

Kvalita školního stravování

(vybrané aspekty včetně dietního stravování)

Tematická zpráva

Praha, říjen 2017

2016
2017

Obsah

1	Úvod.....	3
2	Zaměření inspekční činnosti.....	3
3	Podmínky pro zajištění školního stravování.....	4
3.1	Personální zajištění školního stravování	4
3.2	Materiální zajištění – vybavenost kuchyně a prostředí	5
4	Kvalita školního stravování.....	6
4.1	Jídelníček.....	6
4.2	Kvalita vydávaných pokrmů.....	9
5	Dietní stravování a další rozšířené služby	11
6	Efektivnost činnosti a spolupráce zařízení školního stravování.....	12
7	Stravné.....	16
8	Doplňková činnost	17
9	Závěry	18
9.1	Pozitivní zjištění	19
9.2	Negativní zjištění.....	19
10	Doporučení	20

1 Úvod

Česká školní inspekce předkládá tematickou zprávu s výsledky inspekční činnosti realizované v zařízeních školního stravování podle § 174 odst. 2 písm. a) a d) zákona č 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů.

Inspekční činnost se skládala ze zjišťování informací prováděného v termínu od 3. října 2016 do 30. června 2017 formou elektronických dotazníků vyplňovaných v průběhu inspekční činnosti řediteli škol všech druhů a typů, které vykonávají činnost zařízení školního stravování (dále i „ZŠS“), vedoucími školních jídelen, vedoucími školních jídelen – vývařoven, vedoucími školních jídelen – výdejen a vedoucími zařízení školního stravování, která jsou samostatnými právními subjekty. V inspekčním zjišťování bylo zahrnuto 1 046 subjektů z celkového počtu 8 485 zařízení školního stravování zapsaných do školského rejstříku. Šlo jak o takzvané širší subjekty, které vykonávají více činností (např. základní škola, školní jídelna a školní vývařovna), tak o samostatné právní subjekty. Šetření se tak týkalo v souhrnu 868 školních jídelen, 235 školních jídelen – výdejen a 7 školních jídelen - vývařoven, přičemž některá tato zařízení byla součástí stejného širšího subjektu.

Součástí inspekční činnosti pak byla také kontrola dodržování právních předpisů, které se vztahují k poskytování těchto školských služeb. Při této kontrole Česká školní inspekce prezenčně navštívila celkem 1 369 zařízení školního stravování. Z celkového počtu kontrolovaných subjektů bylo 1 342 zařízení, která jsou součástí právnických osob s více činnostmi, a 27 samostatných právních subjektů.

2 Zaměření inspekční činnosti

Inspekční zjišťování (elektronické dotazování odpovědných osob) bylo zaměřeno na personální podmínky, materiální vybavenost, kvalitu a efektivitu vykonávaných činností, zajištění dietního stravování dětí a žáků, výši stravného, spolupráci se školami a dalšími subjekty a doplňkovou činnost. Pro každou z uvedených oblastí bylo ve spolupráci s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, Magistrátem hl. města Prahy a Asociací zřizovatelů školních jídelen připraveno několik speciálně zaměřených otázek, tak, aby souhrn odpovědí poskytl ucelenou informaci o kvalitě podmínek zařízení školního stravování a také o rozsahu a kvalitě jimi poskytovaných služeb.

Prezenční kontrolní činnost České školní inspekce pak byla zaměřena zejména na rozsah poskytovaných stravovacích služeb, realizaci školního stravování v dietním režimu, dodržování výživových norem pro školní stravování (tj. sledování výživové hodnoty stravy dle tzv. spotřebního koše), poskytování jiných stravovacích služeb, stanovení a dodržování finančních normativů na nákup potravin a správnost stanovení úplaty za školní stravování u veřejných subjektů nebo na provozování doplňkové činnosti.

Následující kapitoly tedy shrnují poznatky České školní inspekce získané jak prostřednictvím elektronických anket, tak prostřednictvím prezenční kontrolní činnosti ve výše vymezených oblastech.

3 Podmínky pro zajištění školního stravování

3.1 Personální zajištění školního stravování

Informace o personálních podmínkách byly zjišťovány prostřednictvím otázek na dostatečnost personálního zajištění stravovacích služeb, způsoby řešení personálního výpadku (nepřítomnosti některého zaměstnance), organizaci provozních porad, zabezpečení odborného rozvoje zaměstnanců a jejich odměňování.

Za dostatečné považuje personální zajištění školního stravovacího zařízení 85,5 % ředitelů škol se školní jídelnou. Obdobně hodnotí personální podmínky vedoucí školních jídelen, kde jako dostatečné zajištění uvádí 81 % z nich. Příznivější personální podmínky mají podle vedoucích zařízení výdejny a vývařovny (92,1 %, resp. 100 % uvádí dostatečné zajištění).

Podrobnější informaci o personálním zabezpečení školního stravování poskytuje přehled dopadů, resp. vynucených opatření, ke kterým v zařízeních školního stravování dochází v důsledku absence některého zaměstnance.

Tabulka č. 1 Dopady a opatření v případě absence některého zaměstnance – podíl ZŠS (v %)

V případě absence některého zaměstnance	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatné
Mění se výdejní doba	0,5	0,9	--	--
Omezujeme doplňkovou činnost	0,8	66,8	--	5,9
Provoz zůstává beze změny	65,6	24,6	50,0	52,9
Přijmeme krátkodobě pomocnou sílu	35,9	0,9	33,3	23,5
Snižujeme počet jídel na výběr	3,4	42,2	16,7	5,9
Zajišťujeme plnohodnotný zástup	35,1	6,0	83,3	17,7
Zaměstnanci jsou finančně lépe ohodnoceni	15,6	19,0	16,7	41,2
Zůstává na výběr stejný počet jídel	28,3	1,7	50,0	47,1
Zvyšuje se procento využití polotovarů	2,3	0,9	50,0	5,9

Více než polovina zařízení školního stravování dokáže eliminovat dopady absence některého ze svých zaměstnanců tak, že se provoz žádným způsobem nemění. Zatímco většina zařízení řeší takovou situaci zástupem, samostatné subjekty, jejichž vedení mají vyšší rozhodovací pravomoc, volí častěji možnost finančního ohodnocení zaměstnanců za větší objem práce vykonané i za nepřítomné kolegy. Absence některého zaměstnance však má dopady do nabídky a velmi často se v takovém případě snižuje počet nabízených jídel.

Pro kvalitu činnosti zařízení školního stravování a poskytovaných služeb má velký význam zajištění dobré informovanosti a odborného rozvoje zaměstnanců. Informovanost zaměstnanců prostřednictvím pravidelných provozních porad zajišťuje přibližně 40 % školních jídelen a třetina výdejen a vývařoven. Naproti tomu žádné formalizované provozní porady, tzn. ani nepravidelné dle potřeby, neuskutečňuje 5 % školních jídelen a necelých 20 % výdejen a vývařoven, přičemž jde zpravidla o zařízení mateřských škol, v nichž pracuje malý počet zaměstnanců. Podrobnější analýzy této skupiny neprokázaly žádné dopady deficitu porad na kvalitu poskytovaných služeb. V zařízeních školního stravování, která jsou součástí škol, se provozních porad účastní 85 % ředitelů škol nebo jejich zástupců. V zařízeních, která jsou samostatnými právními subjekty (nejsou tedy součástí školy), jsou pravidelné provozní porady uskutečňovány v 56 %.

