

Otázka a odpovědi – webinář 28.11 2024 – Návrhy spotřebního koše

Dobrý den, Asociace školních jídelen pořádá o jarních prázdninách školení hygienického minima, přijďte tam mezi nás diskutovat a představit nám finální verzi, děkuji.

Dobrý den, Asociace školních jídelen je samostatným subjektem, který si utváří svůj vlastní program vzdělávacích akcí, do kterého státním orgánům nepřísluší zasahovat. Je pouze na nich, zda chtějí do programu zařazovat i semináře o novém SK, či diskuse na toto téma.

Nemohli bychom v týdnu, kde zařazujeme dva nemasité pokrmy udělat z jednoho polomasité? Máme strach o odlivu cizích strávníků. Je to pro ně velká změna. Zatím jsme měli jen jednou týdně. Děkuji za odpověď.

Dobrý den, v jídelníčku se v rámci měsíce střídají týdny, kdy nabídnete 2 bezmasé slané pokrmy s týdnem, kdy nabídnete jeden bezmasý slaný a jeden sladký. V rámci nevýběrového JL se tak jedná o zvýšení bezmasých pokrmů celkem o dva měsíčně. Oproti Nutričním doporučením ke spotřebnímu koši. Změna opravdu není tak velká.

Mám dotaz k Vámi vydanému letáku, masa více na letáku, v dodaných info méně, luštěnin dle obrázku a počtu o 18 procent ale dle info o 50, to samé ryby, nerozumím. Nákladný leták od Vás, který si s Vámi protiřečí a navíc ukazuje hodnoty na týden ne na měsíc a pro děti 7 -10, což se v mateřince týká jen odkladů... To mám ukazovat rodičům??

Dobrý den, leták nebyl nákladný, maximálně nákupem surovin. Taktéž je potřeba zvážit, že pokud bychom fotografovali suroviny na měsíc, nebylo by vše možné zobrazit na letáku, tolik obrázků nepojme. Tudíž byl zvolen týden, protože i takto lze se SK pracovat - protože popisuje g potravin na strážníka a den. Nevíme odkud je informace, že se luštěniny zvyšují o 50 % a to samé ryby. Vždy jsme informovali, že v případě ryb a luštěnin se jedná o korekci hodnot ve SK nebo o mírné zvýšení. Protože ve SK je u každé věkové skupiny uvedena hodnota 10 g /den a nekoresponduje to s následným normováním dle velikosti porcí. Záleží na tom, jak jste s luštěninami doposud dle SK pracovali. Vše bude vysvětleno v rámci webináře. Leták není určen rodičům, je informací pro školní jídelny, aby nepodléhali tlakům soukromých subjektů, které podávají zkreslené, nesprávné a zavádějící informace.

Jak řešit navýšení luštěnin, které přes všechny snahy stravovacích provozů, strávníci odmítají již nyní.

Dobrý den, ve SK došlo ke korekci hodnot luštěnin a ryb. Protože ve stávajícím SK jsou hodnoty, které nepříliš korespondují s normováním dle velikosti porcí dle věkových kategorií. Tato úprava přístup sjednotí a pro mnoho jídelen nebude znamenat zcela žádnou změnu.

Dotaz kuchařky: budou nové normy vzhledem k zařazení netradičních potravin? Dotaz Vedoucí ŠJ: jelikož luštěniny a vlastně i ryby jí drtek strávníků (včetně zaměstnanců), budete nějak v tomto případě řešit, že bude úbytek strávníků a daleko více odpadu v lapolu?

Dobrý den, v rámci Metodiky, která bude vyhlášku doprovázet, budou zpracovány i recepty, není však povinností recepty, které používáte měnit a měnit pokrmy, na které jsou děti zvyklé. V rámci výběrů děti mohou kličkovat a obcházet pokrmy z ryb a luštěnin. Pomůcka SK nikdy nebyla sestavena s ohledem na výběry. To, že se kdysi výběry povolily, bez ohledu na to, že tak nemůže SK dobře fungovat je historický problém, který nedokážeme nyní vyřešit. Pomohl by zcela jiný systém, který by ale potřeboval mnoho financí, státní databázi receptů, nové SW řešení a také velmi dobrou nutriční gramotnost k tomu, aby bylo možné počítat s nutriční hodnotou pokrmů.

Prosím o definování pojmu celozrnné obiloviny a uvést dostupné příklady těchto obilovin. Děkuji.

V rámci webináře je uvedena tabulka Celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny v rámci specifikací. V ní vidíte potraviny, které se do této skupiny v rámci spotřebního koše zapisují.

Zajímalo by mne, když už nyní víte, že u výběrového jídelního lístku nelze přesně předem odhadnout SK, a přesto vše bude jako součást zákona, ne pouhé doporučení, zda součástí metodiky bude návod, jak postupovat v tomto případě. Již nyní 90 % dětí nedojí pokrmy z ryb a luštěnin, jsme vděčné, když je alespoň ochutnají a navýšení povede pouze k větším zbytkům. Přijďte se do jídelny podívat na výdej obědů! Vy pracujete s předpokladem, že děti jedí to, co dostanou na talíř, ale to v dnešní době neplatí. Ono vařit pokrmy, které děti vracejí je opravdu demotivující, o finančním ohodnocení ani nemluvíme. V posledních 2 letech marně sháníme někoho k nám do týmu, zatím nám všichni utekli ve zkušební době, jelikož tu dřinu za ty peníze nikdo dělat nebude. Kdo tedy bude všechny ty pokrmy vařit? Máme cca 850 strážníků a mám zde pouze 1 vyučenou kuchařku, vaří zde holky, které se vypracovaly na svoji pozici praxí. Potřebujeme na tuhle změnu odborníky do provozů, kde je máme vzít? Víme, že současný SK změnu potřebuje, ale potřebujeme změnu, která bere ohled na naše provozy, možnosti a stravovací zvyklosti. Děkuji za vaši práci, která jistě není jednoduchá, a věřím, že vše dopadne dobře a naši strážníci budou spokojeni

Dobrý den, v návrzích nového SK došlo ke korekci hodnot luštěnin a ryb. Protože ve stávajícím SK jsou hodnoty, které nepříliš korespondují s normováním dle velikosti porcí dle věkových kategorií. Vše je v rámci webináře vysvětleno. Tato úprava přístup sjednotí a pro mnoho jídelen nebude znamenat velkou změnu. Spotřební koš popisuje výživové normy, tedy optimální příjem živin skrze potraviny pro různé věkové skupiny dětí. Bylo by velmi dobré, kdyby právě stravovací zvyklosti dětí byly s těmito normami v souladu, bohužel tomu tak není a právě proto je snahou v rámci školního stravování jim vyváženou stravu nabídnout. Je to i z toho důvodu, že školní stravování financuje do velké míry stát a tedy má na něj určité požadavky, které jsou v souladu i s výživovou politikou. Pokud bychom měli vařit podle obecných stravovacích zvyklostí dětí a předpokládáme, že ty by preferovali stravu jako ve fastfoodu, pak by se od těchto provozoven školní jídelna neodlišovala.

