaměstnanosti v daném regionu. Prosperující zemědělci, zpracovatelé i prodejci pak představují záruku udržení nebo dokonce rozšíření počtu pracovních míst. Všechny uvedené důvody jasně dokumentují důležitost propagace regionálních potravin a naše země se tímto krokem připojuje k řadě vyspělých států, které podobné podpůrné programy již delší dobu úspěšně využívají.

5.2.4 Spokojenost s atmosférou jídelny

Otázky směřovaly k vybavení jídelny, čistotě a čekacím dobám. Spokojenost s přístupem zaměstnanců v jednotlivých stravovacích zařízeních v porovnání s celkovou spokojeností v rámci 9 jídelen v ČR ukazuje graf č. 4.

Graf č. 4: Spokojenost s atmosférou jídelny



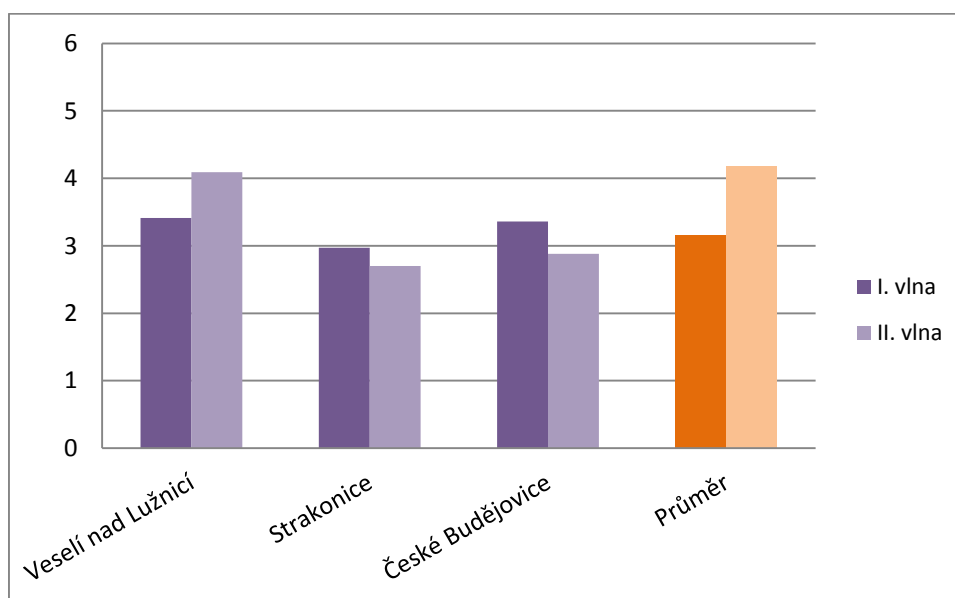
V první vlně ankety byli strávníci s atmosférou jídelen poměrně nespokojeni a hodnotili ji průměrnou známkou 3,27. Druhá vlna přinesla zlepšení o celý jeden bod, tedy na hodnotu 4,27, což je subjektivně pozitivní výsledek. Ani jedna ze sledovaných jihočeských jídelen této hodnoty nedosahuje. Jediný uspokojivý výsledek lze připsat jídelně Střední školy ekologické a potravinářské ve Veselí nad Lužnicí, ve které se atmosféra zlepšila ze známky 3,77 v první vlně na 4,04 ve vlně druhé, tedy výsledek na úrovni neutrálního hodnocení. V jídelně Gymnázia ve Strakonících zaznamenali v obou vlnách téměř shodné nízké hodnocení 2,91, resp. 2,97. Zdaleka nejhorší atmosféru cítí strávníci v jídelně U tří lvů v Českých Budějovicích. Pokles z hodnoty 3,47, která byla už sama o sobě podprůměrná v rámci subjektivního bodování v první vlně, na hodnotu 2,26 v druhé vlně je velmi výrazný a vyzývá k zamyšlení, co vedlo respondenty k tak nízkému hodnocení. Od průměru ČR (který navíc tato jídelna významně snižuje) se liší o celé dva body. Otázkám atmosféry ve školních jídelnách je na rozdíl od problematiky pestrosti a kvality jídel věnováno málo prostoru jak v publikacích, tak zřejmě i v praxi. Školní jídelna U tří lvů má vzhledem ke kapacitě 1600 jídel denně poměrně málo místa. V relativně krátkém časovém intervalu se v ní musí vystřídat žáci základní školy,