Tabulka č. 2 Zajišťování odborného rozvoje zaměstnanců – podíl ZŠS (v %)

Forma odborného rozvoje	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatné
Odbornou literaturou a časopisy	64,6	42,7	100	52,9
Vysíláním zaměstnanců na školení	86,7	69,8	100	76,5
Odborný rozvoj se nedaří zajišťovat	0,5	8,2	0	5,9

Ve více než třetině zařízení získávají zaměstnanci odborné informace také od kolegů z jiných zařízení školního stravování, z institucí, jako je Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, krajský úřad nebo krajská hygienická stanice, v pětině zařízení také od obchodních zástupců dodavatelských firem. Pouze okolo 12 % zařízení uvádí jako zdroj odborných informací svého zřizovatele. Intervence zřizovatelů je tedy v této oblasti velmi nízká. Naproti tomu angažovanost dodavatelských firem může představovat určitá rizika, protože primárním zájmem těchto subjektů je úspěšnost jejich produktů na trhu, přičemž výběr informací poskytovaných zaměstnancům stravovacích zařízení může být tímto hlediskem podřízen.

Důležitým aspektem personálního zabezpečení školního stravování je finanční ohodnocení zaměstnanců a z něj vyplývající spokojenost zaměstnanců v pracovním procesu. Úroveň odměňování významně ovlivňuje poskytování nenárokových složek platu. Míra využívání tohoto stimulu se v jednotlivých typech zařízení liší.

Tabulka č. 3 Poskytování nenárokových složek platu zaměstnancům – podíl ZŠS (v %)

Nenárokové složky platu	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatné
Poskytování osobních příplatků	62,0	52,1	80	68,7
Poskytování odměn	87,9	79,0	100	93,7

Uvedené podíly v zásadě korespondují s vyjádřeními ředitelů škol, jejichž součástí jsou zařízení školního stravování; podle nich jsou osobní příplatky a odměny poskytovány v 67,1 %, resp. v 95,4 % zařízení (bez ohledu na jeho typ).

Podíl zařízení, která neposkytují osobní příplatky (pravidelnou nenárokovou složku platu), je poměrně vysoký. Tomu odpovídá také odhad spokojenosti zaměstnanců se svým ohodnocením za vykonanou práci. Spokojeni se svým ohodnocením jsou dle názoru vedoucích pracovníků zaměstnanci jen v přibližně polovině zařízení. Větší spokojenost (zřejmě s ohledem na uvedenou vyšší míru využívání nenárokových složek platu) pak panuje u zaměstnanců vývařoven. Ačkoliv celková spokojenost se zaměstnáním závisí samozřejmě na více faktorech (úroveň prostředí, vztahy na pracovišti apod.), finanční ohodnocení zaměstnanců je rozhodujícím faktorem pro jejich další setrvání v zaměstnání a přeneseně také pro kvalitu vykonávaných činností.

Personální podmínky pro poskytování školního stravování jsou z uvedených důvodů zatíženy rizikem odchodů zaměstnanců do jiných zaměstnání, a to zejména v době zvyšující se poptávky po pracovnících, zvyšujících se platů v komerční sféře a celkového nedostatku pracovních sil na trhu práce.

3.2 Materiální zajištění – vybavenost kuchyně a prostředí

Informace o materiálních podmínkách byly zjišťovány otázkami na dostatečnost vybavení zařízení, na vybavenost hygienickým zázemím pro strážníky, na dostatek času pro plynulý výdej jídel a konzumaci a na potřeby zlepšování prostředí.

Za dostatečné považuje vybavení kuchyně a výdejního místa více než 80 % vedoucích pracovníků těchto zařízení (školní jídelny 82,6 %, výdejny 91,7 %, samostatné subjekty 93,8 %). Tento názor potvrzují i ředitelé škol, jejichž součástí je zařízení školního stravování (85 %). Více než čtvrtina zařízení je pak vybavena nadstandardně. Pouze 3 % zařízení (v případě samostatných subjektů 6 %) dostatečně vybavena „rozhodně nejsou“.

Hygienickým zázemím, které je k dispozici strávnickům, však disponuje jen 69,6 % školních jídelen, 67,9 % výdejen, naproti tomu 93,8 % samostatných subjektů. Tento rozdíl je však do značné míry pochopitelný, protože a strávníci vyžívají i sociální zařízení školy.

Tabulka č. 4 Oblasti ke zlepšení prostředí - podíl ZŠS (v %)

Nutná opatření pro zlepšení prostředí ŠSZ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ZŠS - samostatná
Nové vybavení (např. stoly, židle)	30,9	22,0	41,2
Snížení hlučnosti	11,8	11,2	17,6
Vymalování	15,9	14,7	23,6
Výzdoba	5,9	3,45	--
Jiné úpravy	20,6	13,4	11,8

V kategorii „jiné úpravy“ bylo nejčastěji uváděno navýšení kapacity nebo částečná či komplexní rekonstrukce objektu zařízení. Vedle těchto potřeb, které znamenají zpravidla nákladná a technicky náročná řešení, je zarážející, že v nemalém podílu zařízení není zajištěna ani běžná údržba, jakou je vymalování nebo výzdoba interiéru. Ukazuje se, že zřizovatelé investovali především do vybavení kuchyní a výdejních míst, zatímco ostatní prostory svou úrovní za vybavením zaostávají. Na výzdobě interiéru se přitom v cca 70 % školních jídelen a výdejen podílejí stravovaní žáci či děti, což posiluje edukativní aspekty školního stravování.

Problémy s kapacitou zařízení mohou být do určité míry eliminovány organizací průběhu stravování, resp. rozvrhy hodin jednotlivých skupin strávníků. Podle inspekčních zjištění ve více než 60 % zařízení rozvrhy hodin strávníků „určitě umožňují“ plynulý výdej obědů a dostatek času na konzumaci a v další třetině „spíše umožňují“. To platí i v případě samostatných subjektů, kde se zpravidla stravují žáci více škol. Kontrolou na místě bylo potvrzeno, že problémy s odbavováním strávníků z důvodu nedostatečných odbytových prostor jsou jen marginální záležitostí a týkají se zhruba 0,5 % zařízení. Z kontrolních zjištění dále vyplývá, že v necelých 2 % zařízení vybavení stravovacích prostor neodpovídá fyziologickým potřebám strávníků (např. velikost stolů a židlí je stejná pro strávníky všech věkových kategorií).

Materiální podmínky převážné většiny zařízení školního stravování umožňují kvalitní zajišťování stravovacích služeb. Dobře vybaveny jsou především kuchyně a výdejní místa. Většina nedostatků se týká zázemí pro strávníky, přičemž jejich významná část je záležitostí provozní údržby, tedy řešitelná ve spolupráci s vedením škol či zřizovatelem. V téměř pětina zařízení jsou však potřebné investice pro rekonstrukci či zvýšení kapacity.

4 Kvalita školního stravování

4.1 Jídelníček

Kvalita poskytovaných stravovacích služeb se velmi významně odráží v jídelničních zařízeních školního stravování. Proces sestavování a schvalování jídelníčku, zastoupení ovocných a zeleninových doplňků, zajištění dezertů a moučníků, pestrost nabídky nápojů a případné

nabídky volby z více jídel jsou důležitými atributy kvality poskytovaných stravovacích služeb a související spokojenosti strávníků s těmito službami.

