Komentář k otevřenému dopisu odborníků na výživu dětí

Vážení čtenáři,

úvodem mně dovolte, seznámit Vás s některými skutečnostmi, které nás vedly k napsání otevřeného dopisu panu ministrovi školství.

Společnost pro výživu je organizací, jejíž hlavní činností je šíření, propagace a realizace zásad správné výživy, které odpovídají vědeckým poznatkům. Příštím rokem oslaví naše organizace 70 let své existence. Vzhledem k tomu, že výživa významně ovlivňuje lidské zdraví, a to nejen bezprostředně, ale především dlouhodobě, podílí se naše organizace i na vytváření koncepcí pro výživu obyvatel naší republiky.

Součástí výživové a potravinové politiky každého vyspělého státu musí být nejen zajišťování dostatečného množství zdravotně nezávadných, zdraví prospěšných a ekonomicky dosažitelných potravin, ale i usměrňování společenského systému ke zdravému způsobu výživy obyvatel.

Korigovaný systém školního stravování je v rámci výše uvedeného klenotem naší legislativy. Růst a vývoj dětí vyžaduje zvýšenou pozornost jejich nutričním potřebám. Školní stravování musí tak mít nejen sytící, ale především i zdravotně pozitivní a tím i edukačně zhodnotitelný účinek. Je pravdou, že tyto zásady výživy našich dětí ve školních jídelnách narušuje volný prodej potravin a nápojů ve školních bufetech. Mnohé země již i zde přijaly určitá pravidla, která jak věřím, se podaří prosadit i v našich podmínkách.

A nyní k meritu věci. Aktivací některých alternativních názorů na výživu obyvatel se v našich mediích začaly objevovat články, které ohrožují stabilitu navozeného systému. Bourat je snadnější než tvořit. Tím však nechceme odmítnout názor, že by se daný systém neměl vylepšit či zaktualizovat. Je nutné si uvědomit, že nejen odborné poznatky, ale i technické možnosti jsou dnes jiné, než tomu bylo před několika lety. Uvedené však vyžaduje odborný konsensus a nikoliv nyní již systematicky podněcovaný mediální zájem od odpůrců klasických způsobů výživy. Náš dopis panu ministrovi školství chtěl tak upozornit na danou problematiku, často skrytou pod hlavičkou zdraví, do propagace extrémů, které z odborného hlediska nelze přijmout.

MUDr. Petr Tláskal,CSc.

Konference Školní stravování 2014
se koná 20. – 22. 5. 2014
v Praze na Proseku v hotelu Duo

V úterý 20. května budou témata konference věnována 50. výročí systému školní stravování. Na toto odpoledne je vstup volný. Celý program a přihlášku najdete na www.vyzivaspol.cz

OBSAH

Komentář k otevřenému dopisu odborníků 33
Nabídka kurzů v roce 2014 34
Otevřený dopis odborníků na výživu dětí ke kampani proti školnímu stravování 36
Reakce na otevřený dopis proti občanské iniciativě Skutečně zdravá škola ze dne 10. března 2014 38
Spotřební koše 39
Hlavní zásady školního stravování Kalifornie: legislativní zasedání 2013 – 2014 41
Školní stravování v Roveretu (oblast Trentino) v Itálii 43
Nebezpečí nehrozí jen od zvířat 46
Kurz léčebné výživy a její praktické aplikace 46
Vzpomínka a rozloučení 47
Nové knihy: Jídlo v životě dítěte a adolescenta 47
Carving kuchařské umění 650 let staré, u nás 15 let mladé 48

Zpravodaj pro školní stravování

ČÍSLO 3/2014

květen • červen

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 Blattná, CSc., Mgr. Veronika Březková, prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Bc. Jitka Koutová, RNDr. Jitka Krmíčková, Mgr. V. Neklapilová, MVDr. Pavel Otoupal, CSc., Bc. Anna Packová, Ing. Eva Šulcová, MUDr. Petr Tláskal, CSc., Ing. Ludmila Věříšová, CSc., Ing. Petra Zukalová.

Nabídka kurzů v roce 2014

Společnost pro výživu a její servisní organizace výživaservis s.r.o. nabízí v roce 2014 kurzy určené pro ty pracovníky školního stravování, kteří chtějí nebo potřebují doplnit či změnit svoji kvalifikaci pro výkon svěřené funkce a zlepšení platového ohodnocení.

Kurz určený začínajícím vedoucím školní či internátní jídelny je rozdělen na dvě části – pod označením ZVJ a) je nabídka pro částečně zapracované, pod označením ZVJ b) pro začátečníky. Prvá část kurzů má shodný program, pro zájemce kurzu ZVJ b) pokračuje ještě výukou o vedení evidence a účetnictví. Bližší informaci o obsahu kurzů naleznete v dalším textu nabídky.

U vedoucích jídelen předpokládáme středoškolské vzdělání nebo vyučení v oboru. Absolventům odborných škol příslušného směru (hotelová škola, zdravotnická škola obor dietní sestra) a vyučeným poslouží kurz ke snadnějšímu zvládnutí požadavků na vedení školní jídelny, absolventům škol s ekonomickým zaměřením pomůže orientovat se v otázkách výživy, nauky o potravinách, technologii přípravy pokrmů, hygieny, provozu atd. Kurz pomůže také těm, kteří přijali nabídku k vedení malých jídelen v částečném úvazku a jejich předchozí vzdělání s provozem takového zařízení nesouvisí.

V této části nabídky naleznete také kurz pro ty, kteří pracují ve školní jídelně bez výučního listu v oboru kuchař nebo kuchař – číšník jako **zaučení**. Je určen také pro ty, kteří jsou vyučeni **v příbuzném oboru**, např, pekař, cukrář. Nabídka je označena ZR.

1. Kdy a kde se kurzy konají

Je to ve třetím srpnovém týdnu, konkrétně ve dnech 18. – 21. 8. 2014. Místem konání je **Vyšší odborná a střední zemědělská škola v Benešově u Prahy**, kde je zajištěna nejen výuka, ale i ubytování a stravování. Benešov je velmi dobře dostupný veřejnou dopravou – autobusem a zejména vlakem s častým spojením s Prahou a dalšími městy nebo autem po dálnici D1. Je umístěn v malebné krajině s možností výletů a koupání nejen v přírodě, ale i v městském bazénu, nabízí možnost i společenského vyžití. Naleznete ve městě i v nedalekém okolí zajímavosti i historické památky, jako např. zámek Konopiště, vzácný kostel sv. Petra z 12. stol. v blízkém Poříčí n. Sázavou a další. Proto nabízíme zájemcům možnost spojit účast v kurzu s rodinnou rekreací. Vašim rodinným příslušníkům nebo přátelům nabízíme ubytování a stravování za stejných podmínek jako pro vás.

2. Přihlášky a objednávky

2. 1 Dobře pročtěte nabídku
2. 2 Rozmyslete si, zda využijete nabídku rodinné rekreace
2. 3 **Telefonujte, pište, faxujte nebo e-mailujte žádost o přihlášku**

Adresa: výživaservis s.r.o., Slezská 32, 120 00 Praha 2
Telefon: 267311280
Fax: 271732669
E-mail: vyziva.SPV@volny.cz

Vyplněnou přihlášku zašlete na uvedenou adresu nejpozději do 13. 6. 2014.

3. Ubytování a stravování

Cena ubytování je 210,- Kč za osobu a den. Pokoje jsou dvou až čtyřlůžkové, sociální zařízení, sprchy, kuchyňka s vařičem a chladničkou jsou společné.

Stravování jsme po předchozích zkušenostech zajistili tak, že v ceně kurzu je i cena oběda ve výši 80,- Kč vč. režie. Na požádání Vám školní jídelna připraví za úhradu snídani, o přestávkách a po hlavním jídle podají za malý peníz kávu. Ve škole je k dispozici automat na kávu a nápoje.

Ceny kurzovného jsou uvedeny u jednotlivých kurzů. Jsou zatím předběžné a budou upřesněny po konečné dohodě s vedením školy.

4. Jak provést úhradu

Poplatky uhraďte převodním příkazem z účtu plátce na účet výživaservis s.r.o. u KB v Praze 1, číslo účtu:
- pro platební styk z jiné banky 19-2773480287/0100
- pro platební styk s KB 19 – 2773480287/0100

Variabilní symbol je pořadové číslo přihlášky

UPOZORNĚNÍ

Pokud vezmete sebou děti, zajistěte také osobu, která se jim bude věnovat po dobu Vaší výuky. Není v silách Společnosti pro výživu tuto službu poskytnout.

NABÍDKA KURZŮ V ROCE 2014

Základy vedení jídelny **ZVJ -a, b**

Kurz pro vedoucí jídelen, kteří potřebují pro úspěšnou práci získat základní kvalifikaci. Kurz je vhodný zejména pro vedoucí menších provozů, kteří nejsou plně kvalifikováni a pro vedoucí, kteří získali vzdělání v příbuzném oboru (např. absolventi středních ekonomických škol a obchodních akademií, vyučení v oboru apod.). Absolvování kurzu pomůže zvládnout základní problematiku provozu jídelny také provozovatelům jídelny i v případech, kdy sami jídelnu bezprostředně neřídí.

Termín: ZVJ - a) pro částečně zapracované 18. – 21. 8. do 12 hod.
ZVJ - b) pro začátečníky 18. – 21. 8. do 17.30 hod.
Příjezd je možný 17. 8. 2014 po 17. hod.
Prosíme, abyste nás na příjezd dne 17. 8. 2014 včas upozornili.
Zahájení: 18. 8. 2014 registrace od 8,00 hod.
Výuka započne od 9,00 hod.
Cena: ZVJ - a) 2699,– Kč
ZVJ - b) 2699,– Kč

Pozor! Možnost rodinné rekreace ve dnech 18. – 21. 8. 2014!