středních škol a dospělí strávníci. V jídelně je hluk a ne zrovna ideální podmínky ke klidné konzumaci jídla. POKORNÝ a PÁNEK (1996) sdělují, že mezi nevýhody školních jídelen často patří horší výběr pokrmů (monopolní typ zařízení), horší kvalita jídel i menší porce, zhoršená kvalita obsluhy, mnohdy nedodržování optimální doby trvání jídla a menší klid. Je však třeba předeslat, že tato údajná negativa mohou stravovací zařízení ve větší míře samy ovlivňovat. Hlavním úkolem školního stravování je zabezpečení správné výživy žáků v době pobytu ve školských prostorách a kladné působení pro vytváření hygienických, výživových a společenských návyků žactva (INDROVÁ a kol. 1995). Nemalým přínosem školního stravování je i funkce výchovy ke zdravým stravovacím návykům a slušnému společenskému chování při jídle (VĚŘÍŠOVÁ 2003).

5.2.5 Celková spokojenost s jídelnou

Zde se jednalo v obou vlnách o jedinou známku, kterou každý respondent vyjádřil svůj názor na jídelnu jako celek. Celkovou spokojenost v jednotlivých stravovacích zařízeních v porovnání s celkovou spokojeností v rámci 9 jídelen v ČR ukazuje graf č. 5.

Graf č. 5: Celková spokojenost strávníků s jídelnou



Průměr celkového hodnocení 9 jídelen v ČR dosáhl v první vlně ankety hodnoty 3,15, v druhé vlně 4,18, klienti jsou tedy s jídelnami celkově více spokojeni než před rokem. V rámci Jihočeského kraje odpovídá českému průměru jak v první,

tak ve druhé vlně pouze jídelna Střední školy ekologické a potravinářské ve Veselí nad Lužnicí se známkami 3,41, resp. 4,09. Ta jediná se dostala ve druhé vlně nad čtyřbodovou hranici, která znamená neutrální odpověď v rámci hodnotící škály. U zbývajících dvou jídelen byl zaznamenán pokles už tak dost nízkých hodnocení, v jídelně Gymnázia ve Strakonici z 2,97 v první vlně na 2,7 v druhé vlně, v jídelně U tří lvů v Českých Budějovicích z 3,36 na 2,88. Nízké hodnoty opět nutí k zamyšlení nad tím, proč se tolik liší v negativním smyslu od celorepublikového průměru a proč je celková spokojenost strávnicků zde poměrně nízká.

5.3 Hodnocení změn

Ve druhé vlně ankety obsahoval dotazník otázky (výroky), jež měly za úkol zdokumentovat vnímání konkrétních změn v jednotlivých jídelnách po jednom roce v průběhu projektu. Následující tabulka č.5 obsahuje tyto výroky a jejich bodové hodnocení v jednotlivých jídelnách v Jihočeském kraji. Znamka 1 = zásadně nesouhlasím, 7 = zásadně souhlasím.

Tabulka č. 5: Vnímání změn v jídelnách

Hodnocení změn	Veselí nad Lužnicí	Strakonice	České Budějovice
Kvalita jídel se za poslední rok změnila.	4,60	4,21	5,00
Nabídka ekologických, sezonních a regionálních jídel vzrostla	4,07	4,60	4,34
V současné době nabízí jídelna více zdravých jídel než před rokem	4,33	4,67	4,48
Informace ohledně nabídky jídel se v poslední době zlepšily	4,13	4,14	4,57
Nabídka obsahuje méně masa než před rokem	4,00	3,42	3,88
Jídla jsou více čerstvá než před rokem	3,87	4,03	3,64

Při celkovém vyhodnocení získaných odpovědí bylo zjištěno, že 16 % strážníků ve Veselí nad Lužnicí myslí, že v jídelně došlo k určitým změnám. Ve Strakonících má stejný názor 44% strážníků, v Českých Budějovicích 36% strážníků. Je-li hodnota 4 průměrným hodnocením mezi 1= zásadně nesouhlasím a 7 = zásadně souhlasím, pak lze ve většině hodnocených změn zaznamenat pozitivní vnímání, tedy posun k lepšímu. Porovnáme-li vnímání konkrétních změn v jednotlivých jídelnách po jednom roce v průběhu projektu, nemusí vždy oproti očekávání jít o změnu k lepšímu. Při hodnocení změny kvality jídel za poslední rok v jídelně v Českých Budějovicích ukazuje výsledné hodnocení 5,00 na výraznou změnu, ale z tab. č.4 resp. grafu č.3 je zřejmé, že došlo ke zhoršení spokojenosti strážníků s kvalitou jídla v této jídelně. Na dotazy zda nabídka obsahuje méně masa než před rokem a zda jsou jídla více čerstvá než před rokem došly neutrální nebo záporné odpovědi. Je zřejmé, že rozšíření spotřeby zeleniny na úkor masa a posílení spotřeby čerstvých a sezónních jídel a biopotravin bude náročný úkol. Také HRUBÝ 2001 uvádí, že hlavním nedostatkem našeho stravování je vnitřní skladba jídel, často převažují živočišné produkty a s nimi spojený nadbytek živočišných tuků, cholesterolu. Jídelny si však netroufají rychle zavádět změny. Je zřejmé, že významnou roli zde hraje osvěta, díky které strážníci mohou zlepšit kvalitu konzumovaných potravin i mimo stravovací zařízení a dopad na zdravotní stav tak bude ještě větší. Jistou nevýhodou může být zpočátku nezvyk na „jiný“ druh potravin a zvláště u dětí hrozí, že si na některé potraviny budou zvykat delší dobu. Tento problém by měla částečně regulovat informovanost dětí i rodičů o příznivém vlivu kvalitní stravy na zdraví.

