

Více o školním stravování

Školní stravování je organizovaná služba, která je dotovaná státem, kde jsou stanovena přesná pravidla. Obecné informace o školním stravování najdeme ve školském zákoně 561/2004, ale hlavně ve vyhlášce 107/2005 o školním stravování. Stát garantuje vyhláškou cenu oběda a také skladbu obědů (spotřební koš). Cena oběda – ve školním stravování je finančně dostupná všem. Oběd se skládá z polévky, hlavního jídla, nápoje, doplňku (salát, ovoce, moučník, jogurt, atd.). Rodiče hradí pouze náklady na potraviny. Mzdová režie (platy pracovníků školního stravování) je hrazena státem. Věcná režie (náklady na energie, topení, vybavení kuchyní atd.) je hrazena zřizovatelem (obcí).

Dalším předpisem, který řídí provoz školní jídelny, je vyhláška 137/2004, která obsahuje hygienická pravidla, kterými se školní jídelny musí řídit. Bývají tak přísná, že prakticky omezují přípravu určitých jídel, nebo je úplně vylučují (jídla ze syrového masa a syrových vajec). Dále například musí být zvlášť lednice (mrazáky) na maso, zvlášť na vejce, zvlášť na zeleninu. Nástroje (např. nože) na maso musí být označeny a uloženy jinde než nástroje na zeleninu atd. Jídlo musí být od uvaření do 4 hodin vydáno nebo zlikvidováno a po celou dobu udržováno o teplotě mezi 68 – 72 ° C. I při přepravě nesmí teplota uvařeného jídla klesnout pod 60 ° C.

Spotřební koš je vlastně zjednodušení doporučených denních dávek potravin do deseti sledovaných komodit – Maso, Ryby, Mléko, Mléčné výrobky, Tuky, Cukry, Zelenina, Ovoce, Brambory, Luštěniny. Ve spotřebním koši jsou cukry a tuky určeny maximálně (lze snížit), u ostatních je tolerance $\pm 25\%$, množství luštěnin, ovoce a zeleniny lze navýšit i více nad horní hranici tolerance. Poměr spotřeby rostlinných a živočišných tuků činí přibližně 1 : 1 s důrazem na zvyšování podílu tuků rostlinného původu. Podle množství komodit ve spotřebním koši se dá určit i pestrost jídelního lístku na jeden měsíc (cca 22 dnů) – kuřecí maso 4x, ryby 2x, vepřové maso 4x, hovězí a jiné maso 5x, zeleninové bezmasé jídlo 2x, luštěniny 2x, sladký pokrm max. 2x, vnitřnosti 1x, uzeniny max. 1x. Přílohy k hlavním jídlům - bramborová kaše 2x, těstoviny 4x, rýže 4x, houskový knedlík max. 2x, bramborový knedlík 2x, luštěniny 2x. Polévky se mají preferovat zeleninové (alespoň 3x luštěninová), mléčné a další (alespoň 1x rybí, 1x drožd'ová) a vývary umírněně. Spotřební koš se sleduje měsíčně. Náklady na potraviny také, ale zde stačí roční nulová bilance.

Vyhláška o školním stravování určuje velikost porce podle věku pro dítě 3-6 let – ½ porce dospělého strážníka, 7-10 let – 0,7 porce dospělého strážníka, 11-14 let - 0,8 porce dospělého strážníka a 15-18 let - 0,9 porce dospělého strážníka. V praxi je norma pro dospělého strážníka 100 g masa (váha v syrovém stavu) a cca 200 g přílohy (uvařeném stavu, dle druhu přílohy). Zařazení do věkové kategorie se provádí od 1. 9. školního roku, v němž žák dosáhne daného věku, tzn., pokud se žák narodí např. v červenci, tak vyšší cenu platí již od předešlého září (a dostává i větší porci).

V naší školní jídelně se používají pouze prověřené suroviny od stálých dodavatelů. Ovoce a zeleninu pro doplňková jídla kupujeme hlavně v čerstvém stavu. V zimě kvůli ceně kupujeme ovocné kompoty. Maso chlazené nakupujeme dle potřeby min. 2x týdně, pečivo denně, mléko a mléčné výrobky 2x týdně a ovoce a zeleninu nakupujeme 2x týdně. Mražené výrobky nakupujeme pouze kuřecí, ryby a zeleninu do polévky. Polotovary jsou pouze některé obalené mořské ryby. Na výrobu houskových knedlíků se nepoužívají směsi, ale pouze suroviny, které se míchají na těsto. Na výrobu bramborových knedlíků se používá směs bramborového těsta, protože nelze uvařit předem brambory (do 4 hodin od uvaření vydat či zlikvidovat). Z dochucovadel (např. podravka) jsou vybírány ty, které neobsahují glutamát. Uzeniny (používáme minimálně) pouze s vyšším obsahem masa.

Většina jídel se připravuje v konvektomatu (velký parní hrnc). Některá jídla na pánvi nebo ve varných kotlích. Všechna jídla jsou vařena v „jednom hrnci“ tak, aby vyhovovala jak tříletým dětem, tak dospělým. Dospělí mohou v oddělený čas výdeje použít nezdravá dochucovadla u výdejního okénka.

Školní jídelny jsou pravidelně kontrolovány pracovníky krajských hygienických stanic a různými veřejnými a státními institucemi, což je zárukou kvality stravování. Např. ČŠI kontroluje dodržování spotřebního koše.

Školní stravování je součástí školského výchovného systému, učí děti, žáky správným stravovacím návykům a zdravému životnímu stylu. Tato funkce je v dnešní době velmi důležitá a potřebná. Strážníci se ve školních jídelnách nejen učí kultuře stolování, ale mohou ochutnat pokrmy, které z domova neznají.