Program:

1. Poslání a význam školního společného stravování
2. Výživa
2.1 Základy výživy, výživové potřeby podle věkových a profesních skupin
2.2 Doporučené výživové dávky, jejich smysl, vývoj, konstrukce, doporučené výživové dávky ve školním (a jiném společném) stravování
2.3 Zásady ekonomického naplnění doporučených výživových dávek
3. Suroviny
3.1 Hlavní potravinové skupiny a jejich význam, potravinářský sortiment
3.2 Základy zacházení se surovinami
3.3 Základy sestavování jídelníčku
4. Technologie přípravy stravy - správná výrobní praxe
4.1 Základy technologie přípravy pokrmů a nápojů, sestavování jídelníčků
4.2 Hygienické zásady při úpravě, uchovávání a podávání pokrmů
5. Vybavení provozů
5.1 Základní požadavky provozu z hlediska výstavby a dispozičního řešení
5.2 Vybavení stroji a zařízením podle rozsahu služeb a produkce; vybavení provozními předměty a stolním náčiním
6. Hygiena a bezpečnost provozu
6.1 Legislativní požadavky na hygienu v gastronomii
6.2 HACCP v praxi
6.3 Hygiena provozu
6.3.1 Bezpečné potraviny a správné zacházení s nimi
6.3.2 Hygiena při přípravě pokrmů
6.3.3 Hygiena výdeje pokrmů
6.4 Osobní hygiena pracovníků
6.5 Úklid a sanitace
6.6 Čistící a desinfekční prostředky
7. Právní předpisy pro činnost jídelny
7.1 Právní předpisy pro činnost školních jídelen
7.2 Právní předpisy pro činnost závodních jídelen a zaměstnaneckého stravování

7.3 Právní předpisy pro činnost jídelen provozovaných na komerčním základě
8. Organizace a financování provozu
8.1 Úkoly jednotlivých článků státní správy a samosprávy - povinnosti zaměstnavatelů
8.2 Toky finančních prostředků, jejich využití, hospodaření
8.3 Kalkulace nákladů a cen
8.4 Povinnosti a práva vedoucího jídelny, organizace činností v jídelně, zásobování, vnitřní kontrola
8.5 Vnější kontrolní orgány, kompetence, postihy
8.6 Hospodářská činnost
Jen pro **ZVJ - b)**
9. Účetnictví
9.1 Evidence strávníků a poplatků
9.2 Evidence jídelny
9.3 Skladová evidence
9.4 Evidence majetku a další nutná evidence
9.5 Účetnictví v jídelně s komerčním provozem
Závěrečný test a pohovor

ZAUČENÍ, REKVALIFIKACE ZR
Kurz je určen pro ty, kteří pracují bez předchozího vzdělání alespoň v příbuzném oboru (např. cukrář, pekař apod.), kteří v jídelně příležitostně vypomáhají nebo dočasně nahrazují vyučeného pracovníka.

Kurz poskytne základní znalosti o výživě, surovinách, kuchařské technologii, hygieně a bezpečnosti práce.

Termín: 18. – 21. 8. 2014
Cena: 3199,– Kč

Příjezd je možný 17. 8. 2014 po 17. hod..
Prosíme, abyste nás na příjezd dne 17. 8. 2014 včas upozornili.
Zahájení: 18. 8. 2014 registrace od 8,00 hod.,
výuka započne od 9,00 hod.
Pro praktickou část potřebujete ochranný oděv

POZOR! Možno spojit s rodinnou rekreací ve dnech 18. - 21. 8. 2014!

Program:
1. Výživa a stravování
1.1 Výživa, doporučené výživové dávky, tabulky výživových hodnot potravin, spotřební koš
1.2 Stravovací režim
2. Suroviny
2.1 Základní potravinové skupiny
2.2 Použití surovin podle jejich složení, zacházení s potravinami
3. Technologie – správná výrobní praxe
3.1 Základní technologické postupy
3.2 Normy a receptury
3.3 Skladba jídelního lístku
4. Hygiena a bezpečnost práce
4.1 Hygiena provozu, osobní hygiena zaměstnanců, hygienická rizika, základy HACCP
4.2 Bezpečnost práce
5. Praktická část - úprava běžných druhů pokrmů a nápojů, výdej hotových pokrmů a stolování
6. Cíl a význam školního stravování, základy vedení evidence ve školní jídelně
7. Závěrečný test a hodnocení

RECEPTURY POKRMŮ PRO ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ

Publikace určená do škol i pro rodiny s dětmi obsahuje nejen jídelníčky, ale i údaje základních nutričních hodnot jejich obsahu.
Nové receptury zpracoval autorský kolektiv pod záštitou Společnosti pro výživu v roce 2007. Receptury byly zcela přepracovány tak, aby vyhověly současným výživovým a hygienickým požadavkům a zásadám správné výrobní praxe.
Soubory jsou uspořádány do tří obsáhlých dílů, celkem se nabízí více než 600 receptur. V úvodní části každého dílu jsou obecné pokyny k používání receptur.
Každý díl je doplněn teoretickou částí, ze které lze čerpat mnoho informací o výživě, stravování, potravinách, správné výrobní a hygienické praxi.

1. díl: Receptury pro přípravu pomazánek, polévek, studených pokrmů, nápojů
Teoretická část: Úvodní slovo k recepturám a jejich použití. Výživa předškolních dětí, školáků a dospívajících. Živiny - co musíme vědět o výživě. Jak zajistit bezpečnost - zdravotní nezávadnost pokrmů.

2. díl: Receptury pro přípravu hlavních pokrmů z hovězího, vepřového, uzeného, skopového, sekaného, telecího, drůbežího masa
Teoretická část: Vitaminy a minerální látky. Suroviny a potravinové výrobky. Tuky a jejich použití. Koření pro děti. Drůbež ve výživě a drůbež jako potravina. Technologie přípravy pokrmů a nápojů.

3. díl: Receptury rybích, 2. část drůbežích, polomasitých a bezmasých, slaných a sladkých pokrmů, příloh, salátů, moučníků
Teoretická část: Proč a jak nahrazujeme maso a proč ryby? Ryby jako potravina. Základní právní předpisy a jejich uplatnění. Spotřební dávky potravin - spotřební koš. Organizace práce v provozu zařízení školního stravování. Vedoucí školních jídelen a jejich profesní role. Vztah k jídlu u dětí a jeho vývoj.

Dávkování potravin je uvedeno v množství pro 10 osob nejvyšší věkové skupiny v hrubé a čisté hmotnosti s průměrnou hmotností 1 porce. Návod na přepočet pro mladší strávníky naleznete v pokynech pro užívání receptur.

Každá receptura je doplněna propočtem nutričních hodnot v 1 porci pokrmu, což umožňuje orientaci v plnění výživových doporučení a při sestavování jídelních lístků.

RECEPTURY SE PRODÁVAJÍ POUZE JAKO KOMPLET TŘÍ DÍLŮ
CENA VČETNĚ BALNÉHO, POŠTOVNÉHO A DPH JE 824,- KČ
Společnost pro výživu, o. s., Slezská 32, 120 00, Praha 2, tel.: 267311280,
fax: 27173 669, email: vyziva.spv@volny.cz

Otevřený dopis odborníků na výživu dětí ke kampani proti školnímu stravování

PhDr. Marcel Chládek, MBA
ministr školství, mládeže a tělovýchovy ČR

Na vědomí:

MUDr. Svatopluk Němeček, MBA
ministr zdravotnictví ČR

Ing. Marian Jurečka
ministr zemědělství ČR

Vážený pane ministře,

média jsou v poslední době zahlcena zkreslenými a nepravdivými informacemi, jež se týkají školního stravování. My, zástupci odborné veřejnosti jsme znepokojeni touto situací, která poškozuje význam a jedinečnost systému školního stravování v naší republice. Systém školního stravování se vyvíjel po dobu 50-ti let a na jeho vývoji se zásadním způsobem vždy podíleli odborníci (v roce 1963 vyšla první vyhláška, která upravovala nutriční potřebu výživy školních dětí podle věku, v pozdějších úpravách až do současnosti průměrnou měsíční spotřebu vybraných potravin na strávníka a den v gramech, tzv. spotřební koš).

V příloze tohoto otevřeného dopisu specifikujeme dezinformace a polopravdy, kterými je veřejnost zahrnována a proti kterým je třeba se zásadním způsobem postavit, neboť mohou ohrozit nejen kontinuitu vývoje školního stravování, ale dokonce i opodstatnění jeho další existence.

Vážený pane ministře, žádáme Vás, abyste při svých rozhodování dopřál sluchu nejenom iniciativám propagujícím různé alternativní způsoby stravování, ale také nám, zástupcům odborné veřejnosti, kteří se o školní stravování staráme dlouhodobě a systematicky. Naše postoje nejsou populistické a mají oporu ve výzkumu, vědě a legislativě. Dobře víme, že za systémová rozhodnutí mají zodpovědnost zvolení zástupci naší společnosti, je však důležité, aby se při svém rozhodování opírali o kompetentní stanoviska odborníků.

Zvýšený výskyt obezity v dětské populaci (není pravdou tvrzení iniciativy Skutečně zdravá škola, že jsme na druhém místě v Evropě) není zapříčiněn špatným školním stravováním, ale mnoha jinými faktory. Patří mezi ně hlavně nedostatek pohybu, vysoký příjem energie, zejména pak nahrazování pravidelného stravování energeticky bohatými potravinami a nápoji bez přínosu vhodných živin. Tento problém se netýká školního stravování, které naopak nabízí dětem vyváženou, plnohodnotnou stravu, chránící je před nebezpečím alimentárních onemocnění. Chtěli bychom Vás upozornit, že mnohé názory iniciativ, které ve svých prohlášeních akceptujete, jsou v přímém rozporu nejen s našimi názory ale také např. s projektem MŠMT „Pokusné ověřování změn v pohybovém a výživovém režimu žáků 1. stupně ZŠ“, který Vy sám podporujete.