Z rozdílů mezi jednotlivými sledovanými jídelnami je zřejmé, že vždy záleží na přístupu jednotlivých pracovníků školních jídelen. Závěry šetření vyplývající z hodnocení školních jídelen i z hodnocení jednotlivých jídelniček žáků se ale do značné míry shodují s tvrzením PILNÁČKOVÉ a NĚMCOVÉ (2013), že pokud je nabídka stravy kvalitní, pravidelně se střídají různá masa, bezmasé a sladké pokrmy a přílohy, žáci si vybírají ve většině případů pestrou stravu.

6. Závěr

Cílem projektu je podpora veřejných stravovacích zařízení v optimalizaci jídelniček směrem k trvalé udržitelnosti, tj. k využívání ekologických, regionálních a sezónních potravin, optimalizací porcí masa a přípravy jídel z čerstvých surovin. Diplomová práce se podílí na zjištění spokojenosti strávníků ve třech jihočeských jídelnách. Dotazníkové šetření přineslo odpovědi na vyslovené hypotézy .

V první hypotéze bylo konstatováno, že „strávníci (žáci, studenti a zaměstnanci základních a středních škol) jsou spokojeni s pestrostí stravy ve školních jídelnách“. Z analýzy dotazníkového šetření vyplývá, že strávníci jsou s nabídkou jídel celkově spokojeni. Pouze v jedné jídelně (Veselí nad Lužnicí) byla spokojenost v prvním šetření mírně pod neutrálním hodnocením, ale právě tam se během roku nejvíce zlepšila. Z hlediska výběru jídel je patrná celková stagnace. Hypotéza byla potvrzena. Vzhledem ke kapacitním, ekonomickým, personálním ale i výchovným a dalším faktorům není zřejmě reálné v současnosti zvyšovat počet jídel v denní nabídce, reálné ale je rozšířit pestrost jak jednotlivých jídel, tak i jídelničku jako celku.

Druhá hypotéza předpokládala, že „kvalita stravy je velmi dobrá“. Kvalita jídel byla hodnocena zpočátku převážně negativně. Během roku došlo ve všech jídelnách ke zlepšení. Výjimkou je jídelna v Č. Budějovicích. Kromě jídelny ve Veselí nad Lužnicí však bylo hodnocení kvality i v druhé vlně ankety podprůměrné. Hypotéza tedy potvrzena nebyla. Vzhledem k tomu, že jde o senzorické subjektivní hodnocení, a protože nutriční hodnota potravy je kontrolována, je velice obtížné činit závěry. Často patřila jídla s nižší nutriční kvalitou (sladká, smažená) mezi oblíbená. Potřeba vzdělání a výchovy ke zdravému životnímu stylu včetně stravování je nejen ve škole, ale i v rodině a celé společnosti naléhavá.

Třetí hypotéza zněla: „atmosféra v jídelně, kultura stravování a stolování je vyhovující“. Při hodnocení celého souboru jídelen byli v první vlně ankety strávníci s atmosférou jídelen poměrně nespokojeni a hodnotili ji podprůměrně. Druhá vlna přinesla zlepšení o celý jeden bod, tedy mírně nadprůměrný výsledek. Ani jedna ze sledovaných jihočeských jídelen této hodnoty nedosahuje. Absolutně nejnižší hodnocení ze všech jídelen měla ve všech parametrech jídelna v Českých

Budějovicích. Je zřejmé, že v ní bude nutné upravit provozní režim a stravovací kapacity, ale i další opatření ve spolupráci se zainteresovanými školami. Hypotéza č. 3 se nepotvrdila.

