

Mediační kampaň proti školnímu stravování

Na konci roku 2013 se rozběhla nátlaková kampaň proti současnému spotřebnímu koší a proti současnému stravování ve školních jídelnách.

Tato kampaň oficiálně začala otevřeným dopisem iniciativy Skutečně zdravá škola, který byl adresován Ministerstvu školství, mládeže a tělovýchovy a na vědomí byl zaslán dalším ministerstvům a Společnosti pro výživu – dopis i odpovědi ministerstev si přečtete v tomto Zpravodaji pro školní stravování.

Několik dnů po obdržení otevřeného dopisu, během kterých ministerstva přisvědčila odpověď, předalo sdružení otevřený dopis i ČTK, která jej postoupila dalším médiím. Tím se roztočilo kolo článků, které velmi jednostranně dávají prostor zmíněné iniciativě. Zveřejněný dopis našel pochopení i u dalších sdružení pro alternativní stravování, které tuto iniciativu v tisku hojně podporují.

Je s podivem, že ani po měsíci od rozpoutání této kampaně (tento úvodník vzniká v polovině ledna), ani jedny noviny, ani jeden časopis nedal prostor druhé straně. A to se například týdeník Respekt, který otiskl k tomuto tématu dva články, dokonce holedbá snahou uveřejnit jiný názor: „Abychom předešli námitkám, že se nejedná o vyvážený text, předepisujeme, že jsme připraveni otisknout i názor protistrany, tedy ministerských úředníků či magistrátních pracovníků, podle kterých je současné složení stravy vyhovující, není podle nich potřeba vyjít vstříc zavádění nemasových variant - a nebo je to příliš složité.“

Článek v Respektu byl opravdovou třešničkou na dortu v současných invokativách zastánců alternativního stravování vůči školnímu stravování. Citujeme názor pana Bartůška, kterého si jistě pamatujete jako člena Meziresortní komise pro školní stravování. Proto, že pan Bartůšek byl členem této skupiny a měl možnost podrobně se seznámit se všemi náležitostmi školního stravování a dlouhodobě jednal s odborníky na výživu, je jeho názor velmi překvapivý. **Citujeme z Respektu:**

„David Bartůšek je otec z brněnské waldorfské školy. Před pěti lety se podílel 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.

Spotřební 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 zájmová organizace, a převzalo ministerstvo školství. Proto spotřební koše nemají ani vědecký, ale ani právní základ.“

Na tyto věty reaguje Ministerstvo zdravotnictví, neboť se jedná o zcela nepravdivé informace. 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. Ačkoliv se může na první pohled zdát, že spotřební koš je beze změn, vylučuje zařazování všech nových a žádoucích potravin, které nabízí současný trh. Zároveň dochází k upřesnění plnění jednotlivých komodit spotřebního koše dle současných vědeckých poznatků. Tolerance plnění spotřebního koše umožňuje, aby jídelny postupovaly při sestavování jídelníčků dle stanovených doporučení.

Reakce čtenářů v internetové diskuzi pod článkem, už hovoří o tom, že ani čtenáři si nenechají všechno vnutit, **citujeme z diskuze:** „ale tohle vypadá jako křížácká výprava vegetariánů proti zbytku světa. Požaduje-li zavedení svých standardů do společnosti jako její základní standard okrajový názor má a musí být odmítnut (diktát menšiny).“

Je tedy možné, že toto urputné tlačení na pilu, může mít pro tuto skupinu nepředpokládaný efekt, a to, že si podřežou větev sami pod sebou.

Vy máte nyní možnost prostudovat si tuto mediální kampaň podrobněji, udělejte si tedy na útoky na toto tažení proti konvenčnímu stravování většiny tohoto národa svůj názor.

Redakce

OBSAH

Mediační kampaň proti školnímu stravování	17
Program konference - Školní stravování 2014.....	18
Prostředí kuchyně ovlivňuje spokojenost zaměstnanců i strávníků...19	
Pravidla soutěže o Nejlepší školní oběd 2014.....	22
Otevřený dopis o školním stravování ministerstvům	23
Odpověď MŠMT na otevřený dopis ..	24
Odpověď MZ na otevřený dopis	25
Rébus na školním talíři? Asi jen pro někoho.....	26
Ad "Rébus na školním talíři"	29
Oslavy 50. výročí školního stravování	30
70. výročí patentu na balení tekutin do nápojových kartonů	31

Zpravodaj pro školní stravování

ČÍSLO 2/2014

březen • duben

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



Program konference - Školní stravování 2014

20.-22. 5. 2014

50. výročí systému školního stravování

ÚTERÝ ODPOLEDNE – 50. VÝROČÍ SYSTÉMU ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ zahájení ve 13:00 hod. (13:00 – 17:00)

Moderuje: MUDr. Petr Tláškal, CSc., Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.

I. BLOK

Úvodní slovo konference – Ministr školství, mládeže a tělovýchovy, PhDr. Marcel Chládek, MBA: Školní stravování - výhled do budoucnosti

Ing. Eva Šulcová: **Vznik a vývoj školního stravování v Československu**

Ing. Ludmila Věříšová, CSc.: **Školní stravování po roce 1990**

Bc. Alena Strosserová a Bc. Anna Packová: **Srovnání současného českého školního stravování se světovým**

Bc. Jana Bradová: **50. výročí školního stravování v terénu**

PŘESTÁVKA

II. BLOK

MUDr. Petr Tláškal, CSc., Společnost pro výživu: **Specifika dětské výživy**

MUDr. Zdeňka Trestrová, Ministerstvo zdravotnictví ČR: **Ozdravení školního stravování z pohledu hygienika**

MUDr. Jarmila Rážová, PhD., Ministerstvo zdravotnictví ČR: **Monitoring nabídky potravin ve školách**

MUDr. Helena Hnilicová, I. LF Univerzita Karlova Praha: **Regulace automatů a bufetů ve školách**

PaeDr. Eva Marádová, CSc., PdF, Univerzita Karlova Praha: **Postavení pracovníků školních jídelen**

Mgr. Ludmila Štvánová, radní pro školství a volný čas Praha: **Magistrát hlavního města a školní stravování**

TISKOVÁ KONFERENCE

STŘEDA DOPOLEDNE - DIETNÍ STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH, (9:00 – 13:30) Moderuje: Ing. Ludmila Věříšová CSc., MVDr. Pavel Otoupal, CSc., MUDr. Jan Ševčík

III. BLOK

RNDr. Jitka Krmíčková, MŠMT: **Novela vyhlášky o školním stravování**

Ing. Alena Furstová, ČŠI: **Zkušenosti s dietním stravováním bez vyhlášky**

MUDr. Zdeňka Trestrová, Ministerstvo zdravotnictví ČR: **Dietní stravování z pohledu hygienika**

Doc. MUDr. Pavel Kohout, FTN, Praha: **Celiakie a další nemoci vyžadující dietu i ve školním stravování**

DISKUZE K PŘEDNÁŠENÝM TÉMATŮM

PREZENTACE FIREM – FORMOU UPOUTÁVKY A POZVÁNKY KE STÁNKŮM

PŘESTÁVKA

IV. BLOK

Bc. Marieta Balíková, FN Motol: **Nemocniční dietní systém a krátké představení diet pro školní stravování**

Mgr. Dagmar Koubová, Magistrát ČB, Ing. Marie Škopková, Ph.D., Sdružení jihočeských celiaků: **Vyhodnocení pilotního projektu bezlepkového stravování žáků MŠ a ZŠ zřizovaných Magistrátem města České Budějovice.**

Ing. Et Mgr. Diana Chrpová: **Kurzy dietního stravování pro pracovníky školních jídelen**

DISKUZE K PŘEDNÁŠENÝM TÉMATŮM

STŘEDA ODPOLEDNE - NOVÉ SMĚRY VE VÝŽIVĚ, (14:30 – 16:30) Moderuje: Bc. Packová Anna, Ing. Jarmila Blatná, CSc.

V. BLOK

Ing. Pavel Smetana: **Původ potravin pro školní stravování - lze jej dohledat?**

Prof. MVDr. Ing. Tomáš Komprda, CSc.: **Biopotraviny ve školním stravování**

Doc. Ing. Jiří Brát, CSc.: **Projekt Vim, co jím**

MUDr. Halina Matějová, Mgr. Veronika Březková: **Nové směry ve výživě, kterými se řídit a kterými ne**

Bc. Anna Packová: **Mediální kampaň namířená proti konvenčnímu školnímu stravování**

PREZENTACE FIREM – FORMOU UPOUTÁVKY A POZVÁNKY KE STÁNKŮM

VI. BLOK

Panelová diskuze k aktuálním tématům školního stravování

ČTVRTEK DOPOLEDNE - BÍLÁ HROZBA?...BLOK O POTRAVINÁCH, (9:00 – 11:30) Moderuje: Doc. Ing. Jaroslav Havlík PhD., Mgr. Veronika Březková,

VII. BLOK

Doc. Ing. Jaroslav Havlík PhD., ČZU, Fakulta agrobiologie: **Cukr a umělá sladidla**

Mgr. Jarmila Hamerská, Ústav preventivního lékařství MU Brno: **Bílá mouka a výrobky z ní**

Ing. Miroslav Jůzl, Ph.D., MZLU Brno: **Mléko a mléčné výrobky**

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., VŠCHT: **Je oprávněná hysterie kolem margarínů?**

PŘESTÁVKA

VIII. BLOK

Mgr. Alexandra Košťálová: **Grant na spotřebu kuchyňské soli ve školních jídelnách**

MUDr. Marie Nejedlá: **Sůl, kdy pomáhá a škodí**

Mgr. Miroslava Slavíková: **Jak ovlivnit sůl, náhražky a recepty na snížení spotřeby soli**

Ing. Lucie Janotová, Ph.D.: **Nové předpisy o informacích na obalech potravin, informace o alergenech v pokrmeh ŠJ**

ČTVRTEK ODPOLEDNE - Ke zdravé výživě dětí školního věku - SEMINÁŘ PRO PEDAGOGY, (13:00-18:00) Moderuje: MUDr. Petr Tláškal, CSc., RNDr. H. Zamrazilová, Ph.D.

