**Vesměs tradičně, ale lépe: Spotřební koš pro školní jídelny čeká po 30 letech aktualizace**

Jedním z úkolů, na kterých pracuje Meziresortní pracovní skupina pro institucionální stravování zřízená při Ministerstvu zdravotnictví ČR a vedená Státním zdravotním ústavem, je i aktualizace tzv. spotřebního koše (dále „SK“). Ten předepisuje množství jednotlivých skupin potravin, které mají být podány dítěti (dle věku) v rámci jídelníčku a vznikl před více než 30 lety. Původně měl zajistit, aby strava podávaná v rámci školního stravování byla pestřejší a stal se tedy primárně nepovinnou pomůckou. V 90. letech byl spotřební koš přidán do vyhlášky o školním stravování a tak se jeho dodržování stalo pro jídelny povinností. Od té doby nedošlo k žádným větším úpravám a koš je tak ve své původní podobě vyžadován dodnes.

U spotřebního koše se začínají stále častěji objevovat slabiny a školní jídelny si stěžují na komplikace v jeho plnění. Jedná se zejména o nabízení některých skupin potravin i přes to, že je strávníci nekonzumují. Konkrétně se takto nejvíce plýtvá s mlékem a ovocem. S mlékem z toho důvodu, že ho SK vyžaduje opravdu mnoho a k některým pokrmům se prostě nehodí a ovoce často bývá jako doplněk, na který strávníci po obědě již nemají chuť. SK také nereflektuje soudobá výživová doporučení a trendy, ať už v oblasti zdraví a prevence nebo s ohledem na udržitelnost potravinového systému.

**Chybějící věkové skupiny, polotovary i plýtvání mlékem**

Současný SK nepopisuje normy pro některé věkové skupiny dětí, které v současné době mohou mateřské školy či dětské skupiny navštěvovat, například děti již od 1-2 let věku. Spotřební koš neřeší ani výživové normy pro narůstající počet dětí, které mají odklad školní docházky a zůstávají v mateřských školách, kde většinou odebírají kromě oběda i přesnídávku a svačinu.

Další výzvou v kontextu logiky sestavení SK je využívání vysoce průmyslově zpracovaných potravin. SK byl propočítán s předpokladem využití pouze základních, minimálně průmyslově zpracovaných potravin. Oproti situaci před 30 lety je ale na dnešním trhu úplně jiné portfolio potravin. Jídelny se tak často mohou, z různých důvodů, uchylovat k využívání vysoce průmyslově zpracovaných směsí a polotovarů, s jejichž použitím ale SK nepočítá. Vysoce průmyslově zpracované potraviny jsou charakteristické vysokým obsahem energie, soli, nasycených tuků nebo přidaného cukru. I proto je jejich konzumace spojována s rozvojem mnoha civilizačních onemocnění. Výsledné pokrmy tak nemusí optimálně naplňovat potřeby dětského organismu a podporovat dlouhodobé zdraví dětí.

V neposlední řadě je na základě zkušeností z praxe vidět i nepraktické rozdělení některých skupin potravin. Příkladem může být kategorie mléka a mléčných výrobků. Dle současné podoby spotřebního koše je nutné podávat jak mléčné výrobky, tak i tekuté mléko v požadovaných množstvích. Jídelny tak nemají flexibilní možnost rozhodnout se, zda se jim v rámci jídelníčku či dle preference jejich strávníků hodí více podávat mléčné výrobky nebo mléko jako nápoj. Vysoké normy pro mléko jako takové pak také vedou k tomu, že je mléko podáváno i k pokrmům, ke kterým se chuťově nehodí, např. k pokrmům s masem či rybou, nebo luštěninami. Podobně je na tom také kategorie ovoce a zeleniny, které jsou rovněž počítány zvlášť, i když k tomu není významný výživový důvod. Současný SK také doporučuje jejich konzumaci v menší míře než současná doporučení.