Další hypotéza tvrdila, že “přístup personálu ke strážníkům je na dobré úrovni“. Zdánlivě paradoxně vzhledem k poměrně negativně hodnocené atmosféře v jídelnách byl přístup personálu ke strážníkům hodnocen (s výjimkou jídelny ve Veselí nad Lužnicí ve druhé vlně) nejvýše ze všech sledovaných ukazatelů spokojenosti. Z celkového hodnocení v rámci projektu vyplývá, že přístup personálu ke strážníkům je na dobré úrovni a během trvání projektu se zlepšil. Hypotéza byla potvrzena.

Závěrečný předpoklad se týkal účinnosti komunikace s jídelnami a společné snaze o zlepšení. Hypotéza: “celková spokojenost se stravováním se během trvání projektu zlepšila“ byla potvrzena. V současnosti nabízí jídelny více zdravých jídel než před rokem, rostla nabídka ekologických, sezónních a regionálních jídel a také se v poslední době zlepšily informace ohledně nabídky jídel. Neutrální nebo záporné odpovědi se týkaly dotazů, zda nabídka obsahuje méně masa než před rokem a zda jsou jídla více čerstvá než před rokem. Je zřejmé, že rozšíření spotřeby zeleniny na úkor masa a posílení spotřeby čerstvých a sezónních jídel a biopotravin, resp. omezení polotovarů bude otázkou diskusí a náročného přesvědčování nejen vedoucích kuchyní, ale i vedení škol, rodičů i samotných strážníků.

Výsledky práce ukazují, že soustavné a dlouhodobé usilování o plnohodnotné a kvalitní stravování školní mládeže je možné a smysluplné. Vzhledem k tomu, že se jedná o společenskou prioritu, je také nezbytná jeho všestranná podpora.

7. Seznam použité literatury

ADAMEC., V., BÁRTLOVÁ, E., ČERNÁ, M. Životní podmínky a jejich vliv na zdraví obyvatel Jihomoravského kraje. Brno: Grada, 2006. 45s. ISBN 80-7066-969-1

ANONYM, 2009 [online] [cit. 2015-02-06] <http://www.vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/cim-se-musiskolni-jidelny-ridit.html>

BERE,E., KLEPP, K. School lunch and obesity. *Prev Med*, 2004, č..4, s. 205-300

FIEDLEROVÁ, L. Vaříme s Vitanou, *Jidelny.cz*: Informační portál hromadného stravování. 2012. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1292>

FÜRSTOVÁ, A. Legislativa školní jídelny. In *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. Praha: Výživa servis s. r. o, 2013a, č. 4. s. 53-55, ISSN 1211-846 x

FÜRSTOVÁ, A., Vybrané ekonomické aspekty činnosti školní jídelny, In *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. Praha: Výživa servis s. r. o., 2013b, č. 5, s. 66-69 , ISSN: 1211-846x

GLEICHOVÁ, P. Základní předpisy pro školní stravování, jejich uplatnění a aktualizace v praxi. *Receptury pokrmů pro školní stravování 3*. Praha: Výživaservis pro Společnost pro výživu, 2007. 285 s. ISBN 978-80-239-8912-0

HNÁTEK, J.,: *Výživa a stravování žáků základních a středních škol*. Vydání 1. Praha: SPN, 1992. 320 s., s. 142 – 149. ISBN 80-04-23948-x

HOLÍKOVÁ J., 50 let školního stravování v české republice, tisková zpráva MŠMT, 2013 <http://www.msmt.cz/ministerstvo/novinar/50-let-skolního-stravovani-v-ceske-republice>

HRUBÝ, J. Jaký je vlastně přínos školního stravování pro výživu dětí a mládeže. In *Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování*. Praha: Výživa servis s. r. o ,2001 roč. 56, č.1, s. 18

CHLUMSKÁ, L. Biopotraviny ve školních stravovacích zařízeních – analýza, 2009, [online]. Dostupné z:

http://eagri.cz/public/web/file/39454/brozura_Bioskoly_11_2009_CD.pdf

INDROVÁ, J., PETRŮ, Z., VAŠKO, P. Podnikatelská činnost ve stravování a hotelnictví. 1. vyd. Praha: VŠE, 1995, 108 s., ISBN 80-7079-054-7

JANOTOVÁ, L. Systém HACCP a jeho implementace v provozech školního stravování. In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o, 2013, č. 2. s. 25-27, ISSN 1211-846 x,

JOHANIDESOVÁ, O. Co děti rády jedí ve školní jídelně. , In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o., 2006, č. 2, s. 29 – 30, ISSN: 1211-846x

KLEPÁČKOVÁ, K. a kol.: UMBESA – strategie udržitelnosti projektu, studie UNIFER Brno, 2014

KOTULÁN, J. a kol. Zdravotní nauky pro pedagogy. Brno: MU, 2005, 258 s., ISBN 80-210-3844-6.

