

„Průvodce přechodným rokem“

Harmonogram postupného přechodu na nové výživové normy pro školní stravování

1

Tento průvodce popisuje **postupný plán (harmonogram)**, jak krok za krokem zavádět změny, které vedou k pozvolnému přechodu na nová pravidla výživových norem pro školní stravování.

2

Harmonogram je rozdělen na **kvartály**. V každém kvartálu jsou popsány konkrétní činnosti/kroky, které je potřeba nastavit a zavést do praxe.

3

Když máte jednotlivé kroky v rámci kvartálu nastavené a zvládnuté, pokračujete v nich automaticky i v dalším kvartálu. V tom už se pak soustředíte jen na nové kroky, které budete postupně přidávat.

4

Zvládnutí některých kroků v daném kvartálu si **můžete** sami vyhodnotit pomocí check listů (kontrolních listů).

5

Pro každý postupný krok je připravena jednoduchá **informační grafika**, případně **check list**.

6

Školní jídelny, které již v předchozím období začaly změny postupně zavádět, budou pokračovat v započaté práci. Harmonogram a jeho check listy mohou pomoci, jako kontrola nebo doplňující pomůcka.

7

Školní jídelny, které změny zavádět doposud nezačaly, mají v tomto Průvodci oporu a vodítko, jak změny zavádět pomalu a po jednotlivých krocích.

8

Dozorové orgány se budou v následujícím roce podílet také na metodické činnosti a při kontrole budou k plnění harmonogramu přihlížet. Aby mohly jídelnám konkrétně pomoci a poradit, je důležité, aby měly přehled o tom, jaké kroky už jsou zavedené a jak práce postupuje.

9

Ty školní jídelny, které se již plně řídí novelizovanými výživovými normami (novým “spotřebním košem”), budou v tomto již trvale pokračovat. Velmi jim za jejich přístup děkujeme.

Harmonogram

1. **Inventura stávajících receptur**, které jídelny nyní běžně vaří. Roztřídění receptur podle oblíbenosti (zelené - oblíbené, žluté neutrální, červené - neoblíbené). Vybrat počet receptů na potřebnou rotaci jídelního lístku.
2. **Úpravy skladových karet** (koeficienty dle tabulek novely) - pokud již má jídelna k dispozici software.

1. **Vhodný pitný režim.**
2. **Vyřazení nepovolených potravin** (např. dehydratované výrobky typu instantních polévek/omáček, stolní sladidla a potraviny se sladidly, kořenící přípravky s přidanou solí).
3. **Správná skladba jídel** - každé denní jídlo (kromě druhé večeře) obsahuje **ovoce/zeleninu, zdroj sacharidů, bílkovin a tuků.**
4. **Úpravy skladových karet** (koeficienty dle tabulek novely) - pokud již má jídelna k dispozici software.

1. **Postupné zařazení bezmasých pokrmů** (sladkých i nesladkých).
2. Nabídka **luštěnin** v rámci **hlavního chodu.**
3. Zařazení **celozrnných obilovin do polévek** (zavářka, zahuštění, krutony, ...).
4. **Úpravy skladových karet** (koeficienty dle tabulek novely) - pokud již má jídelna k dispozici software.

1. Nabídka **rybího pokrmu** minimálně 1x za 14 dní.
2. Přídavek **luštěnin do polévek** (zavářka, zahuštění).
3. **Celozrnné obiloviny na zahuštění omáček a do příloh.**
4. Postupné zařazování **biopotravin a sezónních potravin** u jídelen s více jak 180 strážníky (děti, žadci, studenti).
5. **Úpravy skladových karet** (koeficienty dle tabulek novely).

1. Nabídka **luštěnin** v rámci **přesnídávek a svačin,**
2. **Celozrnné obiloviny ve sladkých pokrmech** a v **mletých masech.**
3. Zařazení **biopotravin a sezónních potravin** u jídelen s více jak 180 strážníky (děti, žadci, studenti).
4. **Úpravy skladových karet** (koeficienty dle tabulek novely).

1. fáze

červen-srpen 2026

2. fáze

září-listopad 2026

3. fáze

prosinec 2026-únor 2027

4. fáze

březen-květen 2027

5. fáze

červen-srpen 2027