Je pravda, že bezmasé pokrmy budou muset být zcela rostlinné, tedy bez použití mléka, vajec, sýra, smetany apod.?

Ne, bezmasé pokrmy jsou pouze bez masa - tedy bez jakýchkoli částí, které pocházejí z mrtvých zvířat. Určitě je možné v rámci bezmasých pokrmů využít vejce, mléko, či mléčné produkty, nebo med.

Kolik bude stát oběd pro žáky ZŠ a MŠ ZA PODMÍNEK NOVÉHO SPOTŘEBNÍHO KOŠE?

Dobry den, cena stravného se odvíjí od potravin, které nakupujete, od sjednaných cen s dodavateli, také většinou odráží i socioekonomické prostředí, v jakém se školní jídelna nachází. Finanční limit v rámci vyhlášky je dostatečně široký pro volbu vhodně nastaveného stravného.

Dobry den, pokud jsem se zatím seznámila s dostupnými materiály od vás, jsem přesvědčena o tom, že my tuto změnu nezvládneme ani personálně, k tomu dalšímu se nebudu ani vyjadřovat. Již nyní musím u tvorby jídelníčku přemýšlet, nejen nad skladbou, ale především nad pracností oběda, aktivitou dětí-výlety a různé akce a uzpůsobit jak na přípravu, tak na mytí nádobí k tomu patřičnou svačinku, aby to ty holky vůbec zvládly, u spousty jídel s nimi trávím v kuchyni celou přípravou dobu a pomáhám, protože máme pavilonový provoz a prostě ta jedna, co odejde po školce rozvážet svačinky, pak mýt po svačinkách prostě v té době v kuchyni chybí. Rozhodně větší pracnost přípravy pokrmů si nemůžeme v tomto personálních obsazení dovolit, věřím tomu, že pokud to tak bude a bude to znamenat větší pracnost, jsme připraveny všechny tři podat hromadnou výpověď, práce je to těžká, náročná, únava po práci značná, narušující únavou volné odpoledne. Navíc za těchto platových podmínek. Úvazky v kuchyních se postupně za mého působení snižovaly, počet tříd přístavbou narostl a stav personálu zůstal stejný a bohužel podle krajských normativů navíc nárok nemáme, tohle všechno je špatně a to mělo být to první, co máte řešit. Stav personálu a důstojné platové ohodnocení. Udělat prozatím drobnou korekci současného spotřebního koše, vydat rozumná výživová doporučení, povzdělávat vedoucí na nutriční terapeutky. A věřím tomu, že by se děly věci a nemusíte poukazovat na špatnou skladbu jídelníčku a podobné problémy, navíc dnes již ani nemusí mít vedoucí střední vzdělání zakončené maturitou, což je naprostá hloupost. Doufám, že tomuto bude věnovat více svých možností a sil, děkuji.

Dobry den, SK popisuje sortiment potravin, ze kterých se pokrmy v rámci denních jídel připravují, také určuje skladbu jídelního lístku. Tento sortiment potravin nemůže ovlivnit pracnost pokrmů, které připravujete. SK nijak nestanovuje, jak složité mají recepty být a také nemůže nijak ovlivnit provozní možnosti - tedy kapacity strojů a systém, kterým sestavujete skladbu pokrmů, aby se do strojů v rámci plánovaného času vešlo. Co se týče vzdělání vedoucích, to je opravdu problematika, kterou může podpořit jednak sama škola, ale také musí vycházet z vůle samotných vedoucích. Studium nutriční terapie je náročné a vyžaduje dostatek času ke studiu nejen v rámci výuky, ale také volného času. Vedoucí školní jídelny, který/á je nutriční terapeut je jistě velmi vhodná kombinace, nicméně není bezpodmínečně nutná. Řada vedoucích školních jídelen, zastává svou funkci naprosto kvalitně i bez tohoto vzdělání.

Nejvíce mě zajímá výpočet spotřebního koše - snědeno (maso, ovoce...)

Spotřební koš se nebude vykazovat v hmotnostech jak snědeno. Tato informace byla podána cizími subjekty a není správná. Sledování bude v čisté hmotnosti - která odpovídá definici jedlého podílu potravin (bez kostí, slupek, pecek atd.). Týká se zeleniny, ovoce, brambor a pak sterilovaných výrobků, či konzervovaných, ze kterých se započítává pouze pevný podíl sledované skupiny potravin. Budete mít k dispozici tabulky s koeficienty přepočtu, které zadáte u dané potraviny do skladové karty a při opakovaném použití už to nemusíte řešit.

Dobrý den, ráda bych se vyjádřila k některým otázkám a obavám spojeným s novým spotřebním košem, zejména v oblasti bezmasých nesladkých jídel a jejich četnosti. Pokud se předpokládá podávání těchto jídel dvakrát týdně, jedná se o 8 jídel měsíčně a 24 za čtvrtletí. Při přípravě výběrového jídelníčku to představuje nemalou výzvu, ačkoli samotné vaření by naši šikovní zaměstnanci zvládli. Hlavním problémem je udržitelnost kvality těchto jídel po čtyřhodinovém výdeji. Bezmasý pokrm často ztrácí svou vizuální i chuťovou přitažlivost, což zneprůjemňuje stravování a vede k vyššímu množství odpadu. Není možné za současných podmínek pokrmy průběžně dovařovat, když musíme během tří hodin vydat 600 obědů. Kromě toho je složení a sytívnost těchto pokrmů problémová. Často se setkáváme s tím, že část dětí si obědy odhlašuje a volí raději komerční alternativy, například pizzu z vedlejších provozoven, což má přímý vliv na rozpočet školního stravování. Z praxe bych doporučila bezmasý nesladký pokrm zařazovat povinně jednou týdně, což by umožnilo nabídnout pestřejší a vyváženější jídelníček. Otázkou je také množství ryb, které je pro některé děti méně atraktivní a obědy si opakovaně odhlašují. Věřím, že spíše než nutit konkrétní jídla, je efektivnější zaměřit se na osvětu o zdravé výživě a propagaci kvality školního stravování. Vaření pro děti vnímáme jako naši práci a závazek, ale je také nutné brát v úvahu preference dětí a ekonomické aspekty stravovacího provozu. Rovněž se ptám, proč byl pilotní projekt realizován v měsících květen-červen, kdy je provozní situace specifická a výsledky mohou být zkreslené. Doporučovala bych zopakovat projekt také v zimních měsících, abychom získali reprezentativnější výsledky. Zvýšené množství odpadu a počet odhlášených obědů jsou závažné ukazatele, na které by mělo být reflektováno. Ráda Vás zvu k nám do ŠJ v Pacově, kde bychom mohli připravit bezmasý pokrm dle navržených receptur, abyste se mohli přesvědčit o praktických výzvách, kterým čelíme.

