

Reforma školního stravování získává silnou podporu odborníků: změny vítá i WHO a špičky české medicíny

24.7.2025 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Revoluce ve školním stravování má nového silného spojence - odbornou veřejnost. Reforma vyhlášky, která má přinést zdravější a udržitelnější jídelníčky pro děti, získává podporu předních lékařů, výživových expertů, akademiků i kuchařských profesionálů. Za klíčové změny, jako je zákaz slazených nápojů nebo větší důraz na ovoce, zeleninu a celozrnné potraviny, se postavila nejen česká lékařská obec, ale také Světová zdravotnická organizace.

V dopise podpořilo probíhající reformu vedení Centra pro výzkum metabolismu a výživy 3. Lékařské fakulty Univerzity Karlovy. **„Návrh reformy vychází z podkladů v oblasti výzkumu výživy dětí a dospívajících, nashromážděných v posledních dvaceti letech. Věcně koresponduje s podobnými návrhy v oblasti školního stravování v mnoha evropských zemích,”** zmiňují ve svém dopise diabetolog a bývalý děkan 3.lékařské fakulty Michal Anděl, hygienik výživy a vedoucí katedry hygieny, epidemiologie a preventivního lékařství Pavel Dlouhý, a odborník v oblasti diabetologie a klinické výživy Jan Gojda. **„Školní stravování však nemůže být redukováno jen na příjem nezbytných živin, ale také na možnost získání výživových návyků, a tedy i výchovu k správné volbě potravin,”** dodávají.

„Děkuji všem odborníkům, kteří se k podpoře připravovaných kroků přihlásili. Jejich vyjádření potvrzují, že kroky, na nichž intenzivně pracujeme už několik let, míří správným směrem. Zdravé a chutné školní obědy jsou investicí do budoucnosti každého dítěte a jsem hrdý, že na této změně můžeme spolupracovat napříč resorty i profesemi,” děkuje za obdržanou podporu ministr zdravotnictví Vlastimil Válek. Pozitivní stanovisko dorazilo také z Lékařské fakulty Masarykovy univerzity, kde Zuzana Derflerová Brázdová, garantka studijního programu Výživa dospělých a dětí, společně s přednostou ústavu veřejného zdraví Michalem Košíčkem zdůrazňuje: **„Navržené změny věrně kopírují nejaktuálnější evropská a americká doporučení a představují milník pro zdraví i udržitelnost českého školního stravování.”** S jejich vyjádřeními souzní i ředitelka Státního zdravotního ústavu a hlavní hygienička Barbora Macková. **„Školní stravování je jedním z klíčových nástrojů prevence a výchovy ke zdravým návykům. Velmi si vážím toho, že kolegyně a kolegové z akademické obce i praxe potvrdili potřebnost změn navržených Státním zdravotním ústavem. Jejich jednoznačná podpora je pro nás závazkem pracovat na zlepšení školního stravování i nadále,”** uvádí.

Obdobně podporuje znění vyhlášky i Dana Müllerová, členka výboru obezitologické společnosti z ústavu hygieny a preventivní medicíny lékařské fakulty v Plzni. **„Navrhovaná novela vyhlášky proto přesně adresuje hlavní determinanty dětské obezity. Posiluje zastoupení ovoce, zeleniny, luštěnin a celozrnných obilovin, čímž zvyšuje příjem vlákniny a mikroživin. Úplné odstranění slazených nápojů ze školního prostředí eliminuje v době oběda přístup k významnému zdroji rychle vstřebatelných cukrů. Stejně důležité je vyloučení dehydratovaných směsí a instantních polotovarů, které do jídelníčku přinášejí nadbytek soli, nasycených tuků a aditiv, aniž by zvyšovaly jeho nutriční hodnotu.”**

Se souladem změn a nutričních doporučení souzní i místopředseda české asociace preventivní

kardiologie Michal Vrablík z 1.Lékařské fakulty Univerzity Karlovy. **„Tato změna je plně v souladu s tezemi Národního kardiovaskulárního plánu ČR 2025-2035, který byl schválen vládou České republiky v prosinci 2024. Novelizace systému školního stravování, které bude odpovídat moderním poznatkům patří mezi důležité kroky implementace tohoto plánu,“** dodává. Navržené kroky pak kvituje I Rostislav Maďar, děkan lékařské fakulty v Ostravě, který navíc zdůrazňuje negativní dopady obezity, jako nemoci vyplývající z nevyvážené stravy, na průběh infekčních chorob. **„V roli lékaře, pedagoga i výzkumníka zabývajícího se prevencí proto novelu plně podporuji.“**