IX. BLOK

MUDr. Petr Tláškal, CSc.: **Fyziologické aspekty dětské výživy**

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc., Ing. Dana Gabrovská, Ing. I. Němečková: **Nutriční přínos jednotlivých druhů potravin**

Ing. J. Pivoňka, PhD., Mgr. I. Čaklová: **Značení potravin, co je nutné značit a proč**

Prof. Ing. Jana Dostálová, CSc.: **Mýty a poplašné zprávy ve výživě**

doc. PhDr. Slávka Fraňková, DrSc.: **Vliv rodiny a prostředí na stravovací zvyklosti dítěte**

MUDr. Halina Matějová, Mgr. V. Březková, MUDr. L. Mužíková: **Výživová doporučení pro laiky**

PŘESTÁVKA

X. BLOK

RNDr. H. Zamrazilová, PhD.: **Fórum prevence dětské obezity a nadváhy**

PaeDr. Eva Marádová, CSc., PdF, Univerzita Karlova Praha: **Školní výchova ke zdravým stravovacím návykům dětí**

MUDr. L. Mužíková, Mgr. V. Březková: **Pohyb a výživa - Pokusné ověřování změn v pohybovém a výživovém režimu žáků základních škol**

Mgr. T. Fojáková, Bc. M. Balíková, Mgr. A. Košťálová: **Uzdravme svůj školní automat**

M. Němec: **Školní mléko a ovoce do škol**

Mgr. I. Čaklová, Mgr. J. Divoká: **SmartLife, Jak hravě žít zdravě**

Bc. Anna Packová: **Školní stravování, soutěže o nejlepší školní oběd**

MUDr. J. Boženský: **Zapojte se do Fóra**

**PŘIHLÁŠKY A DALŠÍ PODROBNOSTI NAJDETE NA
WWW.VYZIVASPOL.CZ**

Prostředí kuchyně ovlivňuje spokojenost zaměstnanců i strážníků

MVDr. Pavel Otoupal, CSc., SPV, Praha

Zdravotní nezávadnost pokrmů je závislá na potravinách, které vstupují do výroby, na zdravotním stavu pracovníků, jejich znalostech a používání správných návyků při práci. Poskytování stravovací služby je však možné jen pokud provozovna splňuje základní hygienické požadavky na odpovídající prostředí pro zacházení s potravinami včetně výroby pokrmů. Nároky na prostředí kuchyně představuje soubor požadavků, které umožní používání správné výrobní a hygienické praxe, jejímž výsledkem jsou zdravotně nezávadné a kvalitní pokrmy.

V následujícím textu si ujasníme, co všechno pod pojem prostředí kuchyně patří a jaký mají význam jednotlivé faktory podílející se na prostředí, v našem případě školní jídelny. Co zatěžuje či zhoršuje prostředí kuchyně všeobecně a jaké to má možné dopady na zaměstnance, ale přímo i nepřímo na strážníky. Upozorníme na některé nejčastější závady, jak je případně odstranit nebo zmírnit jejich negativní působení. Následující text nemůže nahradit plné znění obecně závazných předpisů nebo příručky správné výrobní a hygienické praxe.

Většina našich čtenářek a čtenářů jistě dokáže některé potíže s prostředím ve své ŠJ nejen pojmenovat, ale i navrhnout cestu k nápravě. Uvedené požadavky a poznatky autora těchto řádek mohou však přinést i některé pohledy a souvislosti, které nemusely dosud být příliš zřejmé.

Odpovídající prostředí ŠJ je vytvářeno již stavebně-technickými parametry budovy a místností, kde je stravovací provoz umístěn. Jde o prostor, účelnou návaznost - dispozici jednotlivých místností a jejich vybavení pro vykonávání jednotlivých operací výroby a odbytu pokrmů. Zásadní právní předpis - Nařízení ES č. 853/2004 o hygieně potravin zahrnující i poskytování stravovací služby, má mezi základními - bezpodmínečnými požadavky na předním místě stavebně technické požadavky, které jsou označeny jako „**požadavky na infrastrukturu**“. Dále jsou to požadavky na zásobování pitnou vodou, větrání, osvětlení, sanitární zařízení. Většina těchto požadavků je vytvářena již při stavbě budovy nebo rekonstrukci objektu, v němž se nachází naše školní jídelna. Prostředí ŠJ však ovlivňuje i stav údržby a celý proces sanitace, včetně zacházení s odpady a opatřeními k regulaci škůdců.

Vytvořené prostředí ŠJ je třeba udržovat. K tomu jsou stanoveny úkony provozní hygieny uvedené v § 49 a povinnosti v osobní hygieně pracovníků zúčastněných na poskytování stravovací služby - § 50 vyhlášky č. 137/2004 Sb. v platném znění.

Pro všechny potravinářské provozy musí být splnění bezpodmínečných požadavků vyžadováno a hodnoceno s ohledem na druh a rozsah činnosti. Protože i školní jídelny se velice liší především počtem a věkem strážníků, splnění požadavků musí odpovídat těmto skutečnostem. Zde je nezbytné upozornit i na důležitou skutečnost, že řada hygienických a provozních požadavků zároveň souvisí i s nároky, které jsou uplatňovány jako požadavky **na ochranu zdraví a bezpečnost při práci**. Každý kdo za ŠJ podle zákona zodpovídá, i ten kdo jako vedoucí ŠJ řídí, by měl mít proto přehled o tom, jak jsou tyto podmín-

ky pro poskytování stravovací služby splněny, případně co je třeba udělat, aby se stávající stav zlepšil. Bylo by vhodné, aby zejména zásadní nedostatky byly zaznamenány písemně s tím, kdy byly projednány se zástupcem zřizovatele ŠJ.

V prostředí (mikroklimatu) kuchyňského provozu se uplatňují faktory fyzikální, biologické méně často faktory **chemické**. Některé jednotlivě negativně působící faktory se v řadě případů shodují se zdroji rizika, jež známe pod pojmem „nebezpečí“ při analýze nebezpečí v systému kritických bodů.

Faktory fyzikální: nejčastěji přichází v úvahu **tepelně vlhkostní podmínky** - jsou dány teplotou, vlhkostí a rychlostí proudění vzduchu. Důležité je i dostatečné a vhodné **osvětlení**, patří sem i **hluk a vibrace** ze strojního kuchyňského zařízení, ve větších kuchyních případně ze strojoven vzduchotechniky a strojovny chlazení.

Faktory biologické je třeba považovat za nejčastější typ nebezpečí. V prostředí kuchyně se vyskytují vždy organické zbytky ze skladování a výroby pokrmů, což poskytuje přítomné kontaminující mikroflóre mimořádně příznivé podmínky k pomnožení a následně i k ohrožení suroviny nebo pokrmu.

Chemickými faktory se mohou v prostředí kuchyně stát především čisticí a dezinfekční prostředky při jejich nesprávném uložení nebo použití (místnost pro úklid je používána k jiným účelům nebo chybí). Dále nepříznivá situace může vzniknout případně při použití aerosolových prostředků proti hmyzu nebo z návnady proti škodlivým hlodavcům.

K JEDNOTLIVÝM FYZIKÁLNÍM FAKTORŮM PROSTŘEDÍ

Teplota

Je jedním z nejdůležitějších činitelů, které ovlivňují trvanlivost, zdravotní nezávadnost i senzorycké vlastnosti potravin a připravovaných pokrmů. Zejména proto jsou pro uskladnění jednotlivých druhů potravin stanovena rozmezí teplot, při kterých je růst mikroorganismů omezen, aby se zabránilo kažení potravin.

Teplota prostředí vyšší než chladírenská, výrazně urychluje rozmnožování mikroorganismů u neúdržných potravin. Například při teplotě 20°C se již za 1 hodinu při dostatku živin, vody a optimálním pH může počet mikroorganismů zdvojnásobit. Většina choroboplodných (patogenních) a podmíněně patogenních zárodků se pomnoží nejrychleji v teplotním rozmezí 20-35°C. U některých mikrobů se mohou hodnoty teplotního rozmezí optimálního růstu lišit o $\pm 5 - 7^\circ\text{C}$. Proto je nezbytné, aby ve ŠJ byl dostatek chlazených prostor pro diferencované uložení potravin rychlé spotřeby i rozpracované výroby.

Vlhkost prostředí

Vlhkost je dalším významným faktorem prostředí, který umožňuje pomnožení mikroorganismů. Přírodní teplotní a vlhkostní poměry objektu zpravidla nevyhovují jednotlivým fázím přípravy součástí pokrmů. Je proto nutno, zejména ve větších zařízeních, teplotu a vlhkost sledovat a regulovat. Vzduch má tendenci se stále dosycovat vodní parou, množství se neustále doplňuje odpařováním ze zpracovávaných potravin, hlavně z tepelného zpracování pokrmů a při mytí stolního a provozního (kuchyňského) nádobí. Oběhem vzduchu se vždy část vody vysráží na chladnějších plochách, např. na částech kovových konstrukcí, na vnitřní ploše obvodových zdí a v chladném období na sklech a rámech okenních křidel.

Výměna vzduchu

Výměna a proudění vzduchu působí na teplotu, vlhkost a tím i na mikrobiální stav vnitřního prostředí. Teplotu, snižování vlhkosti a výměnu vzduchu technicky regulují vzduchotechnická zařízení. Pro výrobní místnosti, i když mají okna, se požaduje umělá výměna vzduchu pomocí vzduchotechnického zařízení, které zabezpečuje nejen odvedení znehodnoceného vzduchu s parami a pachy, ale i přivedení čerstvého, podle teploty upraveného a filtrovaného vzduchu. Toto technické opatření reguluje tepelnou pohodu v místnostech a má velký význam pro oddálení vzniku únavy zde pracujících osob. Venkovní nasávaný vzduch musí být nasávan z míst, která jsou chráněna před znečištěním.

