

Na co se novináři nejčastěji ptají?

Bc. Anna Packová, MMB

1) Jak dnes vypadá tzv. spotřební koš? Musí ho školy dodržovat?

V současné době je platný spotřební koš potravin, který je součástí vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, příl. č. 1. SK obsahuje 10 komodit, které určují základní linie při skladbě jídelníčků. V současné době, kdy se SK stává terčem výrazné kritiky, považují za potřebné zdůraznit, že se jedná o „nasměrování“ školních jídelen, které jej samozřejmě musí dodržovat. Spektrum potravin, které je obsaženo v každé komoditě, je však natolik široké, že jídelníčky mohou být zajímavé, pestré a zdravé bez jakýchkoliv potíží.

Zde uvádím přehled vybraných skupin potravin ze SK:

maso – zahrnuje všechny druhy mas (hovězí, vepřové, drůbeží, králíci a dále se může připravovat případně klonání, pštrosí.....) a masných výrobků (klademe důraz na omezování uzených výrobků) – upřednostňujeme kvalitu nad kvantitou

ryby – sladkovodní i mořské, podáváme i lososa, žraloka a podobně; upřednostňují se ryby bez kostí
problém: děti nemají rády ryby

mléko – je jasné

mléčné výrobky – používat můžeme všechny druhy, které se vyskytují na trhu; je snaha omezovat hodně slané a chuťově výrazné sýry

tuky volné – máslo, sádlo, oleje (doporučujeme řepkový a olivový), margaríny; doporučením je snižovat jejich dávky, poměr rostl. k živoč. 1:1

cukr – doporučení je snižovat jeho dávky
problém: děti mají rády sladké

zelenina a ovoce – opět lze používat celý sortiment, v syrovém i tepelně upraveném stavu, bez omezování jejich množství (s ohledem na finanční prostředky a normativy dle příl. č. 2 výše zmíněné vyhlášky)

problém: děti nejsou na zeleninu moc zvyklé, je s tím poměrně velký problém, plýtva

brambory – bez problémů

luštěniny – můžeme zařazovat všechny druhy (cizrna, sója, červená čočka.....)

problém: děti nemají rády luštěniny

Co se týká příloh, opět lze zařazovat i **všechny** nové výrobky – rýže všech možných druhů, bulgur, kuskus, tarhoňa.....celozrnné výrobky.

Shrnuto – spotřební koš nijak neomezuje kreativitu v tvorbě jídelníčků.

Samozřejmě se nebráníme inovacím a na úpravách se pracuje (není to jednoduchá záležitost).

Existuje též tzv. laktoovovegetariánský koš potravin, avšak toto by bylo na samostatné téma.

Souvislost mezi přílohami č. 1 a 2 této vyhlášky!

2) Jsou české normy ve srovnání se zahraničím zdravější?

Toto je otázka pro odborníka na výživu – lékaře. V současné době, kdy se objevují v mnoha médiích „zaručené“ informace od desítek „výživových poradců“, se nedomnívám, že lze vést debatu na toto téma jen takto ve zkrácené podobě a bez doložení vědeckých poznatků. Rozhodně však nelze jednoznačně stanovit, či normy jsou „zdravější“. Každá země a každá národnost má svoje léty ověřené stravovací návyky. Rozhodně se však nedomnívám, že by naše normy byly zastaralé a nezdravé. Ráda používám úsloví prof. Ing. Jany Dostálové, CSc. (VŠCHT) „Není nezdravých potravin, jsou jen jejich nezdravá množství“ a také „Střídmě z bohatého stolu“.

3) Na školní stravování se stále zehrá, ale jak je to doopravdy? Skutečně na českých školách vaří blafy, které se nedají jíst? Anebo z nás mluví spíš vzpomínky na vlastní dětství a komunistické jídelny, kde se leckdy vařilo opravdu hrozně? Zvedla se v uplynulých letech úroveň? Anebo jsou dnešní děti tak vybíravé?

Víte, školní stravování urazilo za posledních 20 let veliký kus cesty a to dobrým směrem. To neustálé zehrávání na minulost už je po pravdě unavující. Nevím, zda všichni, kteří se do ŠS takto navázejí, zapomněli, co bylo v tehdejší době k dispozici na trhu potravin a z čeho kuchařky ve ŠJ vařily.