S českými odborníky pak souhlasí Světová zdravotnická organizace (WHO), která na žádost Státního zdravotního ústavu hodnotila zejména soulad některých opatření s mezinárodními doporučeními a praxí. **„Rozhodnutí zakázat nápoje slazené cukrem ve školních prostorách je chvályhodné a skutečně zásadní pro implementaci doporučení. Konzumace i jediného slazeného nápoje přibližuje děti k maximální doporučené hranici. Zákaz slazených nápojů ve školních prostorách také zajišťuje, že školy nabízejí dětem zdravé stravovací prostředí. Vysílá jasný signál v oblasti veřejného zdraví, že voda a neslazené nápoje by měly být pro děti standardní volbou,“** uvádí ve svém dopise česká pobočka WHO. Ta také ocenila i omezení používání dehydratovaných směsí s vysokým obsahem soli a větší důraz na ovoce, zeleninu, luštěniny a celozrnné obiloviny ve školních jídelnách. Omezení slazených nápojů pak kvituje i Česká stomatologická komora. Ta ve svém stanovisku taktéž podporuje zákaz distribuce nápojů s volnými cukry ve školních zařízeních, včetně školních bufetů, automatů a obědových menu, podporu dostupnosti čisté pitné vody ve školách (zdarma a neomezeně) i vzdělávání dětí a rodičů v oblasti výživy a orální prevence, v souladu s rámcovým vzdělávacím programem.

Státní zdravotní ústav také obdržel **Otevřený dopis nutričních terapeutů**, kteří podporují navržené změny a jejich implementaci. V něm kromě odborné podloženosti navržených změn standardního spotřebního koše, dle kterého vaří drtivá většina škol, oceňují i aktualizaci flexi koše, který pomůže minimalizovat rizika u alternativně se stravující populace.

Ambadorská síť kuchařů je připravena školám pomoci

A nejen akademici. Projekt Máme to na talíři vytvořil skupinu patnácti kuchařských ambasadorek se zkušeností v oblasti institucionálního stravování. Ti chtějí poskytovat metodickou podporu jídelnám při zavádění nových pravidel. Společně s odborníky Státního zdravotního ústavu tak již teď dokončují první sadu podpůrných materiálů, které pomohou jídelnám implementovat snáze nová pravidla.

„Se školními jídelnami spolupracuji dlouhodobě, změny, které jsou nachystány mi dávají velký smysl a nevidím opravdu moc praktických překážek je aplikovat do praxe. Velmi si vážím obětavé práce paní kuchařek a kuchařů ve školních jídelnách a samozřejmě jim jde o to, aby dětem hlavně chutnalo. I pro ně je největší pochvala prázdný talíř. Jako ambasadoři projektu Máme to na talíři jsme nyní připraveni poradit jim nějaké triky a rady, aby se do jídel zakomponovaly hravě a nenásilně suroviny, jako celozrnné obiloviny, luštěniny nebo ryby. Tedy suroviny, se kterými často ani doma neumíme moc dobře pracovat,“ říká šéfkuchař-ambasador projektu Lukáš Uher.

Co novela přinese dětem i školám

Revidovaná vyhláška omezuje příjem cukru a soli, i díky tomu, že nepočítá se slazenými nápoji a ultra-zpracovanými dehydratovanými výrobky. Naopak podporuje vyšší příjem ovoce, zeleniny a dbá na pestrost nabídky. Díky tomu děti získají vyváženější jídelníček, který podporuje zdravý růst, lepší soustředění ve výuce a snižuje riziko chronických onemocnění v dospělosti. Odborníci navíc upozorňují, že nutričně vyváženější školní stravování pomáhá vyrovnávat sociální rozdíly a zmenšuje

tlak na zdravotní systém v budoucnu.

<https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/reforma-skolního-stravování-získává-silnou-podporu-odborníků-u-změny-vitálu-i-who-a-spíčky-české-medicíny>