

Zpravodaj pro č. 1 školní stravování leden a únor 2010

Vydává Společnost pro výživu ve spolupráci s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy ČR. Určeno pro provozní potřeby pracovníků ve školním stravování. Řídí redakční rada v čele s Bc. Alenou Strosserovou. Členové: MUDr. Miroslava Adamcová, Ing. Jarmila Blatná, Mgr. Veronika Březková, CSc., Doc. Ing. Jana Dostálová, CSc., Bc. Jitka Koutová, Mgr. V. Neklapilová, MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Anna Packová, Ing. Eva Šulcová, MUDr. Petr Tláškal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc., Ing. Petra Zukalová.



OBSAH

Rok za mnou, rok přede mnou.....	1	BIOPOTRAVINY ve školních jídelnách.....	10
Požadované a doporučené teploty - co vlastně platí?.....	2	Zdeněk Pohlreich ve školní jídelně.....	12
Školní stravování po "italsku".....	4	Mléko do škol.....	14
Kde se berou biopotraviny a jak je poznáme?.....	7	Porada krajských metodiček.....	15
Potřebujeme biopotraviny.....	8	Dotaz.....	16

Rok za mnou, rok přede mnou...

Rok se s rokem sešel, skončil poslední rok se dvěma nulami uprostřed a nahradil ho nový. Je tedy ten správný čas ohlédnout se po tom minulém, abychom věděli jak pokračovat v naší práci i v roce nadcházejícím.

Minulý rok byl velmi významným pro školní stravování v oblasti jeho propagace na veřejnosti. Začalo se o něm mluvit více než v předešlých letech, a co je velmi důležité, většinou v pozitivním smyslu.

Pořád se sice můžeme dočíst o UHO, nepříjemných kuchařkách a nevábně zavánějících tácech, ale jsou to jen prázdné výkřiky novinářů, kteří postrádají vlastní myšlenky a tak donekonečna opisují od kolegů, kteří se dříve naváželi do jídelen, ale mezitím už pravděpodobně pochopili, že školní jídelny jsou dnes již o něčem jiném.

K pozitivnímu obrazu přispěl i druhý ročník soutěže o Nejlepší školní jídelnu města Brna, který je na nejlepší cestě k dobré tradici. Pevně doufáme, že si v příštím roce najde své následovníky i v jiných městech. O jeho průběhu jsme se mohli dočíst nejen v našem časopise, ale také ve Food Servisu, ve Vlastě a denním tisku.

Také tisková konference pořádaná k vyhodnocení projektu Všeobecné pojišťovny Žij zdravě na kterém se aktivně podíleli známí kuchaři Ondřej Slanina a Filip Sajler („Kluci v akci“), měla výborný mediální ohlas. Tiskem proběhly informace nejen o tradici školního stravování, ale také o jeho současné vysoké úrovni, zejména pak o jeho významu při prevenci dětské obezity.

Velmi pozitivním jevem v loňském roce byly články, které o školních jídelnách vycházely v regionálních novinách. Mají totiž nenahraditelný význam v životě na komunální úrovni, protože umožňují vzájemné poznání mezi veřejností a jídelnou. Propagace dobré práce a všestranné péče o zdraví svých strávníků se musí dostat do podvědomí široké veřejnosti. Naši zákazníci tak snadno vezmou na vědomí, že i v té nejmenší školní jídelně funguje všechno podle stejně přísných pravidel jako v tom největším stravovacím provozu.

Koncem roku se ze školní jídelny stala mediální hvězda v pořadu Ano, šéfe. I zde obhájila svou vysokou úroveň před zraky milionů televizních diváků, a to i v přítomnosti kuchařů znalých úroveň mezinárodních kuchyní.

Co si tedy dáme do plánu na nadcházející rok? Pokračovat v dobře našlápnutém směru k novému image školních jídelen v očích veřejnosti. Dále propagovat to, co nás stálo mnoho sil a čemu jsme se plně věnovali po dlouhá léta a budeme i nadále – péči o dětské strávníky, o jejich zdravé stravování a také výchovu, aby si to zdravé stravování odnesli ze školní jídelny do dalšího života.

Redakce

Požadované a doporučené teploty – co vlastně platí ?

MVDr. Pavel Otoupal, CSc., SPV Praha

Již několik let sledujeme i ve školních jídelnách na různých místech procesu výroby pokrmů teploty a teplotní režimy v souvislosti se systémy správné praxe a HACCP. Protože je sledování teplot již dlouhodobé, může tato činnost trpět denní rutinou, formálním přístupem a někdy chybět i pochopení významu, proč to děláme. V tomto příspěvku se nejprve zabýváme jaký význam přikládají teplotám a teplotním režimům základní obecně závazné předpisy a všimneme si některých konkrétních teplot, jejichž dodržování nám při poskytování stravovací služby ukládají předpisy. Poukážeme rovněž na některé úseky činnosti, kde je nutnost věnovat pozornost teplotám zvláště významná a na související teplotní hodnoty vycházející ze správné praxe.

K napsání tohoto článku mne mimo jiné přiměly dotazy na květnové konferenci školního stravování a na kurzech pořádaných v Benešově v srpnu minulého roku, kterých jsem měl možnost se zúčastnit. Nejasnosti podle diskutujících účastnic spočívají v tom, že některé pracovnice Krajských hygienických stanic provádějící kontrolní činnost údajně požadují na vedoucích ŠJ dodržování některých hodnot, které již novelizovaná vyhláška č.137/2004 Sb. neobsahuje.

Jaké jsou požadavky na teplotu potravin, rozpracovaných a hotových pokrmů v obecně závazných právních předpisech ?

Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin, v příloze II. kapitole IX, specifikuje jak bezpečně zacházet s potravinami, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů. Tyto produkty nesmí být vystaveny teplotám, které by mohly vest k ohrožení zdraví. Zdůrazňuje se, že chladičí řetězec nesmí být přerušeno, nicméně se povolují krátká období kdy je produkt mimo prostředí s řízenou teplotou, je-li to nezbytné při přípravě, přepravě, skladování a podávání a to jen za podmínky, že způsob zacházení s potravinou (pokrmem) nepovede následně k ohrožení zdraví. Dále se požaduje oddělené uskladnění potravin a produktů. Rovněž zde najdeme ustanovení týkající se potravin, které byly tepelně ošetřeny nebo byly připraveny produkty u nichž se tepelný zásah nepředpokládá (např. pokrmy studené kuchyně) u kterých se požaduje co nejrychlejší ochlazení na teplotu, která po konzumaci produktu nevede k ohrožení zdraví. Text Nařízení dále věnuje pozornost manipulaci se zmrazenou potravinou: „Při rozmrazování musí být potraviny vystaveny takovým teplotám, které nevedou k ohrožení zdraví. Po rozmrazení se musí s potravinami zacházet tak, aby se minimalizovalo riziko růstu patogenních organismů nebo tvorba toxinů v potravinách. Péče o teplotní režimy v základním předpise ES týkající se hygieny potravin náleží mezi obecné povinnosti provozovatele každého potravinářského podniku, které jsou také označovány jako bezpodmínečné požadavky. Platí pro veškerý oběh potravin od výroby, skladování přepravu až po spotře-

bu v našem případě ve školní jídelně. Požadavky jsou formulovány obecně a žádná konkrétní teplotní hodnota vzhledem k velké různorodosti potravinářské výroby není uvedena.

Co nám ukládá **vyhláška č. 137/2004 Sb. v platném znění** ?

V prosinci roku 2006 došlo v rámci odstranění věcné duplicity evropské a české legislativy k závažné změně obecně závazného předpisu dotýkajícího se všech forem společného stravování. Byla zveřejněna **vyhláška č. 602/2006 Sb.** ze dne 18. prosince 2006, **kterou se mění znění vyhlášky č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.** Zde je jak se říká „jádro pudla“ a pravděpodobně i podstata některých nedorozumění. V době vydání nové vyhlášky jsme totiž již měli v ruce příručku správné praxe „Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách (I. a II. část) a také jsme si často zakoupili i příručku „Bezpečnost pokrmů v gastronomii“. Obě příručky byly napsány podstatně dříve a jejich autoři při sestavování textu museli vycházet z tehdy platného znění vyhlášky a nemohli novou právní úpravu vzít v úvahu protože byla vydána mnohem později.

Vzhledem k tomu, že se zabýváme teplotami a teplotními režimy, je pro nás v textu § 25 novelizované vyhlášky nejdůležitější požadavek, aby se **ke spotřebiteli dostal teplý pokrm co nejdříve a to za teploty nejméně +60°C**. V této souvislosti je i důležitý další text charakterizující teplý pokrm: „Teplým pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí potravina kuchyňsky upravená ke konzumaci v teplém stavu nebo udržovaná v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu, rozvozu nebo přepravy.“ Z toho vyplývá i povinnost mít při výdeji pokrmy a zejména při expedici teplých pokrmů do ŠJ výdejny, udržované při vyšší teplotě než zmíněných +60°C, například okolo +70°C, jak určoval dřívější text předpisu. Všechny závažné okolnosti uvádění pokrmů do oběhu by měly být posouzeny v analýze nebezpečí a stanoveny bezpečné postupy založené na zásadách kritických bodů.

Často jsme při různých setkáních diskutovali o teplotách salátů, kompotů, moučníků, desertů. Text vyhlášky v tomto směru žádné požadované teplotní ukazatele neuvádí. Předpokládá se však, že technologie přípravy, uchování konkrétních pokrmů do výdeje a výdej byly posouzeny v rámci analýzy nebezpečí a vedoucí ŠJ je tedy schopna doložit, že celý technologický postup výroby pokrmů i jejich uchování jsou v podmínkách konkrétní ŠJ z teplotního hlediska i zábrany kontaminace bezpečné. Vždy je třeba respektovat charakter pokrmů, mám na mysli příkladně bramborový salát – pokrm studené kuchyně (§ 37 vyhlášky).

Konkrétní teplotní hodnoty uvádí novelizovaná vyhláška ještě v souvislosti s definicí, co se považuje za zchlazený a zmrazený pokrm. „Zchlazeným pokrmem se pro účely této vyhlášky rozumí teplý nebo studený pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zchlazen na teplotu + 4 stupně C a nižší ve všech částech pokrmu; zmrazeným pokrmem se rozumí pokrm, který byl po ukončení výroby neprodleně zmrazen na teplotu – 18 stupňů C a nižší ve všech částech pokrmu“. Další konkrétní požadované teplotní hodnoty novelizovaný text vyhlášky neobsahuje.

Příručka správné praxe

Pro činnost kontrolních orgánů státního zdravotního dozoru (pracovišť krajských hygienických stanic) je v první řadě závazný text nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin. Provozovna každého poskytovatele stravovacích služeb bude v první řadě kontrolována zda plní minimální, bezpodmínečné požadavky na provozovny stravovacích služeb včetně požadavků na systém HACCP, respektive správné hygienické a výrobní praxe - nikoliv zda jen má nějakou dokumentaci. Dodržování zásad správné praxe není v zásadě nic nového – hygienické požadavky stanovené předpisy jsou v naprosté většině provozů ŠJ nejen známé, ale je obecná snaha je dodržovat. **Správná praxe je i základním předpokladem účinnosti zavedených systémů HACCP a systémů založených na jejich zásadách.** Chceme-li postupovat podle zásad Správné výrobní a hygienické praxe (SVHP), zabezpečujeme všechny činnosti související s provozem tak, aby nedošlo k uplatnění nebezpečí (ke vzniku zdravotně závadného pokrmu) související činnosti by měly být zároveň v souladu s platnou legislativou.