LALÁKOVÁ, H. Stravovací zvyklosti dětí na základní škole. Absolventská práce. Praha, 2000. 49 s.

LOBSTEIN, T. School lunch in basic school in England .European Journal of Clinical Nutrition, 2007, č. 1, s. 208

LUDVÍK, P. Školní jídelny v ČR a jejich obraz v médiích, [online]., 2010, Dostupné na www: http://www.jedalne.sk/sk/public/obraz_v_mediich.pdf

LUDVÍK, P. webový portál

<http://www.rodiceaskolnijidelny.cz/pruvodce-rodice/legislativa-pro-skolni-stravovani>, vydavatel: Jidelny.cz, s.r.o, 2014a

LUDVÍK, P. Jidelny.cz: Informační portál hromadného stravování. 2014b Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1495>

LUDVÍK, P. Jidelny.cz: Informační portál hromadného stravování. 2015. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1532>

MRAZ, G., HOFMANN, R., GRUBER, M., EGGER-ROLLING, E., Nachhaltige Ernährung in Schulen. Fallbeispiele aus Österreich und Schweden, Österreichisches Ökologie-Institut Wien, 2005 [online], [cit. 2015-02-18]. Dostupné z: <http://www.ecology.at/files/berichte/E09.248.pdf>

NEROWSKI, CH., WEIER U., Ganztagschule organisieren – ganztags Unterricht gestalten, 2010, ISBN: 978-3-923507-91-7

NOVOTNÝ, M.: Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování , 4. Vydání, Beroun 2007, 110 stran, ISBN 978-80-7350-077-1

NÖLTING B., REIMANN S., STRASSNER C. Bio-Schulverpflegung in Deutschland – Ein erster Überblick, 2009, [online]. Dostupné z: [www: https://www.tu-berlin.de/uploads/media/Nr_30_Noelting.pdf](http://www.tu-berlin.de/uploads/media/Nr_30_Noelting.pdf) 21str

PACKOVÁ, A., STROSSEROVÁ, A., Historie a současnost školního stravování v ČR, 2012.[online]., 2012, Dostupné z : http://www.zzv.sk/images/pdf/zdravy_zivotny_styl_v_skolach_2012/Packova.pdf

PAVLÍKOVÁ, J. Německá celodenní škola: Studie o implementaci pedagogické koncepce do praxe, Pedagogická orientace, 2010, roc. 20, č. 4, s. 48–68, Dostupné z: http://www.ped.muni.cz/pedor/archiv/2010/pedor_10_4_nemeckacelodenniskola_pavlikova.pdf

PILNÁČKOVÁ, J., NĚMCOVÁ, M. Bodové hodnocení pestrosti pokrmů ve školním stravování. 2013Dostupné z: http://www.szu.cz/uploads/documents/czzp/seminare/2013/KD_doporucena_pestrost.pdf

POKORNÝ, J., PÁNEK, J. Základy výživy a výživová politika. 1. vyd. Praha: VŠCHT, 1996. 138 s.

SLAVÍKOVÁ M., VLČKOVÁ L., SKORKOVSKÝ, J. , Screening nutriční úrovně školního stravování v české republice. 2010. Dostupné z: <http://apps.szu.cz/svi/hygiena/archiv/full10/h2010-3-02-full.pdf>

STARÁ, A., Regionální jídla ve školní jídelně, Jidelny.cz: Informační portál hromadného stravování.2013. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1383>

STÁVKOVÁ, J. Jidelny.cz: Informační portál hromadného stravování. 2015 Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1534>

STORCKSDIECK - BONSMANN, S., KARDAKIS, T., WOLLGAST, J., NELSON, M., CALDEIRA, S.: Mapping of National School Food Policies across the EU28 plus Norway and Switzerland, 2014, JRC SCIENCE AND POLICY REPORTS Report EUR 26651 EN Dostupné z: <https://ec.europa.eu/jrc/sites/default/files/lbna26651enn.pdf>

STRÁNSKÝ, M. Referenční hodnoty DACH pro příjem živin, In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o, 2014, č.1, s. 3 , ISSN 1211-846x

ŠVAČINA, Š. a kol. Klinická dietologie. 1. Vyd. Praha: Grada Publishing a.s., 2008, s. 325 - 328.

