

# MEZINÁRODNÍ KONFERENCE

## Školní stravování - investice do zdraví

Bc. Anna Packová, SZÚ, Brno

Mgr. Alena Strosserová, Odbor školství, Městská část Praha 3

*Ve středu 5. října 2016 se v Brně konala již III. mezinárodní konference o školním stravování na téma ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ - INVESTICE DO ZDRAVÍ. Tuto akci pořádal Odbor zahraničních vztahů Magistrátu města Brna ve spolupráci s Masarykovou univerzitou Brno za podpory Střediska služeb školám, které poskytovalo potřebný servis. Setkání se zúčastnili zástupci mnoha evropských zemí (Švédska, Dánska, Ukrajiny, Slovinska, Francie, Německa a Itálie) a představili nám školní stravování v jejich vlasti. Účastníky konference přivítal náměstek primátora města Brna Petr Hladík a zástupkyně rektorátu Masarykovy univerzity Naděžda Rozehnalová. Oba mluvili s respektem o školním stravování, bylo vidět, že si plně uvědomují jeho význam pro zdraví dětí.*

Blok prezentací zahájila **Anna Packová**, hlavní organizátorka konference, představením školního stravování v České republice.

Na její přednášku navázaly **Leona Mužíková z Pedagogické fakulty Masarykovy univerzity v Brně** a **Veronika Suchodolová z Lékařské fakulty Masarykovy univerzity v Brně**. Uvedly výsledky výzkumů zdravotního stavu obyvatel, zejména pak dětí. Představily projekt MŠMT Pohyb a výživa, který probíhal v letech 2013–2015 na 33 školách, kde se zapojilo téměř 6 000 žáků.

V rámci projektu byla připravena pyramida výživy pro děti, která vychází z pyramidy Ministerstva zdravotnictví ČR, ale byla obohacena o patro pitného režimu a také o „zákeřnou“ kostku. Ta učí děti, že i při dodržování správné výživy je možné zhřešit, ale je pak třeba dodržovat určitý řád a potraviny, které nejsou zdravě prospěšné, je třeba jíst jen v určitém, omezeném množství.

**Anna Niklová ze Státního zdravotního ústavu, ČR** – představila projekt Zdravá školní jídelna. Tento program úzce spolupracuje s výše představeným programem MŠMT Pohyb a výživa. Zdravá školní jídelna se snaží jídelnám pomoci plnit výživová doporučení státu. Program podporuje vaření z čerstvých sezónních potravin, zvyšování spotřeby ovoce a zeleniny, omezování soli, cukru atd. To vše v souladu s vyhláškou MŠMT o školním stravování a s plněním spotřebního koše. Jako největší problém vidí realizátoři projektu v komunikaci s rodiči.

### ZKUŠENOSTI ZE ZAHRANIČÍ

**Petr Matatko, Lipsko, Německo** – představil školní stravování v severovýchodní části Německa, kde po politických změnách v 90. letech minulého století došlo k zásadnímu obratu ve školním stravování. Nyní tam probíhá prostřednictvím velkých gastronomických firem.

**Ulrika Brunn, SP Sveriges Tekniska Forskningsinstitut, Švédsko** – hovořila o tom, že školní stravování není jen o výživě, ale i o celkovém kontaktu mezi jídelnou a žáky. Mozaika školního stravování se skládá nejen z výživy, ale má také společenskou tvář, environmentální a hygienickou stránku.

Hodně se dbá na celkový dojem školního stravování, ke kterému slouží hodnotící dotazník, kde mohou účastníci školního stravování na internetu ohodnotit 6 standardů školního stravování. Nejdůležitějším parametrem je, jestli dětem ve škole chutná. Důležitý je i sociální aspekt školního stravování, který stírá rozdíly mezi dětmi, neboť ve Švédsku je dostupné pro všechny sociální vrstvy.