Osvětlení

Osvětlení místností je důležitou podmínkou pro posouzení jakosti přejímaných a zpracovávaných potravin i dokončovaných a vydávaných pokrmů. Dobré

osvětlení pracoviště zvyšuje i kvalitu prováděné práce (méně je namáhán zrak), urychluje pracovní proces, umožňuje dokonalejší využití pracovních ploch i správné třídění surovin. Významným činitelem je i pro udržování čistoty pracovního prostředí a snižuje i možnost vzniku úrazů.

Nejlépe vyhovuje denní osvětlení, ale ve většině stravovacích zařízení je osvětlení sdružené (denní a umělé). Kde je to potřebné, nemá osvětlení měnit barvy potraviny a jeho intenzita má být nejméně 540 lx (50 kandel) na všech místech přípravy a kontroly. Za taková lze považovat zejména místo příjmu a výdeje potravin, denní sklad, čisté přípravný, varnu nebo studenou kuchyni a prostory výdeje pokrmů. V ostatních provozních místnostech se požadují hodnoty osvětlení minimálně 220 lx tj. 20 kandel, v ostatních prostorách jako jsou např. komunikace 110 lx (10 kandel). Důležité je, aby bylo zajištěno i dostatečné místní osvětlení jednotlivých pracovních míst. K tomu napomáhá dodržování zásady, aby osvětlovací tělesa nebyla zastíněna např. vzduchotechnickým potrubím. Požaduje se, aby osvětlovací tělesa byla bezpečnostního typu, aby v případě jejich rozbití nedošlo ke kontaminaci potravin. Osvětlovací tělesa nemají být pokud možno umístována vysoko, protože jejich kryty nelze pravidelně čistit a vyměňovat osvětlovací trubice nebo žárovky.

Podrobněji k biologickým faktorům

Závažným rizikem pro čistý provoz kuchyně je syrová neočištěná zelenina, zejména kořenová zelenina a brambory, také zpracování syrového masa, zejména drůbežího i vytloukání vajec. Na povrchu těchto potravin je vždy přítomno značné množství mikrobů, které při nesprávné manipulaci mohou znečistit i jiné potraviny, dokončované nebo hotové pokrmy. Proto je nezbytné za všech okolností dbát na oddělení výrobních operací patřících do čisté a nečisté části kuchyně.

Pro hygienický stav prostor stravovacího zařízení má samozřejmě zásadní význam celý proces sanitace včetně včasného a správným způsobem prováděného odstraňování kuchyňského odpadu.

Prostředníkem mikrobiální kontaminace je také obtížný hmyz - moucha domácí, masařka obecná, rus domácí a šváb obecný a členovci (roztoci). Dále škodliví hlodavci zejména potkan a myš domácí. Mezi možné zdroje kontaminace musíme počítat i domácí zvířata (kočky, psi i ojedinele chované exotické ptáky). Nelze opomenout i nebezpečí při vstupu nepovolaných osob (např. návštěvy rodinných příslušníků nebo známých zaměstnanců ŠJ), údržbářů, ale i kontrolních pracovníků bez ochranných oděvů.

Vytvořením prostředí, které odpovídá potřebám správné hygienické a výrobní praxe, a péči o toto prostředí se především snižuje možnost druhotné kontaminace surovin, rozpracovaného nebo hotového pokrmu.

Příjemné prostředí pro strážníky

Jedním z prvořadých požadavků na prostředí samotné jídelny je dostatečný prostor z hlediska celkového počtu strážníků i jejich věku. Při plánování počtu stolů a seda-

cího nábytku je nutno počítat s dostatečnou šířkou uliček směřujících od výdejní linky ke stolům a po ukončení konzumace k místu odevzdání podnosů s použitým nádobím. U nově plánované spotřební části ŠJ je nutno myslet i na její orientaci ke světovým stranám a okolnímu prostředí objektu školy či samotné jídelny. Při orientaci zevní fasády jídelny s okny na jih hrozí ve dnech s intenzivním slunečním svitem přehřívání jídelny, které vyžaduje stavební nebo technologické řešení (nucená výměna vzduchu).

V jídelně se negativně uplatňuje i faktor hluku, který nemá původ jen z hlasových projevů strážníků. Další zdroje hluku pochází z manipulace se sedacím nábytkem a při odevzdávání použitého nádobí. V některých ŠJ proniká často hluk z umývárny nádobí. Snižování hluku pomáhají vhodné úpravy stěn, stropů i povrchů podlah. Dobrému pocitu strážníků prospěje i vhodné řešení odkládání svrchních oděvů pro strážníky přicházející zvenčí budovy a dostupné a fungující záchody s možností mytí rukou.

Pro případnou rekonstrukci a modernizaci ŠJ

Gastronomický provoz je technicky složitý i pro zkušeného projektanta a jistě jej nelze chápat jako kuchyni v domácnosti několikrát zvětšenou. Při případné rekonstrukci ŠJ je třeba proto mít na paměti, že na funkčnost každé provozovny poskytující stravovací služby má především vliv, zda její prostorové a technické vybavení odpovídá aktuálním i perspektivním potřebám - pro koho a kolik se připravuje pokrmů.

Zda se připravují pouze obědy nebo jde o celodenní stravování nebo i o expedici významné části výroby mimo objekt do ŠJ - výdejen. Dalšími faktory, které ovlivňují potřebu plochy pro skladovou část je místo – obec, kde je ŠJ umístěna a z toho vyplývající zásobovací možnosti. U výrobní části ŠJ je významným činitelem předpokládaný sortiment vybavení kuchyňským technologickým zařízením, jejich sestavení do výrobních linek a skupin a využití již opracovaných surovin. Kvalitní stravovací provoz nevytvoří pouze jednotlivá technologická zařízení, byť by byla sebemodernější. Základem by měla být účelně navržená stavební část respektující požadavky jednosměrnosti výrobního postupu a zábranu křížení provozu. Použité stavební materiály, stavebně technický stav a vybavení provozovny nesmí negativně ovlivňovat potraviny.

Pro budoucí provádění čištění je velmi důležité, jak jsou navrženy a provedeny úpravy povrchů podlah a stěn a jaký druh obkladu a dlažby je skutečně pak proveden. Autor těchto řádek se ve své praxi několikrát setkal se situací, že do mokřích provozů výroby byly navrženy keramické dlaždice s předepsanou nekluznou úpravou, ale použitý typ výrobku se však po zahájení provozu ukázal jako velmi obtížně čistitelný.

V projektu rekonstrukce či novostavby ŠJ nesmí chybět odpovídající zařízení k výměně vzduchu a udržení požadované teploty. Na návrhu rekonstrukce se podílejí i další specialisté, kteří navrhují, jak bude provedena silnoproudá a slaboproudá elektroinstalace.

V projektu zdravotní techniky je navrženo zásobování vodou, příprava dostatečného množství teplé vody, kanalizace, včetně vybavení hygienických zařízení zaměstnanců a strážníků, dále rozvody plynu a ústřední vytápění.

Při konzultacích projektantů připravujících rekonstrukci či novostavbu provozovny společného stravování se hygienik občas setkává se situacemi, které se řeší často velmi obtížně nebo je nutno přistoupit na málo vyhovující kompromisy. Pro výsledné řešení je většinou rozhodující, jaký prostor v novostavbě i ve starším objektu je k dispozici. Příkladem takové nežádoucí situace, zejména u menšího provozu, mohou být nakonec taková řešení, kdy požadavek na oddělení čistého a nečistého provozu je nutno v krajním případě řešit organizačním provozním opatřením na časové oddělení nesourodých činností.

Prostředí kuchyně a prevence úrazů

V zařízeních společného stravování jsou nejčastější tyto druhy úrazů:

- pády, mají zpravidla za následek zhmoždění měkkých tkání nebo zlomeniny. Vznikají zpravidla uklouznutím po vlhké nebo mastné podlaze nebo zakopnutím o odložený předmět, časté jsou i pády ze schodů při nesení břemene. Na personálu je třeba vyžadovat udržování pořádku na pracovním místě a v cestách pohybu pracovníků. Nebezpečným nešvarem jsou v cestě ponechané nádoby, obaly nebo úklidové pomůcky. Jedním ze základních požadavků je, nebo by mělo být také neprodlené odstranění rozlité tekutiny, zbytků potravin nebo pokrmů na podlaze,
- řezná nebo bodná poranění jsou častá při vykostňování masa, opracování suroviny, dělení porcí nebo při otevírání konzerv v kovových případně skleněných obalech,
- popálení vzniká často při dotyku na nechráněný povrch tepelných spotřebičů nebo z nádob s rozpáleným tukem,
- opaření je následek působení horké páry na kůži při neopatrném otevření konvektomatu, nádob s vařícím obsahem nebo zasažení horkou tekutinou. Řadě úrazů lze do značné míry předejít dodržením bezpečné šířky uliček mezi jednotlivými pracovišti. Pádům vzniklým následkem uklouznutí se předchází položením nekluzného povrchu podlah a používání kuchařské obuvi s protiskluznou podešví. Důležitým faktorem pro předcházení úrazů způsobených pádem je i dobré osvětlení pracovních míst i komunikací.

Je žádoucí, aby pracovníci v kuchyňském provozu byli pravidelně poučováni v obsluze strojního technologického vybavení a o správných pracovních návycích např. při otevírání varných kotlů nebo dveří konvektomatu, obsluze plynových spotřebičů a strojů s točícími řeznými elementy. Také by měli pravidelně absolvovat školení BOZP, pravidelné lékařské prohlídky.

Pravidla soutěže o Nejlepší školní oběd 2014

Smyslem soutěže je ukázat, že školní stravování je zásadní a účinnou silou v boji proti dětské obezitě a svým každodenním působením motivuje děti ke zdravému způsobu stravování. Každá školní jídelna má širokou zásobu receptů zdravých pokrmů a umí je upravit tak, aby byly u dětí oblíbené. Tuto dovednost je třeba ukázat široké veřejnosti právě prostřednictvím naší soutěže.

1. Téma soutěže:

MODERNĚ A ORIGINÁLNĚ – pestrá strava pro děti ve školní jídelně.

Úkolem je příprava moderního kompletního poledního menu o třech chodech se zaměřením na zdravé stravování.