ŠEVČÍK, J., ŠULCOVÁ, E., VEŘÍŠOVÁ, L. Školní jídelny z pohledu let a jejich existence do současných dnů. In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o ,2000, s. 75, ISSN 1211-846 x

ŠIKOLOVÁ,V., ŠTAJNOCHROVÁ, S.: Ubírají se současné zahraniční trendy školního stravování správným směrem?, Hygiena 2013, 58 (1). Dostupné z: <http://apps.szu.cz/svi/hygiena/archiv/h2013-1-09-full.pdf>

ŠTAJNOCHROVÁ, S.: Doporučená pestrost v jídelním lístku, Jídelny.cz: Informační portál hromadného stravování, 2011. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=110>

ŠTAJNOCHROVÁ, S.; PETROVÁ, J.. Doporučená pestrost v jídelním lístku. Jídelny.cz: Informační portál hromadného stravování. 2011. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1105>

ŠULCOVÁ, E. O jídelníčku. In: Výživa a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování, Praha: výživaservis s.r.o., 1999, č. 2, s. 20, ISSN 1211-846x

ŠULCOVA, E. Školní stravování v České republice včera a dnes, 2008. [online].. Dostupné z www: <http://vyzivadeti.cz/tiskove-centrum/tiskove-materialy/skolni-stravovani-vcera-dnes-a-zitra-16-7-2008/>

ŠULCOVÁ, E. Spotřební koš: otrava, strašák nebo pomocník. In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o.,2009, roč. 64, č. 1, s. 2-6. ISSN 1211-846x

ŠULCOVÁ, E., STROSSEROVÁ, A. Školní stravování: historie a aktuálně. In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: 2008. [online]. Dostupné z:

<http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html>

TLÁSKAL, P., ŠULCOVÁ, E., STROSSEROVÁ, A. Školní stravování: historie a současnost. Praha: Společnost pro výživu, 2013

VÁVRŮ, E., Jídlo z blízka jako prvek ekonomické lokalizace, Diplomová práce, Brno, 2007

VESELÁ, J. STAŇKOVÁ, H.,: Stravovací návyky žáků základní školy, 2008, School and Health 21, 3/2008, Sociální a zdravotní aspekty výchovy ke zdraví, Dostupné z:

http://www.ped.muni.cz/z21/puv/sb07_aspekty_zdravi/cze/veselaj_stankova_cz.pdf

VĚŘÍŠOVÁ, L. Školní stravování u nás a v zahraničí. In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o., 2005, , č.2, s. 162.

VĚŘÍŠOVÁ, E., ŠULCOVÁ, E. Školní stravování v prevenci obezity dětí. . In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha, 2006, roč. 61, č. 2, s. 28. ISSN 1211-846 x

VÍTKOVÁ, M. Kvalitní stravování jako sociální služba. 1. vyd. Hradec Králové: Gaudeamus, 2006. 160 s. ISBN 80-7041-464-2

ZIMÁKOVÁ, B. Food and beverage management. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, 2007, 146.s., ISBN 978-80-87411-28-5

ZUKALOVÁ, P., Školní stravování v Německu, In Výživa a potraviny: Zpravodaj pro školní stravování. Praha: Výživa servis s. r. o, 2012. 84s., ISSN 1211-846x

EAGRI – Codex Alimentarius [online], 2009-2013 Ministerstvo zemědělství Dostupné z: <http://eagri.cz/public/web/mze/potraviny/codex-alimentarius/>

Webový portál ENVIVEB http://www.enviweb.cz/?e nv=puda_archiv_giije

Webový portál EVROPSKÉ KOMISE: Studie poprvé mapuje politiku stravování ve školách v EU, 2014, tisková zpráva Evropské komise, http://ec.europa.eu/ceskarepublika/press/press_releases/14_834_cs.htm

SBÍRKA ZÁKONŮ ČR:

<http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2004-561#Content>

<http://www.sbirka.cz/POSL4TYD/NOVE/15-017.htm>

<http://www.msmt.cz/dokumenty/vyhlaska-c-107-2005-sb-1>

8. Seznam tabulek a grafů

Tabulka č. 1: Počet jídel pro jednotlivé skupiny strávníků školních jídelen (2010)

Tabulka č. 2: Finanční normativy v relaci k věku (vyhl. č.107/2005 Sb., 107/2008 Sb.)

Tabulka č. 3: Plán namátkových zkoušek v relaci k celkovému počtu strávníků

Tabulka č. 4: Spokojenost strávníků s jídelnami (max.= 7, min.= 1)

Tabulka č. 5: Vnímání změn v jídelnách

Graf č. 1: Spokojenost s pestrostí nabídky jídel

Graf č. 2: Spokojenost s přístupem zaměstnanců ke strávníkům

Graf č. 3: Spokojenost strávníků s kvalitou jídel

Graf č. 4: Spokojenost s atmosférou jídelny

Graf č. 5: Celková spokojenost strávníků s jídelnou

9. Přílohy

Dotazník druhé vlny ankety

Název jídelny: _____

Místo výdeje jídla: _____

Vážení účastníci!