**Stojan Kostanjevec, Martina Erjavšek, University of Ljubljana, Slovinsko** – začali statistikou, ze které vychází, že dítě za školní docházku sní 7 000 porcí školních pokrmů. Často se zabývají vyhodnocováním dotazníků, co by si děti a jejich rodiče přáli jíst ve škole. Požadavky jsou různorodé a často hodně vzdálené od správné výživy. Slovinsko má zákon o poskytování pokrmů ve škole, ale nemusí to být teplý oběd, někdy je vše řešeno studenou stravou. Také mají standardy kvality, mezi které patří odběr 10 % biopotravin z celkového objemu potravin používaných ve školním stravování.

**Charlotte Seelig, Astrid Dahl, City of Copenhagen, Dánsko** – v jejich zemi není tradice školního stravování, teprve se začíná budovat. Nyní připravují ve městě 10 000 školních jídel denně, celkové náklady na stravu jsou 3,5 €, rodiče platí 2,5 € další slevy jsou pro rodiny s nízkým příjmem. Současný systém využívá asi 60–80 % strávníků.

Zatím je v Dánsku jen 12 škol s vlastní jídelnou. Dále mají systém EAT, který má centrální kuchyni, kde se připravuje 7 500 jídel denně, rozváží se do 40

škol. Tyto školy nemají ani jídelnu, jí se přímo ve třídě. Náklady jsou 5 €, je to dražší, než když má škola vlastní jídelnu.

Nové stravování zatím pokrývá potřeby jen 23–30% studentů. Zajímavostí je, že se na rozvoz i servírování stravy používají biologicky rozložitelné obaly, strážníci jsou upozorněni, že nemají tyto obaly konzumovat, protože obsahují i biologicky odbouratelný plast.

**Flavio Pecorari, Comune di Udine, Itálie** – italské samosprávy na lokální úrovni musí mít vypracovanou chartu, jak veřejné služby fungují. Je to nástroj pro občany, aby byl systém transparentní, aby služby vyhovovaly standardům. Magistrát města Udine schválil v roce 2012 svou chartu, včetně směrnice pro školní stravování.

Parametry kvality jsou hodnoceny stravujícími se učiteli, další kritéria se konzultují se stravovací komisí, zástupci škol a rodičů.

Reklamace a stížnosti musí být vyřešené do 30 dnů. Ceny obědů jsou oproti ostatním státům vysoké, 50% strážníků platí plnou cenu 7 €, učitelé, kteří mají pedagogický dozor, mají jídlo zdarma. Velkým problémem je vymáhání dluhů. Soud rozhodl, že děti, které nemají na školní obědy peníze, si mohou jídlo přinášet do jídelny a tam ho sníst. Naráží to však na hygienické problémy. Za velké pozitivum považují zavádění elektronické evidence strážníků, kterou spustili před 2 lety a zrušení papírových stravenek.

**Nadège Noisette, Rennes, Francie** – pokrmy se připravují dva dny předem v centrální kuchyni. Den předem se dováží jídlo do výdejny. Cena je kolem 3 € fungují dotace chudým rodinám.

V roce 2009 přestali kupovat geneticky upravené potraviny. Nakupují potraviny z udržitelných zdrojů, spolupracují s místními zemědělci, 15% potravin je v biokvalitě.

Měli problémy s velkým množstvím odpadu z nedojedených jídel, ale vyřešili to experimentem. Připravují porce ve dvou velikostech. Strážník si sám zvolí, jakou porci si vybere, aby ji snědl. Také zavedli salátový bar místo předkrmu. Tato opatření vedla ke snížení množství zbytků a vyřešení problému s odpadem.

**Nadia Tymofieieva, Olga Demenko, Charkov, Ukrajina** – všechny školy jsou vybavené jídelnami. Do roku 2010 bylo stravování zajištěno 17 soukromými podniky, což bylo finančně velmi náročné. Vytváří se tedy jednotný systém, který bude zajišťovat nový režim přípravy stravy. Školní stravování je dotováno, navíc je hodně dětí, které se stravují zdarma. Také dostávají bezplatně kvalitní mléko.

