

Potravinářská komora přináší fakta o nové vyhlášce o školním stravování a vyvrací šířené nepravdy

23.9.2025 - Marek Zemánek | Potravinářská komora ČR

S novým školním rokem vstoupila v platnost nová vyhláška o školním stravování, která přináší zásadní změny. Její zavedení ovšem provází silná vlna mýtů a nepravd, které se šíří napříč médii i sociálními sítěmi. Potravinářská komora se proto rozhodla uvést podstatná fakta na pravou míru a objasnit skutečné dopady změn.

Mýtus 1: Novela žádná jídla nezakazuje a zároveň žádná nová nenutí. Oblíbené a tradiční recepty mohou zůstat, dochází jen k úpravám poměrů surovin.

Fakta: Nová vyhláška o školním stravování v tomto směru není jen drobnou úpravou. Její koncept je postaven na přísných limitech a restrikcích pro konkrétní potraviny a celé skupiny potravin, ne pouze na úpravě jejich poměrů. V důsledku to znamená, že mnoho tradičních a oblíbených jídel bude muset z jídelníčků zmizet.

Tvrzení, že spotřební koš tvoří základní potraviny, je naprosto zavádějící. Chybí v něm klíčové suroviny, jako jsou vejce, loupaná rýže, veškeré těstoviny a necelozrnné pečivo. Tato absurdní omezení platí dokonce i pro předškolní děti, u nichž se přitom příjem vlákniny musí sledovat a limitovat.

Paradoxně jsou v koši zavedeny moderní potraviny jako tempeh a tofu, u kterých ale není stanoven dostatečný limit pro sůl. Autoři to obhajují „benefity luštěnin“, ale přitom ignorují, že stejné hodnoty u tradičních potravin by je z jídelníčků de facto vyřadily. Ačkoli autoři vyhlášky při vypořádání připomínek tvrdili, že vejce a mléčné výrobky obsahují „kvalitnější bílkoviny než maso“, vejce paradoxně v koši chybí. Ochucené mléčné výrobky jsou pak omezeny na naprosto nedostatečné minimum. Děti je tak mohou dostat jen jednou měsíčně k obědu a dvakrát měsíčně k přesnídávce nebo svačině. Takové prohibitivní a zbytečné restrikce jdou zcela proti proklamovaným cílům vyhlášky.

Mýtus 2: Snížení množství masa ve školních jídelnách nevadí, děti ho nepotřebují.

Fakta: Dříve uvedená tvrzení autorů vyhlášky, že „maso není nutnou součástí plnohodnotné stravy, a to ani u dětí“, jsou v přímém rozporu s doporučeními mezinárodních organizací. Světová zdravotnická organizace i Americká pediatrická akademie maso považují za klíčové pro správný vývoj dětí. Důvodem je jeho vysoký obsah kvalitních bílkovin, železa, zinku a vitamínu B12, což jsou živiny nezbytné pro růst, krvetvorbu a správnou funkci imunitního systému.

Další tvrzení, že se děti k masu dostanou mimo školu, je také naprosto nepochopitelné. Zcela ignoruje, že pro mnoho dětí ze sociálně slabších rodin je školní oběd jedinou teplou a plnohodnotnou porcí za celý den. Snížení obsahu masa tak může ohrozit jejich zdraví a vývoj.

Mýtus 3: Pilotní průzkum ukázal, že změny jsou proveditelné. Až na drobné chyby proběhlo pilotní testování bez výraznějších problémů.

Fakta: Nová vyhláška o školním stravování vznikla na základě nereprezentativního vzorku škol.

Pilotní testování proběhlo pouze v 0,29 % všech jídelen, což v součtu není ani 30 zařízení z celkového počtu 8 700 v zemi. Navíc byly tyto školy vybírány naprosto cíleně. Jsou mezi nimi například ty, které se už dříve zapojovaly do jiných programů, nebo velké jídelny doporučené hygienickými stanicemi. Takový výběr nemůže objektivně zhodnotit celkové dopady na běžné menší školy.

Autoři vyhlášky navíc neumožnili včasnou a otevřenou diskusi s relevantními subjekty. Potravinářský průmysl, zřizovatelé ani zástupci jídelen nedostali příležitost se k návrhu řádně vyjádřit. Přestože proběhlo několik školení, diskuse byla účastníkům systematicky znemožňována. Blok otázek a odpovědí byl často zrušen, na online workshopech byly účastníkům vypínány mikrofony. Tyto kroky budí dojem, že autoři nechtěli řešit jakékoli kritické připomínky a obohacovat návrh o zkušenosti z praxe.