Tato jídelna je zapojena do projektu, jehož cílem je tvorba trvale udržitelného jídelníčku. V budoucnosti bychom chtěli dosáhnout většího využití ekologických, sezónních a regionálních potravin. Vaše názory, Vaše podněty a Vaše záliby jsou pro nás velmi důležité. Budeme Vám proto velmi vděční, když si uděláte čas na zodpovězení našich otázek. Vyplnění dotazníku by Vám mělo zabrat 10 - 15 minut. Vždy prosím vyberte jednu odpověď a tu zřetelně vyznačte. Srdečné díky. Váš tým

Na úvod bychom Vám rádi položili pár otázek týkajících se kvality a spokojenosti s Vaší jídelnou:

1. Kolikrát do týdne se zde stravujete?			
① Méně než jednou za týden	② 1 - 2 x týdně	③ 3 - 4 x týdně	④ 5 x týdně

Do jaké míry souhlasíte s následujícími výroky?

Výběr a pestrost nabídky jídel	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím	
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
2. Nabídku tvoří pořád ta samá jídla.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
3. Občas se v nabídce objeví i moje oblíbené jídlo.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
4. Nezáleží na tom, co uvaří, jídlo chutná vždy stejně.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
5. Nabídka obsahuje i lehčí jídla .	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
6. Celkově jsem velmi spokojen(a) s nabídkou jídel.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

Přístup zaměstnanců	Zásadně nesouhlasím						Zásadně souhlasím
7. Personál kuchyně vaří bez lásky.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
8. Cítím se spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
9. Personál vaří velmi dobře.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
10. Mám-li ještě nějaká zvláštní přání, personál jídelny se mi snaží vyjít vstříc.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
11. Personál jídelny je velmi přátelský.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
12. Celkově jsem s personálem jídelny velmi spokojen(a)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

Jak hodnotíte kvalitu jídla v následujících bodech?

	Jídlo nevoní dobře						Jídlo voní velmi dobře	Nedovedu odpovědět
13. Vůně	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo není čerstvé						Jídlo je čerstvé	Nedovedu odpovědět
14. Čerstvost	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo není dochucené						Jídlo je velmi dobře ochucené	Nedovedu odpovědět
15. Ochucení	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo je velmi nezdravé						Jídlo je velmi zdravé	Nedovedu odpovědět
16. Zdraví	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨
	Jídlo nevypadá chutně						Jídlo vypadá velmi chutně	Nedovedu odpovědět
17. Vzhled	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑨

	Velmi špatný						Velmi dobrý	Nedovedu odpovědět
18. Chuť - celkový dojem	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
	Zásadně souhlasím						Zásadně nesouhlasím	
19. Celkově jsem s kvalitou jídla velmi spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	

Jak hodnotíte kvalitu stravování v následujících bodech?

	Zastaralé						Velmi moderní
20. Vybavení jídelny	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	Necítím se příliš dobře						Cítím se velmi dobře
21. Pocity	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	Velmi stresující						Velmi uvolněná
22. Atmosféra	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	Vypadá velmi špinavě						Vypadá velmi čistě
23. Čistota jídelny	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	Vše trvá velmi dlouho						Vše trvá velmi krátce
24. Čekací doba	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
	Zásadně souhlasím						Zásadně nesouhlasím
25. Celkově jsem s atmosférou této jídelny velmi spokojen(a).	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

Jak posuzujete celkově Vaši jídelnu?

	Zásadně souhlasím					Zásadně nesouhlasím	
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
26. Celkově vzato jsem s touto jídelnou spokojen.							

Dále Vám položíme otázky týkající se Vašich stravovacích zvyklostí.

Do jaké míry souhlasíte s následujícími výroky?