Tabulka č. 5 Denní nabídka počtu hlavních jídel (obědů) – podíl ZŠS (v %)

Počet hlavních jídel	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Jedno hlavní jídlo	81,3	80,4	83,3	25,0
Dvě hlavní jídla	15,7	13,5	16,7	43,7
Tři hlavní jídla	2,2	5,2	0	25,0
Více než tři hlavní jídla	0,8	0,9	0	6,3

Významná většina zařízení s výjimkou samostatných subjektů nabízí denně jedno hlavní jídlo, ačkoliv převažuje poptávka strávníků po možnosti výběru z více pokrmů. Důvodem pro tento fakt není pouze snaha zjednodušit přípravu jídel, ale také skutečnost, že v případě jednoho hlavního jídla je mnohem snazší dodržení nutričních doporučení a naplňování spotřebního koše pro každého účastníka stravování. Určité potlačení pestrosti nabídky v rámci jednoho dne je tedy vyváženo zárukou, že všichni strávníci dostanou v průběhu času vyváženou stravu a obtížněji se mohou vyhnout některým méně oblíbeným, avšak zdravým ingrediencím. Jídelnám nabízejícím jedno hlavní jídlo se tedy sice daří naplňovat spotřební koš snadněji, neboť strávníci nemohou upřednostnit jídlo méně zdravé, je však třeba si uvědomit, že jedním z důsledků je nižší počet strávníků navštěvujících tyto jídelny oproti jídelnám poskytujícím výběr z většího množství jídel. Podíl zařízení, která v důsledku poptávky a také lepší vybavenosti kuchyně přecházejí k modelu širší nabídky, však postupně roste. I v případě nabídky více než jednoho hlavního jídla se zařízení školního stravování snaží o plnění výživových norem, přičemž hledisko spotřebního koše preferuje před hlediskem pestrosti téměř 80 % školních jídelen (u samostatných subjektů více než 90 %). V případě výdejen, které samy pokrmy nepřipravují, má více než 70 % těchto zařízení možnost významně nebo alespoň částečně ovlivňovat skladbu jídelníčku, přičemž stejný podíl výdejen také sleduje plnění výživových norem.

Pro ověřování, zda zařízení školního stravování nabízí strávníkům kvalitní a pestré pokrmy, slouží metodická pomůcka Ministerstva zdravotnictví – Nutriční doporučení ke spotřebnímu koši¹. Podle tohoto doporučení postupuje při sestavování a kontrolách jídelníčku více než 87 % školních jídelen, vývařoven i zařízení, která jsou samostatnými subjekty. Naopak v cca 12 % zařízení se nedaří doporučenou pestrost jídel v některých komoditách plnit.

Důležitými ukazateli kvality nabídky pokrmů je způsob zajišťování zeleninových a ovocných doplňků hlavního chodu, dezertů a moučníků a také nabídka nápojů, které jsou součástí oběda.

Tabulka č. 6 Forma poskytovaných zeleninových a ovocných doplňků – podíl ZŠS (v %)

Ovocné a zeleninové doplňky	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Kusové ovoce	85,5	71,1	100	94,1
Ovocné kompoty	78,6	61,2	83,4	70,6
Zeleninové přílohy a saláty	98,5	75,9	100	94,1
Tyto doplňky nezajišťujeme	0,4	16,4	0	0

¹ http://www.vyzivaspol.cz/wp-content/uploads/2016/01/Radce-skolni-jidelny_1.pdf

Tabulka č. 7 Forma zajišťování dezertů a moučníků – podíl ZŠS (v %)

Dezerty a moučníky	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Vlastní příprava	80,2	35,8	100	82,4
Nákup polotovarů	19,7	5,6	0	17,7
Nákup hotových výrobků	29,5	21,1	33,0	5,9
Tyto doplňky nezajišťujeme	11,8	48,3	0	5,8

Tabulka č. 8 Nabídka nápojů jako součást oběda – podíl ZŠS (v %)

Nápoje	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Pitná neochucená voda	78,5	72,0	83,3	82,4
Ochucená voda	64,2	59,1	66,7	58,8
Neslazený čaj	37,1	37,1	50,0	52,9
Slazený čaj	85,0	74,1	83,3	76,5
Mléko	65,3	51,3	33,3	82,4
Ochucené mléko	51,0	40,1	16,7	64,7
Jiné nápoje	45,3	26,3	50,0	70,6

Ze zjištění uvedených v tabulkách č. 6 – 8 vyplývá, že zařízení školního stravování nabízejí více forem doplňků a nápojů jako součást hlavního jídla. Významně jsou zastoupeny jak doporučené formy (např. kusové ovoce, moučníky vlastní výroby, neochucená voda, mléko), tak i formy, jejichž hodnota je nižší (nakoupené dezerty, kompoty, slazené nápoje). Vyšší podíl výdejen oproti ostatním zařízením, která doplňky neposkytují, nebo využívají doplňky již hotové či nakoupené, vyplývá z charakteru těchto poskytovatelů stravování a jejich závislosti na nabídce konkrétních vývařoven.

Tvorbu jídelníčku v téměř polovině zařízení školního stravování (vyjma samostatných subjektů) ovlivňuje vedle výše uvedených faktorů také vedení škol a jejich prostřednictvím i sami strážníci a jejich zákonní zástupci.

Tabulka č. 9 Schvalování / ovlivňování jídelníčku vedením škol – podíl ZŠS (v %)

Vedení školy schvaluje / ovlivňuje jídelníček z důvodu	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Aplikování současných trendů stravování	23,7	26,7	66,7	--
Neplnění výživových norem (spotřebního koše)	11,0	5,9	--	--
Nevyváženosti denní nabídky	12,2	2,0	--	--
Požadavků strážníků	9,8	17,4	33,5	6,4
Požadavků zákonných zástupců strážníků	13,9	9,4	16,7	--
Požadavků pedagogických pracovníků	11,6	10,1	--	--
Požadavků cizích strážníků	2,7	1,9	--	--
Neschvaluje / neovlivňuje	54,7	55,3	33,3	93,6

Výpovědi ředitelů škol a vedoucích pracovníků zařízení školního stravování v zásadě korespondují, přičemž rozdíly v několika jednotlivostech jsou dány formulací dotazu, kdy ředitelé škol se vyjadřovali ke „schvalování“ a vedoucí zařízení k „ovlivňování“. Důležitým zjištěním je skutečnost, že i vývařovny a samostatné subjekty dostávají zpětnou vazbu, se kterou musejí při tvorbě jídelníčků pracovat.

Kontrolou na místě Česká školní inspekce zjistila, že 99 % zařízení poskytovalo stravovací služby ve správném rozsahu, poskytována byla hlavní i doplňková jídla podle délky jejich

pobyty ve škole, dětem mateřských škol jídelny připravovaly hlavní jídlo (oběd) včetně doplňkových jídel (přesnídávky a svačiny), žákům a studentům jednou denně oběd. Pouze v necelém 1 % zařízení nebyl požadovaný rozsah vždy dodržen.

Tabulka č. 10 Dodržování stanovených limitů výživových norem – podíl ZŠS (v %)

Zelenina	Maso	Brambory	Cukry	Ryby	Tuky	Luštěniny	Ovoce	Mléčné výrobky	Mléko
94,1	92,9	91,2	89,2	88,4	87,2	87,2	86,9	85,0	78,9

Přestože z kontrol školního stravování prováděných Českou školní inspekcí vyplývají dílčí nedostatky v plnění výživových norem (zejména u komodit mléko, mléčné výrobky, ovoce a ryby), je možné konstatovat, že ve značné většině případů jsou jídelničky kvalitní a zařízením se daří při jejich sestavování vybalancovat mnohdy protichůdné požadavky předpisů a strážníků. Kontroly na místě potvrdily, že případy nesprávně sestaveného jídelníčku souvisí s nedostatečnými znalostmi v oblasti výživy a výpočtu spotřebního koše, případně i s používáním zastaralých receptur.

4.2 Kvalita vydávaných pokrmů

Vedle skladby jídel ovlivňují kvalitu vydávaných jídel také používané receptury, výběr potravin a jejich dodavatelů a v neposlední řadě též dobrá informovanost příslušných zaměstnanců z oblasti zdravé výživy a moderních stravovacích technologií.