Pro každou skupinu výroby potravin byly jako základní předpoklad a pomoc při zavádění systému kritických bodů postupně vydány příručky správné praxe. Pro gastronomické provozovny všech typů byla v roce 2006 vydána příručka „**Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách**“ (dále jen příručka). Příručku, která je sestavena do dvou částí společně vydaly Sdružení pro Cenu České republiky pro jakost (SCJ) a Svaz obchodu a cestovního ruchu (SOCR) v tištěné a elektronické podobě. Příručka není určena k tomu, aby nahrazovala jakékoliv závazné legislativní dokumenty týkající se oblasti stravovacích služeb, ale její používání je doporučeno hlavním hygienikem ČR. Používání doporučení obsažených v příručce je pro provozovatele gastronomických provozoven sice dobrovolné, ale kdo chce používat odchýlené postupy musí prokázat, že jejich použitím rovněž zajistí zdravotní nezávadnost pokrmů. Podrobně na [www. BusinessInfo.cz](http://www.BusinessInfo.cz), kde jsou příručka i doplňující formuláře ke stažení.

Proč poměrně obsáhle na příručce v souvislosti s teplotami upozorňujeme? Je tomu tak proto, že uvádí popisy správných postupů v jednotlivých uzlových bodech výroby pokrmů, z nichž některé v původním obsahovala dnes již velmi zestručněná vyhláška č. 137/2004 Sb; uvedeme některé příklady:

Rozmrazování

Pokud potravina před kuchyňskou úpravou vyžaduje rozmrazení, nestanoví-li výrobce jinak, provádí se v přípravě, popřípadě v pracovním úseku za použití speciálního technického zařízení nebo chladicího zařízení s teplotou **nejvýše +4 °C**. Technickým zařízením mohou být např. konvektomaty, mikrovlnné trouby apod., vybavené programem pro rozmrazování potravin za předpokladu, že bude zajištěno důkladné rozmrazení a bezprostředně bude následovat tepelná úprava. Rozmrazování lze připustit pod tekoucí pitnou vodou při teplotě nepřevyšující +21 °C po dobu nepřesahující 4 hodiny. Jiným způsobem rozmrazovat potraviny je možné pouze na základě řádně vypracovaného a ověřeného postupu na principu HACCP. Rozmrazování při kuchyňské teplotě je nepřipustné. Rozmražené potraviny se nesmí znovu zmrazovat. (Příručka elektronická str.25, tištěná str. 42).

Tepelné zpracování pokrmů

Za dostatečné tepelné opracování se považuje působení teploty +75°C nejméně po dobu 5 minut ve všech částech nebo místech potraviny (příručka elektronická str.56, tištěná str.101), smažení - teplota podle druhu tukového media +175°C až 185°C - (příručka elektronická str.57, tištěná str. 104).

Zchlazování a zmrazování pokrmů

Zchlazení se musí provádět co nejrychleji a neúčinněji. Chladicí režim musí zajistit pokles teploty ve všech částech produktu z **+60 na +10°C** nejdéle do dvou hodin. Takto zchlazené produkty ve víceporcových nebo jednoporcových obalech se bez prodlevy dochladí na teplotu +4 °C a nižší, při které se skladují. Produkty se zmrazují neprodleně po dohotovení nebo po předchozím zchlazení. Konečná teplota po tepelné stabilizaci musí být ve všech částech produktu **-18 °C a nižší**. (Příručka elektronická str.25, tištěná str. 42),

Čím měřit teploty

V každé ŠJ by měl být k dispozici kontrolní teploměr, měl by *být* vodotěsný digitální vpichový a měl by být dostatečně spolehlivý a robustní, aby se nerozbil při náhodném pádu na podlahu. V řadě provozoven poskytujících stravovací služby se běžně používá také *bezkontaktní teploměr*, který je navržený tak, aby co nejpřesněji měřil v zóně kritických teplot od 0° do 65 °C. Nedotýká se pokrmu a lze s ním pohodlně měřit i v páře nebo v horkém prostředí, kde je použití kontaktních teploměrů omezeno. Používání konkrétního druhu teploměru však žádný předpis nestanoví. Kontrola teplot by neměla být ani u zkušených kuchařů jen věcí zkušenosti. Při použití vpichového teploměru dochází obvykle k překvapení protože předpokládané dosažené teploty jsou často podhodnoceny. Pokud nejsou k dispozici a používány teplotní sondy, které jsou součástí konvektomatu, měla by se vpichovým teploměrem ověřovat vnitřní teplota a sledována doba úpravy u všech rozměrnějších výrobků (např. sekané, masové rolády), ale i v případech kdy výrobek je zapékán ve vyšší vrstvě jako jsou těstovinové směsi, žemlovky apod.

Potravina	Teplota skladování	Předpis, vyhláška
Čerstvé maso	min.+1,5°C, opt. 3-5°C, . max. +7°C *	*Nařízení ES č.853/2004
Mleté maso	max. +2°C	Vyhláška č.202/2003 Sb.
Masné výrobky		Vyhláška .č.326/2001 Sb.
Tepelně opracované	do +5°C	
Trvanlivé	do +20°C	
Mléko trvanlivé	do 24°C	Vyhláška č.77/2004 Sb.
Mléčné výrobky	dle značení výrobcem na obalu	Vyhláška.č.124/2004 Sb.
Vejsce	nekolísavá +5 °C až 18°C	Vyhláška č.326/2001 Sb.
Okurky, cukety	+4°C až +12°C	
Rajčata	+4°C až +8°C	
Brambory	do +10°C, minim.+4°C	
Cibule, česnek	0°C až +4°C při 65-75 % rel.vlhkosti	ČSN 46 3160
Ostatní zelenina	při delším uskladnění 0° až +4°C	ČSN 46 3110 až 46 3150
Pomeranče	do 10°C vždy vyšší než +2°C	ČSN 46 3060
Banány	více než +10°C, opt. +13°C až +14°C	ČSN 46 3061
Zmrazené potraviny	minus 18°C a nižší	Vyhláška č. 366/2005 Sb.

Teploty při převzetí a uskladnění potravin

Převzaté potraviny (u menších zařízení po nákupu v obchodní síti) ukládáme podle specifických teplotních nároků jednotlivých potravinových skupin. U potravin, u kterých je obvyklá krátká doba spotřeby a rychleji podléhají zkáze je velice výhodné, známe-li jaké možnosti mají naši dodavatelé realizovat požadavky chladicího řetězce. Požadujeme, aby nám chlazená nebo zmrazená potravina byla dodávána v co nejlepším stavu tedy dopravními prostředky s chlazeným prostorem.

Například jatečně nebo kuchyňsky opracované maso musí být expedováno a do provozovny dodáváno ve vychlazeném stavu. Požadovaná teplota v jádře nesmí překročit +9 °C. Zde bychom, zejména

u středních a větších provozoven měli provádět pravidelnou kontrolu vpichovým teploměrem. U výrobků studené kuchyně i cukrářských výrobků (nejvyšší teplota při dodání je stanovena hodnotou 6°C, respektive 8 °C) můžeme s výhodou použít teploměr bezdotykový nebo teploměr s velmi rychlou odezvou a tenkým detekčním čidlem.

V tabulce jsou jako příklad uvedeny některé druhy potravin, pro které jsou stanoveny teploty nebo rozmezí teplot, při kterých je omezen růst mikroorganismů.

Běžné skladovací teploty čerstvého masa jatečných zvířat v chladicích boxech a chladicích skříních by měly být běžně 3 °C – 5 °C (za krajní přijatelné meze se považují hodnoty minus 1,5 °C až 7 °C. Nižší než uvedené teploty uskladnění čerstvého masa neprodlužují jeho použitelnost. Při teplotách skladování nebo pomalém zmrazování pod minus 1,5 °C se vytváří v mase krystalky ledu a vznikají štetné produkty, které způsobují, vyskytnou-li se ve větším množství, již v syrovém stavu nažluklé aroma. Ve většině případů je tento efekt projeví teprve při kulinární přípravě masa.

Plodová zelenina, jako je například paprika, rajče, okurka, baklažán, dýně, meloun, patison, cuketa a další druhy tykvové zeleniny, lze uchovat jeden až dva týdny při teplotě 4 – 10 °C, při relativní vlhkosti 85 – 90 %.

Školní stravování po „italsku“

Anna Packová, odborný referent pro školní stravování
Magistrát města Brna

I. část

Letos v říjnu jsme opět navázali na několikaletou tradici brněnských školních jídelen – cestování za školním stravováním v evropských zemích. Za těch několik let jsme zcestovali hezkou řádku zemí, ale nikde jsme se nesekali se systémem stravování dětí ve školách v takovém rozsahu jako je u nás. Až v letošním roce jsme konečně našli partnera, který nejenom že má organizaci školního stravování dokonale vypracovanou, ale dokonce „světe div se“ nám může být v něčem i příkladem a inspirací. Myslím si, že všichni, kteří se této odborné exkurze zúčastnili, mi dají za pravdu.

Na naši cestu za poznáním jsme vyrazili 18. října tohoto roku plni očekávání. Letos jsme do autobusu přizvali i kolegyně mimobrněnské, abychom se s nimi mohli podělit o zkušenosti a nové poznatky. Bylo nás 45, tedy

plný autobus a dokonce jsme s sebou měli i dva muže, vedoucí školních jídelen. Po dlouhé cestě do Říma, kterou jsme si rozdělili na dva dny, abychom v tomto krásném městě důstojně reprezentovali, jsme se nachystali na přijetí na Magistrátu města Říma, na odboru pro školní stravování.

Dopoledne nás na radnici přijalo několik pracovníků, kteří zde pracují v této oblasti. Měli pro nás nachystánu prezentaci, se kterou bych Vás podrobněji seznámila v některém z příštích čísel. Dnes si povíme základní informace o systému stravování italských školáků v Římě.

Na rozdíl od nás, není v Itálii školní stravování řízeno centrálně státem, ale každá oblast či velké město si samo vypracovává pravidla pro poskytování této služby. V Římě

je tedy garantováno Magistrátem. Toto velkoměsto patří k prvním z deseti oblastí, které zavedly reformu školního stravování. Po cca 40leté historii poskytování stravování ve školách se v roce 2001 dospělo k rozhodnutí, že je třeba se této oblasti více věnovat, neboť hlavně obezita dětí narůstala a z výzkumů vyšlo najevo, že se děti nestravují zdravě. Druhá etapa „revoluce“ ve školním stravování nastala pak v roce 2004.