Dobrý den, máte pravdu, že zelenina a například i ryby jsou rychlejší na přípravu a je potřeba s tím takto počítat. U zeleniny je náchylný i chlorofyl - tedy zelené barvivo, které nesnese dlouhý záhřev na vysokou teplotu a mění svou barvu do šeda, čímž se stává neatraktivní. Bezmasé pokrmy ale nemusí být vždy se zelenými druhy zeleniny. V rámci metodiky dáme inspiraci na recepty, které školní jídelny připravují jako úspěšné s tím, že zmíníme i obměny, které mohou fungovat na prostřídání. Větší množství receptů bude určitě na různé druhy pilafů nejen z rýže ale také ze špaldy či ječných krup, těstovin, noků, kari, placiček či karbanátků atd. Tyto pokrmy vypadají i na výdeji lákavě.

Co se týče výběrových jídelníčků, stejně jako děti, které si maso dají, jsou i takové, které si jej nedají tak rády i ony by měly mít možnost dostat plnohodnotný pokrm nejen přílohu a případně omáčku. Je jasné, že těchto dětí nebude převaha a že si budou tyto pokrmy spíše samy volit, tedy aktivně vybírat. Z toho je jasné, že výběr, řekněme mu 2, nebude dominantní a SK se primárně, stejně jako nyní budete plnit spíše výběrem 1. Všimáme si i trendu, kdy se jídelní lístky rotují v rámci velmi dlouhého období. Děti se však teprve učí jídla jíst, jsou pro ně nová, jiná než třeba znají z domova a potřebují se s nimi setkávat opakovaně, než je budou považovat za známé a "bezpečné". Na toto je fajn myslet i u bezmasých pokrmů či například pokrmů z ryb a najít si základní počet takových receptů, které budete častěji opakovat - třeba se sezónní obměnou.

Budou o novele informováni i učitelé a vychovatelé? Jestli ano, jakou formou?

Dobrý den, připravíme seminář pro Střední článek a také v Metodice myslíme na kapitulu, kdy bychom dali různé tipy do výuky, které budu o potravinách a správné výživě.

Dobrý den, chci se zeptat, jestli budou k dispozici recepty a kde je najdeme. Děkuji

Dobrý den, recepty k inspiraci budou v rámci metodiky, ale změna nepočítá s tím, že byste neměli používat své recepty, na které jsou vaši strážníci zvyklí. V rámci celého roku je řada různých praktických či ukázkových seminářů, kde jsou následně také recepty k dispozici.

Bude k dispozici seznam školních receptur pro bezmasé a rybí pokrmy, kterých nám přibude?

Dobrý den, cílem není dávat povinný seznam receptů. V rámci metodiky však zpracujeme recepty pro inspiraci, které většinou budou od samotných školních jídel, kde je děti mají rády. Doplníme je o recepty, které vznikly v rámci praktických workshopů a seminářů.

Dle médií funguje výdej obědů na ŽŠ v Dobřanech formou bufetu. Děti si vybírají, co budou jíst a kolik toho sní. Jak toto funguje v rámci spotřebního koše? Současný spotřební koš, ale i ten chystaný, absolutně neřeší individuální sociální prostředí na školách. Nikdo nevnímá rozdíl mezi školou na Praze 1 a školou v Karviné. Nový spotřební koš bude mít za následek to, že bude více nesených zbytků a děti budou více selektovat objednávky.

Dobrý den, spotřební koš je pomůckou, která popisuje, jaké potraviny mají být použity v rámci přípravy pokrmů a v jakém množství. Je to legislativní norma, která je sestavena tak, aby byla realizovatelná ve všech zařízeních školního stravování v ČR. Příklad jídelny v Dobřanech (v Královéhradeckém kraji) je krásným příkladem a může sloužit pro školy, které mohou a chtějí podobný výdej vyzkoušet a třeba následně celý zrealizovat. Dobřany nejsou jedinou jídelnou, kde si děti takto stravu nabírají samy. Je jasné, že toto nepůjde realizovat všude, a pro všechny velikosti škol, ale tam kde je vůle a možnost, je toto hezkou ukázkou cesty. Pan ředitel je otevřen tomu poradit a zodpovědět praktické dotazy. Jistě je na něj možné se obrátit. Co se týče zbytků, je to problematika velmi komplexní a určitě nelze bez jakýchkoli zkušeností říct, že nový SK znamená více zbytků. Selektovat objednávky děti v rámci výběrového jídelníčku mohou již dnes a je to tím, že v dřívější době, kdy došlo k umožnění nabídky výběrových hlavních jídel, nikdo nezohlednil, že pomůcka SK pro toto není stavěna. A je tedy mnohem více na školní jídelně, jak skladbu sestaví, aby klíčování bylo méně snadné.

Budou vypracovány nějaké metodické pokyny, doporučení, receptury, atd. pro školní jídelny, aby se mohli na změny připravit předem. Děkuji.

Dobrý den, ano budou, chystáme velmi rozsáhlou metodiku, která nabídne velmi praktické rady, tipy a nápady včetně receptů.

Vedení školy stále zasahuje do jídelníčku, předpokládám, že tak bude činit i nadále, nemohu pak plnit SK v komoditě ryby či luštěniny, které musím často nahrazovat nebo z

jídelníčku zcela odstraňovat. Také nesmím často dávat luštěniny, nebo i ryby, jako jídlo číslo jedna. Předpokládám, že za NEPLNĚNÍ SK bude odpovídat vedení školy a ne já.

Dle našeho názoru, odpovědnost za neplnění spotřebního koše má provozovatel stravovacího zařízení, tedy ředitel organizace. Je však možné, že „delegoval“ tuto povinnost na vedoucí školní jídelny v náplni práce. Teoreticky by mohl, po zjištění neplnění např. ČŠI, dospět k názoru, že vedoucí školní jídelny neplní své pracovní povinnosti. V tom případě, bychom na místě vedoucí školní jídelny, žádali změnu pracovního náplně nebo písemný pokyn k úpravám jídelníčků s tím, že upozorňujeme na neplnění některých komodit ve spotřebním koši.

Dobrý den, zajímalo by mě, jestli se počítá i se školami s celodenním stravováním. Na každém školení se mluví jen o svačinkách a obědech, a když se zeptám na celodenní stravování - žádné pořádné informace nejsou, myslím tím i v současné době. Děkuji za odpověď.

Dobrý den, SK je propočítán pro obědy, celodenní provoz MŠ i pro celodenní stravování (např. internáty, DD). Do jisté míry jsou i ostatní denní jídla regulována skrze body pod spotřebním košem, ale tak, aby zase těch pravidel nebylo obrovské množství, které by nebylo reálné sledovat.

