

Máme  
to na  
talíři

*a není nám to jedno*



ALEXANDRA  
KOŠIÁLOVÁ

SZÚ

# PROČ?

KORONAVIROVOU EVALUACÍ PROJEKTU ZDRAVÁ ŠKOLNÍ JÍDELNA SE UKÁZALA JEHO SLABÁ MÍSTA:

1. PROJEKT JE POSTAVEN NA METODICKÉM VEDENÍ LEKTORŮ – HYGIENICI
2. HON ZA CERTIFIKÁTEM
3. DEMOTIVACE PO JEHO ZÍSKÁNÍ
4. PROJEKT NEŘEŠÍ KOMPLEXNOST SYSTÉMU ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ
5. KDO, KDYŽ NE MÝ. KDY, KDYŽ NE TĚD'?

**57 LET**

V Česku máme 57 let skvěle fungující systém školního stravování



**383 MILIÓNŮ**

pokrmů uvaří školní jídelny za jeden rok.

**1,8 MILIÓNŮ**

děti se denně stravuje ve školních jídelnách, což je skoro 80 % všech dětí.



**8556 JÍDELEN**



Stravu dětem připravuje přes 8000 provozoven školního stravování.

**27 LET**



Spotřevní koš ve Vyhlášce o školním stravování se zásadně nezměnil již 27 let.

**ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ**



**50%**

Zdraví je ovlivněno z 50 % zdravým životním stylem (výživou, pohybem, odpočinkem, neuzíváním návykových látek...).



**25% PŘÍČIN ÚMRTÍ**

na nádorová onemocnění. Řada z nich velice úzce souvisí s nezdravým stravováním.



**44% PŘÍČIN ÚMRTÍ**

na srdečně cévní onemocnění. Ty mají průkaznou souvislost s kvalitou stravy.

**57%**

českých dospělých má vyšší než normální hmotnost.



**3x**

Nadváha a obezita dětí v Evropě se za posledních 30 let zvýšila 3x. 7,5 % dětí v ČR trpí nadváhou, 10,3 % je obézních (sledované věkové skupiny 6, 9, 13, 17 let).

**STRAVOVÁNÍ A ZDRAVÍ**



**STRAVOVÁNÍ A FINANCE**



**15 MILIARD**

**7,2 MILIARDY**

za rok zaplatí rodiče za suroviny.

**5,4 MILIARDY**

za rok zaplatí stát na mzdy zaměstnanců ve školních jídelnách.

**2,4 MILIARDY**

zaplatí stát za provoz školních jídelen.

**80%**

nákladů na zdravotní péči v EU je použito na léčbu chronických onemocnění - řadě z nich lze předejít zdravým životním stylem.

**800 Kč**



Školní obědy platíme všichni z daní. V přepočtu každý občan ČR přispěje 800 Kč ročně na školní obědy.

# NENÍ TO JEN „OBĚD“- NESMÍ NÁM TO BÝT JEDNO

NA OBĚD SNÍME CCA 500 G POTRAVIN

→ ZA TÝDEN TO JE 3500 G POTRAVIN

→ ZA MĚSÍC 14 KG POTRAVIN

→ ZA ROK VÍCE JAK 168 KG POTRAVIN

→ A ZA CELÝ ŽIVOT VÍCE NEŽ **12,6 TUNY** POTRAVIN POUZE Z  
OBĚDA

TOTO VŠE PROJEDE NAŠÍM GASTROINTESTINÁLNÍM TRAKTEM  
A MÁ OBROVSKÝ VLIV NA NAŠE ZDRAVÍ

# NENÍ NÁM TO JEDNO

## Není nám jedno:

- co děti jedí
- kolik jídla se vyhazuje
- co dětem chutná
- co děti vědí o výživě
- jaké preference mají děti
- jaký názor mají děti

## Není nám jedno:

- jak je školní jídelna vybavena
- jaká je v jídelně atmosféra
- jak práci personálu vnímá veřejnost
- jak je personál školní jídelny spokojen

## Není nám jedno:

- jak kvalitní suroviny se používají
- s jakou péčí se k surovinám přistupuje
- hrdost na kuchařské řemeslo
- zda jsou strážníci spokojeni
- zda je kvalitní práce náležitě odměněna

## Není nám jedno:

- jak spolupracujeme s pedagogickým sborem
- jak systém funguje
- životní prostředí
- kolik co stojí
- co mohu udělat pro zdraví





školní  
jídelna



Máme  
to na  
talíři

a není nám to jedno

## Cesta změny ze školní jídelny do školní restaurace.

Správná volba by vždy měla být tou nejjednodušší  
a nejnadhěji dosažitelnou.