V 85 % školních jídelen včetně samostatných subjektů a ve dvou třetinách vývařoven preferují pro přípravu pokrmů především receptury doporučené pro školní stravování. Ostatní zařízení připravují jídla zejména podle vlastních zavedených receptur a receptur z odborné literatury a časopisů. Využívání jiných než doporučených zdrojů pro receptury však automaticky nemusí znamenat riziko poskytování méně kvalitní a zdravé stravy. Řada zařízení si v průběhu času vypracovala na základě zkušenosti určité modifikace původních doporučených receptur, které na jedné straně respektují zásady zdravé výživy, a na straně druhé vycházejí vstříc chuťovým požadavkům strážníků.

Tabulka č. 11 Hlediska při nákupu potravin - podíl ZŠS (v %)

Rozhodující hlediska při nákupu potravin	ŠJ	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Kvalita potravin	23,9	33,3	43,7
Cena potravin	3,3	0	0
Poměr cena - kvalita	70,4	66,6	56,3
Doporučení prodejců	0,7	0	0
Jiné hledisko	1,7	0	0

Jako jiné hledisko byly uvedeny preference nákupu biopotravin, potravin od regionálních nebo osvědčených dodavatelů apod. Rozhodujícím hlediskem při nákupu potravin by měla být především jejich kvalita. Ekonomické aspekty však nutí zařízení školního stravování k pragmatičtějšímu přístupu podle vzájemného poměru cena – kvalita. Pozitivním zjištěním je skutečnost, že nákup potravin výhradně podle jejich ceny je v současné době již jen okrajovou záležitostí.

Kvalita používaných potravin úzce souvisí s výběrem jejich dodavatelů. Preference zařízení školního stravování a ředitelů škol s těmito zařízeními jsou uvedeny v následující tabulce.

Tabulka č. 12 Preference při výběru dodavatelů potravin – podíl ZŠS (v %)

Výběr dodavatele potravin	ŘŠ	ŠJ	ŠJ – vývažovny	ZŠS – samostatné
Odběr většiny potravin od jednoho osvědčeného dodavatele	--	18,3	33,3	6,3
Odběr většiny potravin od různých specializovaných dodavatelů	--	81,7	66,7	93,7
Využívání potravin z regionálních zdrojů	76,7	75,4	80,0	87,5
Preferování biopotravin	20,7	8,2	33,3	6,3
Využívání polotovarů / dehydrovaných směsí – běžně	0,2	0,6	0	0
Využívání polotovarů / dehydrovaných směsí – v případě potřeby	25,7	61,3	33,3	81,3

Významná většina zařízení diverzifikuje své zdroje potravin podle specializací dodavatelů mimo jiné i v souvislosti s výše uvedeným aspektem poměru ceny a kvality. Relativně vysoká cenová hladina u biopotravin je také důvodem jejich nízkého zastoupení. Důvody pro nevyužívání regionálních zdrojů potravin ve čtvrtině zařízení jsou zejména smluvní vztahy s tradičními dodavateli (43 % těchto zařízení), nenavázání kontaktu za strany dodavatele (30 %), cenová úroveň potravin (11 %) a neschopnost zajistit potraviny v potřebném objemu (9 %). Negativním zjištěním je skutečnost, že zařízení stále (byť příležitostně) využívají polotovary a dehydrované směsi, jejichž kvalita nemůže dosahovat úrovně čerstvých potravin. Kontrolou na místě byl potvrzen také další nepříznivý fakt, kterým je používání instantních vývarů/bujónů v 11 % kontrolovaných zařízení.

Přestože většina ředitelů škol se zařízením školního stravování uvedla, že sleduje nákupy potravin pro školní stravování (36 % pravidelně, 44 % namátkově), jejich přehled o používání biopotravin a polotovarů pravděpodobně není příliš přesný, neboť výpověď vyznívá optimističtěji než odpovědi vedoucích těchto zařízení, kteří mají o dané problematice přesnější přehled.

Kvalitu vydávaných pokrmů ovlivňuje významně zejména v posledních letech zavádění moderních technologií do školních kuchyní. Jde především o konvektomaty a výkonnější pečící pánve, jejichž cena na trhu klesá, a jsou tedy pro zařízení školního stravování dostupnější. Tyto moderní prostředky běžně využívají dvě třetiny školních jídelen a vývažoven, v případě samostatných subjektů dokonce čtyři pětiny. Přibližně 2 % školních jídelen však uvádějí, že dosud nedokáží využít všechny možnosti, které jim vybavení kuchyně poskytuje, pro 7 % školních jídelen není používání moderních technologií prioritou. Informace z oblasti zdravé výživy a využívání moderních prostředků získává 54 % zařízení především na odborných seminářích a školeních, ostatní pak více z odborné literatury, časopisů a internetových stránek. Podíl specializovaných školicích akcí na odborném růstu zaměstnanců v oblasti zdravé výživy a moderních technologií je tedy jen poloviční, což je třeba považovat za negativní zjištění. Přestože vedoucí zařízení školního stravování v převážné většině vysílají zaměstnance na různé školicí akce (viz tab. 2 výše), přivítali by větší podporu formou kurzů moderního praktického vaření (31 %), odborných školicích akcí k využívání moderních technologií (28 %), v podobě snazšího přístupu ke garantovaným recepturám pro školní stravování (28 %) a podpory (např. ze strany místních samospráv) při navazování kontaktů s regionálními výrobci (10 %).

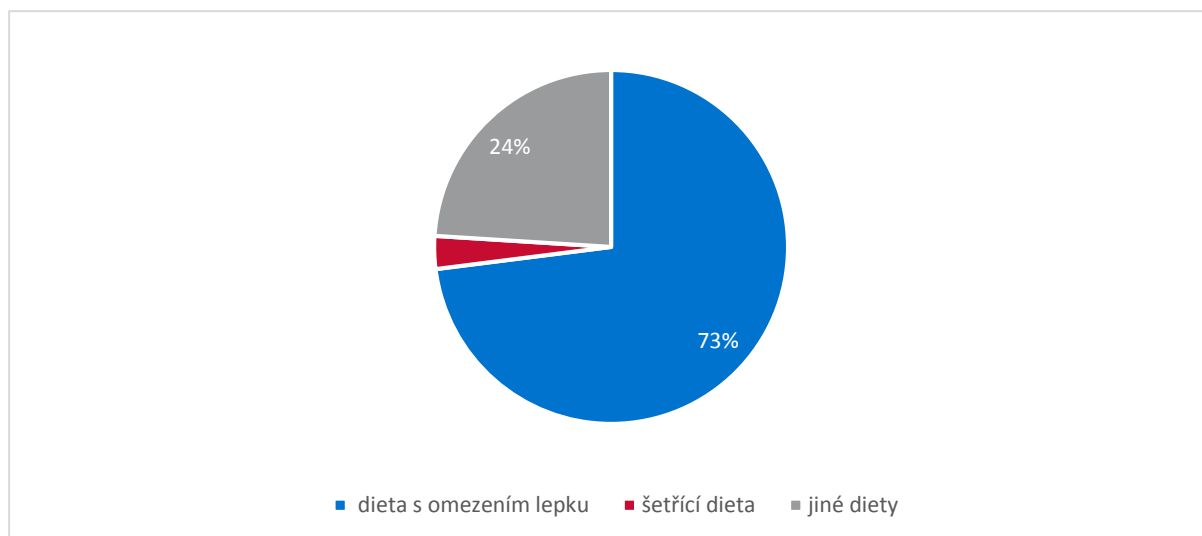
Většina zařízení školního stravování přistupuje k výběru potravin a jejich dodavatelů racionálně, přičemž zohledňuje především hledisko kvality.