Nabídka potravin na našem trhu byla v té době opravdu nevalná a dalo by se říci, že až tristní. Ani domů se nám často nepodařilo sehnat nic víc než hovězí maso, buček nebo „pajsl“, natož pak do školních jídelen! Občas se dal některý dodavatel „obměkčit“ a dodal do kuchyně vepřovou plec a navíc játra. Těstoviny – široké a vlasové nudle, kolínka, čtverečky – flíčky a možná špagety. Rýže jeden druh. Zelenina v zimě = zelí, kapusta a kořenová zelenina.

V ostatních ročních obdobích se přidal květák, hrášek, kedlubny, fazolky, hlávkový salát a pak již nic moc. Ovoce – jablíčka, hrušky, ze sezónního ovoce švestky, třešně a snad jahody. Jako mimořádný bonus jsme občas dostali meloun. Jižní ovoce bylo v podstatě limitované, takže do společného stravování nedošlo téměř nikdy, kromě kubánských pomerančů, jejichž možnost konzumace ponechávám bez komentáře. Luštěniny – fazole, hrách a čočka. Dva druhy chleba – kmínový a podmáslový, rohlík, veka, houska, někdy dalašánek. Mouka hladká, hrubá a polohrubá. Krupice hrubá a dětská.

Takže už prosíme, přestaňme konečně s tím UHO!

Že jsou dnešní děti vybíravé, nemají dobré stravovací návyky a jsou zvyklé konzumovat opravdu ne moc vhodné pokrmy či potraviny, to je všeobecně známé. Životní spěch a shon se silně zrcadlí ve stravování naší mladé generace, která to intenzivně vnímá. Děti už dnes nejsou zvyklé na domácí stravu, teplé obědy či večere, mnohdy chybí tolik potřebné rodinné rituály – společné stolování, příprava svačin do školy apod. A školní jídelna, která se

snaží podávat dětem vyváženou a zdravou stravu, má tak nesmírně těžký úkol. Pochválí málokdo, i když mnohdy je jídlo opravdu výborné. Strávníkům se v mnoha ŠJ nabízí dva i více druhů jídel, nápoje na výběr, výběr z více druhů salátů apod. Samozřejmě, že se vše odvíjí od finančních prostředků a také od lokality, kde se zařízení školního stravování nachází. Svoji roli hrají jistě i zásobovací možnosti, které třeba mohou v některých obzvláště vzdálených místech být lehce omezené.

4) Gastronomie zažívá obrovský boom, lidé se zajímají o to, co jedí, chodí na farmářské trhy, snaží se kupovat sezónní a lokální výrobky - projevil se tento trend i ve školních jídelnách? Zajímají se rodiče víc o to, co jejich děti jedí, vyvíjejí tlak na školy? Nebo je jim to jedno?

Zajisté jsou ŠJ, které snaží kupovat lokální výrobky a občas i potraviny z farm. trhů. Nicméně i od dodavatelů ze standardní obchodní sítě se dají nakoupit výrobky atraktivní a chutné, ze kterých lze vykouzlit kulinářské novinky.

Jsou zhruba dvě skupiny rodičů – někteří se zajímají opravdu hodně, ale v tomto případě to bývá občas trochu obtížné, protože to jsou již strážníci se specifickým způsobem stravování, které se někdy vymyká tradičnímu jídelníčku. Druhá skupina se nezajímá vůbec, případně kritizuje, aniž ví co.

5) Jaká jsou nejoblíbenější jídla českých školáků - a napak, co u dětí nefrčí?

Děti milují sladké pokrmy, omáčky s knedlíky, těstovinové pokrmy, mletá a krájená („čina“ a různé masové kostky) masa, nerady se zabírají porcemi (krájení či obírání kostí), z polévek krémové obzvláště rajska, případně s vložkou do polévky – samy si nabírají, což mají rády.

Staronovým hitem – rajska a svíčková omáčka, dukátové buchtíčky a buchtý vůbec.

K oblíbeným nepatří hovězí maso, ryby, luštěniny a zelenina – ale dlužno říci, že je určité procento malých strávníků, které si již na těchto pokrmech pochutnává. Děti nemají rády experimenty, bojí se jich a musí si na ně zvykat. Mnohdy nová jídla neakceptují snadno, chce to vydrž a pevné nervy.