Rozhodně s vámi nesdílím názor, že včera školení absolvovalo spousta nepravd od soukromých firem, jídelny.cz, vedoucí ŠJ z několika škol, paní Strosserová - jsou lidi, kteří pro školní stravování spousta let pracují a pomáhají. Ve vašem návrhu, který jsem už sama slyšela ve vašem školení, je taková spousta rozporů a nereálností, že mám z toho pocit a jsem si rozhodně jistá, že stejný názor mají všechny subjekty, kterých se to týká, že vaším cílem je zrušit školní stravování a nahradit ho soukromými subjekty. Stále nikde nezazněla odpověď na to, kdo bude hradit veškeré změny ve stravovacích systémech, kdo bude hradit veškerá školení pro vedoucí ŠJ na nové stravovací systémy. Kdo bude hradit školení pro personál ŠJ a kdy si vlastně myslíte, že by se měli všichni školit, když během pracovní doby máme všichni tolik práce, že na školení čas nemáme.

Dobrý den, věříme, že jsem v rámci webináře vysvětlili vše, co jste potřebovali vědět a že nyní budou případná školení jiných subjektů vycházet z dostupných informací. Pokud jste zaznamenala rozpory a nereálnosti, prosím, abyste nám je napsala na mailovou adresu spotrebni.kos@szu.cz. Je nám líto, že jsou pro vás informace o zrušení školního stravování, které podávají cizí subjekty natolik důvěryhodné, že jim věříte. My se od těchto informací distancujeme.

Dobrý den, bude tento webinář pouze o příloze k vyhlášce nebo zveřejníte celou novelu vyhlášky 107/2005 sb.?

Jak bylo avizováno, tento webinář je určen podrobnému popisu změn v příloze č. 1, vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Zmíníme i přílohu 2, kterou je flexibilní spotřební koš.

Prosím o rozebrání úbytku masa a zvýšení bezmasých jídel. Proč to je lepší? Jakým způsobem si to máme obhájit u strávníků, aniž bychom museli použít běžnou větu, že vaříme dle spotřebního koše. Dále nerozumím započítávání do spotřebního koše v čistě

váze. Prosím o podrobnější návod, jak to lze realizovat bez univerzálních koeficientů odpadů. Děkuji

Dobrý den, jak zaznělo na webináři k výpočtu čistých hmotností budete mít k dispozici tabulku, dle které můžete upravit skladové karty. V případě, že by nějaká hodnota chyběla, je možná ji převážít a použít tuto přesnou hodnotu. Každopádně by bylo dobré dát nám vědět, že některá komodita chybí a je jí potřeba doplnit. Co se týče bezmasých pokrmů - dle současných Nutričních doporučení v rámci 20 stravovacích dnů nabízíte maso 12-14x v rámci našich návrhů 8-10 x. Tato změna není dramatická. A snižuje se spíše frekvence než porce masa na talíři.

Ráda bych věděla, zda přednášející z webináře jsou ti, co spolupracovali na novém spotřebním koši.

Ano

Jak zapojíte rodiče a školy do této navrhované změny? To je první krok, jídelny jsou až na druhém místě v tom lepším případě.

Dobrý den, SK je legislativní normou, kterou stát kontroluje a stanovuje jím parametry poskytované služby. Je to i proto, že do školního stravování stát vkládá nemalé finanční prostředky. Školní stravování je velmi důležitou součástí výživové politiky státu, je to nástroj, kterým lze ovlivnit nutriční prostředí tak, aby zdravá volba vždy byla tou nejjednodušší. Znalosti jsou rovněž velmi důležité, samy o sobě však někdy nestačí - ne vždy se chováme, podle toho, co víme. Jak uvádíme ve webináři třeba na příkladech kuřáků, kteří vědí, že kouření škodí zdraví, přesto to mnohdy není důvod, proč přestat.

Dobrý den, jen bych se ráda zeptala. Doslechla jsem se, že budeme do spotřebního koše tentokrát započítávat množství, ne jak nakoupeno, ale jak snědeno. Jak budeme přepočítávat množství vráceného jídla na talířích, aby byl nový spotřební koš odpovídající. Dále bych ráda poprosila, zda vyjde pro školní kuchyně nějaký soubor receptur s normami na bezmasá slaná jídla, to je vždy velký problém vymyslet jídla, která by děti obratem neodnesly. Věřím, že vše se dozvíme na vašem webináři a že obavy nás všech vedoucích ze ztráty strážníků a přemístění strážníků do školních bufetů se nenaplní.

Spotřební koš se nebude vykazovat v hmotnostech jak snědeno. Tato informace byla podána cizími subjekty a není správná. Sledování bude v čisté hmotnosti - která odpovídá definici jedlého podílu potravin (bez kostí, slupek, pecek atd.). Týká se zeleniny, ovoce, brambor a pak sterilovaných výrobků, či konzervovaných, ze kterých se započítává pouze pevný podíl sledované skupiny potravin. Budete mít k dispozici tabulky s koeficienty přepočtu, které zadáte u dané potraviny do skladové karty a při opakovaném použití už to nemusíte řešit. Recepty budou vloženy do Metodiky pro inspiraci. Nepočítáme však se vznikem celostátní databáze povinných receptů.

Jestli bude nějaký seznam potravin/výrobků/, které patří do obilovin. Děkuji.

Ano tabulka byla v rámci semináře ukázána a dále k tomuto tématu budou samostatné praktické i teoretické semináře s ukázkami, jak s těmito potravinami pracovat.

Byl někdo ze SZÚ v provozu školní jídelny?

Dobry den, od roku 2013 realizuje SZÚ projekt Zdravá školní jídelna a jako lektoři navštívujeme školní jídelny, jak zázemí, tak i v rámci výdeje. Pravidelně kontrolujeme plnění SK a to hloubkově. Měsíčně se setkáváme osobně s řadou školních jídelen v rámci kurzů a i ty jsou velkým zdrojem informací. Také spolupracujeme s řadou zřizovatelů a i díky této spolupráci školní jídelny navštívujeme.

Budou k dispozici receptury pro mateřské školy navržené tak, aby jídla splňovala tuto novelu s novými změnami? Děkuji.

Dobry den, v rámci metodiky uveřejníme pro inspiraci recepty.

Ve vyhlášce 107/2005 sb. se změní pouze její příloha č. 1 nebo budou i jiné úpravy?

Dobry den, mění se příloha 1, příloha 2 je navržena jako flexibilní SK, dále se pravděpodobně změní finanční limity zejména pro doplňková jídla, ale vzhledem k tomu, že k navýšení limitů došlo před delší dobou, zvažuje se zvýšení horního limitu, aby opět dostačoval na další roky.

Dobry den zajímalo by mně, proč mezi přednášejícími není žádný metodik ŠJ nebo vedoucí školní jídelny, kde probíhal zkušební provoz k této vyhlášce, protože nás zajímá nejvíce, jak teorie probíhá v praxi. To je jako kdybychom my z kuchyní radili lékařům, jak mají léčit své pacienty.

