

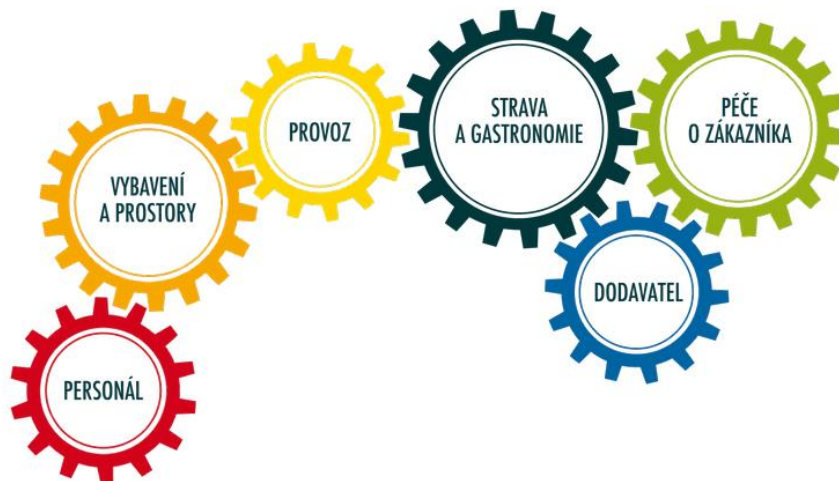
Projekt „Máme to na talíři a není nám to jedno“

Mgr. Alexandra Košťálová – Státní zdravotní ústav, Český gastronomický institut

Projekt Máme to na talíři (dále jen MTNT) chce definovat jasná pravidla v jednotlivých oblastech školního stravování (viz. obrázek níže), která by vedla ke zvýšení kvality celkové poskytované služby a také zaručení minimální standardní kvality pro všechny děti. Tato pravidla nazýváme **STANDARDY KVALITY**. Pro funkčnost změn je potřeba nastavit i pravidelné hodnocení ukazatelů kvality, které by vedlo k tomu, že se celý systém bude vyvíjet a postupně zkvalitňovat.

Systém školního stravování je velice složitý a do jeho kvality se promítá řada **oblastí** (které na první pohled ani nemusí být patrné). V každé z nich lze najít více či méně prostoru pro zlepšení. Ale jedno je jasné, je potřeba se zabývat všemi oblastmi, protože všechny spolu neoddělitelně souvisí a vzájemně se ovlivňují.

Obr. 1 – Znázornění oblastí školního stravování formou ozubených kol



Absence systematického řešení modernizace školního stravování vedla k tomu, že se momentálně vždy řeší pouze jeden či více problémů, které jsou akutní a stále se na systém nepohlíží jako na celek. Jednotlivosti řešené bez vize celku, nikdy nepovedou ke smysluplné modernizaci. Nejčastěji se setkáváme s kritikou pokrmů na talíři (je to mediálně atraktivní téma), ale než se na talíř v dostatečné výživové a sensorické kvalitě dostanou, předchází tomu řada kroků a pokud uniknou pozornosti, nikdy nebude výsledek, jaký bychom si pro děti každodenně přáli.

V současné době je v rámci MTNT pro každou oblast vytvořena skupina **pečlivě vybraných odborníků**, kteří vypracovávají standardy kvality. Tedy jakési uživatelsky

příjemné a srozumitelné návody a pravidla, co je potřeba udělat pro to, aby v dané oblasti byla zajištěna kvalita.

Projekt popisuje 6 oblastí (viz ozubená kola), u kterých je potřeba stanovit a přesně popsat, jak dosáhnout standardu požadované kvality. Pro každou oblast již je či bude sestavena pracovní skupina odborníků, které je otevřena vždy nominací dalších členů, dle potřeby.

Cílem každé skupiny je **definovat, co je standardem kvality**, poskytnout jasný, přesný a srozumitelná návod, jak takového standardu dosáhnout, navrhnout případně potřebné nástroje či pomůcky k plnění standardů a navrhnout efektivní kontrolu standardů kvality.

V současné době chybí řada celistvých, plošných dat o systému školního stravování. V současné době připravujeme plošné **dotazníkové šetření** týkající se strážníků, personálu školních jídelen, rodičů, pedagogů i ředitelů škol. Získaná data budou sloužit k cílenému vypracování Standardů kvality či metodik a pomůcek. Toto šetření by se mělo cca co 2 roky opakovat, abychom měli stále soudobá data a mohli sledovat vývoj.

Projekt je dlouhodobý. Každý krok – změna bude nejdříve testovaná v praxi. Nechceme unáhlenými změnami v systému způsobovat chaos. Každá změny musí být jasně pochopitelná a realizovatelná. Mnohé z plánovaných změn se již v některých školních jídelnách samovolně dějí. Tyto jídelny jsou dobrým příkladem, jak vše naplánovat a zvládat.