V Římě činí celkový denní objem cca 160 000 porcí jídel pro děti od 3–15 let. Tato služba je zajišťována převážně za pomoci cateringových firem. Kdo by se však domníval, že tímto péče o stravování dětí a žáků římských škol končí, byl by překvapen. Město má vypracovány přísné právní normy a předpisy, kterými se musí firmy řídit:

- jídlo musí odpovídat zásadám správné výživy = musí být nutričně i energeticky vyvážené; tento požadavek je plněn tak, že jídelní lístek sestavují odborníci na výživu a připraví jej na 9 týdnů tak, aby se jídla neopakovala; každý den je však poskytován strážníkům pouze jeden druh jídla, takže všichni římské školáci jí v jednom dni stejné jídlo!! Tak je zajištěno, že všem dětem je dodávána kvalitní strava. Další zajímavostí je, že strážníci mají porci odpovídající jejich věkové kategorii a nic více nedostanou, tedy žádné přidávání; na druhé straně nikdo nenutí děti dojídat
- ve spotřebě potravin je kontrolováno hlavně plnění dávek masa, ryb, ovoce a zeleniny; trápení zde mají rovněž s konzumací luštěnin a zeleniny jako my
- ve školách se též připravují diety – ze zdravotních důvodů a je také brán zřetel na různé náboženské či národnostní zvyklosti některých etnik; denní objem těchto „speciálních“ jídel činí cca 7 500 porcí
- suroviny, ze kterých je stravování zajišťováno, pocházejí ze zemědělských farem a to převážně z BIO farem (67,5%), které denně zásobují kuchyně čerstvým zbožím; navíc je přísně dbáno na to, aby byly využívány sezónní druhy potravin; ceny BIO potravin nejsou tak cenově odlišné jako je tomu u nás (např. BIO maso je dražší o 4%, ale mnohem kvalitnější); úzká propojenost zemědělství a jeho podpora řeší nejen odbytové problémy regionálních podniků, ale též ekonomiku a ekologii; asi 14% produktů je dodáváno i z cizích zemí (Bolívie, Ecuador apod.)
- všem dětským strážníkům tj. i v základních školách jsou poskytovány kromě oběda i přesnídávky a svačiny;
 - presnídávky se skládají např. z banánu nebo z pečiva s čokoládou nebo ze sladkého piškotu,
 - na oběd je podávána buď polévka, ale ta zřídka, spíše se jí „pasta“ = těstoviny s různými doplňky, potom suchý chléb a jako hlavní jídlo maso se zeleninou, dezert - ovoce
 - odpolední svačiny jsou hrazeny převážně ovocem;
 - jako nápoj je dětem podávána čistá voda z vodovodu !!
- celková cena tohoto menu činí 5,03 €, rodiče platí 2,07 € a zbytek doplácí firmě město; dále pak město umožňuje rodičům v tíživé sociální situaci (pokud mají roční příjem menší než 13 000 €) snížení poplatku na 25%, pokud má rodina roční příjem nižší než 5 200 € nehradí dítě vůbec nic
- školní jídelny jsou přísně a často kontrolovány, jak po stránce hygienické, tak po stránce dodržování všech

stanovených předpisů – kvalita jídla, použité suroviny, zda je zachována nutriční hodnota podávaných pokrmů apod.

- pracovníci v kuchyních používají mimo jiné také roušky na ústech
- v mnoha zařízeních je jídlo servírováno na jednorázových talířích s umělohmotnými příbory, což vede tomu, že denně se zde spotřebuje 8,5 tun plastového nádobí

Na závěr první části našeho vyprávění si tedy shrneme nejzajímavější poznatky, které vyplynuly z „revoluce“ ve školním stravování v Římě a dnes přináší tyto výsledky:

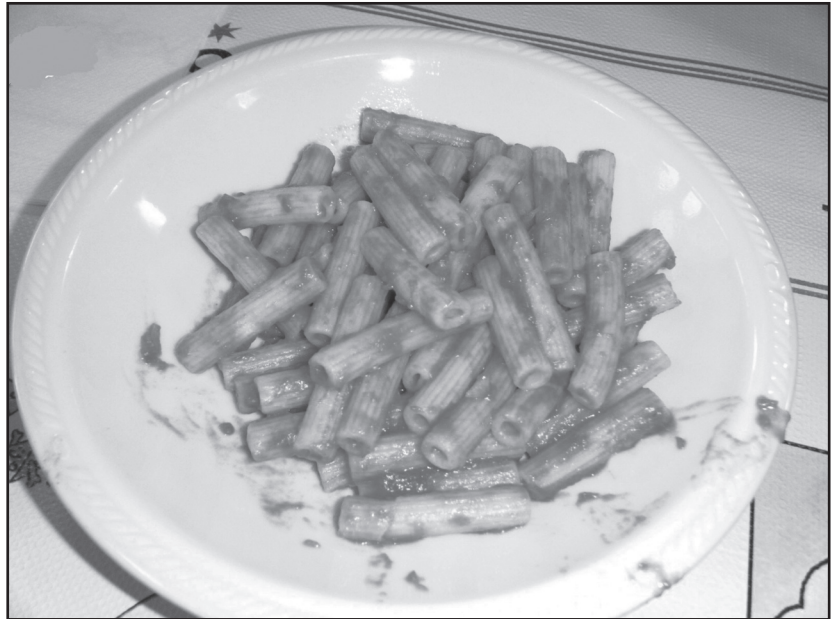
- zdravé stravování je investicí do budoucna, není krátkozraké – jeden den pobytu v nemocnici stojí stejně jako stravování jednoho dítěte za rok
- výrazným kladem je propojení mezi zemědělstvím, ekologií a podporou regionálních produktů
- přísná kontrola školního stravování vede k jeho výrazné kvalitě
- kladem je finanční podpora města či oblasti, poskytující tuto službu
- jednotný způsob stravování vede k určité střídmosti a také vzniku správných stravovacích návyků u mladé generace
- o výživě se zde děti nejen učí ve školách, ale spolupracuje se i s rodiči
- celý systém musí být veden kompetentními pracovníky a musí být rovněž zajištěna jeho transparentnost

Abyste si mohli vytvořit ucelenou představu, uvedu Vám zde ještě pár čísel:

- pro děti od 0 do 3 let se připravuje v Římě denně 13 000 porcí
- město Řím je rozděleno do 11 částí, ve kterých se nachází 700 škol a z toho pouze 1,8% stravu dováží, ostatní mají každá svoji kuchyni
- celkový počet jídel za rok činí okolo 90 milionů (počítáno včetně přesnídávek a svačin)
- zisk firmy na jedné porci je 0,34 € (6,5%) a celkové finanční náklady na školní stravování se pohybují ve výši 190 milionů €
- aby bylo dosaženo co nejvyšší úspěšnosti v nastoleném programu se používá v současné době :
 - 67,5% přírodních surovin
 - 44% pochází ze specializovaných Bio farem
 - 26% pochází z regionální produkce
 - 14% „fair trade“ – pomoc producentům v zemích třetího světa (Dominikánská rep., Ecuador, Peru a Kolumbie)
 - 2% podpora sociálních programů – př. zaměstnanost v zemědělství
- v současné době je ročně provedeno cca 2 700 kontrol stravovacích provozů ve školách; z toho přibližně v 600 případech jsou nalezeny závady a průměrně 100 je pokutováno.

A nyní praktická ukázka oběda v italské škole:
Školní oběd se tradičně skládá ze tří chodů:

- Prvním pokrmem byla pasta – těstoviny v klasické italské úpravě



- Druhým pokrmem je hlavní jídlo – maso a zelenina, místo přílohy chléb
- Třetím pokrmem bývá moučník, ale většinou ve formě ovoce – tentokrát jablko

Nápojem je vždy čistá voda z vodovodu!
Tento školní oběd o třech chodech je pro všechny strávnicky stejný.



Nakonec jeden obrázek po obědě. Zobrazuje pracovníci školní jídelny, která uklízí ze stolu. Ve škole, kde jsme byli, nemají výdajová okénka. Děti si za doprovodu pedagoga sednou ke stolům a pracovníce kuchyně je obslouží. Po obědě zase personál sklídí ze stolu. Z obrázku je jasně patrné, že ani Vaše kolegyně v Itálii to nemají jednoduché – dětičky zeleninku prostě nepapají!

Zde tedy máte pár témat k zamyšlení a příště si povíme o návštěvách ve dvou římských školách, schůzce s italským šéfkuchařem a budeme pokračovat v poznávání školního stravování tentokrát ve městě Udine.



Kde se berou biopotraviny a jak je poznáme?

Doc. Ing. Jana Dostálová, CSc., SPV
Tisková konference Fóra zdravé výživy

Biopotraviny začínají být velmi diskutovány a často také kontroverzním tématem mezi jejich nadšenými příznivci a většími či menšími odpůrci. Každá skupina má pro svá tvrzení řadu pravdivých argumentů, často však dochází ke zmatení běžného spotřebitele, který neví, k jakému názoru se přiklonit. Kde je tedy pravda? Můžeme říci, že někde uprostřed. Biopotraviny mají svá nezvratná pozitiva, ale také některé nedostatky, o kterých se výrobci při jejich propagaci nezmiňují. Zároveň už v dnešní době existuje v souvislosti s biopotravinami řada mýtů.

Můžeme říci, že rok od roku roste po vědomí lidí o biopotravinách i zájem o ně. Zatímco v roce 2005 se v ČR prodávalo asi 2000 druhů biopotravin a Češi za ně utratili 350 milionů korun, v roce 2006 už to bylo více než 700 milionů. Přesto za biopotraviny utrácí Češi méně než ostatní Evropané – zhruba 30 Kč za rok, naproti tomu Rakušané asi 800 Kč. Většina biopotravin se přitom dováží.

Nedávná studie (Studie BIO potraviny, GfK Praha, s. r. o., 2006) prokázala, že výrobky s označením BIO pravidelně kupují jen 3 % spotřebitelů, čtvrtina populace výrobky BIO zná, ale kupuje je nepravidelně, další čtvrtina výrobky zná, ale nekupuje je, a téměř polovina spotřebitelů výrobky se značkou BIO vůbec nezná a nekupuje. Nejčastějšími pravidelnými zákazníky jsou pak ženy, lidé s vysokoškolským vzděláním a lidé ve věku 25 - 44 let.

Co jsou biopotraviny?

Výraz biopotraviny je často zaměňován s pojmem bioprodukty. Biopotraviny jsou potraviny rostlinného nebo živočišného původu vyrobené z bioproduktů vypěstovaných na ekologicky hospodařících farmách. V ekologickém zemědělství jsou tedy získávány bioprodukty, ze kterých se biopotraviny vyrábí, přičemž bioproduktem mohou být obiloviny, ovoce, zelenina, vejce či živá zvířata. Například pšenice vypěstovaná na ekofarmě je bioprodukt a z ní vyrobený chléb je biopotravina.

Ekologické zemědělství je zvláštní druh zemědělského hospodaření, které dbá na životní prostředí a na pohodu chovaných hospodářských zvířat podle těchto zásad:

- zvířata jsou chována přirozenými způsoby s možností výběhu nebo pastvy, neuvazují se;
- zakázány jsou hormonální přípravky, růstové hormony a preventivní používání antibiotik;
- hnojí se jen kompostem a hnojem, nepoužívají se průmyslová hnojiva a pesticidy;
- při pěstování se nepoužívají geneticky modifikované organizmy (GMO);
- zachovává se čistota půdy a kvalita podzemních i povrchových vod;

- produkty jsou označeny ochrannou známkou BIO.

Jaké jsou zásady produkce biopotravin?

- jsou zpracovány z kontrolovaných výrobků ekologického zemědělství (bioproduktů);
- neobsahují syntetická barviva, aromatické a konzervační látky, ochucovačla, emulgátory a další cizorodé přísady;
- při jejich výrobě se nepoužívají nepovolené postupy (například ionizační záření, ztužování tuků vodíkem, bělení);
- neobsahují geneticky upravené organizmy (GMO);

Zemědělec, který chce dodávat na trh bioprodukty, musí svoji ekofarmu přihlásit do systému evidence a kontroly. Nejméně jednou ročně je kontrolován, zda nepoužívá chemické prostředky a umělá hnojiva a zda jsou hospodářská zvířata chována a krmena ekologicky. Certifikát dostane až po uplynutí přechodné doby, ta trvá asi 3 roky. Při nesplnění podmínek může být pokutován nebo dokonce vyřazen ze systému ekologického zemědělství. To platí i o zpracovatelích a výrobcích biopotravin. Ekologických farem v Česku stále přibývá, zatímco v roce 2005 jich bylo 849, do 2007 jejich počet stoupl na téměř patnáct set.

Často se uvádí jako přednost ekologického zemědělství produkce kvalitních surovin pro výrobu zdravých potravin. Toto tvrzení není opodstatněné, protože žádný předpis nedefinuje, co to je „kvalitní surovina“ z pohledu ekologického zemědělství. Biopotraviny musí stejně jako všechny „ostatní“ potraviny splňovat požadavky na jakost a zdravotní nezávadnost stanovené zákonem o potravinách.

Na druhé straně, když na své zahrádce používáte vhodnou sadbu nebo osivo, nepoužíváte umělá hnojiva a pesticidy, zahrádka není v blízkosti frekventované silnice ani chemické továrny, pravděpodobně ze zdravotního hlediska vypěstujete produkty velmi podobné těm s „biozbrou“.