2. Forma a účast v soutěži:

Soutěž je korespondenční. Zúčastnit se může každá školní jídelna, zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení a provozovaná podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění.

3. Podmínky účasti v soutěži:

- Menu musí být nanormováno na 10 porcí pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let (pokud se soutěže zúčastní mateřské nebo střední školy, přepočtou pokrmy pro **soutěžní** věkovou kategorii).
- Pokrmy se musí běžně vyskytovat na jídelním lístku.
- Menu se bude skládat z polévky, hlavního jídla a dezertu.
- Součástí receptů bude technologický postup.
- Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit limit 34,- Kč dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, v platném znění (musí se pohybovat ve stanoveném rozmezí).
- Přihlašovací formulář bude ke stažení na www.vyzivapol.cz.
- Vypočtená částka za celé menu musí být uvedena v přihlašovacím formuláři.
- Součástí přihlašovacího formuláře budou přiložené fotografie soutěžního menu připraveného ve ŠJ. Celé menu na ukázkou. Při fotografování je důležité vybrat jednobarevný podklad, aby byly fotografované pokrmy zřetelné. Fotografie musí být v dobrém rozlišení, alespoň 2 MB.
- K přihlašovacímu formuláři bude přiložený autentický jídelní lístek (v elektronické podobě nebo naskenovaný) z týdne, kdy se v ŠJ pokrm podával. Na autentickém jídelním lístku mohou být pokrmy zastoupeny jednotlivě, nebo celé menu, pokud se tak v jídelně podává.
- Nanormované receptury včetně fotografií, jídelního lístku a adresy školní jídelny se vyplní na webových stránkách www.vyzivapol.cz.
- Součástí přihlašovacího emailu musí být adresa školní jídelny, kontaktní osoba a spojení na ni.

4. Termíny:

- Soutěž bude vyhlášena **5. března 2014** na webových stránkách www.vyzivapol.cz.
- Uzávěrka korespondenčního kola je **30. 4. 2014**.
- Do **17. června** budou komisi korespondenční soutěže vybráni finalisté.
- Výsledky budou vyvěšeny na webových stránkách www.vyzivapol.cz. Finalisté budou kontaktováni emailem.
- Celorepublikové finále** se bude konat **26. srpna 2014 v Brně**.

5. Hodnotící komise:

- Korespondenční soutěže bude v tomto složení:**
 - odborníci na výživu a školní stravování
 - lékař a hygienik
 - zástupce Asociace kuchařů a cukrářů
- V Brně ve finále bude komise rozšířena o:**
 - předsedu komise
 - žáky (školy, kde bude pořádáno finále)
 - zástupce školství (ČŠI + MŠMT aj.)
 - zástupce médií
 - zástupce Asociace kuchařů a cukrářů

6. Hodnotící kritéria:

- Dodržení zadání soutěže.
- Dodržení technologického postupu přípravy a jeho vhodnost pro danou věkovou kategorii ve školním stravování.
- Sladění menu po stránce výběru potravin, chutě, vůně a vzhledu (u korespondenční soutěže dle kvalitní autentické fotografie).
- Dodržení finančního normativu.
- Celková vyváženost menu.

7. Finále:

- Na základě výsledků korespondenční soutěže bude do finále vybráno 10 týmů.
- Celorepublikového finále se zúčastní soutěžní týmy ve složení vedoucí ŠJ a dvě pracovnice provozu (v případě menších kolektivů stačí vedoucí a 1 pracovnice provozu).
- Výherci finále budou zveřejněni na výše uvedených webových stránkách.

Otevřený dopis o školním stravování ministerstvům

Prof. RNDr. Dalibor Štys, CSc.

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR

Na vědomí:

MUDr. Martin Holcát, MBA

Ministerstvo zdravotnictví ČR

Ing. Miroslav Toman, CSc.

Ministerstvo zemědělství ČR

Společnost pro výživu

Otevřený dopis za zdravou výživu dětí ve školkách a školách ministrovi MŠMT ČR

Vážený pane ministře,

dovolte nám vyjádřit znepokojení nad několik let neaktualizovaném závazném doporučení Spotřebního koše dle vyhlášky 107/2005 Sb. Žádáme vás o aktualizaci tohoto doporučení a o možnost účasti odborného zástupce naší iniciativy v pracovní skupině připravující nová doporučení.

Jako občanská iniciativa usilujeme o zlepšení stravování ve školkách a školách. Zdravá výživa dětí je zásadní nejen pro jejich zdraví, ale také dokáže příznivě ovlivnit jejich chování a studijní výsledky. Školy jsou výchovná a vzdělávací zařízení. Měly by tedy být vzorem a nabízet pro všechny děti bezpečné a zdravé prostředí.

Školy by podle nás měly zejména:

- dle možností upřednostňovat potraviny sezónní a místní (regionální)
- nabízet v průběhu celého dne možnost doplňování lahví na pití neslazeným nápojem (voda, neslazený čaj)
- k obědu podávat vždy zeleninový salát nebo čerstvé ovoce namísto dezertů
- omezit podávání sladkých jídel
- v případě, že jídelna nabízí dva nebo tři obědy, měla by být jedna z možností vždy bezmasá, bezmasé jídlo by nemělo znamenat jídlo sladké
- snažit se poskytovat stravování i dětem s dietními potřebami nebo zvyklostmi

Za problematický považujeme prodej potravin v prostorách školy, tj. automaty, bufety nebo přímý prodej u oběda v jídelně, protože:

- bufety i automaty nabízejí ty nejméně vhodné potraviny a nápoje (jen na krájených jablcích nikdo nevydělá, a když je budou nabízet vedle čokoládových tyčinek, jen minimum dětí dokáže ovládat své geneticky přirozené chutě po energeticky nabitě stravě, v době, kdy ji už potřebujeme omezovat)
- děti se potřebují o přestávkách hýbat a nejlépe venku, ne stát ve frontě u bufetu
- doma připravované svačinky jsou levnější a učí děti připravovat si jídlo (formou sledování maminky anebo později vlastním zapojením se)
- možnost nákupů ve škole zdůrazňuje sociální nerovnost, kdy vždy budou děti s nadbytkem peněz a děti zcela bez peněz na takové nákupy
- paradoxně znevýhodněny mohou být děti ze zdravě se stravujících rodin, které nedostanou peníze, jen proto, aby jedly zdravě
- děti mají chodit do školy po snídani a mají placené obědy
 - v okamžiku, kdy mezi tato jídla vkládáme konzumaci jakýchkoliv sladkostí apod., děti nebudou mít dostatečný hlad a jíst obědy, i když budou chutné a zdravé
- nezdravě se stravující děti mají potíže se soustředěním, které je pro pobyt ve škole zásadní

Z těchto důvodů doporučujeme výrazně omezit prodej potravin ve školách a nejlépe jej zcela zastavit.

I bez aktualizace Spotřebního koše doporučujeme okamžitě **přestat** ve školních jídelnách používat potraviny s umělými sladidly, glutamátem sodným a trans tuky. Prosíme Vás o schválení a nejlépe převzetí těchto doporučení.

Ve Valašském Meziříčí, 10. prosince 2013

Mgr. et Mgr. Bohuslav Sedláček
Občanská iniciativa Skutečně zdravá škola
<http://www.skutecnezdravaskola.cz>
Telefon: 732 96 72 06
E-mail: skutecnezdravaskola@email.cz
Zd. Fibicha 1203
757 01 Valašské Meziříčí

Mgr. Margit Slimáková, Ph.D.
Odborný garant
E-mail: margit@margit.cz
Telefon: 606 363 018
Meinlinova 18
190 16 Praha 9 - Koloděje

Odpověď MŠMT na otevřený dopis

PhDr. Jindřich Fryč

I. náměstek ministra školství, mládeže a tělovýchovy
V Praze dne 16. prosince 2013

Č. j.: MŠMT-49047/2013

Vážená paní doktorko, vážený pane magistře,

byl jsem pověřen, abych odpověděl na Váš otevřený dopis adresovaný panu ministroví.

Školní stravování se musí řídit platnými doporučeními, které chrání zdraví dětí a dospívajících. Současný spotřební koš vychází z platných doporučených denních výživových dávek pro Českou republiku, které připravovali pediatři a odborníci na výživu podle dlouholetých vědeckých výzkumů potřeb dětí pro jejich zdárný vývoj. Má-li dojít k modernizaci školního stravování a spotřebních košů ve vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, musí být nejprve přepracována tato výživová doporučení. Toto je plně v kompetenci Ministerstva zdravotnictví (dále jen „MZd“).

V současné době žádné nové doporučené dávky nebyly schváleny a spotřební koš vychází z platných norem. Ve chvíli, kdy Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy (dále jen „MŠMT“) bude mít k dispozici nové doporučené dávky živin, začne spolupracovat s MZd a odborníky na výživu dětí na přepracování spotřebního koše tak, aby byl v souladu s novými doporučenými dávkami.

K Vaším návrhům na zlepšení školního stravování uvádím:

- **dle možností upřednostňovat potraviny sezónní a místní (regionální)** – školní jídelny nejsou nijak omezovány ve výběru dodavatelů a v maximální možné míře používají čerstvé suroviny,
- **nabízet v průběhu celého dne možnost doplňování lahví na pití neslazeným nápojem (voda, neslazený čaj)** – dodržování pitného režimu je ovlivněno výchovou v rodině, ve školách a školských zařízeních je pitná voda běžně k dispozici a doplňování lahví pitnou vodou tedy není problém. Pokud rodiče projeví zájem o to, aby děti měly k dispozici jiný neslazený nápoj, mají možnost tuto záležitost projednat s vedením školy nebo školského zařízení,
- **k obědu podávat vždy zeleninový salát nebo čerstvé ovoce namísto dezertů** – školní jídelny podávají dezerty, ovoce a zeleninu vždy tak, aby byl splněn spotřební koš,
- **omezit podávání sladkých jídel** – školní jídelny mohou zařazovat na jídelní lístek pouze takové množství sladkých jídel, aby byl splněn spotřební koš,
- **v případě, že jídelna nabízí dva nebo tři obědy, měla by být jedna z možností vždy bezmasá, bezmasé jídlo by nemělo znamenat jídlo sladké** – splnění

tohoto požadavku je možné pouze za předpokladu, že bude splněn spotřební koš, jehož základem je nutričně vyvážená strava,

- **snažit se poskytovat stravování i dětem s dietními potřebami nebo zvyklostmi** – v současné době MŠMT ve spolupráci s MZd připravuje novelu vyhlášky o školním stravování, která umožní školním jídelnám poskytovat dietní stravu strážníkům, u kterých posoudil odborný nebo ošetřující lékař, že jejich zdravotní stav vyžaduje omezení podle dietního režimu.