	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím	
	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
27. Konzumuji velké množství celozrnných výrobků							
28. Kladu důraz na zachování starých rodinných receptů.							
29. Je-li to možné, používám potraviny z (fair trade) obchodu							
30. Častěji se stravuji v restauraci vyšší kvality							
31. Velké množství potravin nakupuji v diskontech (např. Penny, Lidl....)							
32. Často konzumuji potraviny se sníženým obsahem kalorií							
33. Často upřednostňuji čerstvé potraviny před balenými							
34. U ovoce a zeleniny kupuji hlavně čerstvé produkty							
35. Pokud dojde k potravinové krizi (např. nemoc šílených krav), měním své stravovací návyky							

36. Média často potravinové krize zveličují	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
37. Dobrý oběd by měl obsahovat maso	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
38. Upřednostňuji vejce z takového chovu drůbeže, který neprobíhá v kleci.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
39. Rád(a) čtu blogy o vaření, časopisy o vaření, apod.	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
40. Vadí mi malý výběr v sortimentu ovoce a zeleniny v obchodech	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
41. Pokouším se vyhýbat potravinám, které obsahují přídavné látky (emulgátory, posilovače chuti)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
42. Preferuji nízkotučné výrobky	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
43. Dávám přednost tradiční domácí stravě před exotickými jídly	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
44. Snažím se stravovat zdravě a vyváženě	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
45. Dbám na konzumaci co nejmenšího množství masa	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
46. Preferuji rostoucí nabídku hotových jídel	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
47. Nakupuji biopotraviny i přes jejich vyšší cenu	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
48. Nakupuji rád(a) staré a zapomenuté druhy ovoce, zeleniny a obilovin (např. pohanka)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
49. Rád(a) konzumuji potraviny obohacené dalšími vitamíny, minerálními látkami a vlákninou	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
50. Moji bližší přátelé a kolegové kladou důraz na bioprodukty	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
51. Za značkové potraviny jsem ochten zaplatit více peněz	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
52. Jídlo je pro mne pouhá nutnost	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
53. Často se stravuji v restauracích s rychlým občerstvením	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
54. Upřednostňuji maso z ekologického chovu, i přes jeho obtížnější dostupnost	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

55. V domácnosti kladu důraz na nákup potravin z regionu, neboť.....	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím	
a.tímto způsobem podporuji regionální ekonomiku	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
b.preferuji znalost producenta výrobku	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
c.preferuji fakt, že potraviny nejsou rozváženy na velké vzdálenosti	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦

Tato jídelna je zapojena do projektu, jehož cílem je tvorba trvale udržitelného jídelníčku. V rámci projektu UMBESA bychom v budoucnosti chtěli dosáhnout většího využití ekologických, sezónních a regionálních potravin, připravovat více čerstvých jídel a optimalizovat velikost porcí.

56. Už jste slyšel(a) o tom, že tato jídelna by chtěla změnit jídelníček a používat více ekologických, sezónních a regionálních potravin?	
① Ano	② Ne
57. Jestliže ano, co přesně víte o tomto projektu? (Je možné uvést více odpovědí)	
① Dotazník ① Stolní karty ① Infolisty ① Infostánek ① Kolegové ① Personál kuchyně ① Internet ① Roll up ① Ostatní: _____	
58. Obecně vzato došlo dle Vašeho názoru ve Vaší jídelně k nějakým změnám?	
① Ano	② Ne

Do jaké míry souhlasíte s následujícími výroky?

	Zásadně nesouhlasím					Zásadně souhlasím	
59. Kvalita jídel se za poslední rok změnila	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
60. Nabídka ekologických, sezonních a regionálních jídel vzrostla	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
61. V současné době nabízí jídelna více zdravých jídel než před rokem	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
62. Informace ohledně nabídky jídel se v poslední době zlepšily	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
63. Nabídka obsahuje méně masa než před rokem	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
64. Jídla jsou více čerstvá než před rokem	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
65. Zaujala Vás nějaká změna? Pokud ano, jaká?							

66. Co by tato jídelna mohla dle Vašeho názoru z celkového hlediska zlepšit ohledně nabídky jídel?

Nakonec ještě pár otázek týkajících se Vaší osoby.

67. Věk:
_____ let

68. Pohlaví:							
① muž	② žena						
69. Nejvyšší dosažené vzdělání:							
① žádné	② ZŠ	③ výuční list	④ střední odborné vzdělání	⑤ maturita	⑥ vyšší odborné	⑦ vysokoškolské	
70. Povolání:							
① OSVČ	② zaměstnanec, státní úředník	③ učeň	④ student	⑤ základní vojenská služba (AT)	⑥ důchodce	⑦ v domácnosti	⑧ nezaměstnaný

Děkujeme, že jste si udělali čas na vyplnění našeho dotazníku!

Projekt *UMBESA* je součástí programu Evropské unie s názvem "Gemeinsam mehr erreichen – Společně dosáhneme více" a je spolufinancován Evropským fondem regionálního rozvoje (EFRE).



EUROPEAN UNION
European Regional
Development Fund



EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013
Gemeinsam mehr erreichen. Společně dosáhneme více.