5 Dietní stravování a další rozšířené služby

Dietní stravování poskytovalo ve školním roce 2016/17 strávnickům školního stravování téměř 10 % školních jídelen, 21 % výdejen, 20 % vývařoven (dietní strava byla připravována, ale nebyl zaveden garantovaný systém dietního stravování) a 25 % zařízení, která jsou samostatnými subjekty. Tyto údaje uváděné vedoucími pracovníky zařízení jsou vyšší, než vyplývá z prezenční inspekční činnosti provedené Českou školní inspekcí v témže školním roce, podle jejíchž zjištění poskytuje dietní stravování 6,6 % zařízení školního stravování, zatímco dalších 7,9 % alespoň umožňuje individuální stravování formou uchovávání a ohřevu dietního jídla přineseného z domova.

Rozdělení druhů diet podle jejich zastoupení zobrazuje následující graf.

Graf č. 1 – Zastoupení druhů diet ve školním stravování – podíl žáků (v %)



V kategorii „jiné diety“ jsou zastoupeny diabetická dieta, eliminační dieta při potravinové alergii, dieta při onemocnění jater a nízkobílkovinná dieta při poruchách metabolismu.

Více než polovina zařízení poskytujících dietní stravování spolupracuje pro zajištění dietního stravování s externím nutričním terapeutem², 6 % zařízení zaměstnává vlastního nutričního terapeuta, ostatní zařízení připravují dietu podle doporučení lékaře nebo podle pokynu rodičů.

Důvody, pro které nezajišťují školní stravovací zařízení stravování v dietním režimu, shrnuje následující tabulka.

Tabulka č. 13 Důvody nezajišťování dietního stravování - podíl ZŠS (v %)

Důvody, pro které není zajišťováno stravování v dietním režimu	ŠJ	ŠJ – vývařovny	ZŠS – samostatná
Ekonomická náročnost	5,8	0	8,3
Chybí personální zabezpečení k zajištění této služby	16,4	0	8,3
Neodpovídající prostorové a materiální vybavení	11,2	0	8,3
Strávnicki nemají požadavky na dietní stravování	65,6	100	58,3
Jiné důvody	1,0	0	16,8

Mezi jinými důvody byla uváděna zejména organizační náročnost v případech, kdy zařízení připravuje více než 3 hlavní jídla denně. Ředitelé některých škol se zařízením školního

² Nutriční terapeut je zdravotnická profese získaná vzděláním během tříletého studia (na VOŠ či vysoké škole).

stravování navíc mají dojem, že legislativní vymezení problematiky dietního stravování není dostatečné. Důvodem pro nezajišťování dietního stravování je také praxe, kdy některé školní jídelny po dohodě s jinými blízkými jídelnami zajišťují dietní stravu pro žáky z podstatné části okolních škol. Pomineme-li absenci poptávky jako nejčastější důvod neposkytování dietní stravy, žádný z dalších uváděných důvodů výrazně nedominuje. Je tedy možné konstatovat, že tato forma rozšířené služby strávnickům se stále týká jen těch zařízení, kde došlo k souběhu poptávky, iniciativy zaměstnanců a vnitřních podmínek (personálních, materiálních). Motivace zaměstnanců k rozšiřování služeb zřejmě není, pravděpodobně i s ohledem na jejich poměrně nízkou míru spokojenosti s finančním ohodnocením, příliš velká (viz kapitola 3.1). I proto podíl školních jídelen a vývařoven poskytujících dietní stravování vzrůstá jen velmi pozvolna.

Důležitou povinností a současně službou strávnickům je podávání informací o alergenech v poskytované stravě³. Více než 40 % zařízení informuje strávnický a jejich zákonné zástupce o alergenech ve svých zveřejněných jídelních lístečích, 33 % zveřejňuje informace na nástěnkách a informačních tabulích a 25 % uvádí tyto informace na webových stránkách školy. Pouze 0,1 % školních jídelen v době zjišťování dosud informace o alergenech neposkytovala. V souvislosti s alergeny v pokrmech zajišťuje 37 % zařízení jinou významnou službu, kterou jsou dílčí úpravy stravy podle požadavku strávnicků – alergiků. Úpravy spočívají ve vypuštění alergizujících složek (např. máku) z porcí určených pro tyto stravníky.

Z uvedených zjištění je zřejmé, že zařízení školního stravování se snaží vycházet zdravotním potřebám strávnicků vstříc, avšak snadněji se jim daří zajistit dílčí úpravy nebo ohřev stravy z domova, než komplexní přípravu a nabídku dietních jídel.

6 Efektivnost činnosti a spolupráce zařízení školního stravování

Jedním z cílů tematické inspekční činnosti bylo ověřit, do jaké míry zařízení školního stravování sledují a vyhodnocují efektivitu vlastní činnosti, aby mohla přijímat opatření k jejímu zvyšování. Sledováno bylo několik klíčových oblastí – stanovení postupů pro nákup potravin, vyhodnocování nabídky pokrmů s ohledem na množství zbytků, provádění kontroly spotřeby ochranných a čistících prostředků a vyhodnocování školících akcí pro zaměstnance. Na efektivitu v širším slova smyslu byly orientovány otázky zaměřené na sledování spokojenosti strávnicků a jejich zájem o další služby, obsah společných porad s vedením škol, formy spolupráce se školami a na certifikáty zdravého stravování.

Otázky týkající se sledování a vyhodnocování efektivity byly položeny ředitelům škol se stravovacím zařízením a vedoucím školních jídelen, výdejen a vývařoven včetně samostatných subjektů v modifikacích zohledňujících jejich činnosti.

³ Povinnost poskytnout strávnickům informace o alergenech obsažených v pokrmech vychází z Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům.

Tabulka č. 14 Sledování a vyhodnocování efektivity činnosti – podíl ZŠS (v %)

Oblasti sledování efektivity	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Vypracovány postupy pro nákup potravin	--	37,4	--	--	100
Sledování ceny nakupovaných potravin	71,5	--	--	--	--
Úprava nabídky stravy s ohledem na množství zbytků jednotlivých pokrmů	--	60,3	--	60,0	100
Řešení množství zbytků jednotlivých pokrmů	--	--	63,0	--	--
Sledování stanovené a vyúčtované úplaty za školní stravování	91,0	--	--	--	--
Kontrola nákupu a spotřeby ochranných pracovních a čisticích prostředků	94,9	94,1	92,9	100	100
Posuzování odborné garance při výběru školních akcí	89,3	93,1	83,4	100	100

Z tabulky č. 11 je patrné, že vedení zařízení školního stravování většinou nakupují potraviny podle relace cena – kvalita. Formalizované postupy pro nákup potravin, které by více garantovaly efektivní využívání finančních prostředků při nákupu, má vypracována přibližně jen třetina školních jídelen. Naproti tomu necelé tři čtvrtiny ředitelů škol se zařízením školního stravování sledují ceny nakupovaných potravin. Kombinace obou uvedených opatření může významně snižovat riziko neefektivního využívání finančních prostředků.

Další možností, jak zbránit plýtvání ve školním stravování, je vyhodnocování a upravování nabídky jídel s ohledem na množství zbytků. Ačkoliv množství vrácených zbytků stravy nemá přímé dopady na finanční náklady, je nepochybně negativním zjištěním, že cca 40 % zařízení vrácené zbytky pokrmů nijak nereflektuje v příští nabídce poskytovaných jídel.

Kontrolou hospodaření zařízení školního stravování prováděnou na místě byly zjištěny nedostatky u 3 % subjektů. Problémy se týkaly nesouladu výdejky potravin s připravovanými pokrmy, nedostatků v evidenci potravin nebo nedostatečného rozlišování mezi výdejem potravin pro školní stravování a pro ostatní strávníky.

Oblasti výběru úplaty za stravovací služby a nákupu a spotřeby ochranných pracovních a čisticích prostředků věnuje pozornost více než 90 % vedoucích pracovníků odpovědných za školní stravování. Obdobně se také naprostá většina zařízení snaží o efektivní využívání prostředků pro odborný růst zaměstnanců tím, že ověřuje odbornou garanci školních akcí, na které tyto zaměstnanci vysílá.