Legislativa a značení v oblasti biopotravin

Biopotraviny vymezuje zákon č. 242/2000 Sb., o ekologickém zemědělství, který byl novelizován po vstupu do EU. Dle zákona dostává biopotravina nebo bioprodukt tzv. certifikát, což je dokument původu dokazující šetrný pěstitelský, chovatelský nebo potravinářský postup definovaný zákonem a vyhláškou



mi. Takto certifikovaný výrobek má právo používat ochrannou známku - logo BIO (zelenobílá biozebra půlkruhového tvaru s doprovodným nápisem „Produkt ekologického zemědělství“). Certifikát a logo zaručují, že produkt byl kontrolován na každém kroku od vypěstování, přes úpravu a zpracování až ke konečnému spotřebiteli. V rámci Evropské unie má každá země své vlastní logo.



Do budoucna se uvažuje o jednotném logu pro celou Evropskou unii.

Biopotraviny, které nejsou označeny logem biozebr, tedy nelze považovat za biopotravinu. U českých výrobců je vždy

důležité hledat grafický znak BIO s nápisem Produkt ekologického zemědělství a s číslem kontrolní organizace. Jestliže se jedná o nebalené zboží (pečivo, ovoce atd.), musí prodávající bio původ doložit platným osvědčením.

Používat logo pro biopotravinu mohou pouze producenti, kteří pravidelně procházejí certifikačním procesem Ministerstva zemědělství ČR, respektive jím založené organizace KEZ (Kontrola ekologického zemědělství), případně dalších kontrolních organizací. Správně označená biopotravina nese i kód kontrolní organizace (například CZ-KEZ, CZ-ABCERT, CZ-BIOKONT). Je tedy třeba upozornit na to, že ne všechny výrobky, které mají ve svém názvu bio, jsou biopotraviny.

Pozn.: s využitím materiálu MUDr. Darji Štundlové (Společnost pro výživu)

Potřebujeme biopotraviny?

doc. MUDr. Pavel Kohout, PhD.

Tisková konference Fóra zdravé výživy

Rozvoj potravinářské produkce ve 20. století a zvyšující se potřeba skladovat vytvořené potraviny přinesly nutnost používání konzervantů a dalších látek (tzv. xenobiotik). Tyto trendy se přenesly i do zemědělství a velkovýroba jak rostlinných, tak živočišných produktů s sebou přinesla i změnu chuťových vlastností. Z druhé poloviny 20. století existuje řada studií, které upozorňovaly na nepříznivý vliv xenobiotik na lidské zdraví. Proto se objevila nostalgie po produktech připravovaných tradičním způsobem, s omezením používání chemických látek při pěstování rostlin, při výrobě a skladování potravin. Postupně se tento směr zemědělské a potravinářské výroby označovaný jako ekologické zemědělství oddělil a ve vyspělých zemích se stal jedním z uznávaných trendů.

Jsou tedy biopotraviny, které se stále častěji prosazují na našem trhu, zázrakem, který zabrání vzniku civilizačních chorob? Mohou být biopotraviny výhodnou součástí jídelníčku nebo se jedná o marketingový trik? Pokud vyjdeme z definice biopotravin, zjistíme, že nic není černobílé. Biopotraviny mají svá nesporná pozitiva, mají však i určitá rizika, a rozhodně se nejedná o zázračný všelék, který vyřeší všechny problémy týkající se stravování a civilizačních chorob.

Není však možné, aby se všechny potraviny vyráběly tímto přirozeným způsobem. Na jedné straně roste populace, na straně druhé se snižuje počet pracovníků v zemědělství a výrobě potravin. Není tedy možné zvládnout výrobu potravin tradičním způsobem. Moderní trendy je ovlivněna i zemědělská a potravinářská velkovýroba. Na základě přísných kontrol dochází dlouhodobě k výraznému omezení škodlivin a užívání pouze kontrolovaných přídatných látek.

8

Jaké jsou tedy výhody a nevýhody biopotravin?

Jedním z největších pozitiv výroby biopotravin, ať už rostlinné produkce nebo chovu zvířat, je šetrnější přístup k životnímu prostředí a posílení krajinnotvorné funkce zemědělství. Jedná se např. o spásání horských a podhorských luk volně chovanými zvířaty (skotem, kozami či ovci), tvorbu krajiny při přirozeném pěstování brambor či obilí. Minimalizace zatěžování chemickými prostředky a ekologický chov zvířat je správnou myšlenkou, zůstává však otázkou, jak uživit celou populaci při omezené ploše zemědělské půdy a limitovaném počtu zemědělců. Proto může být výroba biopotravin jen alternativou. Současně je nutná pokračující snaha o snížení množství kontaminujících látek v potravinách jako kompromis mezi potřebou potravin, jejich skladováním, hygienickými předpisy a zátěží kontaminanty.

Nepoužívání chemických prostředků ochrany rostlin totiž může přinášet určitá rizika, způsobená větším výskytem škůdců či chorob napadajících plodiny právě proto, že nejsou chemicky ošetřeny. Totéž platí o skladování plodin a jejich ošetření po sklizni tak, aby nedošlo k jejich znehodnocení při skladování. Největším rizikem je kontaminace produktů plísněmi, které produkují zdraví škodlivé mykotoxiny, především aflatoxiny. Riziko plyne také z kontaminace bakteriemi, na které již populace není zvyklá.

Rostliny se proti škůdcům chrání toxickými látkami (např. alkaloidy – piretroidy, furanokumariny), které mohou poškozovat zdraví člověka například vyvoláním dyspeptických obtíží nebo tím, že působí jako alergeny. Tyto přirozené ochranné látky však nejsou tak účinné jako herbicidy a může dojít snáze k poškození škůdci či chorobami.

Za výhodu biopotravin lze považovat zachování jejich přirozené chuti, barvy i vůně, problémem však zůstává většinou menší velikost, horší vzhled produktů co se týče barvy a lesku a také např. častější strupovitost či rychleji se objevující hniloba. Vyšší obsah vlákniny je většinou způsoben menším obsahem vody v plodinách.

Obsah živin v biopotravinách kolísá více, než v potravinách vyráběných průmyslovým způsobem. Je to především tím, že se potraviny ve velkovýrobě třídí a rozdělují do většího množství kategorií, kdy například největší a nejkrásnější jablka jsou určena k přímému prodeji, zatímco menší plody k užití pro výrobu dalších produktů (džemy, kompotované ovoce). Kvalita pekařských a mléčných výrobků také závisí spíše na receptuře než na tom, zda je používána surovina v bio-kvalitě či z velkovýroby.

Masivní reklama často vede k přesvědčení, že biopotraviny mají výhodnější složení pro dietní výživu. Není to pravda. Biopotraviny jsou výhodné především v tom, že mají garantovaný nízký až nulový obsah xenobiotik (tedy přídavných látek užívaných pro konzervaci, úpravu chuti, vzhledu či konzistence potravin). V žádném případě však nemají výhodnější složení základních živin, například „bi-ouherák“ obsahuje 50 % tuků a vysoký obsah kuchyňské soli, stejně jako běžný uherský salám. Stejně tak „bůček“ v bio kvalitě nemusí mít nižší obsah tuků než bůček běžný. V tomto případě záleží pochopitelně na receptuře a hmotnosti porážených kusů. Proto dieta redukční, diabetická či nízkocholesterolová musí být sestavena z vybraných potravin. Biokvalita nemá na toto složení významný vliv. Také dětský jídelníček by měl být sestaven s ohledem na jeho účel a potřeby dítěte (a i zde je výběr potravin z běžné produkce nebo biopotravin druhotnou záležitostí). Zastánci biopotravin argumentují, že biopotraviny mají vyšší obsah vitamínů. Ten ale závisí spíše na tom, jak dlouho a jak kvalitně se produkt skladuje. I v případě, že při sklizení je obsah vitamínů v biopotravinách větší, skladováním se jeho obsah samozřejmě sníží (bez ochrany například dusíkovou atmosférou může dojít k většímu snížení obsahu vitamínů než u běžných potravin). Argument, že se biopotraviny používají převážně v místě, kde se vyrobí, lze akceptovat, nicméně biopotraviny prodávané v supermarketech musí být do těchto supermarketů rovněž dopraveny a na místě skladovány. A převoz čerstvých potravin v biokvalitě z druhé strany zeměkoule již výhodnost vyššího obsahu vitamínů zcela popírá.

Dalším argumentem výhodnosti biopotravin je menší obsah dusičnanů v plodinách v důsledku neužívání průmyslových hnojiv. Každý soukromý zemědělec však ví, kolik dusíku obsahuje chlévská mrva, každý zahrádkář hnojící „slepičincí“ má krásné a velké mrkve s vysokým obsahem dusičnanů. Rozhodující je tedy množství hnojiva, nikoliv jeho původ. Také letité ekologické zátěže lze jen těžko ovlivnit, stejně jako kvalitu vody na daném území. Trvanlivost biopotravin by měla být nižší (v důsledku absence konzervancí). Proto jsou biopotraviny, které mají stejnou dobu trvanlivosti jako potraviny běžné, vždy podezřelé.

Výhodou je v každém případě menší zátěž jakýmkoliv xenobiotiky. Ke xenobiotikům řadíme také přídavné látky (tzv. éčka). Jsou to různorodé látky, z nichž některé jsou přírodními produkty a jejich vliv na organismus je velmi pečlivě kontrolován.

Malovýroba, kterou jsou biopotraviny vyráběny, zvyšuje jejich cenu. Výnosy plodin jsou nižší, zato náklady na jejich pěstování vyšší. Relativní je cena chovu zvířat ekologickým způsobem, neboť u volného ustájení či volně chovaných zvířat mohou být náklady nižší než u velkochovu. Cenu zvyšuje také vysoký podíl ruční práce při sklizení, výrobě a balení potravin a distribuce malého množství konečných výrobků.

Například cena jogurtů v bio kvalitě je dvojnásobná, cena pečiva, zeleniny, ovoce, masa a vajec i několikanásobná oproti běžným potravinám. O něco nižší je cena konečných výrobků v supermarketech (na rozdíl od specializovaných prodejen).

S trochou nadsázky by se dalo říci, že u chudší a střední vrstvy může konzumace biopotravin vést k podvýživě (nebo u obézních k hubnutí), protože konzumentům se nemusí dostávat prostředků na koupi dostatečného množství potravin. Ani sortiment biopotravin není zcela kompletní, což může bránit požadavku pestrosti jídelníčku.

Co tedy je bio a co není?

V důsledku „bio“ trendu jsou názvem bio označovány i výrobky, které nemají s podstatou biopotravin nic společného. Například bio-hrnec jen těžko může odpovídat definici produktu ekologického zemědělství, a tento pojem je tudíž holým nesmyslem. Produkty označené „bio“, které nemají atest příslušného orgánu, nejsou podle zákona biopotravinami.

Co biopotraviny rozhodně nevyřeší – aneb vyvracení mýtů

Biopotraviny rozhodně nemají (ve srovnání s běžnými potravinami) nižší obsah kalorií, a nejsou tudíž výhodnější pro redukční dietu. Ani obsah cholesterolu v biopotravinách není nižší, proto nejsou výhodnější ani pro nízkocholesterolovou dietu. Množství sacharidů rovněž není nejnížší, takže biopotraviny nejsou výhodnější ani pro diabetickou dietu. V bio-obilninách sice může být nižší množství lepku než v běžných, ale lepek stále obsahují, takže není možné je využít ani pro dietu bezlepkovou.

Jaké biopotraviny mohou být výhodné pro naše stravování?