Snahou MŠMT je, aby se děti nejen zdravě vyvíjely, ale aby také byly vzdělávány v oblastech ovlivňujících jejich zdravý vývoj. Zároveň se snaží poskytnout rodičům maximální ochranu jejich dítěte proti rizikům dnešní doby, jako je růst obezity a rozvoj tzv. civilizačních chorob. MŠMT by uvítalo vymezení a stanovení jasných kritérií pro potraviny a nápoje, které lze na půdě školy distribuovat či prodávat, neboť konzumace nevhodných pokrmů z automatů a bufetů během pobytu ve škole formuje určité vzorce chování týkající se výživových zvyklostí a chuťových preferencí dětí, které si odnášejí do života. Kompetentním orgánem ke stanovení kritérií je MZd. Umístění a kontrola obsahu automatů a nabídky školních bufetů je v současné době plně v kompetenci vedení školy a rodičů, kteří mohou na vedení školy působit prostřednictvím školské rady.

Souhlasím s Vámi, že „doma připravované svačinky jsou levnější a učí děti připravovat si jídlo“, ale odstranění automatů nedonutí rodiče je svým dětem připravovat a ani nezmírní sociální nerovnost.

Pracovníci školních jídelen jsou poučováni, aby v maximální míře používali produkty bez glutamátu, umělých sladidel a s nižším obsahem soli. Ve výběru surovin se řídí platnou potravinářskou legislativou a použití tuků musí být v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Děkuji za Váš zájem o školní stravování, s pozdravem

PhDr. Jindřich Fryč

Vážený pan
Mgr. et Mgr. Bohuslav Sedláček
Občanská iniciativa Skutečně zdravá škola
Zd. Fibicha 1203
757 01 Valašské Meziříčí

Vážená paní
Mgr. Margit Slimáková, Ph.D.
Meinlinova 18
190 16 Praha 9 - Koloděje



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY

Opověď MZ na otevřený dopis

V Praze dne 10. 1. 2014
Č.j.: 1922/2014

Vážený pan
MUDr. Petr Tláškal, CSc.
předseda SPV
Společnost pro výživu
Slezská 32
120 00 Praha 2

Vážený pane doktore,

na základě Vašeho požadavku zasílám níže stanovisko Ministerstva zdravotnictví k „Otevřenému dopisu za zdravou výživu dětí ve školách a školkách ministrovi MŠMT ČR“, které je určeno k publikaci v časopise „Výživa a potraviny“. Pro Vaši informaci dodávám, že předmětný dopis adresovaný ministrovi školství byl Ministerstvu zdravotnictví zaslán pouze na vědomí.

Stanovisko Ministerstva zdravotnictví k „Otevřenému dopisu za zdravou výživu dětí ve školách a školkách ministrovi MŠMT ČR“

V současné době přísluší kontrola výživových norem (spotřební koš) stanovených v příloze č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, Ministerstvu školství, mládeže a tělovýchovy (dále jen „MŠMT“), prostřednictvím České školní inspekce.

Ministerstvo zdravotnictví (dále jen „MZ“) si je vědomo určitých nedostatků, které souvisejí se stávajícím zněním spotřebního koše. V této souvislosti proto MZ iniciovalo i novelizaci vyhlášky o školním stravování, která spočívala v úpravě výživových norem, které zajistily možnost navýšení spotřeby ovoce, zeleniny a luštěnin nad stanovený limit a naopak striktně stanovily horní hranici pro spotřebu volných cukrů a tuků s tím, že tento limit lze u těchto ukazatelů při naplňování spotřebního koše snížit.

Předmětnou občanskou iniciativu MZ vítá a v této souvislosti dále uvádí, že většinu doporučení, obsažených v dopise adresovaném ministrovi školství, má orgán ochrany veřejného zdraví zahrnut v metodickém postupu zaměřeném na sledování plnění výživových doporučení školním stravováním (Doporučení pro sestavování jídelníčku ve školních jídelnách), které je již v několika krajích při výkonu státního zdravotního dozoru orgánem ochrany veřejného zdraví realizováno a v letošním roce bude rozšířeno prostřednictvím krajských hygienických stanic v celé ČR.

V této souvislosti se připravují i opatření směřovaná na regulaci sortimentu nabídky nápojů a potravin ve školních automatech a bufetech, a to v souladu se zásadami zdravé výživy. Uvedený problém má nejen evropský, ale dle dostupných informací celosvětový rozsah a jednotlivé země k jeho řešení přistupují různě. V Evropě převládá přístup nastavení podmínek

regulace nabízeného sortimentu nápojů a potravin, než striktní zákaz doplňkového stravování ve školách, a to především v souvislosti s nárůstem nadváhy a obezity u dětí a mladistvých. Tato oblast není v současné době legislativou MŠMT ošetřena (vyhláška o školním stravování se vztahuje jen na bufety zřizované školou, těchto zařízení je však minimum). Záleží tedy na uvědomění ředitele školy jakou nabídku nápojů a potravin v doplňkovém stravování žákům poskytne, tzn. ředitel školy odpovídá za to, co bude žákům a studentům ve školách nabízeno. V této souvislosti je nutné si uvědomit, že na školu je pohlíženo jako na výchovně-vzdělávací instituci a nelze tedy od sebe oddělit výchovně-vzdělávací proces s výukou zásad zdravé výživy a konkrétní nabídku potravin předkládanou žákům v rámci doplňkové formy stravování (nápojové a potravinové automaty, školní bufety), která je v naprosté většině případů v rozporu s těmito zásadami.

V oblasti kontroly plnění výživových ukazatelů školním stravováním může za stávající legislativní situace orgán ochrany veřejného zdraví vystupovat jen z pozice edukátora vedení škol a zaměstnanců školních jídelen, což bylo a je orgánem ochrany veřejného zdraví naplňováno.

Další problémovou oblastí, která byla v dopise zmíněna, je obecně nízká ochota české populace přijímat stravovací zvyklosti vycházející ze zásad zdravé výživy. Toto povědomí, především rodičovské veřejnosti, se pak neblaze odráží i na stravovacích zvyklostech dětí a žáků a potažmo i na kvalitě školního stravování.

K samotné otázce aktualizace spotřebního koše lze uvést, že stávající spotřební koš byl počítán z doposud v ČR posledních platných doporučených výživových dávek z roku 1990, které řeší energetickou a výživovou potřebu obyvatel ČR ve vztahu k věku, pohlaví, pracovnímu zatížení a fyziologickému stavu.

Orgán ochrany veřejného zdraví má v současné době připraven postup, který odstraní chybné interpretace a výpočty spotřebních košů realizované samotnými školními jídelnami. V této souvislosti je však třeba uvést, že ani optimálně nastavený spotřební koš nezajistí odstranění jeho chybného užití při výpočtu výživových norem konkrétní školní jídelnou.

S pozdravem

MUDr. Vladimír Valenta, Ph.D.
náměstek ministra a hlavní hygienik ČR

Rébus na školním talíři? Asi jen pro někoho

Bc. Alena Strosserová, SPV, Praha

Ve čtvrtek 19. 12. 2013 vyšel v MF Dnes článek redaktora Vladimíra Ševely „Rébus na školním talíři“. Tento článek vyvolal mezi odbornou veřejností velmi silné pobouření, protože už dlouho se odborníci na výživu a školní stravování nesetkali s takovou snůškou nesmyslů a polopravd. Některé údaje v článku, a zejména pak obrázky současného a moderního talíře, hraničí se šířením poplašné zprávy.

Grafické zobrazení současného talíře, které má podle iniciativy Skutečně zdravá škola vyjadřovat obsah spotřebního koše, neodpovídá vůbec skutečnosti. Do obrázku jsou uměle navrženy nezdravé potraviny, což na laiky, kteří si celorepublikový článek přečetli, muselo mít přímo zastrašující vliv.

Pokud si nezasvěcený člověk prohlédne onen obrázek, musí nabýt dojmu, že současný spotřební koš (iniciativou zvaný současný talíř) nutí, a to přímo vyhláškou MŠMT, podávat dětem párky, sádlo, knedlíky, bílé pečivo apod. Na druhou stranu by děti, které

by byly podle tohoto talíře stravované, nikdy neviděly ryby ani luštěniny. To hovoří buď o absolutní neznalosti problému ze strany iniciativy Skutečně zdravá škola, nebo o úmyslném zkreslování faktů, které ale tímto článkem školní stravování poškodilo v očích veřejnosti. U rodičů, kteří posílají děti s důvěrou do školní ji-



delny, to mohlo vyvolat až panickou reakci, zejména když si pak přečetli komentář paní magistry Slimákové, která hodnotila namátkou vybrané pokrmy ze školní jídelny: „To je děs a na odhlášení dítěte ze školy“.

Vraťme se k inkriminovaným talírům a srovnáme je se skutečností, zaštitěnou regulovanou vyhláškou o školním stravování. Prvním zarážejícím faktem

na obou talířích je jejich členění. Rozdělení obou obrázků je odborníkům zcela nepochopitelné, a neodpovídá žádnému u nás platnému členění. Školní stravování se posuzuje podle spotřebního koše, jak nám určuje vyhláška.