Pro vyhodnocování kvality poskytovaných služeb je důležité ověřovat spokojenost strávníků a jejich zákonných zástupců. Formy tohoto ověřování a jejich zastoupení ukazuje následující tabulka.

Tabulka č. 15 Sledování spokojenost strávnicků/zákonných zástupců se stravovací službou – podíl ZŠS (v %)

Způsoby sledování spokojenost strávnicků/zákonných zástupců se stravovací službou	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Kontakt se zákonnými zástupci v rámci třídních schůzek	81,2	61,8	70,7	33,3	17,7
Spolupráce se stravovací komisí	7,3	9,5	4,7	50,0	5,9
Zavedena kniha přání, připomínek, stížností	7,4	7,7	8,2	0	11,8
Jiný způsob	39,0	41,5	30,6	66,6	70,6
Žádný způsob	2,4	5,4	6,9	0	5,9

Jiný způsob ověřování spokojenosti zahrnuje nejčastěji různé ankety a podobné průzkumy. Výpovědi ředitelů v zásadě dobře korespondují s odpověďmi ostatních vedoucích pracovníků, v případě třídních schůzek je uvedený vyšší podíl u ředitelů škol logický. Podíl zařízení, která spokojenost strávnicků nijak neověřují, je relativně nízký. Zarážející však je velmi malý podíl zařízení spolupracujících na ověřování spokojenosti se stravovacími komisemi. Je sice pravdou, že zřízení stravovací komise není stanoveno žádným právním předpisem, na druhou stranu však platí, že lze takovou komisi ustanovit vnitřním řádem školní jídelny. Četnost ustanovených stravovacích komisí rozhodně významně převyšuje podíly uvedené v tabulce č. 15, což v zásadě znamená, že značné množství těchto komisí má pouze formální charakter bez jakýchkoliv dopadů na kvalitu a efektivitu činnosti zařízení školního stravování. Potenciál pro činnost stravovacích komisí přitom postupně vzrůstá i v důsledku zvyšujícího se zájmu strávnicků o další služby zařízení, jak ukazuje následující tabulka.

Tabulka č. 16 Zájem strávnicků / zákonných zástupců o další služby – podíl ZŠS (v %)

Zájem strávnicků/zákonných zástupců o další služby	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Poskytování snídaní pro strávnický	1,8	1,1	0,4	0	11,8
Poskytování školních svačin	6,1	5,6	8,2	0	5,9
Léčebná výživa bez lékařského potvrzení	7,7	5,0	10,3	0	0
Strava v závislosti na náboženském vyznání	5,5	6,1	3,9	0	11,8
Vegetariánská strava	10,9	7,3	12,5	0	23,5
Veganská strava	1,4	0,7	0,9	0	5,9
Jiné služby	7,2	3,2	5,2	0	5,9
ZŠS nezaznamenalo zájem o žádnou z uvedených služeb	72,6	75,7	69,0	100	58,8

V případě „jiných služeb“ šlo zejména o poskytování dietetické stravy, dílčí úpravy stravy podle požadavku strávnicků – alergiků, požadavky na zařazení více zeleninových, nebo naopak masitých pokrmů, poskytování suché stravy, jídel bez omáček, případně o žádosti týkající se přípravy pohoštění (v rámci doplňkové činnosti) při oslavách narozenin či svátků strávnicků. V případě vývařoven, které dodávají jídlo jiným subjektům, je zřejmé, že se k nim požadavky strávnicků nedostávají.

Přestože se většina zařízení dosud s takovými požadavky na rozšířené služby nesetkala, lze očekávat, že jejich počet bude postupně narůstat – z důvodů zdravotních, příklonu k určitému vyhraněnému způsobu stravování, nebo i proto, že narůstá počet rodin, které nezajišťují svým dětem pravidelné snídani a svačiny. Je přitom zřejmé, že vyhovět všem požadavkům strávnicků

(navíc mnohdy protichůdným) není z více důvodů (plnění výživových norem, dodržení nutričních doporučení, organizační důvody apod.) možné.

Pro zajištění efektivity provozu zařízení školního stravování a spokojenosti strávníků je potřebná součinnost těchto zařízení se školami, pro jejichž děti a žáky je tato služba zřízena. Jednou z vhodných možností je účast vedení stravovacích zařízení na poradách vedení příslušných škol. Jak vyplývá z tabulky č. 17, těchto porad se pravidelně či příležitostně účastní značná většina vedoucích pracovníků zařízení školního stravování. Záležitosti, které jsou na poradách řešeny, jsou rovněž uvedeny v následující tabulce.

Tabulka č. 17 Záležitosti řešené na poradách vedení škol - podíl ZŠS (v %)

Oblasti školního stravování řešené na poradách vedení škol	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Dohled nad strávníky ve školní jídelně	25,3	20,9	19,0	33,3	0
Chování strávníků v jídelně	30,6	25,3	20,3	16,7	0
Neplaticí strávníky	42,2	38,7	22,8	33,3	0
Řešení úplaty stravného sociálně slabších strávníků	24,5	22,3	11,2	33,3	0
Možnosti přípravy svačin	18,3	9,6	--	16,7	0
Podezření na poruchy příjmu potravy strávníků	8,7	7,5	6,9	0	0
Zapojení strávníků do výzdoby jídelny	9,6	12,1	9,1	16,7	0
Provoz školního bufetu	3,3	2,8	2,2	0	5,9
Jiné záležitosti	19,7	3,4	8,6	33,3	5,9
Uvedených porad se neúčastní/me	20,9	27,1	42,7	16,7	82,4

V případě „jiných záležitostí“ šlo nejčastěji o řešení zástupu za chybějícího zaměstnance, opravy, skladbu jídelníčku, spokojenost strávníků, organizaci stravování při akcích školy, občerstvení na těchto akcích, bezpečnost provozu, vybavení kuchyně, úroveň úklidu, sebeobslužné činnosti strávníků, pitný režim nebo řešení hygienických požadavků. Podíl zařízení, jejichž vedoucí pracovníci se porad neúčastní, je sice významný (v případě samostatných subjektů je logický), avšak tato skutečnost znamená pouze to, že konzultace probíhají jinými formami (např. schůzky vedoucího školní jídelny s ředitelem školy).

Z přehledu vyplývá, že nejfrekvencovanějšími záležitostmi řešenými na poradách jsou úhrady stravného a zajištění přiměřeného chování strávníků. Zatímco druhá uvedená oblast provází školní stravování po celou dobu jeho existence a přirozeně souvisí s větší kumulací dětí a žáků v prostorách stravovacího zařízení, problémů s opožděnými úhradami a také problémů spojených se stravováním některých žáků pocházejících ze sociálně komplikovanějšího prostředí spíše přibývá.

Kromě účasti na poradách vedení škol spolupracují zařízení se školami i dalšími způsoby.

Tabulka č. 18 Oblasti spolupráce se školou - podíl ZŠS (v %)

Pracovníci ZŠS spolupracují se školou	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
V rámci výchovy ke zdravému životnímu stylu (např. zapojením do projektů školy)	58,2	53,8	47,0	66,7	17,7
Při pořádání přednášek a besed pro žáky/zákonné zástupce	12,1	10,9	10,3	16,7	5,9
Zapojením do projektů regionální/celostátní úrovně	10,0	10,5	0	0	23,5
Jiným způsobem	16,1	13,1	11,2	16,7	17,7
Nespolupracují	22,1	24,0	34,5	16,7	35,3

Jako jiný způsob spolupráce uváděla zařízení realizaci vlastních projektů, vyhledávání sociálně slabých strávníků pro jejich zapojení do projektu podpory, využívání kuchyně pro odborný výcvik žáků v oboru kuchař – číšník, zajišťování celodenního pitného režimu pro žáky, spolupráci s žákovskou samosprávou na sestavování jídelníčku apod.