V Praze dne 10. 3. 2014

MUDr. P. Tláskal, CSc.
předseda Společnosti pro výživu

Za odbornou veřejnost:

P.s.1: Tento otevřený dopis podporují tyto organizace nebo osobnosti zabývající se výživou a zdravím dětí:
Centrum podpory veřejného zdraví, Státní zdravotní ústav Praha, MUDr. M. Nejedlá
Fórum prevence dětské výživy a obezity, předsedkyně RNDr. H. Zamrazilová, Ph.D.
Fórum zdravé výživy, MUDr. J. Piťha, CSc.
Pedagogická fakulta MU Brno, PhDr. Mgr. L. Mužíková, Ph.D.
Pracovní sekce pro dětskou výživu v rámci Odborné společnosti praktických dětských lékařů ČLS JEP, předsedkyně MUDr. Alena Šebková, MUDr. Bohuslav Procházka
Sekce pediatrické obezitologie, Česká obezitologická společnost, předsedkyně sekce MUDr. J. Kytnarová
Sekce školního stravování při SPV, Bc. A. Strosserová, prof. Ing. J. Dostálová, CSc
STOB, předsedkyně PhDr. I. Málková a Mgr. J. Divoká
Vím, co jím a piju o.p.s., ředitelka společnosti, Ing. L. Gonzálesová
VOŠZ a SZŠ 5. května Praha, ředitelka PhDr. M. Janáková, Ph.D.
Výživa dětí o.s. MUDr. A. Moravcová

Součástí tohoto dopisu je příloha č.1 – Mediální kampaň a odborné argumenty.

Příloha č. 1 – Mediální kampaň a odborné argumenty

Některé citace z medií

16. 1. 2014 Respekt: David Bartůšek (je otec z brněnské waldorfské školy. Před pěti lety se podíleli na aktivitě ministra školství Ondřeje Lišky, který chtěl změnit školní stravování): „*Doporučené dávky živin, na jejichž základě jsou sestaveny v současné době platné spotřební koše, pocházejí z doby socialismu (tedy z roku 1990), kdy tyto doporučené dávky sloužily k plánování výživy lidu. Nebyly založené na vědě, ale na politice, přesněji na průměrné spotřebě potravin v té době. Spo-*

třební koše, kterými se dodnes řídí školní stravování, nemají tudíž s vědou o výživě nic společného. Navíc tyto doporučené dávky živin nikdy v historii oficiálně nevyhlásil stát. Jedná se o doporučení, které vydala zájmové organizace, a převzalo ministerstvo školství. Proto spotřební koše nemají ani vědecký, ale ani právní základ.“

Reakce ministerstva zdravotnictví: Výživové normy byly vytvořeny na základě podkladů Světové zdravotnické organizace, spočítány a vytvořeny lékaři a odborníky na výživu. Schváleny byly Ministerstvem zdravotnictví a hlavním hygienikem. Na jejich podkladě byl velmi pečlivě a odborně sestaven spotřební koš, který je stanoven vyhláškou MŠMT, schválenou Ministerstvem zdravotnictví, aby vyhovoval stanoveným doporučeným dávkám. Jeho základní komodity zůstávají beze změn, ale to nevylučuje zařazování všech nových a žádoucích potravin, které nabízí současný trh. Zároveň dochází k upřesňování plnění jednotlivých komodit spotřebního koše dle současných vědeckých poznatků. Tolerance plnění spotřebního koše umožňuje, aby jídelny postupovaly při sestavování jídelníčků dle platných doporučení.

28. 2. 2014 Lidové noviny: *(Rodiče z jídelen vyhánějí cukr) „Nová vyhláška je kompletně připravená. Stačí ji podepsat a celé se to může změnit. Tehdejší ministr zdravotnictví a hlavní hygienik se jí ale odmítli zabývat a vláda nakonec padla. Považuji to za zločin,“ sdělil LN O. Liška. Šest ročníků dětí podle něj zbytečně musí nadále jíst nezdravá jídla.*

Toto sdělení je zcela nepravdivé. Nová vyhláška v žádném případě není a ani nemohla být připravena. Spotřební koš odpovídá schváleným výživovým doporučením. Základní komodity naplňují doporučené denní dávky živin, které jsou u nás platné a výrazně se neliší od standardních doporučení v jiných zemích. „Nezdravá jídla“ je populistický výkřik laika, neboť odborník ví a zná, že podle zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách, tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, veškeré potraviny nabízené k prodeji a následné konzumaci musí být zdravotně nezávadné (bezpečné), tj. splňovat chemické, fyzikální a mikrobiologické požadavky na zdravotní nezávadnost. Pojmy „zdravá“ či „nezdravá“ potravina nejsou vymezeny právními předpisy, jelikož není pro toto rozdělení žádná, na vědeckých poznatcích založená, opora.

Výše podepsaní odborníci na školní stravování a výživu dětí a odborné společnosti tímto upozorňují na nejzávažnější negativní důsledky této kampaně:

1. Zavrhování spotřebního koše

Hlavním tématem mediálních zpráv iniciativy Skutečně zdravá škola je zpochybňování metodiky spotřebního koše a jeho nahrazování „zdravým talířem“ (např. článek V. Ševely „Rébus na školním talíři“, otištěný v MF Dnes 19.12.2013, kde je současný spotřební koš zobrazen jako kopec nezdravých potravin, což na laiky muselo mít přímo odstrašující vliv).

Vznik spotřebního koše začátkem 90. let rozhodně není důvodem k jeho odsouzení. Základní komodity naplňují doporučené denní dávky živin, které jsou stále platné a výrazně se neliší od standardních doporučení v jiných zemích. Jejich konkrétnímu naplnění zdravými a moderními potravinami nic nebrání a ve školních jídelnách se tak skutečně denně děje. Strávníci dostávají pestrou, vyváženou a věku odpovídající stravu, která obsahuje živiny doporučené odborníky. Pestrost a způsoby naplnění spotřebního koše jsou pravidelně kontrolovány, a případné odchylky napraveny.

Změny spotřebního koše na základě menšinového, vědecky nepodloženého názoru nejsou žádoucí a navíc radikální změny spotřebního koše – a tím i jídelníčku – po které se budou zařazovat pokrmy, které většina dětí odmítá, jsou zcela nežádoucí.

2. Opakované tvrzení Mgr. M. Slimákové, že **současný spotřební koš nutí děti jíst cukr**, je také zkreslené. Doporučené množství cukru, 10 g na osobu/den, má ve spotřebním koši regulační charakter a školní jídelny toto množství nepřekračují, naopak ho snižují, aniž by ho nahrazovaly umělými sladidly.

3. Názory Skutečně zdravá škola na doporučenou spotřebou bílkovin napovídají, že propagovaný styl stravování této iniciativy inklinuje k vegetariánské alternativě. Informace, že v jiných evropských zemích obsahuje školní stravování méně bílkovin, je zkreslená. Jednak v žádné evropské zemi není školní stravování tak systematicky organizováno jako u nás, jednak rozdíl mezi českými a evropskými doporučenými dávkami bílkovin je zhruba 3 %. Navíc Skutečně zdravá škola propaguje nahrazování živočišných bílkovin neplnohodnotnými rostlinnými, což není pro dětskou výživu vhodné.

4. Za velký problém považujeme zavrhování mléka a mléčných výrobků, propagované Skutečně zdravou školou. Nevědecké názory propagované Harvardskou školou veřejného zdraví, které nepovažují mléko za dobrý zdroj vápníku pro rostoucí organizmus a žádají vyřazení těchto výrobků z dětského jídelníčku, jsou škodlivé a přímo ohrožují dětské zdraví.

5. Navrhovaný zákaz **používání konveniencí** ve školním stravování je jen důkazem neznalosti problematiky. Kuchyňsky upravenou potravinou je dnes většina používaných surovin k vaření. Školní jídelna, která denně připravuje stovky porcí, nemůže vařit stejným způsobem jako běžná rodina. Školní jídelny se vyhýbají surovinám pro děti nevhodným a všechny suroviny používané ve školním stravování musí odpovídat přísným předpisům. Dodržování předpisů je kontrolováno orgány ochrany veřejného zdraví.

Závěr: Cílená kampaň iniciativy Skutečně zdravá škola svými nepravdivými tvrzeními poškozuje dobré jméno, které si školní stravování za svou téměř sedmdesátiletou existenci vybudovalo nejen u nás, ale i ve světě. Již 50 let se školní stravování v Česku řídí vědecky doporučenými dávkami živin. Za tuto dobu vyrostlo již několik generací, které ve školním stravování získaly nejen živiny pro svůj vývoj, ale také vědomosti ke správnému stravování.

Závěrem upozorňujeme na název iniciativy Skutečně zdravá škola, který je velmi podobný názvu projektu Zdravá škola. To může vést k záměně s dlouhodobým projektem webových stránek, které jsou připravovány odborníky na výživu. Sloučení nebo záměna těchto pojmů vede k závažným omylům matoucích veřejnost.

P.S. Fórum zdravé výživy doplňuje:
Fórum zdravé výživy (www.fzv.cz) považuje vhodnou skladbu stravy za zcela zásadní pro zdraví naší populace a zejména dětí. Proto se domníváme, že případná změna oficiálních a závazných doporučení v oblasti dětské výživy a stravování musí být výsledkem širší diskuze odborníků a nikoliv výsledkem aktivit příznivců pouze určitého typu stravování. Jedná se o mediálně jistě přitažlivou, bohužel však fakticky nepodloženou aktivitu. Proto souhlasíme s argumenty v dokumentu: „Otevřený dopis odborníků na výživu dětí ke kampani proti školnímu stravování ministru MŠMT ČR“.

Reakce na otevřený dopis proti občanské iniciativě Skutečně zdravá škola ze dne 10. března 2014

středa 19. března 2014

Iniciativa Skutečně zdravá škola v žádném případě nemá za cíl jakkoli zdiskreditovat systém školního stravování v České republice. Naopak, systém považujeme za jeden z nejlepších v Evropě, zejména s ohledem na to, že poskytuje dětem denně teplý oběd, ve většině případů připravený přímo ve školní kuchyni. Na druhou stranu trváme na tom, že řadu věcí je třeba zlepšit.

Autoři otevřeného dopisu proti občanské iniciativě Skutečně zdravá škola, sepsaného 10. března 2014, překrucují celou řadu informací. Každý může navštívit naše webové stránky a podívat se, co prosazujeme a o co usilujeme.

Nikde v našich materiálech (web) **neupřednostňujeme vegetariánské stravování**, jak je nám podsouváno. Domníváme se však, že by děti s dietními potřebami měly mít možnost se ve školní jídelně najíst, stejně jako ostatní. Co se mléka týče, prosazujeme snížení doporučeného množství ve spotřebním koši, nikde v našich materiálech jej nezavrhujeme.