Problémy v praxi způsobuje i nejednoznačný výklad některých norem, typicky v kategorii cukrů. Současný výklad ve vyhlášce není jednoznačný a v podstatě je možné jej pochopit tak, že cukr je potřeba do stravy přidávat, aby bylo plněno alespoň 75 % požadovaného limitu. I z tohoto důvodu se pak v jídelnách stále podávají slazené nápoje, i přestože z výživového hlediska takový postup nedává smysl.

**Konzumaci jednotlivých skupin potravin je potřeba přiblížit současným výživovým doporučením.**

Kromě sloučení kategorie **Mléko a mléčné výrobky** a také kategorie **ovoce a zelenina** se aktualizovaný spotřební koš zaměří i na přílohy. V současné chvíli SK definuje z příloh pouze skupinu **Brambory**, opomíjí však skupinu obilovin a výrobků z nich i přesto, že v lidské stravě tvoří dominantní skupinu. Z hlediska prevence jsou významné zejména **celozrnné obiloviny a výrobky z nich**. Právě tuto skupinu nový spotřební koš zavádí. V rámci jídelníčků by se tak měly objevovat častěji například ovesné kaše nebo celozrnné těstoviny. Větší důraz na celozrnnost ale neznamená konec knedlíků – právě naopak. Jídelny ale budou vedeny k tomu tradiční přílohy připravovat s vyšším podílem celozrnné mouky (s podílem celozrnné mouky lze rovněž připravovat buchty a koláče, palačinky nebo například lívance nebo zavářky do polévek). Úpravami projde i kategorie **masa, ryb, tuků nebo luštěnin** a součástí diskuzí je i aktualizace nevyhovujícího vegetariánského či vytvoření veganského koše. Jeho současná podoba neodpovídá výživovým potřebám vegetariánů a v praxi je tak zcela nepoužitelná – i to se snažíme v rámci připravované aktualizace zlepšit. Diskutováno je i lepší začlenění požadavků na pestrost stravy, kombinaci pokrmů v rámci celodenní stravy či rotaci nabídky pokrmů. Stejně jako kvalita surovin a jejich frekvence zařazení, je velice důležité i to, jak se se surovinami zachází a jak atraktivní je nakonec pokrm na talíři.

**Úprava vyhlášky samozřejmě nestačí**

Úprava spotřebního koše je však jen jedním z kroků ke zlepšení kvality školního stravování, ale také zajištění udržitelnosti celého systému. V minulosti se i díky systematické práci hygienické služby přišlo na řadu nesrovnalostí s vykazováním spotřebního koše, byly publikovány návody jak se chyb vyvarovat. Nicméně i to je málo a je potřeba vypracovat detailní, srozumitelný výkladový materiál, který bude respektován jak samotnými jídelnami, tak sloužit i k dozorové a metodické činnosti kontrolních orgánů.

Reforma školního stravování tedy počítá s pilotním testováním jak navrženého spotřebního koše, tak doprovodného výkladového materiálu. Jejím cílem není odstranit z jídelníčků oblíbené omáčky, sladké pokrmy či tradiční českou kuchyni, ale zajistit, že podávané obědy budou mít nutriční kvalitu odpovídající současným potřebám dětí. V Čechách si zdravé pokrmy pořád spojujeme se saláty, zrním nebo záhadnými exotickými ingrediencemi, které nikdo nezná a nechce jíst. Tak tomu ale není - i rajská nebo svíčková omáčka s knedlíkem může být nutričně vyváženým pokrmem – za předpokladu využití kvalitních surovin a dodržení vhodné kulinářské úpravy. Cílem reformy je zajistit, aby se tak na talířích dětí skutečně stalo. Na aktualizaci spotřebního koše v současné chvíli pracuje odborná skupina v rámci Meziresortní skupiny pro institucionální stravování. Pilotní testování navržené normy je naplánováno během roku 2024.