Pozitivním zjištěním je relativně vysoký podíl zařízení spolupracujících se školami při výchově ke zdravému životnímu stylu, v tomto případě zdravým stravovacím návykům, ať už na úrovni konkrétní školy, nebo zapojením do projektů regionální/celostátní úrovně (např. Zdravá školní jídelna). Naopak pracovníci více než pětiny zařízení dosud se školami nespolupracují nad rámec svých pracovních povinností.

Česká školní inspekce také zjišťovala, která zařízení školního stravování jsou držitelem nějakého certifikátu zdravého stravování. Zapojení do projektů vedoucích k získání certifikátu je dobrovolné, školní jídelny a vývařovny v jejich rámci získávají podporu odborníků, recepty pro zdravé pokrmy a sdílí zkušenosti jiných zařízení. Pro získání certifikátu musí splnit stanovená kritéria kvality. Podíl certifikovaných zařízení činil necelých 9 %, v případě samostatných subjektů pak 13 %. Certifikát zařízení školního stravování je nepochybně jistou zárukou kvality stravovacích služeb, avšak v opačném smyslu tuto tezi rozhodně uplatnit nelze.

7 Stravné

Rozsah úplaty za stravovací služby ve veřejných zařízeních školního stravování je stanoven vyhláškou o školním stravování. V těchto subjektech strávníci hradí pouze náklady na potraviny, zatímco osobní náklady jsou hrazeny ze státního rozpočtu a režijní náklady (spotřeba energií a materiální náklady) z příspěvku zřizovatele. Naproti tomu v neveřejných subjektech není pro výši stravného stanoven žádný limit.

Tabulka č. 19 Průměrná výše úplaty za stravovací služby/stravného (v Kč)

Věková kategorie strávníků	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
MŠ do 6 let – celodenní stravné	32,20	38,80	30,70	32,20
MŠ 7 let – celodenní stravné	35,40	39,40	33,30	36,60
ZŠ 7- 10 let - oběd	22,10	25,10	26,00	23,70
11 – 14 let - oběd	24,50	25,70	28,50	25,60
15 a více let - oběd	27,30	28,30	28,70	27,40

Přestože se výše úplaty za stravovací služby v celostátním průměru meziročně zvyšuje, průměrná hodnota se stále ještě nalézá spíše u spodní hranice limitu stanoveného vyhláškou. Dílčí rozdíly mezi průměrnou výší úplaty ve výdejnách a vývařovnách, které pro tyto výdejny

stravu připravují, mohou být důsledkem poskytování doplňků (např. ovoce) zakoupených výdejnou nebo také skutečností, že vzorek dotazovaných subjektů nepokrýval všechna zařízení. Přímá dodavatelsko-odběratelská vazba mezi zúčastněnými vývařovnami a výdejnami nebyla ve vzorku zohledněna. Největší rozpětí mezi nejnižší a nejvyšší úplatou v dotazovaných zařízeních bylo zaznamenáno u obědů pro děti mateřských škol do 6 let. Rozdíl v této kategorii činil 26 Kč.

Jiný pohled na rozložení výše úplaty za stravovací služby nabízí porovnání podle typu zřizovatele.

Tabulka č. 20 Průměrná výše úplaty za stravovací služby/stravného dle zřizovatele (v Kč)

Věková kategorie strávnicků	Veřejná ZŠS	Neveřejná ZŠS*)	Z toho ZŠS - privátní	Z toho ZŠS – církevní
Strávnicki do 6 let – celodenní stravné	33,10	51,65	55,50	34,40
Strávnicki 7- 10 let - oběd	21,60	29,10	30,60	23,80
Strávnicki 11 – 14 let - oběd	24,30	32,10	33,40	27,50
Strávnicki 15 a více let - oběd	27,00	32,40	33,40	28,90

*) *neveřejná ZŠS zahrnují privátní a církevní zřizovatele; průměrná výše stravného v neveřejných ZŠS je více ovlivněna privátními zařízeními, jejichž počet byl ve vzorku více než čtyřnásobný.*

Zatímco ve veřejných zařízeních školního stravování je průměrná výše úplaty nepříliš vzdálena od spodní hranice finančních limitů stanovených vyhláškou č. 107/2005 Sb., pro neveřejná zařízení školního stravování platí, že v průměru sice nepřekračují horní hranici dle vyhlášky, ale značně se jí přibližují.

Jak již bylo naznačeno v tabulce č. 17, zařízení se potýkají s neplátiči, či opožděnými plátiči stravného. Dluhy za úplatu školního stravování podle zjištění České školní inspekce eviduje 44,5 % školních jídelen a 36,8 % výdejen. Kontrolami na místě Česká školní inspekce zjistila, že většina zařízení (72 %) se snaží předcházet problémům s úhradami stravného vybíráním záloh, přičemž 2 % školních jídelen vybíraly zálohu na období pololetí až celého školního roku, čímž si vytvořily ne zcela odůvodněnou finanční rezervu a navíc tímto postupem prohlubují problémy sociálně slabších strávnicků. Tato praxe však již nebude možná z důvodu účinnosti novely vyhlášky č. 107/2015 Sb., kterou se mj. omezuje stanovení zálohy na nejvýše 2 měsíce⁴.

8 Doplňková činnost

Doplňkovou činnost zřizovatel povoluje (uvedením této činnosti ve zřizovací listině) k tomu, aby mohlo zařízení školního stravování lépe využívat všechny své hospodářské možnosti a odbornost svých zaměstnanců. V případě školní jídelny je doplňková činnost velice častá, neboť velké procento školních jídelen poskytuje např. stravování cizím strávnickům (např. obědy pro bývalé zaměstnance školy) a případně připravuje i svačiny žákům základních škol, které nejsou součástí školního stravování. Doplňková činnost nesmí narušovat plnění hlavního účelu příspěvkové organizace, tj. poskytování školního stravování, a sleduje se odděleně od hlavní činnosti. Zisk z doplňkové činnosti příspěvkové organizace by měl být použit pro rozvoj hlavní činnosti, pokud zřizovatel nerozhodne jinak. Nejčastější okruhy doplňkové činnosti zařízení uvádí následující tabulka.

⁴ <http://www.sbirka.cz/POSL4TYD/NOVE/17-210.htm>

Tabulka č. 21 Okruhy realizované doplňkové činnosti - podíl ZŠS (v %)

ZŠS v rámci doplňkové činnosti	ŘŠ	ŠJ	ŠJ - výdejny	ŠJ - vývařovny	ZŠS - samostatná
Připravují svačiny pro děti/žáky škol	7,5	7,8	5,6	0	11,8
Stravují cizí strávníky	36,2	42,1	0	16,7	88,2
Zajišťují jiné stravovací služby	3,4	3,4	3,9	0	23,5
Zajišťují pohoštění	4,9	4,4	2,6	0	23,5
Doplňkovou činnost neprovozují	57,5	52,1	85,8	66,7	0

Mezi „jinými stravovacími službami“ šlo nejčastěji o stravování účastníků vzdělávacích akcí pro dospělé, zaměstnanců jiných subjektů, ubytovaných hostů, účastníků příměstského tábora v době hlavních prázdnin, přípravu občerstvení při akcích školy či obce, prodej pečiva, výrobků studené kuchyně či houskových knedlíků nebo o provozování restaurace.