Dobry den, tento seminář je věnován podrobnému výkladu návrhů změn spotřebního koše. Pokud byste měla zájem o informace o pilotním testování, je k dispozici rozhovor se dvěma vedoucími školních jídelen, které návrhy pilotně testovaly. Tento rozhovor je ke zhlédnutí na YT kanálu projektu Máme to na talíři. Metodik školního stravování, který je součástí Odborné skupiny pro školní stravování, je přítomen na webináři, aby pomohl zodpovídat dotazy.

Jak to budeme dělat, když vaříme 3 druhy jídel na výběr a to 3. je vždy nějaký salát a pečivo.

Pak ponechte tuto možnost, plňte tak předpoklad, že nabízíte k masitému pokrmu vždy bezmasý (pokud jsou saláty bezmasé).

Jak se projeví nový SK na ceně za stravné? Vysoké ceny ryb, celozrnných obilovin, ovoce a zeleniny.

Limit stanovený vyhláškou je dostačující, je čistě na zařízení školního stravování, jakou výši stravného zvolí.

Bude se změna týkat i Mateřských škol?

Ano, pokud jsou zapsány v rejstříku.

Jak bude vyřešena absence masa u vývoje dětí, které maso k růstu potřebují? Děti jsou aktivnější, věnují se sportům a dle vyjádření lékařů je pro mě maso nezbytnou součástí jídelníčku, pro zdravý růst a vývoj. S ohledem na to, že některé děti mají teplé (a tedy jediné hlavní jídlo) ve školní jídelně, tak se úbytek masa na vývoji dítěte projeví.

Pro vývoj dětí není nezbytné maso, ale dostatek živin a energie. Kromě bílkovin je maso zdrojem například vitamínu B12 či železa. Jelikož nelimitujeme všechny živočišné potraviny, nepředpokládáme, že by právě tyto živiny nebylo možné doplňovat jinými potravinami či jejich kombinací.

Kdo bude řešit platy pracovníků jídelen? Sice mi od vás bylo sděleno, že to sem nepatří, avšak já si myslím, že patří. Pokud se prosazují změny, které jsou dost výrazné, a z mého pohledu se jedná o mnohem více práce, tak toto téma sem patří. Nikdo se nás neptá, zda se změnami souhlasíme, tak když už nemáme šanci do toho jakkoliv mluvit, alespoň by se měli řešit platy. Sami víte, že jsou žalostné a toto téma stále nikdo nechce řešit. Na placeném semináři jsem byla, takže vím, o jaké změny se jedná. Přesto se přihlašuji znova. A upřímně mě se změny nelíbí. Z mého pohledu budeme spotřební koš plnit pouze tím, že stoupne odpad. Žáci z vyššího stupně si daný pokrm ani neobjednají anebo dělají to, že si čipnou, ale oběd si nevezmou. A jdou do fast foodu. Není v našich silách předkládáním nových jídel, naučit děti jíst nové pokrmy. Víím, co to obnáší, když dám 1 až 2 nové pokrmy za měsíc. A další otázka zní: Jak testované jídelny vycházely s finanční normou? My vaříme výběrová jídla 3x v týdnu a vycházíme jen tak tak. Do dalšího zdražení se mi opravdu nechce, žijeme v lokalitě, kde máme hodně sociálně slabších rodin a ty kolikrát na obědy ani nedosahují. Jsem ráda za každého strávnicka. Každým rokem nám ubývají.

Dobry den, seminář se vztahuje ke spotřebnímu koši, z pozice SZÚ jsme kompetentní dát informace k výživovým normám.

Dobry den, plánujete i prezenční školení pro kuchařky, na bezmasé a luštěninové pokrmy? Aby věděly, jak má jídlo chutnat. Děkuji

Dobry den taková školení probíhají celoročně a budeme v nich nadále pokračovat.

Z jakého důvodu se bude SK počítat v "čisté váze" místo "jak nakoupeno"? Je to další zbytečná a nestandardní komplikace.

Spotřební koš je primárně pomůcka pro sledování výživových norem nikoli ke sledování skladového hospodářství.

Učitelky neumí motivovat děti k jídlu, berou to jako nucení. Budou i učitelky posílány na webináře, jak děti k jídlu správně motivovat? Jsem přesvědčena, že bez správné motivace děti v MŠ, více jídla skončí v koši. Ale to přece nechceme.

Dobry den, tato otázka by zřejmě měla být spíše směřována k vedení škol, protože právě ředitelé spolu s pedagogy vytvářejí edukační prostředí školy, kam by školní stravování mělo bezesporu spadat.

Dobry den, můžete prosím vysvětlit, jak se bude převádět nakoupená zelenina na čistou váhu, aby to sedělo na účetnictví? Prosím o praktický všeobecný postup.

Dobry den, stejně jako nyní když například kupujete sterilovanou zeleninu, vedet jak hrubou hmotnost od které se dovíjí cena, tak stejně do SK zapisujete pouze pevný podíl. Vše je řešitelné v rámci skladové karty.

Zajímalo by mě, zda nové recepty, které mají být součástí připravovaných změn, jsou odzkoušeny i na jídelnách, které vaří víc než 700 obědů a vše vyváží? To znamená, že jídlo musí být hotovo v 10.00 hod a ještě ve 13.30 být vzhledné a chutné.

Dobry den, recepty jsou přímo školních jídelen. Bohuzel nelze zahrnout veškeré modality - protože nevíme, jaké vybavení má daná konkrétní jídelna na vývoz a také jaké přístroje jsou následně ve výdejně. Vše toto hraje obrovskou roli. Problém na převoz jsou samozřejmě ryby, ale můžeme v receptech popsat i postup do jaké míry tepelně upravit před transportem a následný postup. Ale vše podchytit bohužel nelze.

Myslíte si, že měnit spotřební koš pro střední školy má smysl??? Upřímně???

Dobry den, i děti na střední škole by měly mít pestrou stravu založenou na základních či minimálně průmyslově zpracovaných potravinách, stejně jako dospělí lidé. Výživová doporučení jsou platná pro všechny a strava sestavená na základě nich je podávána skrze SK.

Prosím, velmi těžko vycházím ve SK s komoditou ovoce, neboť nebudu s dávkou, která by měla být dána, krmit personál MŠ nebo polovinu vyhazovat do zbytků, to ne! Při podávání ovoce v odpoledních svačinkách dáváme po ks a berou si to děti domů, to je v pořádku. Ale potřebujeme dávat ovoce i při ranní svačince? Děkuji předem celému pracovnímu týmu za úsilí, komunikaci s námi (jako s druhou stranou, zkrátka za NOVÝ pečlivě propracovaný metodický materiál).

Dobry den, skupina ovoce a zelenina se slučuje do jedné a bude čistě na vás, kolik ovoce chcete nabízet, a k čemu se vám bude hodit, nebo ke kterým denním jídlům jej nabídnete či spíše více využijete zeleninu.