→ jsme jeden tým a hledáme společnou cestu



školní  
restaurace

→ náš pilotní projekt stavíme na těchto 4 pilířích:

Školní stravování bereme jako nedílnou součást vzdělávání. Děti se ve vyučování dozvídají takové informace o výživě a potravinách, které mohou posléze využívat ve svém každodenním životě. Vedeme je k zodpovědnosti vůči svému zdraví, potravinám, přírodě a lidské práci. Rodiče jsou naši spoluhráči.

Kuchaři a kuchařky jsou cíleně proškoleni. Přípravují pokrmy dle garantovaných receptur. Ovládají správné kulinářské techniky. Využívají kvalitní suroviny. Rozumí vlivu správné výživy na zdraví. I díky těmto znalostem a dovednostem nabízejí dětem vždy nutričně hodnotné pokrmy.

Přípravu chuťově i výživově atraktivních pokrmů usnadní správná technika. Popisujeme, jak má být standardně vybavena varna, aby dovolovala šetrnou práci se surovinami i jejich uchování pro následné využití. Dáváme prostor dětské fantazii při výzdobě jídelny, aby se tam děti cítily dobře.

Díky pilotnímu projektu budeme mít dostatek podkladů pro komunikaci s politiky o finančních limitech na nákup surovin, o finančním ohodnocení personálu školních jídelen či nutnosti dovybavení varen potřebnou technikou.

zákazník

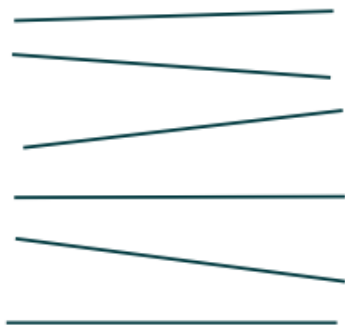
personál

vybavení

finance

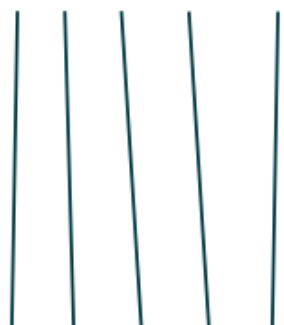
→ máme to na talíři a není nám to jedno  
5 dnů v týdnu, 20 dní v měsíci, 200 dní v roce

## Zákazník




Zákazníkem je dítě, žák, student, rodiče či jiní zákonní zástupci, ale i pedagogové či senioři, kteří se stravují ve školních jídelnách. Jako zákazníci mají nárok na chutné a nutričně vyvážené jídlo, které je připraveno z kvalitních surovin, na které přispívají. Aby vše mohlo fungovat, musí být zákazníci vychováváni k odpovědnosti ke svému zdraví, respektu k přírodě a lidské práci. Pro své rozhodování musí mít určitou výživovou gramotnost. Zde je role nejen pro rodinu, ale i pro vzdělávací systém.