Nikde jsme netvrdili, že jsme na druhém místě ve výskytu obezity, jak je nám podsouváno. Stačí si projít jídelní lístky na internetových stránkách škol, aby si člověk udělal obrázek o současném školním stravování. Myslíme si, že máme jako rodiče právo vyjadřovat se k tomu, jak jsou připravovány obědy pro naše děti, a to nejen z toho důvodu, že se podílíme na nákladech na jejich přípravu. Jako každý rodič, i my chceme pro děti to nejlepší. Věříme, že právě využití nejnovějších vědeckých doporučení a zkušeností ze zahraničí může školní stravování v České republice ještě vylepšit. **Není tedy pravda, že zavrhujeme spotřební koš, nikde jsme se tak nevyjádřili, nýbrž voláme po jeho aktualizaci.**

Nejsme přesvědčeni o tom, a každodenní zkušenosti našich dětí nás v tom utvrzují, že školní jídelna a strava nabízená ve školách (bufety a automaty, které překvapivě odborným organizacím nevadí) v dnešní podobě dostatečně formuje stravovací návyky dětí. Realita je autorům otevřeného dopisu zřejmě cizí.

Naopak my, rodiče, jsme s ní konfrontováni takřka denně. Často v jídelnách základních škol najdeme pětkrát týdně jídlo jako kombinaci masa a přílohy (obvykle je to houskový knedlík, bílá rýže, brambory nebo bramborová kaše, bílé těstoviny). Chybí zelenina, která se objevuje velmi málo, čest výjimkám.

Paštiky, párky, jídla připravená z polotovarů jsou v některých mateřských školách běžnou realitou. Jsme si samozřejmě vědomi toho, že v některých školách cíleně dbají o zdravé stravování.

Uvědomujeme si, že školní jídelny nemohou nahradit rodinnou péči v oblasti stravování, nicméně školní jídelny a školy by mohly sehrávat mnohem důležitější roli ve vzdělávání dětí ke zdravému životnímu stylu.

Co se týká používání tak zvaných konveniencí, trváme na tom, že je školní jídelny ve většině případů nemusí používat. Upřednostňujeme především kvalitní lokální potraviny bez zbytečných aditiv jako jsou např. umělá sladidla. Pokud bude mít stát zájem na tom, aby se dětem připravovaly zdravé a čerstvé pokrmy, zajistí pro personál kuchyní dostatečné finanční prostředky, aby si mohly dovolit pokrmy připravit ze surovin, nikoli z mražených či jakkoli jinak průmyslově upravených konveniencí.

Za občanskou iniciativu Skutečně zdravá škola
http://www.skutecnezdravaskola.cz/

Mgr. et Mgr. Bohuslav Sedláček
Mgr. Margit Slimáková, Ph.D.
Mgr. Tomáš Václavík

Někteří z našich signatářů:

Prof. Ing. Josef Šedlbauer, Ph.D., vedoucí katedry chemie Technické univerzity v Liberci.

RNDr. Petr Fořt,CSc., expert ve výživě

MUDr. Lucie Šefrhansová, Ph.D., lékařka FN Plzeň

PhDr. Jan Činčera, Ph.D., Fakulta přírodovědně-humanitní a pedagogická, Technická univerzita v Liberci.

MUDr. Pavel Skalka, primář rehabilitačního oddělení Krajské nemocnice T. Bati, Zlín.

MUDr. Ondřej Nývlt, Atelier Zdraví s.r.o., předseda Lékařské rady SUNKINS, a.s., Director of SUNKINS Academy

MUDr. Tomáš Husa, lékař - radiolog, nemocnice Vsetín

Mgr. Kateřina Vopěnková, Ph.D., odborná asistentka na Lékařské fakultě Masarykovy univerzity v Brně.

MUDr. Štěpán Nováček, všeobecný praktický lékař, rehabilitační lékař

MUDr. Zbyněk Luňáček, všeobecný praktický lékař

MUDr. Petr Hoffmann, pediatr

Ing. Kateřina Halamová, Ph.D., realizátorka a lektorka projektu Zdravá výživa a škola, vzdělávající kuchaře, kuchařky a pedagogy v Libereckém kraji o opravdu zdravém stravování.

MUDr. Barbora Ulmanová, praktická lékařka pro děti a dorost

Markéta Balounová, vedoucí školní jídelny.
A mnozí další, včetně rodičů dětí: http://www.skutecnezdravaskola.cz/podporuji-nas/

Spotřební koše

MUDr. Jan Ševčík

Osnova:

Úvod: Potřeba ovlivňování výživy dětí.
I. Co jsou to spotřební koše, jejich význam.
II. Vznik, úloha a „náplň“ spotřebních košů.
III. Potřeba „modernizace“ spotřebních košů – možnosti.

Úvod

Přeměna látek a energií je základním znakem života – příjem živin a výdej energie, vývoj a růst organismu jedince, to jsou jisté znaky života. Zatímco u dospělého organismu přeměna látek a energií zajišťuje především pracovní výkon a obnovu a zachování živého organismu teprve následně, u organismu dětského, rostoucího, musí zajišťovat vývoj a růst v mnohem větším rozsahu a navíc, jen ve stanoveném časovém rozmezí vývoje organismu dítěte. Má-li lidský organismus v tomto období dostatek využitelných živin a energie, je schopen se vyvíjet v optimálním rozsahu anatomicky i funkčně. Naopak – nedostatek funkčně využitelných živin nebo energie v aktuálním čase vývoje, absolutní nebo i relativní, musí zákonitě způsobit poruchu vývoje nebo i funkce vyvíjejícího se organismu.

Pro úplnost je nutné tyto zákonitosti ještě doplnit a připomenout, že samotný přívod živin do organismu, třeba i v doporučeném množství, ještě nemusí zaručovat jejich optimální využití.

Dlouhodobý nedostatek některých živin zákonitě postihuje vývoj dětského organizmu. V šedesátých letech minulého století popisovali Kapalín, Pelech, Janda a spol. u severočeských dětí, žijících v Podkrušnohoří v podmínkách se zvýšeným množstvím průmyslových škodlivin v ovzduší, významně zvýšenou nemocnost těchto dětí chorobami dýchacích cest. Při podrobnějším vyšetřování těchto dětí však byla také nacházena snížená výdechová rychlost (PEF), snížená koncentrace hemoglobinu v erytrocytech, mikrocytoza (erytrocytů) a významně nižší tělesná výška než u průměrné české populace stejně starých dětí.

K tomu přijala vláda ČSR usnesení č. 111/1969 Sb., kterým zavedla pro tyto děti biologicky hodnotné a nutričně definované bezplatné přesnídávky s obsahem nejméně 12 g bílkovin a 100 mg kyseliny l-askorbové v každé porci, a také pobyty dětí ve školách v přírodě po dobu 15 – 21 dnů jednou až dvakrát v každém školním roce.

Efektivita těchto opatření byla podrobně sledována jak po dobu pobytu dětí mimo zamořenou oblast, tak také po návratu dětí ze škol v přírodě. Výsledky následujících klinických a laboratorních vyšetření u dětí, které se zúčastnily ozdravných pobytů a nutriční intervence byly jednoznačně pozitivní ve všech sledovaných ukazatelích.

Tyto výsledky jednoznačně dokumentující význam některých živin pro vývoj dětského organismu a také výsledky dokládající nutnost a význam těchto živin pro zdravý vývoj a růst vyvíjejícího se dětského organismu. Podobných výsledků by jistě bylo možné shromáždit víc, snad až nekonečně mnoho. To proto, že zajištění podmínek pro zdravý vývoj a růst dětí vždycky patřilo k prioritním zájmům v každé lidské společnosti. To, že mezi prvořadé úkoly společnosti patří především péče o odpovídající výživu dětské populace, to je priorita nad jiné důležitá a je v našich podmínkách považována za zákonnou povinnost společnosti.

I. Co jsou to spotřební koše, jejich význam.

Dobrá a vyhovující organizace školního stravování v ČR má v současné době všechny předpoklady pro plnění svých úkolů, tj. pro zajištění odpovídajícího rozsahu a kvality výživy školou povinných dětí, tj. dětí ve věku od 3 let do skončení školní docházky, a to po celou dobu jejich školní docházky. Výjimku tvoří snad asi 3-5 % dětí ze sociálně slabých rodin a dětí některých matek samoživitelek, kde výživu těchto dětí se snaží v posledních letech řešit školy, obce, neziskové organizace (spolky) a někde i sami podnikatelé společného stravování.

Organizace školního stravování má záštitu ve vyhlášce Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 107/2005 Sb. o školním stravování, v platném znění. Tento ve světě jedinečný předpis, vydaný ve spolupráci s Ministerstvem zdravotnictví ČR, řeší nejen organizační, technické, právní a ekonomické problémy školního stravování, ale obsahuje také ve své příloze č. 1 **Výživové normy pro školní stravování vyjádřené jako „Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den v gramech, uvedeno v hodnotách „jak nakoupeno“.** Tato příloha č. 1 však obsahuje nejen doporučené dávky základních potravinových skupin pro běžné stravování, ale uvádí také doporučené dávky potravin pro laktoovovegetariánskou výživu *(„Druh a množství vybraných druhů potravin v g na strávníka a den pro laktoovovegetariánskou výživu.“).*

Tyto „Výživové normy“ z přílohy č. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb. se v běžné praxi zkráceně nazývají **„SPOTŘEBNÍ KOŠE“**. Jsou představovány jednotlivými skupinami potravin, jako jsou v tomto případě: maso, ryby, mléko tekuté, mléčné výrobky, tuky volné, cukr volný, zelenina celkem, ovoce celkem, brambory, luštěniny. Pro laktoovovegetariánskou výživu dětí není stanovena spotřeba masa a ryb, zato je předepsána spotřeba vajec. Jiné alternativní směry výživy školních dětí tato vyhláška MŠMT a MZ ČR nepřipouští.