Pokud bychom sledovali výživová doporučení, budeme sledovat základní živiny – bílkoviny (doporučení 15 % z celkového energetického příjmu), tuky (30 %) a sacharidy (55 %). Podle těchto doporučení je sestaven i spotřební koš. Je tedy zcela nepochopitelné, jak členění současný a moderní talíř výše zmíněná iniciativa. Rozdělení na bílkoviny, tuky, polysacharidy, ovoce a zeleninu postrádá logiku a nekoresponduje s výživovými doporučeními, kterými se řídí stravování dětí nejen u nás, ale i ve světě (doporučení jiných zemí se liší jen mírně procentovým rozdělením v trojpoměru živin).

Podle obrázku je současný talíř naplněn z **35 % bílkovinami**, a to ještě pouze živočišnými (navíc graficky znázorněn horou párků a uzenin). To je samozřejmě nesmysl. Takové množství by dvaapůlkrát překračovalo doporučenou denní dávku, což podle stávajícího spotřebního koše není možné. Ten počítá s bílkovinami, rostlinnými (hlavně z luštěnin, obilovin) i živočišnými (masa, ryb, mléka, mléčných výrobků a vajec) v hodnotě do 15 %. Překvapující je i 24% podíl bílkovin u moderního talíře, neboť je to skoro dvojnásobek doporučené denní dávky.

Další položkou jsou **tuky**. Je záhadou, jak autoři talířů přišli na hodnotu **3 %**, a je také zajímavé, že v tomto bodu se oba talíře shodují. Předpokládejme, že se jedná skutečně jen o volné tuky, které ve spotřebním koši sledujeme. Pak je ovšem neodpuštělné grafické zobrazení, které u moderního talíře má fotku olivového oleje, ale u současného je máslo a sádlo. Přitom vyhláška o školním stravování doslova určuje poměr volných tuků v poměru 1:1, s doporučením dávat přednost tukům rostlinným.

Rozdělení talířů na **zeleninu, ovoce a polysacharidy** ovšem popírá veškerou logiku. Zelenina, ovoce i další potraviny uvedené na obrázcích (u zdravého talíře tmavé pečivo, u současného bílé pečivo, knedlíky apod.) patří mezi potraviny s převahou **sacharidů**. Polysacharidy jsou látky, složené z mnoha molekul jednoduchých sacharidů. Není to tedy samostatná skupina potravin, která by se v doporučených dávkách pro obyvatele samostatně sledovala. Navíc polysacharidy jsou obsažené jak v obilninách, bramborách a rýži, jak ukazují talíře, ale také v ovoci a zelenině.

Pokud bychom chtěli sečíst tyto tři skupiny a přičíst jejich hodnotu do posuzovaných sacharidů, dojdeme také ke zvláštním součtům. Současný talíř doporučuje **62 % sacharidových potravin, moderní talíř dokonce 73 %**. To vysoce překračuje doporučenou dávku sacharidů v trojpoměru B:T:S - 15:30:55, a to přes to, že se autor ani v jednom talíři nezabývá volným jednoduchým cukrem, který se ve spotřebním koši bedlivě sleduje, aby jeho povolená průměrná denní dávka ve školním stravování v měsíci nepřekročila hodnotu 10 g na osobu a den.

Rozdělení některých potravin na talířích také neodpovídá tradičnímu dělení. Například **luštěniny**. Zatím co autor obrázků talířů v současném talíři luštěniny úplně opomenul, a to i přes to, že vyhláška o spotřebním koši určuje dávku 10 g luštěnin na osobu a den, u moderního talíře jsou nesprávným tříděním zařazeny mezi bílkoviny. Luštěniny samozřejmě bílkoviny obsahují, ale neplnohodnotné a nejvýše do 25 %. Zato polysacharidů, které má autor jako samostatnou skupinu obsahují okolo 60 %. Zařazení luštěnin mezi bílkovinné potraviny odpovídá plnění alternativního stravování, kde jsou bílkoviny luštěnin nahrazovány bílkoviny živočišného původu, které tito strávníci nekonzumují.

Zajímavý je pohled na **mléko**. V současném talíři je řazen mezi bílkovinné potraviny, ačkoliv obsah bílkovin je kolem 3 %. Ale co je závažnější, v moderním talíři není mléko uvedené vůbec. Mléčné výrobky zase nemá vůbec zastoupené současný talíř, ačkoliv jsou stejně jako mléko spotřebním košem bedlivě sledovány, v moderním talíři jsou zařazeny mezi bílkoviny.

I další informace v článku jsou dost nepřesné a staví školní stravování i odpovědná ministerstva do hodně špatného světla. Nejen, že si autor plete I. náměstka ministra školství Marka Zemana s tiskovým mluvčím, ale **i naprosto zkresleně a neobjektivně hodnotí práci Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy a Ministerstva zdravotnictví**. Toto vyjádření zřejmě koresponduje s otevřeným dopisem, který velmi imperativním způsobem nařizoval ministerstvům, jak mají okamžitě změnit školní stravování dle názorů iniciativy Skutečně zdravá škola.

Z výše uvedených faktů vyplývá, že zdravý talíř, navrhovaný iniciativou Skutečně zdravá škola je převzatý z americké Harvardské školy veřejného zdraví a je oproti našim výživovým doporučením alternativní. O tom svědčí i podpora této iniciativy pane Škvařilem z České společnosti pro výživu a vegetariánství.

Pro ilustraci uvádíme zdravé desatero této iniciativy:

ZDRAVÉ STRAVOVÁNÍ:

Deset výživových tipů pro správnou stravu

- 1. Sacharidy:** Vyberte si dobré sacharidy, ne žádné cukry. Celá zrna jsou vaše nejlepší výhra.
- 2. Proteiny:** Dávejte pozor na to, v čem proteiny přijímáte. Ryby, drůbež, ořechy a fazole jsou nejlepší volbou.
- 3. Tuky:** Vyberte si potraviny se zdravými tuky, omezte potraviny s vysokým obsahem nasycených tuků, a vyhněte se jídlům s trans-tuky. Rostlinné oleje, ořechy a ryby jsou nejzdravější zdroje.
- 4. Vlákna:** Vyberte si stravu naplněnou vlákninou, v celozrnných potravinách, zelenině a ovoci.
- 5. Zelenina a ovoce:** Jezte více zeleniny a ovoce, střídějte barvy a odrůdy, tmavě zelené, žluté, oranžové a červené.

6. **Mléko:** Vápník je důležitý. Ale mléko není jediný, nebo dokonce nejlepší, zdroj.
7. **Zdravější nápoje (zdravější nápoje - new.jpg):**
Voda nejlépe uhasí žízeň.
Vynechte sladké nápoje, mléko a džus.
8. **Sůl:** Jezte méně soli, je to dobré pro zdraví každého z nás. Vyberte si více čerstvých potravin a méně zpracovaných potravin.
9. **Alkohol:** Mírné pití může být zdravé, ale není pro každého. Musíte zvážit přínosy a rizika.
10. **Vitamíny:** Denně multivitamin je skvělé pojištění výživy. Navíc se může přidat vitamin D pro další podporu zdraví.

Pro ilustraci, jak se liší navrhovaný zdravý talíř od našich výživových doporučení, uvádíme Zdravou 13, která je platná pro naše obyvatelstvo:

Zdravá 13

1. Udržujte si přiměřenou stálou tělesnou hmotnost charakterizovanou BMI (18,5-25,0) kg/m² a obvodem pasu pod 94 cm u mužů a pod 80 cm u žen.
2. Denně se pohybujte alespoň 30 minut např. rychlou chůzí nebo cvičením.
3. Jezte pestrou stravu, rozdělenou do 4-5 denních jídel, nevynechávejte snídani.
4. Konzumujte dostatečné množství zeleniny (syrové i vařené) a ovoce, denně alespoň 500 g (zeleniny 2x více než ovoce), rozdělené do více porcí; občas konzumujte menší množství ořechů.
5. Jezte výrobky z obilovin (tmavý chléb a pečivo, nejlépe celozrnné, těstoviny, rýži) nebo brambory nejvýše 4x týdně, nezapomínejte na luštěniny (alespoň 1x týdně).
6. Jezte ryby a rybí výrobky alespoň 2x týdně.
7. Denně zařazujte mléko a mléčné výrobky, zejména zakysané; vybírejte si přednostně polotučné a nízkotučné.
8. Sledujte příjem tuku, omezte množství tuku jak ve skryté formě (tučné maso, tučné masné a mléčné výrobky, jemné a trvanlivé pečivo s vyšším obsahem tuku, chipsy, čokoládové výrobky), tak jako pomazánky na chléb a pečivo a při přípravě pokrmů. Pokud je to možné nahrazujte tuky živočišné rostlinnými oleji a tuky.
9. Snižujte příjem cukru, zejména ve formě slazených nápojů, sladkostí, kompotů a zmrzliny.

10. Omezujte příjem kuchyňské soli a potravin s vyšším obsahem soli (chipsy, solené tyčinky a ořechy, slané uzeniny a sýry), nepřisolujte hotové pokrmy.
11. Předcházejte nákazám a otrávám z potravin správným zacházením s potravinami při nákupu, uskladnění a přípravě pokrmů; při tepelném zpracování dávejte přednost šetrným způsobům, omezte smažení a grilování.
12. Nezapomínejte na pitný režim, denně vypijte minimálně 1,5 l tekutin (voda, minerální vody, slabý čaj, ovocné čaje a šťávy, nejlépe neslazené).
13. Pokud pijete alkoholické nápoje, nepřekračujte denní příjem alkoholu 20 g (200 ml vína, 0,5 l piva, 50 ml lihoviny).

Při porovnání obou souborů je jasné, že se obě doporučení v některých bodech významně liší (mléko jako zdroj vápníku, zdroje tuků a bílkovin, doplňky stravy).

Závěrem bychom tedy chtěli konstatovat, že článek, který vyšel v MF Dnes je neseriózní a senzacechtivý a do značné míry neodborný. Snaží se mnohdy i lživými tvrzeními o současném talíři (který u nás představuje spotřební koš) očernit školní stravování a prosadit alternativní stravování do školních jídelen.