**Oldřich Obermaier, Česká republika** – představil projekt SAPERE, který učí děti stolování a gurmánství už od dětství.

**Výživová gramotnost u dětí i rodičů – hlavní motto zahraničních přednášejících**

Všichni přednášející se nějakou formou zmiňovali o tom, jak je důležité, aby se o správné výživě a stravování dětí dovídali rodiče. Velký význam má, jak

se děti stravují mimo školu, protože to pořád představuje větší část příjmu stravy, než děti dostávají ve škole. Uvědomělí rodiče lépe spolupracují se školou a školní jídelnou a jejich děti se pak snáze učí správným stravovacím návykům. Investice do školního stravování je tedy v podstatě investicí do zdraví dalších generací.

Po konferenci se všichni přednášející sešli na přátelském posezení při večeři, kde se hodně debatovalo a utužily se vzájemné vztahy. Na těchto akcích je kouzelné a až dojemné, jak se přes jazykovou bariéru domluví lidé různých národností, zvyklostí a názorů a dokáží se srdečně a upřímně přátelit s kolegy z branže. Možná je to právě proto, že je spojuje zájem o výživu a stravování, které patří mezi nejdůležitější součást lidského života.

Druhý den se skupina zahraničních hostů vydala na návštěvy do několika zařízení školního stravování v městě Brně. Ráno nás přivítali v Mateřské škole Slavíčkova 1, pětiletá škola s vlastní kuchyní. Zastihli jsme děti při ranní přesnídávkě, kde si v krásně vybavené třídě a při kulturním stolování pochutnávaly na tradiční svačince ze školní jídelny. Skupina návštěvníků se „zmatenou“ řečí malé strážníky zaujala a s očima navrch hlavy si povídali (samozřejmě za pomoci tlumočnice) s našimi hosty. Hezky vybavená varna i zázemí školní jídelny, mimochodem vše čistoučké jak na operačním sále, což je ostatně ve školních jídelnách standardem, se naší návštěvě moc líbily. Hosté hlavně kladně hodnotili to, že se strava připravuje na místě a k dětem se dostává čerstvá, bezprostředně po dokončení.

Další exkurze byla v nově zrekonstruované mateřské škole, tentokrát na Bieblové ulici, kde je naopak pouze výdejna stravy, avšak velmi moderně vybavená.

K ukončení ukázky našeho způsobu školního stravování jsme zvolili velkokapacitní školní jídelnu nám. Svornosti 7, která patří v Brně svým objemem výroby (cca 1 600 porcí jídel v jedné směně) k těm největším. Perfektně vybavené zařízení školního stravování s charismatickým kuchařem v čele naše hosty velice zaujalo. Dlouho si povídali s ředitelkou školní jídelny paní Bc. Ivou Vyskočilovou o slastech a strastech její práce a ochutnali též klasický oběd, který se servíroval dětským strážníkům. Tím jsme oficiálně ukončili III. ročník mezinárodní konference a velice srdečně jsme se rozloučili s našimi milými zahraničními návštěvníky.

Na závěr lze s jistotou i pýchou konstatovat, že v rámci Evropy se opravdu nemáme za co stydět, ba naopak. Úroveň našeho způsobu stravování dětí je na velice dobré úrovni. Musíme o něj pečovat a také se snažit neztěžovat práci tisícům zaměstnanců školních jídelen. Samozřejmě je zapotřebí se zlepšovat, inovovat a neustále pracovat na rozšiřování znalostí o výživě, ale na druhé straně je třeba pečlivě volit cestu, jakým způsobem toho dosáhneme. Abychom nepřiměřeným tlakem a mnohdy i nekompetentními zásahy do školního stravování nezpůsobili doslovně katastrofu v této oblasti.