II. Vznik, úloha a „náplň“ spotřebních košů.

Na jedné z odborných konferencí „Školní stravování“ pořádaných Společností pro výživu v Pardubicích jsme byli m.j. seznámeni také s organizací školního stravování

v USA. Při té příležitosti jsme se dověděli, že v této zemi již drahně let platí povinnost státu zajišťovat pro každé školou povinné dítě 200 ml mléka na každý den. Tuto dávku mléka prý každý den skutečně vypije více než 98% dětí. Při vzpomínce na svá první školní léta (1942-1947) se mi rovněž vybavuje obrázek pana školníka, který nám dětem o hlavní přestávce sběračkou rozléval do hrnků mírně ohřáté konvové mléko, také jsme ho vždycky vypili všichni.

Od té doby (je to již více než 70 let) postupně vznikaly tu a tam malé školní jídelny, až v roce 1963 byly vydána první vyhláška o školním stravování, v níž byla zakotvena zásada, že strava podávaná dětem ve školní jídelně musí poskytnout dítěti takovou dávku energie a živin, kterou spotřebuje organizmus dítěte za čas strávený ve škole. Snadno se to napíše, obtížněji provádí a ještě hůře kontroluje. Byla zde však „zákonná norma“ a ta se dala kontrolovat. Kým?

Ochrana zdraví, tím spíše ochrana zdraví dětí, přísluší zdravotnictví. Zdravotníci v sedmdesátých letech minulého století bili na poplach, zejména po ověřování stavu zdraví dětí žijících v průmyslových oblastech státu s nadměrně znečištěným ovzduším. Po prvních zjištěních expertních týmů ověřovali jejich nálezy také pracovníci hygienické služby. Byly vyhlášeny tzv. „úkoly hlavního hygienika“, které plnili odborníci pracovišť hygienické služby v celém státě. Poprvé byla v té době využita moderní výpočetní technika (sálový počítač ICT 1905 v ČKD Praha) a hromadný sběr dat a jejich přenos za pomoci děrných štítků – v letech 1970 – 1976. Současně s tím byly také ověřovány antropometrické poměry školních dětí za vedení odborníků IHE (dnes SZÚ) Praha.

Opakované ověřování a postupné vyhodnocování takto získávaných dat se stalo v 70. a 80. letech minulého století jednou z hlavních náplní činnosti zdravotníků zabývajících se primární prevencí. Na odborných konferencích byly v té době přednášeny desítky erudovaných sdělení dokumentujících vliv jednotlivých složek stravy na stav zdraví dětí. Souběžně s tím byly také řešeny podmínky výživy dětí, včetně výživy dětí předškolního věku. Složení jejich stravy ve školních jídelnách, které představuje 35 % denního energetického přívodu, bylo hodnoceno jako jedna z rozhodujících částí výživy dítěte. V mateřských školách, kde každé dítě dostává kromě oběda i přesnídávku a svačinu, představuje školní stravování 60 % jejich denního energetického přívodu.

Za tohoto stavu, kdy strava dítěte ve škole opravdu rozhoduje o stavu jeho zdraví, byla hledána možnost pro pokud možno snadné řízení a ovlivňování nutričního složení stravy podávané dětem ve školních jídelnách. Za nejjednodušší byla vyhodnocena možnost pravidelného měsíčního hodnocení spotřeby těch druhů potravin, které o přívodu hlavních živin potřebných pro zdraví dětí rozhodují a mohou tak být pro zdraví dětí velmi prospěšné (bílkoviny, vitaminy, vláknina), nebo naopak mohou, jsou-li přijímány v nadměrném množství, zdraví dětí škodit (tuky, cukry).

Tak vznikla kritéria pro hledání vhodného složení stravy dětí. Kromě toho bylo nutné připustit také kritéria jiná, např. technologická, dostupnost potravin na trhu, vybavenost kuchyní aj. Za této situace již bylo možné zadat odborné zpracování všech těchto známých kritérií. Skupina technologů, potravinářů a zdravotníků mohla doporučit složení spotřebních košů, jak je známe jako přílohu č. 1 vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb. o školním stravování, v platném znění, vyhlášky, kterou dodnes obdivují odborníci z mnoha zemí světa.

III. Potřeba „modernizace“ spotřebních košů – možnosti.

Příloha č. 1 výše zmíněné vyhlášky je skutečně moderním předpisem ovlivňujícím a zaručujícím, při jejím dodržování, zdravý vývoj dětí školního věku. Přesto se v několika posledních letech často ozývají hlasy volající po modernizaci spotřebního koše, a to přesto, že zatím vůči němu nebyly odnikud vyřčeny žádné konkrétní výtky (kromě naprosto obecných připomínek volajících po změně, ale bez jakéhokoliv konstruktivního návrhu).

Pro zlepšení současné situace ve školním stravování a především pro lepší a skutečně odborné využívání spotřebních košů a jejich hodnocení je možné zajistit toto:

1/ Novelizovat vyhlášku MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., a to v její textové části a v příloze č. 1 vyhlášky.

2/ Proškolovat soustavně vedoucí pracovníky školního stravování a pracovníky školní inspekce v problematice doporučených dávek živin, sestavování jídelních lístků a jejich hodnocení. Školení by měl organizovat rezort školství, případně po dohodě s odbornou společností, např. se SPV Praha.

3/ Ve spolupráci MŠMT ČR a SPV Praha vydávat v dostatečném množství vzorové jídelní lístky pro různé typy školních jídelen. V současné době, kdy prakticky nejsou zásobovací problémy ani problémy s technologickým vybavením školních kuchyní, lze předpokládat, že školní jídelny mohou využívat jídelní lístky sestavené odbornými pracovníky obecně tak, aby byly odpovídajícím způsobem naplňovány spotřební koše. K tomu účelu je možné využívat také jídelní lístky těch školních jídelen, které s jeho naplňováním nemají problém.

4/ Dbát o nezastavení vývoje tvorby jídelních lístků ve školním stravování, a to takových, které by respektovaly platné zákonné normy, a které by dokázaly sledovat vývoj surovinové základny na trhu a vývoj potravinářských technologií. Za tím účelem vybrat několik „špičkových“ školních jídelen, které by byly schopny tento vývoj sledovat a novinky uplatňovat v praxi. Jejich zkušenosti pak zapracovávat do „vzorových“ jídelních lístků vydávaných pro potřeby ostatních školních jídelen.

5/ Jídelní lístky ověřené „špičkovými“ školními jídelnami a ověřené odbornými pracovišti (např. SPV Praha) vydávat nejen tiskem, ale také zveřejňovat na internetových stránkách. Zde může být uveřejňováno i jejich hodnocení, a to jak pro potřeby samotných školních kuchyní, tak i pro potřeby kontrolních orgánů (školní inspekce, hygienická služba apod.)

Lze předpokládat, že při uplatnění těchto navrhovaných zásad budou nejen naplňována ustanovení vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., ale také dojde k významnému zlepšení úrovně školního stravování.

Kalifornská asociace školního stravování

Hlavní zásady školního stravování Kalifornie: legislativní zasedání 2013 – 2014

Normy školního stravování

Program školního stravování dětí řízený Ministerstvem zemědělství USA byl vypracován s cílem zajistit dětem v rámci školní výuky přístup k nutričně hodnotným pokrmům a výchovu k zdravé výživě. Stravování zajišťované národními programy školních obědů a školních snídaní musí vyhovovat normám stanoveným Ministerstvem tak, aby tyto programy spadaly pod celostátní finanční krytí. Výživové normy jsou pravidelně revidovány, aby respektovaly poslední výsledky vědeckého výzkumu a sledovaly zásady aktuálních výživových směrnic pro Američany.

Kalifornská asociace školního stravování podporuje poslání výživových norem, aplikovatelných pro všechny jídelny a nápoje podávané ve školním areálu, přičemž cílem je podporovat rozvoj poznávacích schopností studentů a povzbuzovat jejich zdravé stravovací návyky, které by trvaly po celý jejich život.

Konkurence na trhu prodeje potravin

Asociace obhajuje prosazování celostátních zákonů a zásad vedoucích k regulaci konkurenční situace na trhu prodeje potravin s cílem zabezpečit zdraví studujících a udržet finanční stabilitu programů stravování dětí ve školách tím, že bude schvalovat pouze ty programy poskytování stravování, které zajišťují prodej potravin během pravidelných plánovaných period školního stravování.

Doba podávání a konzumace jídel

Asociace podporuje zabezpečování dostatečného množství času, který mají studenti mít ke konzumaci jídel a doporučují, aby po té, co se usadí v jídelně, měli studenti nejméně 20 minut ke konzumaci jídla.

Asociace je proti opatřením, která prodlužují dobu podávání jídel s důsledkem, že studentům zbývá méně času ke konzumaci pokrmů prospívajícíchzdraví.

Program finančního zabezpečení

Asociace podporuje zlepšování financování programů stravování dětí a stravovacích programů ve školách, které jsou v tomto ohledu dnes nedostačující. Ceny potravin, zařízení jídelen a práce stoupají rychleji, než jsou celostátní a krajské dotace tomuto trendu přizpůsobovány. Proto musí být programy školního stravování co nejvíce soběstačné. Od některých se očekává dokonce dosahování zisku ve srovnání s náklady. Proto je třeba přivítat celostátní a krajské dotace pro jídelny, které slouží výlučně školním stravovacím programům.

Asociace je v zásadě proti tomu, aby se s celkovým financováním veřejných škol manipulovalo tak, že bude omezováno finanční krytí vzdělávání mládeže a programy školního stravování.

Výchova ke správné výživě

Asociace podporuje výchovu ke správné výživě a takové programy školního stravování, které jsou ve vzdělávání sekvencované podle 12 vzdělávacích stupňů. Cílem je vybavit studenty maximálními možnostmi volby stravování pro vybudování celoživotních stravovacích návyků.

Delegace kalifornských metodiků v Praze 2013

Vybavení a zařízení jídelen

Asociace obhajuje financování školních jídelen, které sleduje následující:

- zdokonalování prostředí a zařízení jídelen a výměna zastaralého zařízení,
- modernizace stravovacích zařízení starších 25 let,
- schvalování stavby a podmínek nových jídelen.