Biopotraviny neřeší problematiku tvorby diet a skladby jídelníčku jen proto, že jsou bio. Jedná se o alternativu, která omezuje množství xenobiotik v potravě. Jejich výhodou však v žádném případě není nižší obsah energie, nasycených tuků či cholesterolu. Pokud tvoříme jídelníček, je nutné volit potraviny podle zásad zdravé výživy.

- Strava musí být pestrá a vyvážená
- Biopotraviny mají být vybírány s ohledem na nutriční hodnoty (stejně jako u běžných potravin) a nemají být do jídelníčku zařazovány jako „něco navíc“
- Biopotraviny je třeba upravovat tak, aby se (stejně jako běžné potraviny) nezneškodily

Závěrem je nutné zdůraznit, že člověk, který si nemůže dovolit konzumovat biopotraviny, se nemusí bát, že by svému zdraví škodil. Biopotraviny jsou varianty potravin běžných a liší se od nich především způsobem, jakým vznikají. Pojem „bio“ není v žádném případě synonymem slova „zdravý“.

BIOPOTRAVINY ve školních jídelnách

Bc. Alena Strosserová, SPV

Potravinové skandály v posledních letech vyvolaly vlnu odporu proti některým zdraví škodlivým postupům konvenčního zemědělství. Jako alternativa v poslední době vzniká ekologický typ hospodaření, produkující biopotraviny.

V současné době je silným trendem péče o zdraví. Jednou z nejvýznamnějších oblastí v této péči je výživa. V poslední době přibývá příznivců biopotravin, neboť jsou považovány za reprezentanty toho nejlepšího, co se dá z potravin pořídit. Ať už se tato pověst biopotravin opírá o vědecký základ nebo převažuje módní obliba, je soukromým problémem každého z nás, jak si biopotravinami obohatí svůj jídelní lístek. Biopotraviny jsou produkovány mnohem šetrnějším způsobem, většina zákazníků se shodne na tom, že skutečně chutnají lépe (i když chuť je samozřejmě subjektivní záležitost). Ve školním stravování je situace složitější, protože se nejedná o individuální stravování, ale jde o poskytování každodenního zdravého oběda pro více než 1 500 000 dětí.

Jsou biopotraviny zdravější?

To je nejdůležitější otázka při používání biopotravin. Tiskem neustále probíhají diskuze plné argumentů zastávající se jednou biopotravin, podruhé klasických výrobků. Na webových stránkách si například můžete přečíst tento názor: „Konvenční zemědělci mají dost argumentů na to, aby řekli, že naše biopotraviny obsahují řadu nebezpečných látek, stejně jako ty jejich,“ vysvětluje Zdeněk Perlinger. „Konvenční zemědělci mají v produktech reziduální (zbytkové) látky po postřicích. V případě ekologických zemědělců zase hrozí, že když bude vlhké léto, mohou se objevit houbové choroby, a houby produkují úplně stejně účinné jedy, jako chemikálie. Takže s touhle otázkou opatrně. Můžeme pouze tvrdit, že biopotraviny neobsahují rezidua pesticidů. Málokdy se říká, že hlavní výhoda biopotravin je v tom, že se při jejich produkci nenarušuje životní prostředí – a hlavně v tom vlastně spočívá ona zdravost biopotravin.“ Složitější situace nastává, pokud se mají biopotraviny stát součástí jídelních lístků ve školních jídelnách. V médiích, a to i v těch odborně zaměřených se dovídáme velké množství často velmi protichůdných informací o kvalitě biopotravin a jejich vlivu na lidské zdraví. Je velmi těžké se v těchto informacích orientovat a ještě těžší je se rozhodovat pro zavádění biopotravin do školního stravování.

Školní jídelny navštěvují strážníci všech společenských vrstev a rozdílných postojů ke konzumaci biopo-

travin a jejich vlivu na zdraví. Používání biopotravin ve školním stravování je tedy závislé na většinovém přání strážníků a jejich zákonných zástupců, kteří obědy svých dětí financují.

A právě financování nákupu biopotravin je kamenem úrazu rozšiřování biopotravin do škol. V průzkumu v několika českých školách bylo zjištěno, že osmdesát pět procent rodičů by uvítalo, kdyby školní jídelna, kterou navštěvují jejich děti, vařila z biopotravin, a jsou ochotni podílet se na případném zvýšení ceny obědů. Více než šedesát procent rodičů je dokonce ochotno kvůli tomu připlácet za obědy o 10 a více procent.

Tato částka, kterou jsou ochotni si strážníci připlatit na biopotraviny je naprosto nedostatečná. V současné době je průměrná cena oběda ve školní jídelně 25,- Kč. Deset procent je tedy 2,50 Kč. Tato částka nemůže pokrýt nákup biopotravin, a když tak jen ve sporadických případech. Navíc v současné době nám vyhláška o školním stravování neumožňuje zvyšovat finanční normativ nad částky určené vyhláškou.

Zatímco v Itálii se ve školách vaří z biopotravin zcela běžně a v Rakousku mají školní kuchyně stanoven minimální podíl biopotravin, v České republice se objevují teprve první pokusy o biostravování. A tento rozdíl mezi Českou republikou a jinými evropskými zeměmi je především v cenách.

Ceny biopotravin v evropských zemích, jsou většinou navýšeny právě o těch 10 %, které by si naši strážníci byli ochotni připlatit. Zejména pak biopotraviny určené pro školní jídelny. U nás je skutečnost jiná. Ceny biopotravin jsou oproti běžným potravinám na českém trhu dražší v rozmezí o 40% – 350%. Například běžné kuře dnes stojí zhruba 70 Kč, zatímco biokuře pořídíte asi za 200 Kč. Podobné navýšení je u všech biopotravin oproti potravinám běžným. Tomu také odpovídá spotřeba biopotravin v ČR je dnes pouze 0,3% z celkové spotřeby potravin, ale do roku 2010 to má být jednou tolik, tedy 0,6 %.

Pokud se školní jídelna rozhodne zpestřit jídelníček biopotravinami, rozhodně se nemůže jednat o pravidelný přísun těchto produktů. Jídelníček mohou vhodně doplňovat biopotraviny, v jejich případě však budeme muset sáhnout hlouběji do peněženky. Vzhledem k ceně biopotravin a vyšší finančního normativu bude školní jídelna volit kompromis. Jednou za čas si dovolí uvařit biopotravinu za vyšší cenu, aby příště musela finanční normativ ušetřit někde jinde. Může se pak stát, že děti dostanou namátkově zeleninu, ovoce nebo maso v bio-kvalitě, ale vzhledem k ceně se bude omezovat celkové množství těchto surovin. To může v důsledku vést až

k nedostatečnému plnění spotřebního koše, protože pro nákup biopotravin nebudou stačit finance na pravidelný nákup potřebných surovin.

Je otázka, zda nepravidelný přísun biopotravin může vynahradit pravidelný přísun zdravotně nezávadných zdrojů důležitých živin pro dětské strávnicky, i když nebudou právě v biokvalitě. Školní stravování je velmi přísně hlídáno a výběr potravin bedlivě sledován. Je běžným standardem, že strávnicki ve školní jídelně dostávají čerstvé, zdravotně nezávadné prvotřídní potraviny.

Mezi lidmi stále existuje mylný dojem, že všechno, co je označeno bio, je také dietní. Zdraví biopotravin spočívá v jejich složení, které je oproštěno od cizorodých látek a výrobě, která je zejména u masných výrobků šetrná už při chovu zvířat. Co se však týče obsahu tuků či nezdravého cholesterolu, tam rozdílů nenajdeme. Pokud se budete vykrmovat vepřovým biomassem, uzeninami či tučnými sýry, budete tloustnout a ohrožovat svůj organizmus civilizačními chorobami naprosto stejně, jako při nadměrné konzumaci běžných potravin. Není-li při konzumaci biopotravin dodrženo vyvážené složení důležitých látek, nemůžeme jídelniček z biopotravin považovat za zdravější. V extrémních případech může docházet k nadměrnému příjmu energie, cholesterolu a nasycených tuků, které rozhodně našemu zdraví neprospívají například tehdy, budeme-li konzumovat sice „bio“ potraviny, ale zaměříme se například na konzumaci nevhodných výrobků a budeme používat nevhodné technologické úpravy (smažení apod.).

Může tedy občasné přidávání biopotravin, které kvalitu školního stravování zvýší jen nepatrně, ale za to výrazně zvýší finanční náročnost na nákup surovin, mít zásadní vliv na zdraví dětí ve školních jídelnách? Odpověď je nasnadě.

Dále je tu ještě jeden aspekt ovlivňující četnost používání bioproduktů ve školních jídelnách. A tím je zásobování.

Smyslem používání biopotravin a ekologického zemědělství je to, že se biologicky vypěstované potraviny dostávají v co nejkratší době ke svým strávnickům. To je smyslem regionálního zemědělství. V naší zemi není ekologické zemědělství tak rozsáhlé, aby mohlo zásobovat školní jídelny pravidelně a v plném rozsahu. A dovážet biopotraviny z opačné strany zeměkoule asi nesplňuje parametry ekologického zemědělství ani významně nepřispěje k ozdravení dětské populace.

V poslední době, zejména za působení minulého ministra školství Ondřeje Lišky se začalo s propagací biopotravin do škol. Za kampaní stojí firmy, které se v České republice zabývají prodejem biopotravin a ty se snaží rozšířit svůj trh do školních jídelen.

Vznikl tak projekt Bio do škol a na ni navázala další propagační kampaň - významní výrobci a maloobchodníci s biopotravinami se zapojili do kampaně s názvem Koruna na BIO do ŠKOL. Partneri kampaně darují 1 Kč z každé prodané biopotraviny na rozvoj programu „Biopotraviny do škol“, který realizuje Nadace Partnerství.

V září letošního roku proběhl první ročník kampaně s názvem Koruna na BIO do ŠKOL. Partneri kampaně darovali 1 Kč z každé prodané biopotraviny na rozvoj programu „Biopotraviny do škol“, který realizuje Nadace Partnerství. Celkem partneri akce přispějí na konto Nadace Partnerství částkou 236 849,- Kč. Tato částka významnou měrou pomůže školám, které mají zájem, ve výchově dětí k ekologickému zemědělství a zavádění biopotravin do školních jídelen. Finanční prostředky, které byly v rámci kampaně nashromážděny, mohou školy použít například na zavedení biopotravin do školního bufetu, otevření informačního centra pro veřejnost o biopotravinách, zavádění biopotravin do přípravy školních obědů, vzdělávací semináře, exkurze na ekologické farmy, pořádání „Bio dnů“ pro veřejnost nebo na spolupráci s místními biozemědělci“, říká Michal Veselý, ředitel rozvoje Nadace Partnerství.

Zapojením se do programu Biopotraviny do škol posiluje škola důležitost zdravého a udržitelným způsobem vyrobeného jídla a pomáhá vytvářet mosty mezi městskou a venkovskou komunitou. Program „Biopotraviny do škol“ je součástí programu Škola pro udržitelný život Nadace Partnerství.

Všechny tyto projekty a aktivity jistě vedou k rozšíření povědomí o biopotravinách mezi žáky a pedagogy škol, ale neřeší zvýšení používání biopotravin ve školních jídelnách. Dokud se budou ceny biopotravin lišit od cen běžných potravin o desítky až stovky procent, není jejich masivní používání ve školních jídelnách reálné.

Používání biopotravin by mělo být, stejně jako v jiných evropských zemích podpořeno legislativou a státní podporou. Jedině tak se dá zajistit, aby bylo používání biopotravin ve školách plnilo své dvě základní funkce – podávání zdravých potravin dětem a podpora ekologického zemědělství v regionálních podmínkách.