6) Kde vidíte vy sama největší problémy školních jídelen? (např. při přípravě textu jsem mnohokrát narazila na fakt, že jsou školy plné automatů na cukrovinky a děti pak normální obědy nechťejí)

Víte, automaty a bufety ve školách nejsou právě našim nejlepším spojencem. Chtěla bych zdůraznit, že se školním stravováním nemají nic společného. ŠJ je neprovozují!! Je to věc školy jako takové. Máte pravdu, dítě, které si může každou přestávku zalepit bříško sladkostmi a zapít to sladkou limonádou, asi opravdu nebude při obědě jásat nad talířem zeleninové polévky a pečenou rybou.

U dětských strávníků hraje též velmi významnou roli psychologie a nápodoba. Pokud některý ze spolužáků podává pokrm zavrhe ještě před jeho konzumací mnozí se k němu jen tak přidají, aniž vůbec ví, jak pokrm chutná.

Ve školním stravování pracuje mnoho šikovných kuchařů a kuchařek. Avšak nízká prestiž tohoto povolání

a špatné finanční ohodnocení nepřispívají k rozvoji této tak důležité součásti našeho školského systému. Uvítali bychom více možností dalšího vzdělávání pracovníků ŠJ. Také bychom si přáli, kdyby s námi více spolupracovali rodiče a pedagogové, **pomáhali a podporovali** nás, to nám velice chybí.

Na druhé straně si myslím, že valná většina ŠJ je dnes již dobře vybavena po stránce materiální - technologické a jsem přesvědčena, že se personál v našich zařízeních velice snaží odvádět kvalitní práci.

7) Jakým způsobem na stravování ve školách přispívá stát?

Stát přispívá prostřednictvím krajských úřadů na platy zaměstnanců a prostřednictvím zřizovatelů na provoz ŠJ. Strážníci nebo jejich zákonní zástupci hradí pouze cenu potravin.

8) Existují nějaké akce, které se snaží úroveň školního stravování zvednout? (Mám na mysli akce typu „zelenina do škol“, „mléko do škol“ anebo soutěže školních jídelen). Jak se na tyto snaží dívat?

Programy zelenina a ovoce do škol jsou zajisté prospěšné a chválehodné, avšak se školním stravováním (v našem slova smyslu) nemají až takové propojení. Tradici soutěží školních jídelen jsme založili u nás v Brně, a natolik se ujala, že pokračují letos již 5. celorepublikovým kolem. Domnívám se, že tento způsob propagace je účinným prostředkem ke zviditelnění, úžasné a velmi záslužné práce tisíců pracovníků ve školním stravování.

V letošním roce, kdy školní stravování slaví 50. výročí od svého ukotvení do právního systému, můžete sledovat, jak v mnoha školních jídelnách a snad ve všech krajích probíhají akce, které ukazují na významný posun kupředu v tomto oboru. Vaří se „retro“ jídla, pamětníci – pracovníci školních jídelen si chodí povídat s dětmi do škol, v Praze v květnu proběhla konference pro pracovníky ve školním stravování na toto téma apod. My v Brně například chystáme na 2. polovinu září výstavu o historii ŠS v Křížové chodbě Nové radnice a II. ročník mezinárodní konference k výživě dětí ve školách.

Během školního roku pracovníci chystají i spousty akcí pro děti, speciální jídelníčky podle mezinárodních kuchyní např. italské, francouzské, Sv. Valentina, Mikuláše, ankety a mnoho dalších aktivit.

V neposlední řadě zkoušíme přitáhnout děti i tím, že pořádáme pro žáky 7 – 9. tříd soutěž Kuchař Kadet, která má dětem ukázat obtížnost i kouzlo kuchařského umění a vzbudit v nich zájem o to, aby získaly ke kuchařskému umění úctu a respekt.

Školní stravování u nás má velkou tradici, kterou nám ve světě závidí. V současné době, kdy jsme dostali v rámci Evropy na přední příčky v oblasti nadváhy a obezity u dětí, je nanejvýš nutné věnovat maximální pozornost výživě nastupující generace. Školní stravování by mohlo a mělo být účinným pomocníkem v tomto činnosti, avšak samo to nezvládne. A nelze na něj ani svádět současnou neradostnou situaci. Do tohoto boje se musí zapojit všechny „složky“, které se podílejí na vývoji a růstu nového pokolení – rodina, škola i stát.