Každý má právo stravovat se způsobem, který mu vyhovuje. Myslíme dospělého člověka, který si umí obstarat informace o výživě a umí s nimi správně naložit. Pokud mu nevyhovují standardní doporučení, může si zvolit vlastní cestu ve stravování a nese tak zodpovědnost za své zdraví. Problém nastává, když zastánce nestandardního stravování začne svůj způsob vydávat za jediný správný a samospasitelný a vnucuje ho všem ostatním. A když se ti ostatní nechtějí přizpůsobit, očerňuje jejich podložené způsoby stravování, vyvolává kolem toho paniku a hysterii.

Ve školních jídelnách můžeme věřit současným doporučením, protože vycházejí z vědeckých poznatků, které respektují potřeby vyvíjejícího se organismu a doporučují správné množství živin. Jsou to normy vycházející z doporučení FAO/WHO i z doporučení USDA (výživová doporučení amerického ministerstva zemědělství). Výživové doporučené dávky živin jsou převzaty ze zahraničních pramenů a jejich realizace v pokrmech musí být přizpůsobena českým stravovacím zvyklostem, a proto přinášejí dobré výsledky v několika generacích strávníků školních jídelen.

Doporučené dávky živin se neustále vyvíjí, přizpůsobují se novým poznatkům o výživových potřebách obyvatel a sledují i nové trendy ve výživě, které se do školního stravování zavádějí. Nechceme tedy přebírat vzory, které jsou převzaty z ciziny a neodpovídají ani potřebám našich strávníků, ani našemu trhu a stravovacím zvyklostem.

Ad „Rébus na školním talíři“-

K článku autora Vladimíra Ševely, uveřejněném v deníku MF DNES ve čtvrtek dne 19. prosince 2013.

MUDr. Jan Ševčík, SPV Praha

Citovaný článek jsem si několikrát pozorně prostudoval. Po tomto „studiu“ musím – bohužel – konstatovat, že nejde o žádný odborný a fundovaný text. Jde pouze – jak autor hned v úvodu uvádí – o poněkud zbytečně a do délky rozvedenou „rodičovskou zkušenost“. Navíc jsou paušalizující jednotlivá zjištění podávána amatérsky bez znalosti konkrétních souvislostí. Přesto je možné v této stati najít některé přínosné zkušenosti. Které to jsou?

1/ Stále existují jednotlivé školní jídelny, které někdy nepřipravují dětem pokrmy ve výborné kvalitě. Děje se tak z nejrůznějších důvodů, někdy pro špatné technické vybavení kuchyní, někdy pro nedostatky v kvalifikaci kuchyňského personálu, někdy i z jiných důvodů.

2/ Jediným rezortním kontrolním útvarem nadřazeným školním jídelnám je školní inspekce, která tak kontroluje také tzv. spotřební koš. Dlužno podotknout, že mnohdy pouze matematicky a bez záruky kulinářské a výživářské odbornosti. Neexistují někdejší inspektorky školního stravování, které bývaly při okresních školních správách a na někdejších školských úřadech, které prováděly kontrolně metodickou činnost soustavně, intenzivně a pravidelně. Teprve v loňském roce byla tato funkce obnovena na Ministerstvu školství, mládeže a tělovýchovy ČR, v omezené působnosti je tato funkce na krajských úřadech.

3/ Metodická činnost tak zůstává pouze na nestátních organizacích, jako je Společnost pro výživu aj., které pořádají pravidelné celostátní odborné semináře a doškolení kuchyňského personálu.

4/ Mimorezortní kontrolní orgány (Hygienická služba, ČOI, SVS, SZPI) neprovádí ve školních jídelnách metodickou činnost a ani nemohou provádět kontrolu jakosti hotových pokrmů.

Za tohoto stavu je spíše obdivuhodné, že školní stravování v ČR je stále na současné, a podle mého soudu, výborné úrovni. Nepochybně je to zásluha dlouhodobého metodického vedení ze strany SPV Praha.

Zbývá vyjádřit se k několika otázkám praktickým, a to k otázkám využívání tzv. polotovarů ve školním stravování, k otázkám slazených nápojů dostupných ve školách a k otázce tzv. spotřebních košů.

Ad „polotovary“ – Pan redaktor Švela z MF DNES je jistě schopný novinář. Avšak ve zmíněném článku, i když v něm píše o polotovarech, nepodává ani jediný důkaz

o tom, že rozumí otázkám polotovarů a využívání polotovarů ve školním stravování a ve společném stravování vůbec, spíše se zdá, že těmto otázkám příliš nerozumí. A že by těmto otázkám rozuměla jím zmiňovaná dietoložka paní Slimáková??? Nenabyl jsem tento pocit. Aspoň ne z citací pana redaktora. Podle mých zkušeností (a to sleduji podrobně problematiku školního stravování dětí více než 50 let), a nejen mých, je využívání vhodných polotovarů ve společném, tedy i ve školním stravování, naprosto nezbytné, racionální, důvodné a zdravotně nanejvýš žádoucí. Lze to snadno doložit jak pro případ nejrůznějších výrobků z brambor nebo luštěnin, tak i výrobků z ovoce a zeleniny. Pouze ten, kdo provozy společného stravování důvěrně zná, může odpovědně posoudit o čem je v těchto případech řeč. Nebo snad budeme chtít tvrdit, že jogurty průmyslově vyráběné jsou nutričně méně cenné než hmota tomu podobná vyráběná z mléka přímo v kuchyni??? Podobných příkladů je možné uvádět mnoho.

Ad slazené nápoje – Ty se jako významný problém u dětí objevily v devadesátých letech, hned poté, co se u nás začaly využívat první automaty na prodej tohoto zboží ve školách. Jejich prosazení ve školách a školních jídelnách je problém čistě ekonomický. Ten, kdo je chce instalovat, má zájem o nejvyšší maloobchodní obrát – a slazený nápoj by měl být vždycky dražší než nesladká voda. Někdo ve škole má právo pronajmout místo pro každý takový automat a současně s tímto povolením také musí odsouhlasit – rozuměj povolit – sortiment prodáváného zboží. Že by s tímto „povolením“ nesouvisela odpovídající odměna? – Čím větší tržba, tím větší odměna – je to logické.

Ad tzv. spotřební koše – Vyhláška Ministerstva školství ČR č. 107/2005 Sb. ve své příloze č. 1 určuje závazná množství základních druhů nutričně prospěšných složek stravy i složek stravy nutričně neprospěšných, ba přímo škodlivých (např. „Tuky volné“, „Cukr volný“).

Tato určení nebyla stanovena jen tak – administrativně. Naopak! Vznikala po usilovné a vysoce odborné, náročné a odpovědné práci odborníků mnoha profesí – kuchařů, technologů, fyziologů i jiných odborníků znalých důvěrně problematiku stravování dětí a školního stravování vůbec. Výsledkem jejich dlouhé a namáhavé vysoce odborné a náročné práce bylo m.j. to, co je obsaženo v příloze č. 1 této vyhlášky (*Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávnicka a den*).

Dosavadní spotřební koše byly stanoveny s ohledem na obsah fyziologicky důležitých nutrientů ve výživě dětí. Důležitých rozuměj jak z hlediska jejich prospěšnosti pro zdravý růst a vývoj dětí (bílkoviny, vitaminy, vláknina), tak také z hlediska jejich možné škodlivosti (cukry, tuky). Pokud vím, tak v posledních desetiletích žádný fyziolog v tomto oboru žádná nová a zásadní zjištění nepublikoval a tedy není na spotřebních koších co měnit.

Bude-li však chtít kdokoliv do této problematiky vnést nová „moderní“ kritéria, nechť je navrhne a Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR možná opět ustanoví novou odbornou skupinu specialistů a uloží jí stávající spotřební koše „modernizovat“.

Co dodat závěrem? – Článek redaktora MF DNES Vladimíra Ševely z 19. 12. 2013, i když plošně velmi obsáhlý, je obsahově velmi slabý. Pojednává pouze o dílčích problémech (děti neumí pojmenovat jídlo) některých školních jídelen, špatné informovanosti veřejnosti (rodičů, sdělovacích prostředků), ale i tzv. odborných pracovníků a dietologů z některých občanských sdružení, jak se o nich pan redaktor Ševela sám zmiňuje.

Pan redaktor Ševela asi rád paušalizuje jednotlivá zjištění a asi velmi rád z nich dělá problémy celého školního stravování v ČR. Zapomíná (nebo neví), že děti dostávají ze školního stravování každý pracovní den v průměru 35 – 60 % doporučené denní dávky

energie a živin potřebných pro jejich růst a vývoj, v některých zařízeních i více. A to je tak velká dávka, že se již musí na zdravotním stavu dítěte dříve nebo později projevit. Sám si pamatuji na doby, kdy jsme pravidelně nacházeli u těchto dětí deficit živin a energie ve výši 20 - 25 %, například v bílkovinách, železe, vitamínech aj. V tomto období byly u nás děti menší, podvyživené, chudokrevné a daleko více nemocné. Dnes je nejméně 35 – 40 % školních dětí obézních, ale podvyživené rozhodně nejsou a více nemocné také ne.

V čem je tedy problém? – Rozhodně ve špatné informovanosti odborné i laické veřejnosti, v informovanosti o tom, jak skutečně a na jak vysoké úrovni školní stravování v ČR pracuje a jakých výsledků dosahuje. Informace o tomto by měl podávat rezort školství, a ten v poslední době tuto politiku realizuje. Bohužel na jeden článek se skutečnými fakty a odbornými informacemi pro širokou veřejnost vyjde několik senzace chtivých článků, viz. ten, kterým se tu zabýváme. Společnost pro výživu nepřetržitě nabízí Ministerstvu školství ČR dostatek odborně fundovaných informací o stavu a práci školního stravování u nás v ČR. Obě strany, SPV i ministerstvo, se tedy musí snažit více komunikovat s médii, aby novináři mohli získávat kvalifikované informace a mohli by tak informovat veřejnost opravdu na úrovni a hlavně pravdivě.