Nejspolehlivějším prostředkem při používání biopotravin ve školním stravování je skutečně zdravý rozum. Srovnávat cenu a za ni poskytnuté výhody u používaných potravin je samozřejmou prací každé vedoucí školní jídelny. Stejně pravidlo platí i zvažování nabídek ekologického zemědělství. Nejdůležitějším posláním školního stravování je dodávat strávnickům vyváženou zdravou stravu. Správně složený jídelní lístek, odborně vybrané jednotlivé potraviny v doporučeném množství a správná výrobní práce jsou vždy zárukou zdravého školního oběda.

Vedoucím školních jídelen tedy i nadále nezbývá než sledovat dostupné informace o významu biopotravin pro lidský organizmus a zvažovat, kdy se vyplatí bioprodukty využít. Ale dokud se biopotraviny nestanou na trhu dostupnějšími, a to zejména v regionálním pojetí a jejich ceny se nepřiblíží cenám běžných potravin, bude jejich masivní používání ve školním stravování problematické.

Zdeněk Pohlreich ve školní jídelně

Petronila Gleichová, OŠ ÚMČ Praha 6

Kolektiv školní jídelny při Základní škole a Mateřské škole, Bílá 1

Prvotní myšlenka – odbor školství ÚMČ Praha 6

Jedno kliknutí dálkovým ovladačem rozhodlo o tom, že jsme se mohli na vlastní oči přesvědčit, jak by fungoval známý mistr kuchař ve školní jídelně. Dodržování správných výrobních a hygienických postupů v porovnání s restauračním provozem by jistě nebyl problémem. Protože je většina školních jídelen základních i mateřských škol Městské části Praha 6 po rekonstrukci, jistě bychom si ostudu ani se strojním vybavením neudělali. Ovšem co ta konvence v „krabicích“, jak by právě na tuto surovinu reagoval? V právě shlednutém pořadu totiž pan Pohlreich způsobem sobě vlastním zrovna tyhle zásoby vyhazoval. A právě to rozhodlo: zkusím zjistit postup mistra kuchaře právě ve školní jídelně. S nápadem souhlasil i vedoucí odboru školství Ing. Jan Holický, MBA, a tak jsme kontaktovali produkci pořadu „Ano, šéfe!“. Zbývala jen maličkost - vybrat z 15 školních jídelen při základních školách tu pravou: volba padla na školní jídelnu při Základní škole a Mateřské škole, Praha 6, Bílá 1. Paní ředitelka školy Mgr. Maja Bihelerová se zájmem ochotně souhlasila. Bylo tak možné prezentovat moderní zrekonstruovanou budovu školy a školní jídelnu, která je vybavena multifunkčními stroji. Časový plán byl s pracovníky produkce domluven v posledních dnech školního roku, natáčení pak bylo naplánováno na září až říjen. A pak to přišlo. Abychom Vám, čtenářům, přinesli reportáž přímo od pramene, seznámíme Vás s pohledem vedoucí školní jídelny paní Ivany Liškové a vedoucí kuchařky paní Aleny Olmrové.

Jak natáčení probíhalo – z pohledu vedoucí školní jídelny

Dovolte mi, abych se podělila o své zážitky z nedávného natáčení pořadu „Ano šéfe!“ a popsala některé situace z připravovaného dílu, mimochodem zcela prvního v prostředí školní jídelny. Informace o natáčení mne zaskočila, a musím přiznat, že nemile. Z již odvyklých dílů pořadu jsem totiž věděla, jak je pan Pohlreich nemilosrdný „drsník“ a jak je slogan o „postrachu všech českých hospod“ trefný. Vše bylo odstartováno návštěvou produkce, která se seznámila s prostředím a zodpověděla nám i naše zvědavé dotazy.

A pak to přišlo, **14. října 2009**, natáčení bylo zahájeno právě v době výdeje obědů, a to byl pro děti bezesporu zážitek. Z novinových článků je již známo, že cesta pana Pohlreicha v jídelně vedla nejdříve k jídelním tálům, aby otestoval jejich vůni a čistotu (nepěkná vzpomínka z let školních). To jsme poprvé zabodovaly.

Pak přišla degustace:

polévka špenátová

menu č. 1 – holandský řízek, bramborová kaše, salát z čínské zeleniny

menu č. 2 – zeleninový kus

A opět jsme bodovaly, s jídlem byl spokojen, tato situace se opakovala i následující natáčecí den **15. října 2009**, kdy jsme připravily:

polévka čočková s osmaženou housičkou

menu č. 1 – pečené kuře, brambor

menu č. 2 – koprová omáčka, vařené vejce moučník – koblíha

V průběhu dne jsme kromě své běžné činnosti stihly absolvovat i produkci připravené rozhovory. Celý štáb byl velice příjemný a milý, snažil se navodit přátelskou atmosféru. „Mistr“ Pohlreich byl také příjemný, dokonce nepoužíval vulgární slova – inu škola je škola! I v tak vypjaté chvíli jsem

nezapomněla na hygienické zásady a měla jsem připraveny pláště, návleky na boty a zdravotní průkazy. To všem připadalo naprosto zbytečné, vždyť nejsou vidět a nikdo to po nikom ještě nechtěl. První dva dny jsme tedy měly v podstatě úspěšně za sebou. Ovšem to hlavní mělo přijít ve dnech 21. a 22. října – společná příprava oběda. Paní ředitelka měla přání zpestřit jídelníček o zeleninové a těstovinové saláty, naše přání bylo luštěninové jídlo a nějaká úprava ryb.

V plánovaném jídelním lístku 21. října 2009 bylo zařazeno:

polévka květáková

menu č. 1 – štěpánská hovězí pečeně, houskový knedlík – příprava kolektivu ŠJ

menu č. 2 – špagety pomodoro s parmezánem – 130 porcí příprava v režii „mistra“

Děti byly ze špaget nadšené a ještě když jim jídlo servíruje známá televizní hvězda – k tomu není co dodat.

Čtvrtý, poslední natáčení den **22. října 2009**, v 9,30 hod. nám produkce sdělila, že pan Pohlreich nedorazí a zastoupí jej dva kolegové, kteří nám pomohou s úpravou naplánovaného pokrmu:

polévka sicilská

menu č. 1 – pangasius se smetanovou omáčkou a sýrem nebo treska po mlynářsku, bramborová kaše

menu č. 2 – salát Caesar s krutónky

Začít s přípravou 70 kg ryb v 10,30 hod. byl nejvyšší čas, s pomocí mistrů kuchařů se vše do výdeje zvládlo. Pokrmy byly chutné a zajímavé, ale názor dospělých se neslučoval s chutí dětí. Jak se opět potvrdilo, rybí prsty jsou pro většinu dětí jediná schůdná úprava ryb. Ovšem vzdávat se nebudeme. Zeleninový salát od šéfkuchaře na mezinárodní úrovni, pana Dalibora Navrátila a jeho kolegy, byl s radostí přijat především vegetariány.

Ze svého pohledu musím říci, že spolupráce s „náhradními šéfkuchaři“ byla pro celý kolektiv přínosná, příjemná a na profesionální úrovni. Natáčení s „náhradníky“ pana Pohlreicha bylo totiž méně stresující, a tím i přínosnější. Můj pohled na dění v kuchyni se změnil, kolektiv opustil některé své zažité zvyklosti (jinak vnímáme používané suroviny, dodržování různých nařízení, úklid a sanitaci). Natáčení pořadu naší kuchyni tedy tak trochu změnilo - a určitě k lepšímu. S netrpělivostí čekáme na odvyklání pořadu, resp. jak bude materiál sestihán, zda budou situace pravdivé a nezkršené.

A jak natáčení „prožila“ vedoucí kuchařka

„Bože, a je to tady!“, jsem si pomyslela, když se přišli ohlásit z produkce „Ano, šéfe!“. A hned jsme začaly uklízet, oprašovat všechna možná zařízení i nařízení ohledně kuchyně. To, že jsme si sedly – tedy celý náš kolektiv (tj. 8 ženských i s paní hospodářkou) a vytvořily bojový plán, nám na klidu tu celou, celičkou dobu, než přišli natáčet, nepřidalo.

Gruntování naší kuchyně, i když, a to všichni vždycky tvrdili, je u nás nadstandardně uklizeno, odstartovalo. Lezly jsme po zemi i po stěnách a strojích a hledaly „mouchy“, jen abychom vše vycídlily a dodaly všemu patřičný lesk a říkaly si, že alespoň v té čistotě dopadneme dobře.

No a přišel den „D“! Štáb dorazil, ošperkoval vybrané účinkující mikrofonem. Naše paní hospodářka to vzala hned na úvod přes hygienu, což vyvolalo trochu nevole a údiv, že

by měli mít zdravotní průkazy, pláště atd., to jim připadalo zvláštní, asi se s tím v restauracích nesetkali, nebo se jim tak tak báli? Nevím.

Při delší diskusi, kdy jsme jim sdělily, že do oběda, tj. polévka, hlavní jídlo, příloha, salát, čaj, džus a mléko, se musíme vejít finančně do průměru 24,- Kč za jednu porci, jim zmizel úsměv na tváři a řekli: „Jé, to Zdeněk bude asi koukat“. Však taky zíral! A pak konečně dorazil ON, sám šéf. Tedy, ne na začátek pracovní doby tj. v 6.30, ale v 11.30, na začátek výdeje. To jsme vařily holandský řízek, bramborovou kaši, zeleninový salát, polévku a menu č. 2 bylo zeleninový kuskus se sýrem. Ochutnal, ohodnotil jako chutné a dobré a nám se trochu ulevilo.

Jeho chování? No, držel se na uzdě, profesionál před kamerou, mimo ni uzavřený člověk s telefonem stále u ucha. Do kamery „řízek“, který všechno ví a všechno umí. Ale uvařit porci dle našich finančních možností mu tedy nešlo.

Co šéf nabídl, že uvaří? Špagety pomodoro. Naše špagety, které jsme již celé nervózně uvařily (bylo něco po půl jedenácté), nám „sepsul“ a nařídil vyhodit. Svoje špagety, a to je mu ke cti, pravé italské nakázal uvařit, neproplachovat a nepromaštovat. To se ukázalo (jak jsme my věděly), jako problém. Ono je něco jiného uvařit dvě porce na ukázkou (nebo na objednávku) a něco jiného 160 porcí a udržet je dostatečně teplé celý výdej od 11.30 do 14.00 hodin. Nepropláchnuté a nepromaštěné špagety totiž nešly za žádnou cenu od sebe, ke konci výdeje z nich byl „drn“, který nešel rozbít. A u výdeje jen „póza“, úsměv a pro nás více práce, protože se zbytečně tvořila fronta dětí, kterou „ON“ nestačil rychle obsloužit. Prostě v restauraci či před kamerou je (s tou jednou porcí) „dobřej“, ale v našem provozu nepoužitelný. Asi více na mě (i na ostatní) zapůsobili dva kuchaři, jak jsme říkali na konci - „borci“. Správně nám „to“ sice měl zase ukázat „Zděňa“, ale ten den vůbec nedorazil. Přišli dva mistři a můžu říci opravdu „MISTŘI KUCHARI“. Jak svojí profesionalitou, tak i skromností, bezprostředností a uměním si nás získali.

Při zjištění, kolik mají uvařit porcí, se zhroutili - 550 porcí? Nevěřili a několikrát se raději ujistili, jestli je to tak. Co nás rozesmálo, když se zeptali, kolikrát do měsíce těch 550 porcí vaříme. Při odpovědi, že denně, nevycházejí z údivu a smekali klobouky. Jejich rybu – treska po mlynářsku (pangacius posypaný sýrem a petrželkou) - jsme také znaly.