Zemědělství

Asociace podporuje zemědělský program Kalifornie, vedoucí k zajišťování bezpečných a nutričně vyhovujících potravin pro školní jídelny, včetně systému pružné dodávky těchto potravin.

Programy školního stravování podporované Asociací

- Národní (krajský) program školních obědů.
- Je podporován celostátně a provozován ve veřejných i neziskových soukromých školách a dětských internátech, zajišťuje nutričně vyrovnané obědy v každém dni školní výuky.
- Programy školních snídaní. Jsou určeny ke zlepšení schopnosti a připravenosti dětí k výuce. Tento aspekt je potvrzován závěry vědeckých výzkumů vlivu podvýživy na poznávací schopností mládeže. Školní snídaně musí odpovídat výživovým doporučením pro Američany. Hlavní inspektor pro veřejnou výchovu Jack O´Connel prohlásil, že snídaně podávané ve školní třídě nenarušují proces výchovy.
- Letní program stravování. Je určen k vyplnění stravovací mezery v poskytování nutričně hodnotných jídel dětem, které je potřebují. Asociace jej doporučuje pro všechny vhodné oblasti.
- Po ukončení denní výuky. Asociace podporuje státem dotované pokrmy a zákusky, které děti přitahují v mimoškolní době, kdy mohou být aktivní a v bezpečném prostředí, zatímco jejich rodiče jsou v práci.
- Program čerstvého ovoce a čerstvé zeleniny. Asociace doporučuje ve všech formách pro vybrané základní školy s malým příjmem financí.
- Zdravotní a fyzická způsobilost dětí. Asociace podporuje školy, které plní Zásady zdravotní a fyzické způsobilosti dětí s cílem dodržovat směrnice správné výživy, plnit cíle výchovy k správné výživě, cíle fyzických aktivit a plánování a vyhodnocování plnění Zásad.
- Bezpečnost a ochrana pokrmů. Asociace doporučuje, aby všechny školy dodržovaly zásady bezpečnosti a ochrany pokrmů a takto zaměřené programy byly založeny na sledování příslušných kritických kontrolních bodů (Process Approach Hazard Analysis Critical Control Point – **HACCP.)**

ZÁSADY ZDRAVOTNÍ A FYZICKÉ ZPŮSOBILODTI (Welness Policy)

(Střední školy v kraji Anaheim, stát Kalifornie)

Náš kraj (Anaheim) vypracoval Zásady zdravotní a fyzické způsobilosti, respektive zdravého životního stylu (dále jen „Zásady“), které se zaměřují na zdokonalení zdraví studentů. Zásady byly vypracovány s poradní skupinou zahrnující učitele, rodiče, studenty, pracovníky správy, poradce pro vypracování směrnic a školní zdravotní sestru.

Podíl kraje na obecných Zásadách

Jedním z našich cílů je podílet se na poslání, které vyjadřuje naše nadřízené ministerstvo na svých webových stránkách zdůrazňujících důležitost výživy a Zásad. Naše vlastní webové stránky poskytují informace o našich představách o výživě a zdraví, jsou určeny učitelům, rodičům a studentům a rovněž obsahují spektrum odpovídajících vzdělávacích nástrojů.

Klíčové oblasti našich Zásad

Vyváženost je zásadní pro tyto klíčové oblasti:

- výuka o správné výživě,
- fyzická aktivita,
- ostatní školní aktivity, které jsou určeny pro podporování zdravotní způsobilosti studentů.

ZDRAVOTNÍ A FYZICKÁ ZPŮSOBILOST STUDENTŮ

Správní rada středních škol okresu Anaheim se zavazuje k zajišťování školního prostředí, které podporuje a chrání zdraví dětí, jejich dobrou pohodu a schopnost se učit. Náš kraj bude pro studenty zajišťovat zdravé pokrmy, jejich jednotlivé složky a vhodnou fyzickou aktivitu pro studenty.

1. VÝBOR PRO ZDRAVOTNÍ A FYZICKOU UPŮSOBILOST

1.1 Při rozvíjení, realizování, sledování a revidování krajských programů a zásad výživy a fyzické aktivity bude okres angažovat studenty, rodiče, učitele, odborníky potravinářských služeb, zdravotnické pracovníky a ostatní zainteresované členy veřejnosti.

2. VZDĚLÁVÁNÍ V OBLASTI VÝŽIVY A CÍLE FYZICKÝCH AKTIVIT

2.1 Všechny krajské školy budou zajišťovat vzdělávání a výchovu k fyzickým aktivitám, a v zájmu podporování celoživotních návyků zdravého stravování a fyzických aktivit.

2.2 Studenti na všech stupních musí mít příležitost a podporu k pravidelným fyzickým aktivitám. Fyzické aktivity budou podporovány prostřednictvím sportovních programů a mimoškolních aktivit prováděných před vyučováním a po něm, během obědových přestávek, ve školních hodinách věnovaných fyzickým aktivitám, a na veřejnosti. Studenti přijatí do krajem schválených veřejně zajišťovaných fyzických aktivit by tím mohli plnit požadavky 11. a 12. stupně fyzických aktivit, pokud jsou takové požadavky zavedeny.

3. VÝŽIVOVÉ SMĚRNICE PRO POTRAVINY DISPONIBILNÍ VE ŠKOLE

3.1 Potraviny a nápoje podávané nebo prodávané ve škole budou vyhovovat minimálním doporučením požadovaným celostátními nebo krajskými orgány. Každý školní rok bude seznam všech pokrmů a nápojů prodávaných mimo celostátní stravovací program předáván ke schválení dozorovému nebo tomu určenému orgánu.

3.2 Budou využíváni kvalifikovaní odborníci, aby zajišťovali pro studenty přístup k rozmanitým a chutným pokrmům, které odpovídají zdravotním a výživovým potřebám studentů. Při plánování jídelníčku bude přihlédnuto k náboženským, etnickým a kulturním odlišnostem společenství studentů. Školy budou zajišťovat čisté, bezpečné a příjemné prostředí stravovacího prostoru, včetně dostatečného času pro studenty ke konzumaci pokrmů.

3.3 Všechny krajské školy se zúčastní dostupných školních stravovacích programů školních obědů a ostatních využitelných programů.

4. REALIZACE A VYHODNOCENÍ PROGRAMŮ

4.1 Dozorový nebo k tomu určený orgán zajistí shodu se zavedenými krajskými zásadami pro výživu a fyzické aktivity. Každý ředitel nebo k tomu určený orgán zajistí, aby ve škole bylo dosaženo shody s těmito zásadami a každý rok o tom podá dozorovém nebo určenému orgánu zprávu.

4.2 Každý rok vypracuje Výbor pro zdravotní a fyzickou způsobilost souhrn souladu krajských škol s uvedenými programy. Tento souhrn bude založen na zprávách ředitelů škol.

4.3 Školní rok 2006 byl využíván jako srovnávací základ pro vyhodnocení programů a srovnávání jej bude zahrnovat, ale nikoli omezovat pouze na tyto oblasti:

- výkonnost vzdělávacího procesu,
- účast (docházka) studentů, přezkušování fyzických schopností.

4.4 Tato zpráva bude každý rok předávána Správní radě.

EŠ

Školní stravování v Roveretu

(oblast Trentino) v Itálii

Bc. Alena Strosserová, SPV

Koncem října 2013 se pracovnice školních jídelen opět vydaly do světa, aby poznaly školní stravování v jiných zemích. V letošním roce byl jejich cílem sever Itálie, konkrétně městečka Rovereto a Udine.

O stravování v Udine jsme již psaly v roce 2012, proto se nyní zaměříme na stravování v Roveretu.

Město Rovereto je cílem návštěvníků, kteří mají zájem o historii a kulturu. Mart - muzeum moderního a současného umění, je považováno za jedno z nejvýznamnějších v Evropě a hostí důležité výstavy moderního umění a má také významnou trvalou expozici. Městské muzeum pořádá festival archeologických filmů na mezinárodní úrovni.

Muzeum války na hradě Rovereta dokumentuje první světový konflikt; Zvon míru každý večer zvoní stokrát na památku padlých ve všech válkách.

Návštěvu Rovereta jsme zahájili na místní radnici, kde jsme byli uvítáni zástupci radnice a firmy, která zaopatřuje školní stravování ve městě. Firma Risto 3 je vybrána prostřednictvím

Přijetí na radnici v Roveretu

výběrového řízení na dodávání surovin a stravovacích služeb, které se v pravidelných intervalech opakuje.

Firma Risto 3 zajišťuje, mimo jiné, školní stravování pro celé město.

Školní jídelny jsou zásobovány z této soukromé firmy, která vlastní biofarmu, ze které se do jídelny dodávají biopotraviny. Dětem jsou tedy podávány potraviny regionální v biokvalitě. V Itálii je situace pro tento systém příznivější, neboť i školní stravování je řešeno regionálně, a navazuje tak na místní podmínky, čerpá z toho, co je k dispozici.

Firma, která je pro školní stravování vybírána pravidelným výběrovým řízením, je zároveň schopna zabezpečit i kuchyňský personál a servisní zaměstnance.

Menu pro školní stravování je navrženo týmem odborníků na výživu ve spolupráci se zdravotnickými službami úřadu dietologa. Maximální pozornost je věnována dietním omezením strávníků (všechny nesnášenlivosti nebo alergie), a v souladu s různými náboženskými vyznáními (zejména jsou to příslušníci muslimského vyznání). Sestavování jídelníčků navazuje na sezónnost potravin, ale soustředí se na dodávání široké škály zeleniny a ovoce.

Oběd ve školní jídelně v Roveretu

Ve školních jídelnách se řídí následujícími pravidly:

1. Pro školní jídelny se každoročně připravuje menu na celý školní rok. Má formu kalendáře. Kalendář nabídky školních menu pro rok 2013/2014 je výsledkem společného úsilí mezi společností Risto 3 a Společenstvím Valle, které chce zvýšit informovanost dětí, rodičů, učitelů a všech těch, kteří mají zájem o stravování nabízené pro základní a střední školy.