Mýtus 4: Ceny obědů se nebudou pravděpodobně měnit vůbec a v nejhorších scénářích by se měnily maximálně jen v řádu haléřů na porci.

Fakta: Zavádění nové vyhlášky má už nyní přímý dopad na peněženky rodičů. Řada školních jídelen již ohlásila zdražení obědů, jak dokazují zprávy v médiích. Důvodem je i to, že jídelny musí nakupovat dražší, menší balení, protože výrobci nedokázali svou nabídku včas přizpůsobit novým pravidlům. Tento problém tak generuje nejen vyšší náklady, ale i více obalového odpadu. Vyhláška tím pádem nepřináší jen komplikace v kuchyních, ale také zbytečně zatěžuje rodinné rozpočty a životní prostředí.

Mýtus 5: Nové jídelníčky sníží plýtvání jídlem.

Fakta: Paradoxně i samotný Státní zdravotní ústav připouští možný nárůst odpadu, i když právě jím prosazovaná vyhláška má plýtvání řešit. Ústav tento problém svádí na „překotnost jakýchkoli změn“ a navrhuje, aby první rok nového spotřebního koše byl pouze adaptační. Je zarážející, že ústav označuje za odpad nevydané pokrmů, tedy jídla, která si děti objednaly, ale nevyzvedly. Tyto pokrmů ale ve skutečnosti odpadem nejsou, protože s nimi jídelny nakládají prakticky. Jídla rozdělí, čímž snižují reálné plýtvání. Státní zdravotní ústav se tak snaží přenést odpovědnost na kuchařky, místo aby přiznal, že jeho vlastní vyhláška zvyšuje plýtvání, protože děti nebudou nová jídla jíst.

Mýtus 6: Potravináři nechtějí změnu, protože jde o byznys.

Fakta: Komora dlouhodobě podporuje iniciativy, které vedou ke zlepšení stravovacích návyků a zdravého životního stylu. Spotřební koš je jedním z nástrojů státní správy a jeho pravidelná revize je žádoucí. Potravináři se chtějí podílet na aktualizaci, ovšem pouze na základě odborné diskuse, nikoli formou zákazů. Důkazem snahy je i Deklarace ke zdravému životnímu stylu, kterou Komora v srpnu 2022 podepsala s ministerstvem zdravotnictví. Ta zavazuje výrobce k reformulacím receptur a omezování obsahu nežádoucích živin.

Jakékoli spekulace o navýšení zisku jsou zcela neopodstatněné. Je totiž zřejmé, že i nové, vyhláškou preferované výrobky, budou dodávat potravinářské firmy. Výrobci potravin jsou klíčovým článkem mezi prvovýrobou a spotřebiteli, který zajišťuje bezpečnost, kvalitu a spolehlivé dodávky potravin. Změnám v poptávce ze strany školních jídelen se výrobci přizpůsobí stejně jako jakékoliv jiné poptávce. Posun ke kvalitnějším potravinám by naopak byl pro výrobce prospěšnější a v souladu s jeho cíli v oblasti výživy. Bohužel nabídka spolupráce s odborníky při specifikování kvalitních surovin využitelných ve školním stravování nebyla ze strany ústavu využita. Reakcí byla spíše „kampaň“ na sociálních sítích a v některých médiích o nekalých záměrech výrobců potravin.

Mýtus 7: „Zdravá jídla“ z nové vyhlášky jsou lepší.

Nová vyhláška je postavena na zkresleném a ideologickém pojetí toho, co je „zdravé“. Neexistuje „nezdravá potravin“, ale pouze nevyvážený jídelníček. Všechny potraviny na trhu splňují přísné bezpečnostní standardy. Výrobci potravin mají legislativně stanovenou povinnost uvádět kompletní výživové údaje na obalu. S těmito daty mohou jídelny sestavovat jídelníček přesně podle potřebných výživových hodnot. Je proto zarážející, že právě Státní zdravotní ústav, který by měl pracovat s fakty, šíří narativ o nezdravých potravinách a nutí jídelny k ideologicky „zdravým“ pokrmům.

Marek Zemánek

Tiskový mluvčí a vedoucí tiskového oddělení Potravinářské komory ČR

<https://www.foodnet.cz/cs/aktuality/10111-potravinarska-komora-prinasi-fakta-o-nove-vyhlasce-o-skolnim-stravovani-a-vyvraci-sirene-nepravdy>