Dobry den, ráda bych se zeptala, zda někdo z kolektivu autorů nových pravidel pro stravování školních dětí navštívil školní jídelny s obyčejným provozem. Ty, které nejsou zapojeny v projektu Zdravá škola. Naše školní jídelna vaří 280 - 300 jídel, když jsou ryby, luštěniny, zeleninové jídlo, mám v poslední době 25 - 30 strážníků odhlášených. Smutné je, že jsou to děti zaměstnanců školy a děti družinové, které jsou ve škole do odpoledne, větší děti si dojdou nakoupit do krámu - Colu a brambůrky. Potom spotřební koš nemůžeme splnit. Další věc je velké množství zbytků - malé děti vrátí oběd, aniž by ušpinily příbor. Nemělo by se začít u rodičů? A ve družinách a školních klubech naše děti vychovávat.

Dobry den, ano navštěvujeme školní jídelny i ty, které nejsou v projektu Zdravá školní jídelna, i ty které do projektu teprve chtějí vstoupit, nebo navštěvujeme jídelny, kvůli dietnímu stravování, ale také navštěvujeme školní jídelny v rámci různých spoluprací se zřizovateli.

Dobry den, slyšela jsem, že se do výdejky bude odepisovat čistá hmotnost potravin a ne jak je nakoupeno. Je to pravda? A proč má být za měsíc více luštěnin a ryb? Nemyslíme si, že by jich bylo v jídelničce málo. Předem děkuji za odpověď.

Dobry den, spotřební koš se bude vést v čisté hmotnosti, to znamená, že se v rámci skaldové karty uvede čistá hmotnost (stejně jako nyní řešíte u pevného podílu např. u sterilované zeleniny), která se započítá do SK. Co se týče luštěnina ryb, došlo ke

korekci ne zcela zřejmého zadání ve SK. Pokud jste již nyní pro děti v poslední věkové kategorii normovala více, než ukládá SK, pak se vás změna nedotkne.

Jak se bude u baleného (dětské piškoty, mikulášský perníček) i nebaleného (makovka, kobliha) pečiva zjišťovat obsah cukru? Výrobci neudávají ve složení výrobků gramáž ani procenta jeho obsahu.

Na obalech je značen celkový obsah cukrů (z toho cukry) a také ten budete sledovat v rámci případného nákupu jemného pečiva. Pokud budete připravovat podobné pečivo sami, můžete přidat libovolné množství cukru, protože jeho celkové množství v měsíci hlídá horní mez SK.

Dobrý den, chtěla bych se zeptat, zda bude mražená a ster. zelenina a ovoce v SK dále s koeficientem 1,42? Jestli do celozrnných obilovin řadíme např. pohanku, jáhly, bulgur, ovesné vločky. A chci se zeptat, jak je to myšleno s masem ohledně čisté váhy do SK. To znamená, že do příjmu dám normálně celou váhu a potom třeba na kosti nebo ořez dám novou skladovou kartu? Děkuji

Dobrý den, u sterilované a mražené zeleniny a ovoce se bude uvádět koeficient 1 a bude se zapisovat čistá hmotnost (pevný podíl). U celozrnných obilovin a pseudoobilovin bude seznam uveden v tabulce a kromě jáhel, tam naleznete všechny obiloviny, na které se ptáte a mnohem více. U masa bude pro různé druhy z masa s kostí připraven koeficient - tedy jaké procento tvoří z hrubé hmotnosti hmotnost čistá. To bude součástí tabulky čistých hmotností, která bude v metodice. Tyto koeficienty pak zadáte ve skladových kartách u výrobků a při opakovaném použití již nemusíte řešit.

Prosba - omlouvám se, že se přidružuji ke skupině určené pro vedoucí ŠJ, ale z důvodu čerpání plánované dovolené v zahraničí jsem se nemohla zúčastnit školení pro pracovníky hygienických stanic. Dotaz bych měla k biopotravínám - byla jsem přizvána na počátku tvorby změn ve spotřebním koši a o bio potravinách tam ještě nebyla řeč. Jak si mám v praxi představit zařazení těchto potravin? Prosím o podrobnější vysvětlení. Děkuji.

Dobrý den, z celkové spotřeby potravin na měsíc, budou školní jídelny, které mají zapsáno více jak 200 strážníků povinny využívat 2 % biopotravin (hrubé hmotnosti). Dle možností, které školní jídelna má např. ve svém okolí, může volit např. mléko, mléčné výrobky, bio hovězí maso, nebo vejce, brambory. Biopotraviny není povinností pořizovat pouze české provenience, je možné zařadit i zahraniční bioprodukcí.

Proč měnit fungující stravovací systém, který je ve srovnání s Evropou na vysoké úrovni, takto zásadním způsobem?

Dobrý den, o žádnou převratnou změnu se nejedná. Po 30 letech bylo potřeba zaktualizovat přepočtení SK na základě aktuálních výživových dávek a stejně jako řada států v Evropě požadovat, aby skrze školní stravování byla nabízena strava v souladu s výživovými doporučeními. Ani to není pro školní jídelny žádnou novinkou, protože již řadu let sestavují jídelníčky dle Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši.

Jak je možno zajistit stravování dětí DD, podle nově upraveného spotřebního koše. Děti DD nemají možnost jiné stravy, než té, kterou musí DD připravit podle spotřebního koše.

Dobrý den, vzhledem k tomu, že strava dle SK je vyvážená a dostačující po všech stránkách, může toto být pro děti z DD benefit.

Jakým způsobem se bude vypočítávat a vykazovat - "jak vydáno". Ze skladu do výdejky musí jít jak nakoupeno. Bylo konzultováno s výrobcí sw?

Spotřební koš bude veden v čisté hmotnosti nikoli jak vydáno, nebo jak snědeno. Možnost uvádět do SK potraviny v čisté hmotnosti již nyní je. Lze to různými způsoby.

Kdo zaplatí nutné zvýšení množství odpadu a kdo prosím, řeší ekologické dopady rozhodnutí o těchto změnách? Skutečně je dnes obhajitelné vědomě přispívat ke zvýšení světové produkce ryb a luštěnin za účelem likvidace v odpadech školních jídelen v Čechách?

Dobrý den, se zavedením nového SK nemusí nutně souviset vyšší množství odpadu. Aby byl přechod na změny plynulý a ne skokový (aby si zvykl personál a také strážníci), je plánován přechodový adaptační rok 2025/26. Co se týče ryb a luštěnin, zkorigovali jsme hodnoty v současném SK, které byly nejasné z hlediska normování. O žádné dramatické navýšení se nejedná.

Bude spotřební koš rozdělen do věkových kategorií? Jsme mateřská škola a např. máme informace, že celozrnné obiloviny nejsou vhodné pro děti předškolního věku? A z vlastních zkušeností také víme, že např. ryby jsou u dětí neoblíbené a luštěniny máme pořád, to jich máme konzumovat ještě více? Pevně věřím, že součástí toho budou i chutné recepty na pokrmy, protože hrachovou kaší a čočkou na tuho nikoho neohromíme, rybami bez chuti taky ne. Lokální potraviny - velká část potravin, surovin se dováží z jiných států, můžeme vůbec zajistit lokální potraviny? Dělejme úpravy s rozumem, ať se celé obědy nevyhazují do koše!!! Navíc jsou kuchařky tak špatně ohodnoceny a vyučených je méně a méně, že nevím, kdo bude v budoucnu (ne tak daleké) za takových podmínek ve školních jídelnách vařit.