Ze zařízení zapojených do zjišťování (1046) provozuje doplňkovou činnost necelá polovina školních jídelen a vývařoven, méně pak výdejny. Naopak, doplňková činnost je běžnou součástí (v mnohých případech velmi podstatnou) provozu samostatných subjektů. V případech, kdy zařízení stravují cizí strávníky, stanovuje téměř 90 % těchto zařízení samostatnou kalkulaci ceny oběda. Pozitivním zjištěním je skutečnost, že doplňková činnost pokrývá ve více než 90 % (školní jídelny 92,4 %, výdejny 95,0 %, vývařovny 100 %, samostatné subjekty 93,8 %) všechny vynaložené náklady – osobní náklady v doplňkové činnosti a běžné materiální náklady, zejména inventář. V ostatních případech je třeba konstatovat, že doplňkovou činnost realizují zařízení částečně na úkor činnosti hlavní, což je samozřejmě nepřijatelná praxe. Kontrolní činnost na místě potvrdila, že v jednotlivých případech (asi 0,5 % zařízení) byly náklady na doplňkovou činnost nesprávně hrazeny z hlavní činnosti. Je třeba také zdůraznit, že vysoký podíl zařízení provozujících doplňkovou činnost je v kontrastu s relativně malým podílem zařízení, která poskytují dietní stravování (viz kap. 5).

9 Závěry

Systém školního stravování v ČR je velmi komplexní a propracovaný. Tato služba je i v mezinárodním srovnání z hlediska šíře jejího dosahu i komplexity spíše výjimečná. Vedle naplňování nutriční politiky státu a ovlivňování výživy dětí a mládeže plní také významnou úlohu při vytváření stravovacích návyků jako součásti osvojovaného zdravého životního stylu. Jakkoli se jeví systém školního stravování jako pevný a historicky usazený, některé aspekty a vnitřní vazby tohoto systému jsou spíše křehké. V oblasti podmínek lze na jedné straně vyzdvihnout relativně dobré a stále se postupně zlepšující vybavení zařízení školního stravování, na druhé straně je však personální zabezpečení systému zatíženo nedostatečným finančním ohodnocením pracovníků, a tedy rizikem jejich odchodu k jinému zaměstnavateli. Stále složitější je pro tato zařízení také vyvažování požadavků na poskytování zdravé stravy a požadavků (mnohdy protichůdných) různých skupin strávníků. Zařízení jsou z důvodu špatných stravovacích návyků dětí a žáků či příklonu jejich zákonných zástupců k některé alternativní stravovací filozofii nucena ke kompromisům, aby zamezila přechodu některých strávníků k jinému, méně zdravému způsobu stravování. Přitom se zvyšuje podíl strávníků, pro které je oběd ve školní jídelně jedinou teplou stravou, a narůstá i počet žáků, jejichž zákonní zástupci nejsou schopni školní stravování platit. Zajišťování dietního stravování a dalších rozšířených služeb za uvedených podmínek vnímají mnohá zařízení jako další komplikaci, která jim ztěžuje činnost.

9.1 Pozitivní zjištění

- Více než 80 % zařízení je dostatečně vybaveno pro poskytování školního stravování, více než čtvrtina jich je vybavena nadstandardně.
- Více než 80 % zařízení má dostatečné personální zabezpečení.
- Více než 80 % zařízení zajišťuje odborný rozvoj pracovníků jejich vysíláním na školicí akce.
- Přibližně 80 % zařízení sestavuje jídelníčky se zřetelem na plnění výživových norem a podle nutričních doporučení ministerstva zdravotnictví.
- Téměř všechna zařízení poskytují strávníkům doplňky stravy (saláty, deserty apod.).
- Pro všechna zařízení je podstatným hlediskem při nákupu potravin kritérium kvality.
- Více než 70 % zařízení využívá potraviny z regionálních zdrojů.
- Dvě třetiny zařízení využívají při přípravě pokrmů moderní technologie umožňující dosahovat vyšší kvality stravy.
- Vzrůstá počet zařízení, která poskytují strávníkům i dietní stravování.
- Významná většina zařízení vyhodnocuje alespoň dílčím způsobem efektivnost své činnosti a spokojenost strávníků.
- Většina zařízení se podílí na výchově dětí a žáků ke zdravému životnímu stylu.
- Veřejná školní stravovací zařízení udržují výši úplaty na úrovni dosažitelné pro většinu strávníků.
- Ve více než 90 % zařízení, která realizují doplňkovou činnost, pokrývají výnosy z této činnosti veškeré náklady.

9.2 Negativní zjištění

- Velmi negativním jevem je vysoký podíl žáků, kteří se školního stravování neúčastní. Přestože tato služba je v zásadě velmi kvalitní, přibližně 15 % žáků základních škol není ke školnímu stravování vůbec přihlášeno, přičemž ne vždy je možné předpokládat, že jde o žáky stravující se jinde. Vedle toho je třeba zmínit také 19% podíl žáků základních škol, kteří jsou ke školnímu stravování sice formálně přihlášení, ale ve skutečnosti se v zařízeních nestravují (v případě zařízení privátních zřizovatelů je tento podíl až dvojnásobný). Je tedy evidentní, že stávající a poměrně kvalitní infrastruktura zařízení školního stravování není efektivně využívána.
- Přibližně 40 % zařízení neposkytuje dle vyjádření vedoucích školských stravovacích zařízení svým pracovníkům osobní příplatky jako nenárokové složky platu.
- Více než polovina zařízení stále využívá polotovary a dehydrované směsi, jejichž použití snižuje výslednou hodnotu pokrmů.
- Většině zařízení se dlouhodobě nedaří plnit výživové normy v některých komoditách (mléko, mléčné výrobky, ryby).
- Pro zajišťování dietního stravování nebyl v zařízeních školního stravování dostatek kvalifikovaných pracovníků, zejména nutričních terapeutů. Tento problém je však od 1. 9. 2017 řešen novelou vyhlášky č. 107/2005 Sb., kde § 2 odst. 5 rozšiřuje výčet odborníků, kteří schvalují receptury dietního stravování.

- Podíl specializovaných školicích akcí na odborném růstu zaměstnanců v oblasti zdravé výživy a moderních technologií činí jen přibližně 50 %.
- Přibližně 40 % zařízení nijak nereflektuje v příští nabídce poskytovaných jídel vrácené zbytky pokrmů, což v důsledku může znamenat plýtvání potravinami, nedostatečnou nasycenost a nedostatečnou spokojenost strávníků.
- Většina zřízených stravovacích komisí se nepodílí na ověřování spokojenosti strávníků.
- Zřizovatelé se podílejí na zajišťování odborných informací pro pracovníky zařízení školního stravování jen v cca 12 % zařízení, intervence zřizovatelů je tedy v této oblasti velmi nízká.
- Více než pětina zařízení školního stravování spolupracuje se školami pouze v rámci své hlavní činnosti spočívající v zajištění stravovacích služeb, ovšem žádným způsobem se školami nespolečně pracuje v oblastech souvisejících se vzděláváním (např. výchova ke zdraví).
- Vyrůstá podíl strávníků, jejichž zákonní zástupci nejsou schopni školní stravování platit.

10 Doporučení

- Zvýšit úroveň odměňování pracovníků školního stravování.
- Obezřetně přistupovat k návrhům zpřísnování požadavků na zdravé stravování s ohledem na stravovací návyky dětí a žáků z domova a riziko jejich odchodu k jinému, méně zdravému způsobu stravování.
- Zaměřit pozornost na receptury umožňující připravovat pokrmy nutričně vyvážené a zároveň atraktivní pro strávníky.
- Rozšířit nabídku jídel, při sestavování jídelníčků se inspirovat od úspěšných jídel a podporovat sdílení inspirace mezi školními jídelnami (přehlídky, soutěže, virtuální prostředí apod.).
- Podporovat zřizování a činnost stravovacích komisí při školách a zařízeních školního stravování.
- Rozšířit nabídku specializovaných školicích akcí pro odborný růst zaměstnanců.