## Personál



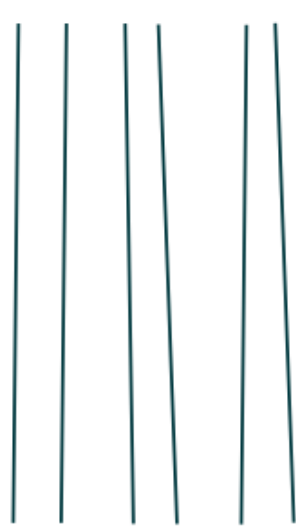
Základem úspěchu v kuchyni je vzdělaný a motivovaný personál, který ovládá své řemeslo a váží si ho. Tento pilíř řeší další praktické a teoretické vzdělávání, bez kterého se neobejde žádná profese. Současně je potřeba hledat možnosti a cesty k lepšímu platovému ohodnocení, které však musí být navázáno na zodpovědný přístup a kvalitu odváděné práce. Určitě nám není jedno, jestli je personál spokojen, jaká je pracovní atmosféra, což se rovněž odráží na kvalitě připravované stravy.

## Vybavení



Varna, která respektuje ergonomii, kapacitu jídelny, logické rozmístění pracovních zón, a která disponuje přístrojovou technikou, jež dovoluje bezpečně zpracovávat a uchovávat potraviny k jejich dalšímu použití, zjednoduší a zefektivní organizaci práce. Strávník ocení atraktivní prostředí jídelny o to více, pokud se na jeho vzhledu a fungování může podílet. Věříme, že poučený strávník bezpečně zvládne sebeobsahu a dokáže si s pomocí pedagogů a personálu sestavit plnohodnotné jídlo v porci jaká odpovídá jeho aktuálním potřebám.

## Finance



Od roku 2011 nebyl změněn ve vyhlášce limit pro nákup potravin, přestože cena potravin roste. Vynakládané finanční prostředky zřizovatelů na přístrojové vybavení nejsou vždy efektivní. Platové ohodnocení je podprůměrné a zaměstnanci nejsou dostatečně motivováni se vzdělávat a vykonávat tak práci lépe.

DĚTI DOSTÁVAJÍ  
JÍDLO, KTERÉ  
NEODPOVÍDÁ  
JEJICH  
VÝŽIVOVÝM  
POTŘEBÁM

Co s tím?

Vše řešíme v pilíři

Personál

1. Nabídneme kvalitní soubor ověřených receptur s propočítanou nutriční hodnotou jednotlivých pokrmů.
2. Přesně definujeme porce u jednotlivých pokrmů (jak uvařeno).
3. Po dobu 2 let budeme vzdělávat personál školních jídelen v kulinářských technikách, možnostech využití moderní přístrojové techniky a poskytneme teoretické vzdělávání v oblasti výživy člověka a zbožiznalství.



ČERSTVÉ A CO  
NEJMĚNĚ  
PRŮMYSLOVĚ  
ZPRACOVANÉ  
POTRAVINY  
SE  
NEVYUŽÍVAJÍ  
V TAKOVÉM

Co s tím?  
Vše řešíme v pilířích

Vybavení

Personál

1. Sestavili jsme seznam potravin vhodných pro pravidelné využívání v rámci školního stravování. Z těchto surovin jsou vytvořeny veškeré naše receptury.
2. Spočítali jsme, kolik kvalitní suroviny stojí a jaké by v současné době měly být limity pro nákup potravin.
3. Nabídneme kvalitní soubor ověřených receptur s propočítanou nutriční hodnotou jednotlivých pokrmů bez vysoce průmyslově zpracovaných potravin.
4. Po dobu 2 let budeme vzdělávat personál školních jídelen v kulinářských technikách, možnostech využití moderní přístrojové techniky a poskytneme teoretické vzdělávání v oblasti výživy člověka a zbožíznalství.
5. Nabídneme manuál jak efektivně a ergonomicky vybavit varnu školní jídelny.

PERSONÁL  
ŠKOLNÍCH  
JÍDELEN  
NEMÁ V  
MNOHA  
PŘÍPÁDECH  
POTŘEBNÉ  
VZDĚLÁNÍ

Co s tím?  
Vše řešíme v pilíři

Personál

Po dobu 2 let budeme  
vzdělávat personál  
školních jídelen  
v kulinářských technikách,  
možnostech využití  
moderní přístrojové  
techniky a poskytneme  
teoretické vzdělávání  
v oblasti výživy člověka  
a zbožíznalství.