Dobrý den, ano SK je rozdělen do věkových skupin počínaje 2letými dětmi. Co se týče celozrnných variant obilovin, jsou vhodné již od útlého dětství. SK je propočítán dle aktuálních výživových dávek a nemusíte mít obavy, že by v něm byly potraviny, které mohou negativně ovlivnit zdraví dětí. Takto bychom spíše měli přistupovat k cukrům, soli, nasyceným tukům a případně vysoce průmyslově zpracovaným potravinám. V rámci metodiky budou vloženy i recepty pro inspiraci, které pocházejí ze školních jídelen nebo z praktických kurzů. Lokální potraviny nejsou v návrzích nijak specifikovány, je tedy možné je využívat dle vašich možností.

Ryby děti trvale odmítají a nic se nezměnilo ani přes veškerou osvětu za 30 let a nabízení rybích jídel v různých podobách. Nebyla by lepší cesta nabídnout kvalitní rybu jen 1 x za měsíc + 1 x rybí polévku nebo předkrm - třeba pomazánku, salát...? Takto se jen zvýší odpad a opět sníží naše motivace k už tak bídně placené práci. Děkuji za odpověď

Ryba by měla být nabízena minimálně 2x měsíčně a jakou formou ji nabídnete je zcela na vás, podle toho, co preferují vaši strážníci.

Velmi mě zajímá - do spotřebního koše se bude zadávat čistá hmotnost masa zeleniny, co bude s ořezem, slupkami. Kde ho budeme odepisovat. A také jestli bude maso snížené nebo zvýšené, protože na obrázku, který jste rozeslali je zvýšení masa. Také tolerance,

jestli zůstane 25 procent + nebo -, v některých měsících kdy je velká nemocnost, nebo výlety, které zrovinka trefí na oběd, kdy jsou ryby, nebo luštěniny by tolerance 10 % byla prostě nesplnitelná. Obiloviny a pseudoobiloviny máme již na jídelníčku při obědu č.2 zařazené a strávnicki si na to zvykají. Akorát dodavatelé mají s různorodostí pseudoobilovin zatím problém. Na skladu mají jen quinou a pohanku. Ale objednávat budu z internetového obchodu Grizly, kde mají širokou škálu pseudoobilovin. Věřím, že spotřební koš bude plně funkční a k spokojenosti strávnicků i vedoucích jídelen.

Dobry den, čistou hmotnost sledujete již nyní, například pokud ze sterilovaných potravin do SK uvádíte pouze pevný podíl. Stejným způsobem to bude řešitelné i u ovoce a zeleniny či brambor a masa s kostí. Budete mít k dispozici tabulku, kde uvidíte ztrátovost. Co se týče tolerance, byla na základě pilotního testování rozšířena tak, jak jste zvyklí. U obilovin věříme, že obchodníci promptně zareagují s nabídkou. Jedná se i o řadu mouk a vloček, krupic, lámanek a trhanek, které lze krásně využít.

Co se bude dít s tím, že děti budou obědy vracet a budou se stravovat mimo ŠJ, tedy například v obchodě, fastfoodu... Jak je vrátíme zpátky k normální stravě?

Dobry den, spotřební koš je pouze o sortimentu potravin, nemůže tedy sám o sobě ovlivnit atraktivnost a chutnost stravy. To, že děti zvolí někdy jiný styl stravy, nemusí být čistě proto, že jim nechutná. Bohužel je řada dalších důvodů včetně toho, že se jim například nechce čekat dlouhá řada a volí rychlejší způsob. Toto však pomůcka jako je SK nemůže ovlivnit.

Jsme internátní škola (celodenní stravování) jak na tento provoz platí spotřební koš.

Pokud jste zapsáni v rejstříku, pak se vás SK týká a to v položce celodenní strava.

Dobry den, mám dotaz na zařazení luštěnin do jídelníčku mateřské školy. Už nyní je luštěnin příliš (ve formě polévek, pomazánek, hlavního jídla). Děti tato jídla většinou odmítají, takže se nenajedí. Dle předběžně připravovaného spotřebního koše by jich mělo být ještě víc nebo beze změn. Jak by to mělo vypadat v praxi? Prosím o vysvětlení. Předem děkuji

Dobry den, ve SK je v současnosti pro každou věkovou skupinu určena spotřeba luštěnin 10 g. V praxi to ale znamená, že to příliš nekorresponduje s normováním, tudíž jsme pro každou věkovou kategorii přepočítali hmotnost luštěnin pro denní jídla, u MŠ tak víceméně budete na stejných hodnotách, jako jste zvyklí, tolerance plnění luštěnin je minimálně 75 %.

Zabývá se někdo tím, že zejména studenti středních škol, které lze jen minimálně ovlivnit ve stravování, odejdou ze školní jídelny, kde si myslím, že podáváme velmi kvalitní stravu. Začnou se stravovat v různých fastfoodech a najednou bude jedno, jak se stravují? Po 33 letech praxe vím, že student, který se ze stravování odhlásí, už se nikde nevrátí. V naší jídelně máme na výběr převážně 3 druhy jídel. 1- maso 2- ryba (3x týdně) nebo nějaký pokrm zahraniční kuchyně a podobně 3- bezmasé jídlo (vždy). Máme spokojené strávnicky, že nám nestačí kapacita jídelny, kterou nelze zvětšit. - pilotní vaření bylo ve velmi malém měřítku a ve špatný měsíc - proč tak málo jídelen a nevhodný měsíc? - proč se vše dělo v utajení? - proč se návrh různě postupně odhaluje? - byl se někdo, kdo připravoval podklady podívat v jídelnách? A ne jen na 1 hodinu. - proč tvůrce návrhu v podstatě

nezajímá názor vedoucích školních jídelen a připravoval se vlastně v utajení? Není to nechuť z nového, to děláme stále, ale 2x týdně maso, 2x bezmasý pokrm je nereálné, aby zůstal strážník spokojený. Můžeme dát na výběr na 1 - bezmasý pokrm a na 2 - maso, ale když to uděláme každý den, překročíme měsíční průměr spotřeby masa. Strážník si prostě přeobjedná. Co pak s tím, protože měsíční spotřeba bude překročena? Když ji za 14 překročím, budu dalších 14 dní vařit jen bezmasá jídla? - další bod je - personální obsazení v jídelnách, kvalifikované síly za ty peníze do jídelen nedostaneme, počty zaměstnanců jsou na hraně a to se vychází, že část personálu jsou vyučené kuchařky s praxí. Zejména v jídelnách, kde se vaří 1200 jídel už to není jako doma. Jen vybavení technologie na přípravu jídel je náročné. S kým ty změny budeme dělat? - bezmasé pokrmy umíme, ale některé vzhledem k přípravě, náročnosti na přípravu a zpracování, samotné vaření a udržení při teplotě jsou nerealizovatelné. Pak se nabídka omezí - řešil někdo takové věci? Těch otázek by bylo hodně, zatím za toto děkuji.