2. Nabídka pokrmů je zpracována v souladu s názory uvedenými v pokynech z provinční společnosti pro zdravotnictví a RDA (Doporučený příjem živin). Jídelní lístek nabízí pro žáky vyváženou stravu, zajišťuje dostatečný přísun kalorií a živin, všechno přiměřeně k požadavkům věku strávníků. Tedy podobně jako u nás.

3. Výběr jídel a relativní pestrost ve frekvenci spotřeby potravin je ovlivněn s ohledem na sezónnost produkce a možnostmi ze strany služby společnosti zajišťující stravování.

4. Jídelny vaří z vysoce kvalitních potravin, z nichž 60 % tvoří biopotraviny. Nepoužívají se suroviny obsahující geneticky modifikované organismy.

5. Pokrmy jsou připravovány denně v kuchyni tradičními metodami, které jsou velmi podobné těm, které se používají v domácnosti.

6. Bezpečnost potravin je zaručena v celém výrobním řetězci, zaručeném systémem HACCP, týkajícím se všech surovin i hotových výrobků.

7. Program umožňuje spravovat školní stravování pomocí internetu, přihlašování a odhlašování obědů je možné přes internet.

8. Ve městě Rovereto je asi 5000 dětí a stravování je pro ně povinné.

9. Maso v jídelníčku omezují, dávají přednost rybám a sýrům.

10. Zeleninu mají každý den, podávají ji před jídlem, aby ji děti skutečně snědly.

11. Jídlo zapíjí vodou, jak u nás říkáme kohoutkovou, Itálii jí říkají starostova voda.

12. Jídelny šetří solí a nepoužívají ani žádná dochucovadla, bujóny apod.

13. Také se nepoužívají žádné polotovary, vše se vaří pouze čerstvých surovin. tomu odpoví dají i skladové zásoby ve školních jídelnách.

14. Cena oběda je 4 €, sociálně slabí mají slevy až na 0.75 €.

Delegace zástupců českých školních jídelen měla možnost navštívit v Roveretu dvě školní jídelny. V první školní jídelně měla možnost sledovat děti při stravování, polední ruch připomínal naše školní stravování.

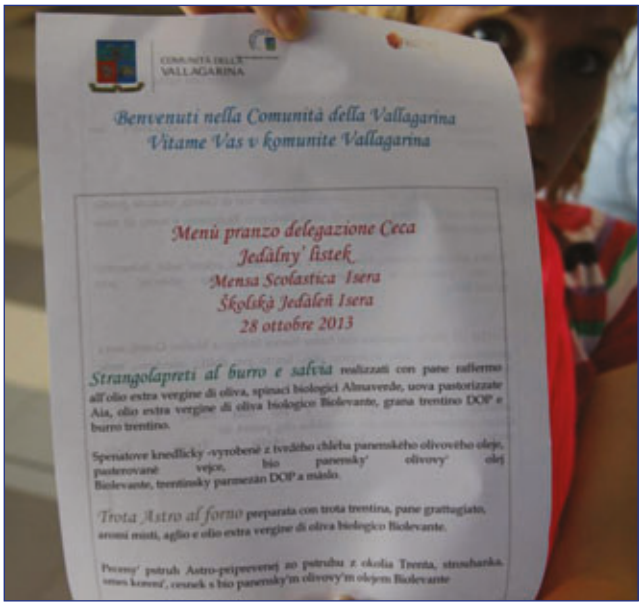
Ve druhé školní jídelně měla delegace možnost ochutnat pokrmy, které se pro děti připravují a menu bylo vynikající. Místní specialita, špenátové noky, nazvané „oběšený farář“, byly velmi chutné.

Stravování v Roveretu je odlišné od našeho v mnoha aspektech a návštěva tohoto města byla pro naše pracovníky školních jídelen velmi inspirativní. Všechno nejde v našich podmínkách realizovat, ale bylo zde k vidění mnoho zajímavých věcí, které bychom mohli vyzkoušet. Zvyšování spotřeby ovoce, zeleniny, ryb a luštěnin potřebujeme i u nás, tak proč si nevzít zkušenost z Itálie.

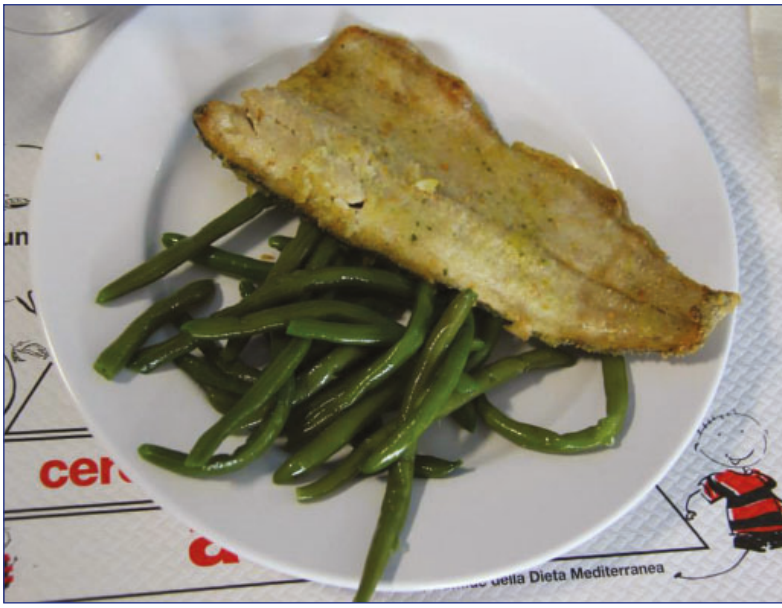
Na zpáteční cestě jsme se ještě zastavili v Rakousku a zavítali do Základní školy Loewegasse 8 v Grazu. V této základní škole byla pouze výdejna stravy, do níž se dováží jídlo z centrální školní jídelny v Grazu. Jídelníčky jsou sestavovány nutričním specialistou. Žáků se stravuje většina (zde není stravování povinné tak jako v Itálii). Rozvozová jídelna připravuje celkem 5 000 porcí jídel denně - systém COOK AND CHILL (rozvoz teplých nebo chlazených pokrmů). Stravné platí rodiče přímo Magistrátu města Graz ve výši 3€ denně.

Oběšený farář

Zeleninový salát jako předkrm



Nabízené menu ve školní jídelně pro účastníky exkurze



Pstruh s fazolkami

Nebezpečí nehrozí jen od zvířat

Josef Duben, tisk. mluvčí SVS

Tisková zpráva SVS ČR ze dne 12. 3. 2014.

Prozatím je africký mor prasat stále dost daleko od hranic ČR. Nicméně poměrně rychlý postup této nákazy, ohrožující divoká i domácí prasata, přes východní oblasti Evropy k severu je vážným varováním pro všechny evropské země.

Na možné riziko zavlečení afrického moru prasat jsme chovatele upozorňovali již na počátku února a znovu pak v polovině. Je však vhodné uvést, že riziko hrozí nejen prostřednictvím divokých prasat, ale i prostřednictvím nedostatečně tepelně opracovaných potravin živočišného původu (které obsahují vepřové maso).

Africký mor prasat je nebezpečné, vysoce nakažlivé onemocnění domácích i divokých prasat všech plemen a věkových kategorií. Na člověka se nepřenáší. Původcem nákazy je DNA virus, který se ve vnímavých prasečích populacích velmi rychle šíří a u nakažených zvířat vyvolává širokou škálu klinických příznaků.

K přenosu nákazy dochází přímým kontaktem, krví, spermatem nebo nepřímo prostřednictvím dopravních prostředků, pomůcek a materiálu. Významným způsobem přenosu je rovněž přenos kontaminovanými produkty živočišného původu, především pak masem a masnými výrobky. Virus je vysoce odolný ve vnějším prostředí i v materiálech živočišného původu. V kontaminovaných výbězích zůstává plně infekční nejméně po dobu jednoho měsíce, v trusu přežívá při pokojové teplotě 11 dnů, v krvi uchovávané při 4 °C až rok a půl. Ve vykostěném vepřovém mase, uskladněném při teplotě 4 °C, zůstává infekční po dobu 150 dnů, 140 dnů v sušené šunce a dokonce několik let v mase zmrazeném. Velmi často nastává přenos nákazy právě prostřednictvím syrových nebo nedostatečně tepelně upravených výrobků obsahujících vepřové maso. Virus spolehlivě ničí vysoké teploty. Při 56 °C je inaktivován za 70 minut a při 60 °C již za 20 minut.

Právě proto je na místě upozornit cestující do zemí Ruské federace, do Litvy, popřípadě do Polska, aby nepodstupovali riziko a žádné takové potraviny do ČR nedováželi. Nejde o ohrožení zdraví lidí, africký mor prasat není přenosný na člověka, ale o ohrožení chovů prasat.

Zavléci nákazu je možné tak, že zbytky nedostatečně tepelně opracovaných potravin pozře prase. (A že to je možné, o tom například svědčí zavlečení jiné nebezpečné nákazy – slintavky a kulhavky – do Velké Británie v devadesátých letech z Afriky, šlo o nelegální dovoz masa do etnických restaurací. A co to stálo peněz tuto nákazu zlikvidovat).

Nákazovou situaci, nejen pokud jde o africký mor prasat, sleduje Komise a samozřejmě i Státní veterinární správa.

Podrobnější informace o africkém moru prasat jsou na **www.svscr.cz**, například v tiskových zprávách z 3. 2. a 19. 2.