PRÁCE PERSONÁLU  
ŠKOLNÍCH JÍDELEN  
NENÍ ADEKVÁTNĚ  
FINANČNĚ  
OHODNOCENA. VE  
SPOLEČNOSTI MÁ TOTO  
ZAMĚSTNÁNÍ NÍZKÝ  
KREDIT. PROTO  
PERSONÁL ŠKOLNÍCH  
JÍDELEN NENÍ PATŘIČNĚ

Co s tím?  
Vše řešíme v pilíři

Finance

Zvýšení platu,  
či transparentní systém  
odměňování.

VĚDENÍ ŠKOLY  
ŘEŠÍ STÍŽNOSTI A  
TLAKY ZE  
STRAN DĚTÍ A  
RODIČŮ, PŘESTO  
NEMÁ CHOD  
ŠKOLNÍ JÍDELNY  
ZCELA POD  
KONTROLOU

Co s tím?

Vše řešíme v pilířích

Finance

Zákazník

1. Efektivní vynakládání prostředků – srovnání cen nákupu potravin,
2. Vzdělávání personálu – evaluace aplikace znalostí a dovedností v praxi.
3. Cílená výchova dětí, žáků, studentů k odpovědnosti a smysluplné zvyšování nutriční gramotnosti. Práce s focus group žáků.

ZŘIZOVATEL  
ZPRAVIDLA  
FINANCUJE  
VYBAVENÍ ŠKOLNÍCH  
JÍDELEN.  
REKONSTRUKCE  
VŠAK ČASTO  
NEODPOVÍDAJÍ  
KAPACITĚ A MNOHDY  
CHYBÍ PŘÍSTROJOVÉ  
VYBAVENÍ, KTERÉ BY

Co s tím?  
Vše řešíme v pilíři

Vybavení

Nabídne manuál  
jak efektivně  
a ergonomicky vybavit  
varnu školní jídelny.  
Manuál bude  
strukturován dle typu  
zařízení školního stravování  
a jeho kapacity.

# PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI

Co s tím?  
Vše řešíme v pilíři

Zákazník

Školní stravování musí  
být součástí vzdělávání.  
Protože pouze člověk  
vybavený znalostmi může  
činit správná rozhodnutí.  
Je potřeba učit děti pro život.  
Ukážeme, které konkrétní  
body je potřeba promítnout  
do výuky a jak. Ověříme  
jak děti získané znalosti  
promítnou do své volby  
pokrmů ve školní jídelně.

## Jsem strážník ve školní jídelně

Pro mě je jídlo určeno. Znáám práci kuchařů a kuchařek ve školní jídelně a vážím si jí. Také si vážím jídla a snažím se co nejméně plýtvat. Umím poděkovat, pochválit, poprosit. Jídelna je pro mě místem, kde se setkávám s kamarády a chci si užít dobré jídlo. Ocením, když jídlo na talíři dobře vypadá, když rozeznám z čeho je připraveno a když není přesoleno. Prázdný talíř je důkazem, že mi chutná. Ne vždycky mám na všechno chuť, ale alespoň ochutnám. Chci energii pro odpolední aktivity, tréninky a učení.

*Není mi jedno, co jím.*



5

## Jsem rodič

Moje dítě je má největší životní láska a investice. Snažím se jít příkladem i tím jak se stravuji. Uvědomuji si, že školní oběd je mnohdy jediným teplým jídlem za den. Proto mi záleží na tom, z jakých surovin a jak se vaří. Jsem aktivní. Využívám možnosti jídlo ochutnat. Svě dítě podporuji a motivuji v ochutnávání nových pokrmů. S dítětem nakupuji, vařím a o jídle hovořím. Učím jej neplýtvat.

*Není mi jedno, co mé dítě jí.*



## Jsem kuchař/ka

Jsem hrdý na své řemeslo, dál se v něm zdokonaluji. Má kuchařská čest mi velí používat kvalitní, čerstvé co nejméně průmyslově upravené suroviny, kterým věnuji čas a péči a vytvářím z nich pokrmy, které jsou nutričně vyvážené, mírně slané a oku lahodící - vhodné pro děti, pro jejich správný růst a vývoj.