Oslavy



50. výročí školního stravování

**RNDr. Jitka Krmíčková, MŠMT
a Bc. Alena Strosserová, SPV, Praha**

V souvislosti s oslavami 50. výročí systému školního stravování se chceme obrátit na všechny školní jídelny, aby se zapojily do oslav. Je mnoho způsobů, jak si toto významné jubileum připomenout a je jen na Vaši školní jídelně, který si vyberete. Pokud v průběhu jara připravíte ve své školní jídelně oslavu, je také dobré ji zdokumentovat a tento výsledek předat své krajské metodice, aby se o Vašich oslavách vědělo. Dokumentace stačí na 1 -2 strany A₄, stručný popis akce a fotografie.

Oslavy výročí pak vyvrcholí na Konferenci školního

stravování, která bude letos v Praze, 20. – 22. 5. 2014 (viz program a přihláška v tomto čísle Zpravodaje). Co všechno bude na konferenci k vidění:

a) přehlídka dobových dokumentů v předšálí konferenčního sálu

Porozhlédněte se, prosím, zda je možno na obcích, školách nebo školských zařízeních sehnat **dobové fotky, jídelníčky, staré novinové články týkající se jídelny apod.**, které by mohly býti zapůjčeny

na konferenci k vystavení, popř. použity na publikaci k 50. výročí systému školního stravování. Tyto materiály předat krajské metodické (stačí kvalitně naskenovat a poslat emailem). **Termín: nejpozději začátek dubna 2014.**

Prohledejte, prosím, pracoviště, zda by se někde nenalezly **dobové pracovní oděvy, obuv, nebo jiné oblečení a kuchyňské náčiní**, které by byly následně použity na tvorbu miniseriálu o školních jídelnách očima studentů umělecké školy. **Termín: krajským metodickým do konce března 2014.**

Pokud víte ve Vašem kraji o **paní kuchařce/ kuchaři**, která/ý působil/a - ve školním stravování v jeho počátcích (tj. od 2. sv. války), rádi bychom s těmito lidmi nechali udělat rozhovor. Nebo ho můžete udělat sami a zaslat výše uvedeným.

b) psali o nás

Ti, kteří mají možnost poslat článek do místního tisku, snažte se vytvořit článek k 50. výročí, a poskytnout ho místním i regionálním periodikům (Deník, Blesk, MF Dnes). Jako námět může být i nabízený rozhovor s pamětníkem.

c) zapojení školních jídelen do oslav

Na konferenci bychom chtěli prezentovat oslavy 50. výročí systému školního stravování, tak jak proběhly v terénu. Naším záměrem je poukázat na význam školních jídelen a jejich nezastupitelné místo ve společnosti.

- Představujeme si, že každá školní jídelna, která se do oslav zapojí, podá o oslavách zprávu na kancelářském papíru A₄, na kterém popíše svoji aktivitu a může také uvést případného sponzora (z řad dodavatelů), který ji při oslavách podpořil. V ČR je přes 9 tisíc školských zařízení, bylo by velkým úspěchem, kdyby naše publikace měla alespoň 2 tisíce stran (čím více, tím lépe). Originál bude uložen na ministerstvu a bude poskytnut k nahlédnutí při větších konferencích a dále bude převeden do digitální podoby.
- Všechny akce budou probíhat pod jednotným **logem k 50. výročí ŠSS**, které Vám bude rozesláno krajskými metodickými.
- Publikace dává možnost dobrým školním jídelnám se zviditelnit a také její snahou je rozšířit vědomí o prohloubení navzájem prospěšné spolupráce zařízení školního stravování.



MOŽNÉ AKTIVITY

- týden dle starých receptur
- fotosoutěž – jak vidím svoji školní jídelnu
- výtvarná soutěž na téma školního stravování
- nástěnky s dobovými fotografiemi vybavení jídelen, pokrmů, a všeho, co se k dobovému stravování vztahuje
- besedy s pamětníky ve školní jídelně
- večere pro rodiče, zřizovatele a novináře, kde se bude podávat dobové jídlo, udělá se výstava dobových materiálů, pozve se pamětník a vše se samozřejmě zdokumentuje
- besedy se žáky v hodinách o historii školního stravování, o souvislosti s jednotlivými desetiletími a nabídkou jídelních lístků
- výtvarná soutěž, jak si děti představují, jak se jedlo před 50. léty
- zapojit do oslav zřizovatele školních jídelen, historie školního stravování v regionu z pohledu státní správy, co se dělalo, jak bylo organizováno, centrální zásobování, vybavování jídelen, stavby školních jídelen, rekonstrukce.....

Poradenský projekt
Dodávky servis

MAVA

**Optimalizace
a snižování nákladů**



MAVA spol. s r. o., Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava- Vítkovice
TEL(FAX): 596 783 677(360), info@mava-t.cz, www.mava-t.cz

70. výročí patentu na balení tekutin do nápojových kartonů

PhDr. Olga Štěpničková, SPV, Praha

27. března 2014 uplyne přesně 70 let, kdy spolumajitel společnosti Åkerlund & Rausing – Ruben Rausing, zažádal o patent na plnění mléka a smetany do nápojových kartonů – Tetra Paku.

Švéd Ruben Rausing našel inspiraci pro svůj nápad při studijním pobytu v Americe, ve 20. letech 20. století. Zaujal ho způsob dlouhodobého uchovávání potravin v samoobsluhách. Když se k tomu přidaly manželčiny stížnosti, že se jí stále rychle kazí mléko, rozhodl se problém řešit. V roce 1929 založil s Erikem Wallenbergem společnost Åkerlund & Rausing, která vyráběla papírové obaly na suché potraviny všeho druhu. V roce 1943 začal Rausing v laboratoři firmy hledat možnost balit i tekuté potraviny s optimálním řešením z hlediska bezpečnosti, hygieny a distribuce, s minimálními náklady na spotřebu materiálu a výrobu celkem. O tom, že to nebylo jednoduché, svědčí jeho slova: „Dělat něco, co nikdo jiný ještě nedělal, je v zásadě dosti obtížné.“

Netrvalo ani rok a Rausingův asistent přišel s myšlenkou konstrukce obalu ve tvaru čtyřstěnu, který se dal zformovat z role papíru. Rausing nad myšlenkou nějaký čas váhal, ale přesvědčila ho a 27. března 1944 zažádal o patent. Ještě však nebyl vyřešen podstatný moment – jak zamezit přístupu kyslíku do procesu plnění mléka. A k jeho vyřešení přispěl nápad Rausingovy manželky – plnit mléko tak, jako se plní párky do střívek. Byl realizovatelný a úspěšný. Ještě jedním problémem byl obalový materiál. Papír potažený parafrinovým voskem nebo celofánem pro tento účel nevyhovoval. Nakonec bylo rozhodnuto potáhnout papír polyetylémem, což bylo v té době opravdu revolučním řešením. Cesta k úspěchu mohla začít. V roce 1951 vznikla ve švédském městě Lund dceřiná firma společnosti Åkerlund & Rausing AB Tetra Pak, která představila budoucím zákazníkům a novinářům první stroj na výrobu čtyřstěnných obalů. 7. září 1952 ho pak dodala do místní mlékárny. Prvním výrobkem na světě zabaleným do kartonového obalu se stala smetana o objemu 100 ml. Tím začal konec éry, kdy

se mléko a smetana balily do skleněných lahví, případně plastových sáčků. V roce 1954 se Německo stává prvním exportním trhem – stroj Tetra Pak míří do mlékárny Alster Milchwerk v Hamburku.

Dalším převratem ve výrobě a balení mléka se stal rok 1961, kdy byl představen první aseptický plnicí stroj na mléko bez bakterií. V roce 1969 jsou vyrobeny první série nejúspěšnějších a nejrozšířenějších strojů Tetra Brik Aseptic pro balení trvanlivých potravin ošetřených vysokotepelným ohřevem (UHT). Trvanlivé mléko znamenalo revoluční změnu v kvalitě plnění a balení. Namísto dlouhé pasterace stačilo mléko jen na několik vteřin zahřát na vysokou teplotu a rychle zchladit. K delší trvanlivosti přispělo nejen UHT ošetření, ale také ojedinělé složení obalu s tenoučkou hliníkovou vrstvou uvnitř. Tento postup byl dokonce americkým státním Institutem potravinářských technologií vyhodnocen jako jeden z nejvýznamnějších objevů mezi potravinářskými technologiemi 20. století.

10. srpna 1983 Ruben Rausing, zakladatel společnosti Tetra Pak umírá. Firmu po něm přebírali synové Hans a Gad. V roce 1991 Tetra Pak kupuje firmu Alfa Laval, jednoho z největších světových dodavatelů strojů a zařízení pro potravinářský průmysl, zpracovatelský průmysl a zemědělství, protože chce nabízet kompletní řešení. V roce 1991 vstoupil Tetra Pak i na území Slovenské republiky otevřením továrny na výrobu nápojových kartonů ve slovenské Skalici.

Kartonový obal získal rychle popularitu i mezi výrobci – mléko do něj postupně začaly balit všechny větší mlékárny. Stal se tak neodmyslitelnou součástí běžného života většiny obyvatel České i Slovenské republiky. V roce 1996 vstoupil Tetra Pak i do škol. Prostřednictvím programu Školní mléko, popularizoval pití mléka u dětí a umožnil využít nabídku mléčných produktů přímo ve školách. Příchod firmy Tetra Pak na český trh neznamenal jen rozvoj trhu mléka a mléčných výrobků, díky kartonům se značně rozšířil i trh ovocných nápojů a v 90. letech se začaly do kartonů balit ve velkém nealkoholické nápoje, které do té doby produkovaly především konzervářské podniky.

OBALY TETRAPAK

1952 Tetra Classic
1961 Tetra Classic Aseptic
1963 Tetra Brik
1965 Tetra Rex
1969 Tetra Brik Aseptic
1986 Tetra Top
1997 Tetra Prisma Aseptic, Tetra Wedge Aseptic, Tetra Fino Aseptic
2003 Tetra Recart
2007 Tetra Gemina Aseptic
2011 Tetra Brik Aseptic Edge
2011 Tetra Evero Aseptic



1. polyetylen
2. polyetylen
3. hliníková fólie
4. polyetylen
5. bezdřevý karton
6. polyetylen