

Školní stravování se po 30 letech změní, pilotní testování ukázalo, že to jde

17.10.2024 - | Ministerstvo zdravotnictví ČR

Školní jídelny se řídí 30 let starou vyhláškou o školním stravování, která v rámci tzv. spotřebního koše stanovuje, z jakých potravin školákům vařit. Pilotní testování připravovaných změn potvrdilo jejich proveditelnost. Aktualizované složení spotřebního koše se pak promítne do novely vyhlášky o školním stravování. Počítá se i s vydáním detailní metodiky, která má jídelny edukovat a pomoci připravit na změny v praxi. Informace jsou dostupné i na webu <https://www.mametonataliri.cz/>.

Na změnách pracuje pod záštitou ministra zdravotnictví Vlastimila Války Mezzirezortní pracovní skupina pro institucionální stravování. Konkrétně se jedná o tým Odborné skupiny pro školní stravování, který vede Státní zdravotní ústav v rámci projektu Máme to na talíři a není nám to jedno (MTNT). Ve spolupráci s lékaři, nutričními terapeuty, metodiky školního stravování, zástupci řady ministerstev, hygieniky a dalšími profesionály sestavují znění nového spotřebního koše, který má lépe reflektovat nutriční potřeby dětské populace. Vydávaná jídla mají být výživná a chutná, jejich příprava ale musí být zároveň snadno proveditelná v podmínkách školních jídelen.

„V posledních letech výrazně stoupá počet dětí s obezitou a dalšími nemocemi způsobenými nevhodnými stravovacími návyky. Školní jídelny mají ze své podstaty edukovat své strávníky a jít dobrým příkladem. Školáci potřebují kvalitní zdravou stravu, která podpoří jejich fyzický vývoj i soustředěnost a výkony v lavicích,“ říká ministr zdravotnictví Vlastimil Válek a dodává: ***„Pilotní testování nám ukázalo cestu, jak zkombinovat nutričně vyvážená a zároveň chutná jídla, která budou školákům nejen prospívat, ale i chutnat. Naším cílem je vytvořit prostředí, kde se děti budou těšit na zdravé obědy, a přitom si osvojí správné stravovací návyky, které je budou provázet po celý život.“***

Za vyváženou skladbou školních jídelniček stojí tzv. spotřební koš, který jídelnám stanovuje zastoupení jednotlivých skupin potravin (maso, zelenina atd.), v celkové podobě jídelničku. Při přípravě zadání dosavadního spotřebního koše před 30 lety se ale počítalo s vařením ze základních surovin, které tehdy v obchodech převažovaly. Trh s potravinami se za tu dobu ale významně proměnil.

Světlou stránkou je, že bramborám jako příloze může dnes díky pestré škále potravin v obchodech hrdě konkurovat kromě pohanky, krup a bulguru třeba quinoa. Kromě tresky mohou jídelny sehnat za dostupné ceny i lososa a jiné mořské ryby. Na druhé straně ale dnes mnoho omáček a polévek dětem jídelny připravují z vysoce průmyslově zpracovaných dehydratovaných směsí, které obsahují alarmující množství soli, nasycených tuků, konzervantů a dalších aditiv. Ustoupilo se od dříve běžného vaření z primárních surovin a to u velké části sledovaných jídelen bohužel přispělo k horší výživové hodnotě podávaných jídel.

„Neadekvátní plnění výživových hodnot školní stravy ukázaly i studie SZÚ z let 2015/16 a 2017/18. Zjistili jsme nedostatečnou energetickou hodnotu, málo prospěšných tuků, nadbytek soli a celkově nesprávný poměr živin. Za chybami v plnění vyhlášky stojí její neaktuálnost, špatně formulovaná pravidla a velká obecnost zadání. To změni připravovaná novela, která by měla vejít v platnost již v příštím školním roce,“ říká ředitelka Státního zdravotního ústavu a hlavní hygienička Barbora Macková.

Chystané změny vycházejí ze světových výživových doporučení a napravují některé nedostatky v původní verzi spotřebního koše. Týkají se například těchto oblastí:

- aktualizace výživových potřeb dle soudobých doporučení
- větší důraz na plnění spotřebního koše kvalitními a nutričně hodnotnými potravinami
- zavedení metodiky výpočtu z tzv. čisté hmotnosti surovin – nelze započítávat do výživy dětí to, co nesnědí (pecky a slupky z některého ovoce, nebo třeba kosti v případě masa)
- zavedení ovoce nebo zeleniny s každým jídlem
- zrušení nutnosti doslazovat jídla – pokud ale jídelny potřebují, sladit mohou
- omezení sladkých nápojů – pro jejich prokazatelné negativní zdravotní dopady
- mírné navýšení celozrnných obilovin – pro jejich vysokou výživovou hodnotu
- drobné navýšení ryb – pro jejich vysokou výživovou hodnotu
- drobné navýšení luštěnin – cca o 1 lžíci týdně pro jejich vysokou výživovou hodnotu
- omezení četnosti masových pokrmů, zároveň ale adekvátní porce masa v masných pokrmech
- možnost volby bezmasého pokrmu v jídelnách s výběrem z dvou a více jídel

„Považuji za samozřejmé, že ve školních jídelnách bude dostupná nutričně vyvážená strava, a to pro všechny strávníky,” říká vrchní ředitel sekce vzdělávání a mládeže Jan Mareš.

Jak si školní jídelny poradí se změnami, které mohou vejít v platnost už v příštím školním roce, ověřoval pilotní projekt, který na jaře na vzorku několika desítek rozličných zařízení školního stravování otestoval pochopitelnost a proveditelnost nového zadání. Na základě výstupů z tohoto zkušebního provozu dochází nyní k mírným korekcím a finalizaci návrhu změn ve složení spotřebního koše.

„Pilotní testování dopadlo velmi pozitivně, ačkoli v porovnání s chystaným ostrým provozem v tomto případě proběhla jen omezená edukace účastníků, zadání bylo většinou dobře pochopeno a zavedení požadovaných změn nebylo problematické. Chyby v plnění, které se vyskytly, byly náhodné, často vzniklé nepozorností nebo drobným nepochopením některých principů a nebude obtížné se jich v budoucnu vyvarovat,” říká vedoucí projektu MTNT Alexandra Košťálová.

Jídelnám má pomoci zavést změny do praxe i chystaná metodika. Bude zahrnovat doplňující výklad spotřebního koše, objasnění zdravotních přínosů jednotlivých potravin, pomůže i s orientací při nákupu potravin. Nebudou chybět ani kulinářské tipy, sezónní kalendář, recepty a praktické tipy od úspěšných školních jídelen nebo informace o biopotravinách a rady k jejich nákupu za přijatelné ceny. Metodiku plánuje SZÚ vydat ještě před vstoupením novely vyhlášky o školním stravování v platnost, aby měli vedoucí jídelen dostatek času se na změny připravit.

Spotřební koš je ale jen jedním z několika pilířů školního stravování. Vedle potravin, se kterými školní jídelny nakládají, ovlivňuje kvalitu výsledných pokrmů také finanční ohodnocení personálu, vybavení jídelen a nastavení procesů, dodavatelský řetězec a další faktory. Všem těmto oblastem se bude projekt MTNT postupně věnovat v následujících letech.

<https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/skolni-stravovani-se-po-30-letech-zmeni-pilotni-testovani-ukaz-alo-ze-to-jde>