*Není mi jedno, co vařím.*



5

## Jsem vedoucí/ředitelka školní jídelny

Pravidelně se vzdělávám v oblasti výživy dětí a zbožiznalství. Rozumím nutričním hodnotám potravin a sleduji jejich složení. Vím, co by v jídelním lístku nemělo chybět a jak jej sestavovat co nejspolehlivěji. Nakupuji sezónní (pokud to jde i lokální), čerstvé, co nejméně průmyslově zpracované potraviny. Aby měli naši kuchaři prostor pro jejich správnou kulinářskou úpravu. Jídelní lístek plánuji společně s hlavním kuchařem/kou.

*Není mi jedno, co nabízím dětem.*



## Jsem ředitel/ka školy

I zaměstnanci jídelny tvoří nedílnou součást našeho týmu školy. Podporuji jejich vzdělávání a ověřuji, zda získané znalosti přenášejí do praxe. Téma výživy je velmi důležité a průřezové téma, prolínající se řadou předmětů. Školní jídelna je naší výkladní skříní, jak se správně stravovat. Stravuji se ve školní jídelně a já i ostatní pedagogický sbor jdeme dětem příkladem. Snažím se personál školní jídelny pravidelně odměňovat.

*Není mi jedno, jak jídelna funguje a jak je personál spokojen.*



## Jsem učitel/ka

Vím jaký vliv má správná nebo naopak špatná výživa na duševní a fyzickou výkonnost, na schopnost soustředit se, zapamatovat si a logicky myslet. V rámci výuky se snažím s dětmi o výživě hovořit v různých předmětech a pohlížet na ni z různých stran. Propojujeme výuku o výživě s děním ve školní jídelně (například formou projektových dnů, kroužků vaření apod.).

*Není mi jedno pohoda žáka a chci, aby se učil pro život.*



## Jsem zřizovatel/ka školy

Jsem si vědom, že školní jídelna je velmi důležitou součástí školy a komunitního života. Vnímám potřebu správného technologického vybavení ve směru podpory využívání čerstvých surovin a zacházení s nimi, případně rozpracovanými polotovary z nich pro další využití. V tomto směru se sám vzdělávám. Podporuji vzdělávání personálu školních jídelen. Využívám možnosti stravovat se ve školní jídelně.

*Není mi jedno, jak jídelna prosperuje.*



## Jsem politik

Uvědomuji si svou zodpovědnost ve zvolené funkci. Zastupuji zájmy lidí, kteří mi dali svůj hlas. Z mého prestižního postu jsem viděn a slyšen a vím, že mám mandát prosazovat dobré věci. Zdravé děti jsou budoucností našeho státu. Jsem hrdý na náš systém školního stravování, který může být vzorem pro mnoho zemí ve světě. A vím, že i o sebelepší systém je potřeba se starat a modernizovat ho.

*Není mi jedno udržitelnost státního systému školního stravování.*





## **Státní zdravotní ústav**

Se školními jídelnami aktivně spolupracujeme, proto máme prostor věci analyzovat a vidět problém z různých úhlů. Rádi popularizujeme vědu a činíme ji využitelnou v praxi.

*Není nám jedno, jak je školní strava výživově hodnotná.*

## **Filip Sajler & Perfect Canteen**

Jsem kuchař, sportovec a hlavně táta. Vyznávám tradiční postupy při přípravě jídel v moderním a inovativním prostředí. Potřebuji znát původ suroviny, její čerstvost. Jsem zastávce vaření na místě, protože jen tak se dostane strávníkovi na talíř to nejlepší.

*Není mi jedno osud školních jídelen.*

## **Jiří Roith & Kulinářské umění**

Jsem tělem i duší kuchař. Víím, jak věci mohou fungovat. Základní kulinářské techniky a pravidla platí ve školní jídelně stejně jako v luxusní restauraci. Vedle práce s čerstvými surovinami je důležitá samotná organizace práce. Šetří čas, který pak může být věnován péči o suroviny.

*Není mi jedno kuchařské řemeslo.*