Závěr či úvaha ohledně celého kolotoče z natáčení? „Šéf“ – to je člověk, který snad určitě umí, ale já jsem za tím vším viděla spíše pózu, nedochvilnost, trochu i hvězdné manýry. Přehlížení pomocných kuchařek, neumění naslouchat druhé straně, vysvětlit. Za to lehce druhé straně ukázat, kdo je ten, kdo vše ví a umí. Upřímně řečeno, pod ním bych nechtěla pracovat. Zato dva mistři kuchaře, kteří přišli po „Zděňovi“, hodnotíme jako machry, kteří umí a nemluví o tom. Za nimi byla vidět práce a profesionalita. Prostě restaurace je jiný svět. A ta naše ŠJ Bílá, Praha 6 je svět druhý. My přemýšlíme o tom, jak chutně, zdravě, ekonomicky, dobře uvařit a ještě dodržovat všechna možná nařízení, usnesení a směrnice. Na nás, v těch ŠJ, jsou kladeny nepoměrně vyšší požadavky, než v restauraci. Tam se hygienické předpisy, měření teploty a podobně nedodrží tak, jak to děláme my. A tak volám: „Zaplať pán Bůh, je to za námi“. A již žádné natáčení, to jedno bohatě stačilo.

DOSLOV:

Vedoucí kuchařka paní Alena Olmrová

Je 24. 11. 2009 a pořad „Ano, šéfe“ začíná. Mám zpoceně ruce a srdce bije jak rychlík. Televizi si raději přesouvám blíže k posteli, kdyby něco, spadnu do peřin. Nervozita graduje, stále reklama, další a další. Pak to přijde. A náhle je uvolnění klid a někdy i smích, mám radost. Snad my jako kuchařky

nevypadáme jako „nějaké takové“, opravdu ne! Pocity se mísí a nakonec je uvolněný povzdech - JE TO DOBRÝ!!!

Takže posílám díky štábu, že byli vstřícní a objektivní. Mistři šéfovi omluvu, že jsem byla drsná. Přesto si myslím, že na sebe nezapomeneme...

Zástupce zřizovatele

Je úterý 24. listopadu 2009 a dostává se mi, a to nejen mně, odpovědi co Zdeněk Pohlreich a školní jídelna. Odvysílaný díl upozornil diváky na všechna „bolavá místa“ a odpověděl mi měrou vrchovatou i na otázky v úvodu nevyčtené. Mistr kuchař dal zcela jasně najevo, že preferuje přípravu jídel ze základních potravin, jsme přeci jenom kuchaři! Zamíchat „krabicový výrobek“, chcete-li „konvenienci“, přeci umí každý, myslíte na to, a především na zdraví dětí – jsou naše!

Dovolte mi výsledek odvysílaného dílu zobecnit (nejen) na všechny „mé“ školní jídelny na Praze 6. Vypůjčím si slova pana Pohlreicha: „Jezdíme k zoufalcům a tady to šílené není. Jsem tu zbytečně, nemám tu co na práci“. Konečně veřejná pochvala. Ve školních jídelnách opravdu nepracují zoufalci, jen jejich výkon není ohodnocen a doceněn, bohužel někdy ani samotným zaměstnavatelem. Sama na naší městské části brojím proti soukromým firmám ve školním stravování, a dal mi za pravdu i pan Pohlreich, děkuji. Přestože průměrná cena oběda je dle vyjádření protagonisty pořadu „cenou za kočičí konzervu“, nebrání připravit racionální, chutnou stravu od polévky až k moučniku v souladu s doporučenými výživovými dávkami sledovanými v podobě tzv. spotřebního koše. Osobně si velmi cením vyjádření a hodnocení dětí z dětského parlamentu.

Dovolte mi za nás, kteří mají co do činění se školním stravováním, poděkovat kolektivu ŠJ při ZŠ a MŠ v Bílé ulici za vzornou reprezentaci a propagaci práce ve školní jídelně. Za sebe jim přeji vstřícnost a podporu ze strany jejich zaměstnavatele, jak všichni víme, pracuje se v takovém prostředí mnohem lépe.

Věříme, že pořad přispěl m.j. také ke zlepšení komunikace pracovníků jídelny s vedením školy a zároveň i k přesnějšímu oboustrannému vymezení kompetencí. Zrekapitulujeme-li celkový možný dopad odvysílaného pořadu s odstupem i s ohledem na širší souvislosti, vyjde nám, že výsledné nadmíru příznivé hodnocení školní jídelny jen organicky zapadá do celkového obrazu školy, která ve všech vzdělávacích i zájmových aktivitách poskytuje - i díky vedení - svým žákům skutečně mimořádně pestrá nabídku, dosahuje ve vzdělávání velmi dobrých výsledků a funguje i jako přirozené komunitní centrum.

Vyjádření SPV

Včerejší pořad, zřejmě mimoděk, odhalil v plném světle jeden z největších problémů našeho školního stravování. Na chování paní ředitelky se přesně ukázalo, jakou velkou chybou bylo, že se vedení školního stravování přesunulo z rukou odborníků na bedra ředitelů škol. Nemůžeme mít za zlé pedagogům, že nerozumí složitému gastronomickému provozu a výživě, pro ně je vedení školní jídelny také velkou zátěží. Proto mělo školní stravování zůstat pod vedením odborně vzdělaných metodických pracovníků a za pomoci účinné legislativy měla být udržena i v budoucnosti vysoká profesionální úroveň školních kuchyní.

Závěrem musíme poděkovat paní Petronile Gleichové, která jako jedna z posledních skutečných odborníků na školní stravování v Praze pozvala pana Pohlreicha do školní kuchyně a ukázali tak společně celému národu, jak jsme v tomto oboru dobří. A jak jsem napsala výše, také se mimoděk ukázalo, jak málo někteří ředitelé škol práci kuchyně rozumí, jak nerozumné požadavky na ni mají a jak málo si váží práce svých podřízených.

Děkujeme paní Gleichové i panu Pohlreichovi za výborný pořad o školních jídelnách.

Mléko do škol

Bc. Alena Strosserová, SPV

Mgr. Holická, MŠMT

Mléko a mléčné výrobky do výživy dítěte rozhodně patří a měli bychom tento fakt všemi prostředky podporovat. Význam mléka ve výživě dítěte je celosvětově uznáván.

Více než 80 zemí světa si vždy v září připomíná „Den školního mléka“. Jedná se o to, že v průběhu školní docházky dostávají milióny dětí ve školách mléko. Tato akce má v uvedených zemích celospolečenskou podporu. Jak to ve vyspělých společnostech bývá, bylo i u nás zavádění školního mléka provázeno řadou diskusí. Z odborného hlediska byly hlavně připomínky k obsahu tuku u plnotučného mléka a obsahu sacharidů u chuťově upraveného mléka. I přes rozdílnost diskutovaných problémů se odborníci shodnou v základní otázce, že mléko je pro dětský organizmus naprosto nezbytnou potravinou a „Školní mléko“ je prospěšným projektem.

Všichni jistě uvítali, že se po roční pauze (nejednalo se o pauzu, program pouze nebyl podporován z „národních zdrojů“) od září zase do škol vrátí státem dotované mléko. Změnu situace ošetřuje nařízení vlády a oproti minulým podmínkám dochází při distribuci dotovaného mléka ke změnám.

Od 1.8.2009 nabylo platnosti dále uvedené nařízení vlády, kterým je upravována národní podpora spotřeby „školního mléka“:

Nařízení vlády **238/2009 Sb.**, kterým se mění nařízení vlády č. 205/2004 Sb., kterým se v rámci společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky stanoví bližší podmínky poskytování podpory a národní podpory spotřeby mléka a mléčných výrobků žáky, kteří plní povinnou školní docházku ve školách zařazených do sítě škol, ve znění pozdějších předpisů.

V tomto nařízení nás zajímá zejména „§ 1 – odstavec a) dotace z finančních zdrojů Evropských společenství (dále jen „podpora“) na spotřebu mléka a mléčných výrobků žáky ve školách nacházejících se na území České republiky a zapsaných ve školském rejstříku“. **Mléko a vybrané mléčné výrobky dodává do základních a nově i mateřských a středních škol dodavatel na základě uzavřené smlouvy o spolupráci.**

Kdo má nárok na výrobky v rámci evropského programu Mléko do škol?

Dítě, které má pravidelnou docházku v některé z těchto škol:

- mateřské školy, školky nebo jiná předškolní zařízení,
- základní školy,
- střední školy

další vzdělávací zařízení spravované nebo uznávané místní realizační organizací (například ministerstvem školství).

Použití v mateřských školách – **dotované výrobky mohou mateřské školy zařadit do běžného stravovacího**

režimu a započítávat do tzv. spotřebního koše. Není potřeba vybírat další peníze od rodičů. Dotované mléko a mléčné výrobky nemohou být použity k další tepelné úpravě, nelze je tedy použít např. k výrobě pudinku, kaší apod. (výklad společnosti Laktea). Zde se výklad společnosti Laktea dostává do rozporu se stanoviskem odboru organizačně správních činností a dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků **Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy – dotované výrobky nelze hradit z finančního normativu.** Pro výběr prostředků tedy platí stejné předpisy jako pro žáky základních a středních škol. Vychází přitom z vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Nová pravidla vstoupí v platnost ve školním roce 2009-2010 s tím, že si školy a žáci budou moci vybírat z mnohem širší škály mléčných výrobků. Na seznamu je mléko a jeho ochucené varianty, celá řada sýrů (včetně nízkotučných) a kysané mléčné výrobky, jako například podmásli. Mléčné výrobky smíchané s ovocem a ovocnými šťávami nabídnou žákům řadu dalších a ještě příjemnějších možností ke zdravému stravování. Jako velmi pozitivní lze hodnotit zařazení neochucených výrobků (konkrétně bílý jogurt) do sortimentu (zařazeno na základě připomínky MŠMT), protože je nezbytné stále zdůrazňovat zdravý životní styl a vyváženou a pestrou stravu. Zvláště malé děti by si neměly zvykat jen na sladkou chuť, měly by umět vychutnat i neslazené potraviny, širší spektrum chutí. Protože návyk na sladké může mít nepříznivý vliv na nadváhu a obezitu dětí, se všemi negativy s tím spojenými.

Úplný seznam výrobků, na které se program vztahuje, naleznete v nařízení vlády č. 205/2004 Sb., kterým se v rámci společné organizace trhu s mlékem a mléčnými výrobky stanoví bližší podmínky poskytování podpory a národní podpory spotřeby mléka a mléčných výrobků žáky, kteří plní povinnou školní docházku ve školách zařazených do sítě škol, ve znění pozdějších předpisů.

Kromě dalších internetových zdrojů je toto nařízení možné nalézt např. na webu ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy – **do vyhledávače stačí zadat „školní mléko“.** **Zde také naleznete oficiální stanovisko odboru 25 MŠMT, sledujte na stránkách <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolni-mleko> k používání školního mléka ve školních jídelnách.**

Další, evropské předpisy, které řeší dotace na „Školní mléko“ jsou - Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů), v platném znění a Nařízení Komise (ES) č. 657/2008 ze dne 10. července 2008, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1234/2007, pokud jde o podporu Společenství pro poskytování mléka a některých mléčných výrobků žákům ve školách.

Porada krajských metodiček

Bc. Alena Strosserová, SPV

Začátkem listopadu proběhla porada krajským metodičkám za účasti zástupce MŠMT Ing. Petra Špirhanzla a ČŠI Ing. Aleny Fürstové.

Úvodní slovo si vzal vrchní ředitel **Ing. Petr Špirhanzl z MŠMT** a informoval zúčastněné o následujících otázkách:

1. Náhradní stravování – v současné době ukončuje MŠMT financování náhradního stravování. Poslední rozhodnutí o poskytnutých dotacích vyšla do konce roku 2009 a v dalším roce již nebudou finanční prostředky na náhradní stravování poskytovány.