Další informace z oblasti Státní veterinární správy lze získat na internetových stránkách SVS: **www.svscr.cz.**

VOŠZ a SZŠ 5. května 51, Praha 4, Obory Diplomovaný nutriční terapeut a Nutriční asistent

pořádají

Kurz léčebné výživy a její praktické aplikace

(pro zdravotníky i nezdravotníky, učitele, vedoucí školních jídelen, kuchaře,…)

Kurz je akreditován ČAS

Termín odborného kurzu: **10. 6. – 12. 6. 2014 + 17. 6. – 19. 6. 2014**
Doba konání kurzu: **14,00 – 19,30 h**
Celkem 6 x odpoledne - vždy **úterý, středa, čtvrtek**
Místo konání kurzu: **VOŠZ a SZŠ 5. května 51, Praha 4**
Cena bude upřesněna: cca **2 500,- Kč**
Učebna s multifunkčním vybavením + cvičná kuchyně s vybavením
Garant kurzu: Mgr. Ing. Diana Chrpová, vedoucí oboru DNT a NA

Témata:
- Základy zdravého, alternativního a dietního stravování
- Léčebná výživa pro klienty s kardiovaskulárním onemocněním a v jeho prevenci
- Léčebná výživa pro klienty s onemocněním trávicího ústrojí
- Léčebná výživa pro klienty s metabolickým onemocněním
- Léčebná výživa pro klienty s onemocněním ledvin a močových cest
- Léčebná výživa pro klienty s psychiatrickou diagnózou
- Léčebná výživa pro klienty s alergiemi a intolerancemi

Přihlášky zasílejte elektronicky na adresu: **dianach@centrum.cz**

Vzpomínka a rozloučení

Zastihla nás smutná zpráva z Brna – v únoru odešla v nedožitých 82 letech naše dlouholetá kolegyně a přítelkyně paní **Helena Berková**.

Dále si dovolím užívat jméno Lenka, vyhrazené pro kamarády a spolupracovníky. Paní Lenka pracovala jako asistentka hygienické služby, a to zejména v oblasti stravovacích zařízení. Zvláště se věnovala školnímu stravování, nejen v Brně, ale později v celé republice. Jako dlouholetá členka Společnosti pro výživu předávala své znalosti a zkušenosti u příležitosti všech akcí pořádaných SPV – na konferencích a v kurzech pro pracovníky školního stravování, přispívala do našeho Zpravodaje, upozorňovala na novinky v příslušné legislativě, v nauce o výživě a v potravinářství. Velice ceněny byly její přednášky v kurzech pro vedoucí školních jídelen a v rekvalifikačních kurzech. Dovedla výborně spojit teorii a praxi, využít celou škálu vědomostí a zkušeností a navíc dokonale a srozumitelně přednést učební látku.

Ani po odchodu z aktivní služby v HS Brno nesložila Lenka ruce v klín. Pokračovala ve výše uvedené činnosti ještě řadu let a byla tak jedním z nejproduktivnějších členů Společnosti pro výživu. Paní Lenka získala mnoho úcty a přátel nejen pro vysokou odbornost a píli, ale v prvé řadě pro spolehlivou, milou, kamarádskou a přímou povahu.

Milá Lenko, bude se nám stýskat a budeš přátelům, kolegům a kolegyním chybět.

Za všechny se loučí Eva Šulcová

NOVÉ KNIHY

Recenze: MUDr. Petr Tláskal, CSc.

Název knihy: **JÍDLO V ŽIVOTĚ DÍTĚTE A ADOLESCENTA.** Teorie, výzkum, praxe

Autoři: Slávka Fraňková, Jana Pařízková, Eva Malichová

Předložená publikace má ve webové formě 253 stran textu. K publikaci bylo dále přiloženo 32 stránek tabulek, grafů a údajů legendy, dále 11 stran jmen citovaných autorů, 38 stran literatury a 11 stran věcného rejstříků vybraných hesel. Vlastní práce je rozdělena do deseti základních kapitol, které jsou dále děleny k upřesnění jednotlivých významových celků.

V souvislosti s tím, že žijeme ve vyspělé civilizované společnosti a pro obyvatelstvo je k dispozici dostatek potravin (jejichž nezávadnost je průběžně sledovaná), tak si lidé většinou neuvědomují, že s příjmem potravy mohou souviset závažnější problémy. Odborníci však dobře vědí, že výživa působí na zdraví člověka nejen bezprostředně, ale především dlouhodobě. Nadměrná nebo nedostatečná konzumace některých složek výživy významně ovlivňuje naše zdraví od dětského věku do dospělosti. Uvádí se, že zdravotní stav člověka je z 60 % ovlivněn životním prostředím, 40 % z toho tvoří vliv výživy. Práce shrnující poznatky o postoji člověka k příjmu potravy od dětského věku k dospělosti je tak velmi významná. O to více jsou ceněné ty pasáže práce, které umožňují s těmito poznatky dále pracovat, k pozitivnímu ovlivnění ne vždy zcela optimistických skutečností. Autorům se práce velmi podařila v poměrně obsáhlém, ale zato vyčerpávajícím díle.

Fyzický a psychický vývoj dítěte ve spojení s příjmem potravy je dobře zmapován, obdobně je tomu tak v hodnocení jednání dítěte ve spojení zákonitostí genetiky a vlivu rodiny. Autoři podrobně rozvádí poruchy jídelního chování dětí, které se objevují v různých obdobích jejich růstu a vývoje. Psychologický aspekt je zde zásadní. Vlastní pohled na změny tělesných proporcí může vést v patologických případech k extrémům, buď neregistrované obezity, nebo mentální anorexie a mentální bulimie. Obezita je v současnosti největší hrozbou pro zdravotní rizika rozvoje dalších nemocí a uvedené problematice autoři věnují významnou část svého sdělení. Dávají zde i návody na možnosti ovlivnění rozvoje obezity v rámci prevence, ale i její léčby. Pozitivní ovlivňování jídelního chování, podpora fyzické aktivity a kognitivně behaviorální metody léčby jsou zde rozváděny z různých pohledů a nabízejí se tak k přímému použití v praxi. Autoři se věnují i problematice časné podvýživy na psychiku dítěte. Ačkoliv by se toto téma zdálo v podmínkách našeho života méně skutečné, není tomu tak. Nebezpečí následků podvýživy našich dětí je stále reálné, ať z důvodů současně jiných nemocí dítěte, tak i postupně ze zvyšujících se problémů sociálních. Autoři i tuto tématiku zmiňují.

Uvedené sdělení rozhodně doporučuji k publikaci. Jediným malým nedostatkem tohoto materiálu asi je, že se méně věnuje některým extrémním situacím. V současné době jsou to například ortorexie, která je spíše fenoménem dospělých. Součástí ortorexie je i přehnaná snaha o zdravou stravu. V praktickém životě se tak někdy setkáváme s fanatiky, kteří zasahují i do života svých dětí. Setkáváme se rovněž s některými způsoby alternativní výživy, které z pohledu odborníků hraničí s ohrožením zdraví dítěte. Rovněž některá onemocnění vedou k extrémním situacím potřeb výživy dítěte. Uvedená problematika by však byla pro samostatnou publikaci, která by čerpala podklady z tohoto předloženého sdělení.

Carving - kuchařské umění 650 let staré, u nás 15 let mladé

PhDr. Olga Štěpničková, SPV, Praha

Carving neboli dekorativní vyřezávání patří k činnosti, která se řadí do takzvané kuchařské artistiky. Anglické slovo carving znamená řezání, vyřezávání. Ve sportovním odvětví se jím označuje technika lyžování, kdy lyžař pomocí carvingových lyží doslova „řeže zatáčky“.

Vyřezávat dekorace, pro zdobení stolů při nejrůznějších společenských událostech a slavnostních příležitostech, se dá téměř do jakékoliv suroviny – nejrozšířenější, nejznámější a nejpopulárnější je do ovoce a zeleniny. Dekorativní vyřezávání z potravin má svůj historický původ ve východoasijských zemích, kde bylo součástí slavnostního stolování. Za zemi, kde vyřezávání do ovoce a zeleniny patří k tradičním řemeslům s tak vyhlášenou pověstí, že je považována za nejlepší, je Thajsko. Na počátku slávy thajského dekorativního vyřezávání ovoce a zeleniny bylo neobvyklé zkrášlení tradičního obyčeje při Svátku světel. Vypouštění plovoucí lampy v průběhu listopadové noci za úplňku přináší Thajcům štěstí. V roce 1364 ve městě Sukhothai v tuto noc, vyplavala lampa - loďka z banánového listí s kadidlem, svíčkami, květinami a mincemi, ozdobená květy, ptáky, labutěmi, králíky a dalšími zvířaty, vyřezanými z ovoce a zeleniny. Prý připomínala obrovský leknín. Tvary vyřezala sama hlavní králova manželka a jemu se nápad tak zalíbil, že prohlásil vyřezávání zeleniny a ovoce za umělecký obor a zřídil v paláci jeho výuku pro budoucí dvorní dámy. Činnost byla zařazena mezi deset tradičních řemesel.

Zpočátku zdobily vyřezávané výrobky pouze stoly královského dvora k pobavení hostů, později sloužily i jako obětiny bohů, při vysvěcení kněží, při královských pohřbech i svatbách a postupně se staly součástí stolování i běžného lidu. Řezbářští mistři vždy vycházeli a vycházejí z toho, že jídlo by se mělo vnímat i očima a současně splňovat vyváženost kontrastních chutí.

Do Evropy se vyřezávání dostalo mnohem později, rozkvět nastal, díky rozvoji turistického ruchu, vývoji moderních technologií a migrací obyvatelstva, především v současnosti.

Do Čech se carving dostal v roce 1999 prostřednictvím Luďka Procházky, prvního učitele u nás, patřícího ke světové špičce. Základními předpoklady ke zvládnutí a případnému úspěchu ve vyřezávání jsou šikovné a zručné ruce, správné držení a používání nožů, vykrajovátek a dlátek, dále výtvarný talent, estetické cítění, originalita, nápaditost a zejména trpělivost. Ze surovin patří na čelné – královské – místo dýně a vodní meloun se třemi barevnými vrstvami – zelenou, bílou a červenou.

Z ovoce lze používat prakticky všechny tvrdé druhy, ale skuteční mistři se nevyhýbají ani měkkým plodům. Totéž platí i pro zeleninu, Asiaté dokážou vyřezávat až neuvěřitelná díla z kořene taro. Zeleninu je třeba během vyřezávání rosit, aby nevadla a nešedivěla. Vyřezané ovoce se dá uchovat v chladničce, potopené v misce s vodou, kterou je však třeba denně měnit. Jedlé kytice z ovoce či zeleniny mohou být originálním posledním chodem hostiny, zachováme-li pár pravidel: ovoce a zelenina musí být důkladně omyté a očištěné, výrobky je třeba rosit a uchovávat maximálně dva dny v chladničce. Pak už se ke konzumaci nehodí. V každém případě však zůstává pastva pro oči.