2. Metodická pomoc školním jídelnám ze strany MŠMT – letos na jaře byl na poradě vedoucích krajských odborů školství na hradě Svojanov přednesen požadavek ze strany SPV, aby ministerstvo vydávalo metodické pokyny pro školní jídelny, aby se ve školních jídelnách pracovalo celostátně jednotně. Již tehdy bylo pracovnícům SPV odpovězeno, že ministerstvo školství nemůže vydávat žádné metodické pokyny pro školní jídelny, protože je nezřizuje a nemá k tomu žádnou legislativní podporu. Na poradě krajských metodiček byl tento fakt velmi důrazně připomenut. MŠMT může vydávat metodické pokyny a směrnice pouze pro organizace ministerstvem zřízené a ostatní organizace (tedy i školní jídelny) se mohou těmito výklady také řídit.

a) Názor Ing. Špirhanzla podpořila i Ing. Fürstová z ČŠI. Jedinou cestou, jak by se organizace školního stravování mohla sjednotit a získávat metodickou pomoc od nadřízených je změna legislativy, zejména pak Školského zákona a Zákona o pedagogických pracovnících (s tímto zákonem pak souvisí další vzdělávání nepedagogických pracovníků). Změna legislativy je nesmírně složitá a časově náročná práce, ale myslím, že by nás to nemělo odradit, protože právní předpisy, které svým způsobem diskriminují nemalou skupinu pracovníků ve školství by změnu určitě potřebovaly.

3. Stravovací komise MŠMT – která si vzala za úkol reformu školního stravování, se nesešla od odchodu ministra školství O. Lišky. Na ministerstvu bude tedy pracovat menší skupinka odborníků ve spolupráci s ministerstvem zdravotnictví, která bude pokračovat v přípravě reformy školního stravování.

4. Další vzdělávání pracovníků školních jídelen – Ing. Špirhanzl upozornil na důležité rozlišování pojmů:

a) **Celoživotní vzdělávání** – probíhá pouze na VŠ a jedná se o ucelené vzdělání

b) **Další vzdělávání** – jsou zejména školení a kurzy

c) **Celoživotní učení** – je absolvování všech škol od MŠ po VŠ

d) Problémy jsou s akreditovanými kurzy. Protože zákon o pedagogických pracovnících neřeší další vzdělávání nepedagogických pracovníků a nepedagogičtí pracovníci svůj zákon nemají, nemají akreditované kurzy pro pracovníky žádný formální význam, protože certifi-

káty nejsou v praxi nijak ohodnoceny. Jsou tedy pouze zdrojem informací důležitých pro další práci.

e) Z důvodů legislativních také ministerská akreditační komise vydává akreditaci k odborným školením jen pro pedagogické pracovníky. Další vzdělávání se tedy dá řešit i prostřednictvím grantů.

Porady krajských metodiček – ministerstvo školství prostřednictvím Ing. Špirhanzla přislíbilo v příštím roce pravidelné porady krajských metodiček přímo na ministerstvu za přítomnosti Mgr. Jeřábkové. Krajské metodičky si mezi sebou stanoví mluvčí pro komunikaci s ministerstvem a pak už je jen organizační záležitost pravidelné porady uskutečnit.

V dalším úseku porady si vzala slovo Ing. Alena Fürstová z ČŠI.

1. Kontroly školních jídelen – vzhledem k tomu, že na poradě krajských metodiček se přihlásila se svou prezentací fa Eurest, byl Ing. Fürstové položen dotaz, zda ČŠI také kontroluje školní restaurace provozované Eurestem. Ing. Fürstová účastnice porady ujistila, že dochází k periodickým kontrolám všech školních jídelen zařazených



TILLMANN software

MUDr. Stanislava Tillmannová

Husova 410, 286 01 Čáslav tel./fax: 327 314 267, 604 253 699
www.tillmann.cz e-mail: info@tillmann.cz

SLUŽBY

AUDITY SYSTÉMU HACCP dle nejnovější metodiky
Cena: první audit 1500,- Kč, všechny následné 1000,- Kč

KONZULTACE V OBLASTI HYGIENY A VÝŽIVY
Cena: 500,- Kč/hod

ŠKOLENÍ (hygienické minimum, SVHP, HACCP, ISO 22 000)
Cena: od 250,- Kč/osobu

novinka - **ŠKOLENÍ HYGIENICKÉHO MINIMA PRACOVNÍKŮ PŘÍMO V PROVOZU** – dokonalé spojení teorie a praxe
k cenám je třeba připočítat cestovné (cca 7,50 Kč/km)

SOFTWARE

„AUTOMATIZOVANÉ NÁVRHY JÍDELNÍČKŮ“ 3000,- Kč
zcela ojedinělý program, navrhuje měsíční jídelníčky s okamžitou vazbou na spotřební koš, více než 2000 receptur, možnost využití k normování, režim práce pro MŠ (přesnídávka, oběd, svačina), ZŠ (až 5 obědů), celodenní stravování (navíc snídaně, až 2 večeře), možnost exportu do různých formátů k dalšímu zpracování

„ARCUS – evidence skladu a normování“ 6000,- Kč
přijem a výdej - FIFO, normování, limity spotřeby, spotřební koš ...
„ARCUS – evidence stravného“ 3000,- Kč
různé druhy poplatků, zálohově i doplatkem, bezhotovostní platby ...
„ARCUS – výdejový terminál“ (RFID čipy) 7000,- Kč
cenově nenáročný bezstravenkový systém, základní hardware v cenách okolo 20 000,-

„HACCP“ – zavedení a evidence 3000,- Kč
„SPOTŘEBNÍ KOŠ POTRAVIN“ 1500,- Kč

Na požádání Vám zašleme demoverzi s návodem k použití. Ceny jsou uvedeny s DPH.

v Rejstříku škol a školských zařízení a dokonce se v poslední době zpřísnily kontroly. Zejména se sledují smlouvy uzavřené mezi školou a firmou a za porušování zákonů následují postihy směrem k řediteli školy, který by při závažném porušení mohl být i odvolán.

- 2. Závodní stravování** – Ing. Fůrstová připravuje materiál, ve spolupráci s ministerstvem financí, ve kterém by měla být podrobně rozebrána problematika závodního stravování. Ing. Fůrstová hotový materiál přislíbila metodičkám a zveřejníme ho také ve Zpravodaji pro školní stravování.
- 3. Normování, výtěžnost a velikost porcí** – v současné době nejsou závazné žádné normy a ani výtěžnost, proto jsou také velmi náročné kontroly. ČŠI má takový systém, že z výdejky vypočítá normu jedné porce a podle toho zkontroluje, samozřejmě s ohledem na výtěžnost.
- 4. Školní mléko** – podle nového nařízení vlády č. 238/2009, se změnila podmínky v projektu školní mléko zejména v tom, že nyní mají právo na dotované mléko i děti v mateřských školách a žáci středních škol. Vystal tedy problém, jestli dotované mléko zařazovat do spotřebního koše nebo ne. Rozhodující bude stanovisko MŠMT.
- 5. Ovoce do škol** – situace je obdobná, na podrobnostech distribuování ovoce a zeleniny do škol pracuje v současné době ministerstvo školství s ministerstvem zemědělství. Přesné instrukce budou známy až na jaře.
- 6. Stravování v dětských domovech** – diskutuje se problém, jak posuzovat školní a závodní stravování v dětských domovech, kde si připravují stravu děti samy. Podle stanoviska ČŠI se děti mohou podílet na přípravě stravy v rámci výchovného procesu, ale nesmí tato situace přerůst do rozměrů, kdy si budou děti připravovat stravu výhradně samy, protože pak by docházelo k porušení zákona, který zajišťuje dětem hmotné zabezpečení. Pokud se rozdělí příprava stravy mezi školní stravování a výchovný proces, nenastávají žádné problémy ani se školním ani se závodním stravováním.
Dalším bodem programu porady byla více než hodinová

prezentace firmy Eurest. O účast na poradě požádali zástupci firmy Eurest Ing. Špirhanzla. Krajské metodičky trpělivě vyslechly celou prezentaci provozního ředitele Eurestu pro ČR Ing. Jana Jirana, Ing. Jiřího Karmazína, ředitele provozu pro školství Eurestu a paní E. Thomayerovu, vedoucí školní restaurace v Ostrově nad Ohří.

Prezentace firmy Eurest byla na vysoké profesionální úrovni. Všechny jsme rázem pochopily, jak je snadné okouzlit zastupitele obcí a ředitele škol touto marketingově profesionálně zpracovanou prezentací.

Prezentace byla plná pozitiv, která nastanou, pokud si obec nebo škola zvolí k provozování školního stravování firmu Eurest, což může snadno ve prospěch firmy přesvědčit lidi, kteří se v tom, jak fungují současné školní jídelny příliš neorientují.

Nutno přiznat panu řediteli Jiranovi značnou empatii a soudnost, protože si při prezentaci velmi dobře uvědomoval, ke komu na poradě mluví a tomu přizpůsobil přísun pozitivních informací. Zcela určitě ho k tomu vedly obavy, že bychom argumentovaly tím, že všechno to úžasné, co nám firma nabízí, snad kromě bezobjednávkového systému, je ve školních jídelnách také běžným standardem.

Co v prezentaci zarazilo byl fakt, že se Eurest představuje jako největší provozovatel školního stravování v České republice, když v současné době provozují cca 100 školních restaurací, což je zhruba 1 % z celkového počtu školních jídelen v ČR. Tato informace nám připadala jako nepravdivá. Vysvětlení ze strany Eurestu bylo pragmaticky jednoduché – Eurest je největším provozovatelem školního stravování mezi soukromými firmami, které na tomto trhu působí. Zkrátka se jedná o velmi působivou reklamní polopравdu. Propagace firmy byla opravdu dokonalá a to, co si metodičky z tohoto setkání odnesly, byl právě ten fakt, že na správné propagaci všechno stojí a leží. Kdyby měli ti, kteří rozhodují o nabídce soukromých firem stejné informace o současném provozu školní jídelny, kterou chtějí pronajmout, neměly by tyto firmy tak lehkou cestu k získávání dalších jídelen. To je oblast, ve které bychom měli výrazně napnout úsilí, abychom měli v konkurenčním boji stejné šance.

Dotaz pro „Zpravodaj pro školní stravování“

*Proč se zelený hrášek a fazolové lusky (zmrazené, sterilované) počítají do zeleniny a hrách a fazole do luštěnin?
V čem spočívá rozdíl?*

Toto dělení je tradiční.

Zelenina – spotřební koš

Hrachové lusky (pro získání hrachových zrn – zeleného hrášku) a fazolové lusky se sklízí v tzv. mléčné zralosti, kdy zrna obsahují velké množství vody (podle Prof. Ing. Karla Kopce, DrSc. obsahuje hrášek 78% a fazolka 89 % vody) a tudíž mají nízký obsah živin a energie. Např. bílkovin podle stejného autora obsahuje hrášek 6,5 % a fazolka pouze 2,3 %, sacharidů má hrášek 13,3 % a fazolka 7,1 %.

Luštěniny – spotřební koš

Luštěniny jsou na rozdíl od luskové zeleniny zralá suchá zrna s malým obsahem vody (max. 16 %) a tudíž vysokým obsahem živin a energie. I po uvaření mají luštěniny nižší obsah vody a vyšší obsah energie než lusková zelenina. Obsah bílkovin se pohybuje v rozmezí 20 – 25 %, sacharidů kolem 60 %. Luštěniny obsahují více nestravitelných sacharidů způsobujících trávicí potíže než lusková zelenina.

Zelený hrášek ve srovnání s hrachem má výrazně odlišný způsob technologického zpracování. Zelený hrášek se může konzumovat za syrova, naproti tomu hrách se musí namáčet a do změknutí dlouho vařit.

Druhy pokrmů, které se z nich připravují jsou také odlišné.

Velmi odlišné jsou i senzorické vlastnosti luštěnin a luskové zeleniny.

Doc. Ing. Jana Dostálová, CSc.