Dobry den, velmi nas tesji, ze jsou vaši strážníci spokojeni, je to vizitka vaši výborné práce. Tím, že vaříte 3 výběry a jeden z nich bezmasý, tak změny v rámci jídelního lístku budou minimální. A není důvod k tomu vaše zvyky radikálně měnit. Co se týče pilotního testování, celý průběh je popsán v závěrečné zprávě. Je nám líto, že se objevily neověřené a velmi tendenčně podané informace o pilotním testování a jeho výsledcích, které neodpovídají realitě. Odborná skupina pro školní stravování je velmi široká a řada osob z ní se často a pravidelně pohybuje ve školních jídelnách a také je s vedoucími případně kuchaři v úzkém kontaktu. Pokud připravujete stravu podle, již před lety schváleného, Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši, pak pro vás nebude žádným problémem sestavit jídelní lístek dle nových pravidel a změny budou minimální. U výběrových JL, tam kde poskytujete bezmasý pokrm proti pokrmu masitému, určitě nebudete mít takové počty strážníků, které by vám zvýšili spotřebu potravin natolik, že byste byla mimo mez tolerance. Co se týče přípravy a udržitelnosti bezmasých pokrmů je pravdou, že vyžadují kratší dobu přípravy a také některé druhy zeleniny nevydrží vysoké teploty a reagují ať už změnou barvy nebo konzistence, se vším tímto je potřeba počítat. Je celá řada receptů, které vám však budou dobře fungovat.

Jak mohu ovlivnit skladbu a pestrost podávaného jídla, které se podává ve školní jídelně, když fungujeme jako školní výdejna a jídlo pro nás vaří blízká MŠ. Chybí nám pestrost, ovoce dětem do ruky (pouze kompoty) a jídla se točí pořád stejná dokola.

Dobry den, bohužel toto nedokážeme posoudit, nedokážeme takto zhodnotit ani nabídku a její pestrost ani případné možnosti, jaké byste mohli mít.

Myslel někdo také na malé děti ve školce? Jsou ve školce třeba 10 hodin denně. Pokud nejsou z domova zvyklé, nejí polévky, nejí zeleninu, nejí pomazánky. V naší školce vaříme, myslím, velmi zdravě, ale s rozumem. Tříleté děti nemohou být celý den o suchém chlebu a vodě. Naučit je jíst jinak trvá mnohdy celý rok, věřte, že se opravdu snažíme. Nicméně malé dítě musí cizí surovinu, jídlo ochutnat až 22 krát, než ji přijme (to není z mé hlavy, ale ze závěru seriózních psychologických výzkumů). Praxe je opravdu jiná, než se zdá od stolu.

Dobry den, správně popisujete zcela přirozenou reakci dětí na nové pokrmy či potraviny, které neznají. Odmítavému chování se říká neofobie. Jedním ze zlatých

standardů jak ji zvládat, je opakované nabízení pokrmu či potraviny, protože dítě si na ni musí zvyknout. Výhodou mateřských škol je, že většinou velmi nápomocné v motivaci dětí bývají pedagogové. Pokud dítě opakovaně ve školce nejí, je potřeba také komunikovat s rodiči, aby dítě podpořili v ochutnávání a třeba je motivovali při čtení jídelníčku atd., ale to je jistě praxe, kterou děláte dobře a máte s ní zkušenosti.

Zajímalo by mně, jak to bude s financemi. Již teď je finanční norma napnutá, pokud chceme používat kvalitní potraviny, a pokud se má zvýšit ještě spotřeba zeleniny a ryb bude zřejmě potřeba i navýšit finance na nákup potravin.

Dobry den, je čistě na Vás jaký limit stravného zvolíte. Co se týče novely, uvažuje se o navýšení horního limitu z důvodu, že k poslednímu navýšení došlo před relativně delším obdobím a ceny potravin se za tento časový úsek zvýšily.

S jakým navýšením ceny stravného můžeme počítat? My máme na celý den 42,- Kč. A už s tím někteří rodiče mají problémy. Děkuji za odpověď.

Dobry den, opravdu záleží na jídelně, jakou cenu stravného zvolí. Odvíjí se to od řady věcí, včetně cen od dodavatelů, množstevních slev atd.

Dobry den, vím, že je v České republice cca 8000 školních jídelen. Ve 26 školních jídelnách bylo údajně prováděno testování novely nového spotřebního koše. Víím, že tento nový spotřební koš splnily pouze 2 jídelny. Myslím si, že nový návrh není celkově dobře zpracován. Nový návrh, kde jsou předestřeny striktní návrhy ke změně spotřebního koše, budou dle mého názoru zvyšovat pouze odpad zpracovaných surovin v jídle. Protože děti nejsou naučené z domova, z rodiny, aby jedly vámi navrhované suroviny (jáhlová kaše, pohanková kaše atd.). Školní jídelny nemohou suplovat rodiče a učit děti jíst tzv. "zdravě". Proč se nemůže používat med? Proč má být ze stravování zrušeno kuřecí a králičí maso? Proč mají být dva dny v týdnu úplně bez masa? Proč se mají snižovat brambory o jednu polovinu? Slovo "proč" na novou vyhlášku bych mohla používat nonstop. Je potřeba spíše přemýšlet o tom, jak pro děti zajistit více aktivit, aby měly děti více pohybu. Jak tyto aktivity pro děti pomoci financovat rodičům. Domnívám se, že děti tyto nové návrhy v jídelníčku neuvítají. Budou jídlo vyhazovat, a tím se zvýší odpad. Pokud nás dnes odpad stojí 3 miliardy ročně, tak po spuštění nových podmínek pro splňování spotřebního koše, se odpad zvýší. Věřím, že novela spotřebního koše v tomto znění neprojde, že se bude ještě upravovat, tak, aby děti byly v jídelnách spokojené a dobře se najedly. Není přece možné nechat zlikvidovat školní jídelny.

Dobry den, velmi nás mrzí, že jste dostala zcela špatné informace, které vás zbytečně zneklidnily. V návrzích není zakázáno používat med, taktéž není zakázáno používat drůbeží a králičí maso včetně dalších druhů pernaté zvěře. Brambory se v rámci obědů určitě nesnižují o polovinu, ale cca o necelých 20 %. Prosíme, abyste spíše vyčkala na oficiální informace a nenechala se uvádět v omyl soukromými subjekty, které podávají řadu informací, které však nejsou oficiální a tudíž jsou bohužel v mnohém nepřesné či zcela irelevantní.

Jak se bude zaúčtovávat čistá váha, co s odpadem?

Dobry den, o čistě váze se účtovat nebude. Účetnictví bude vedeno v hodnotách, jak nakoupeno. I tedy ve výdejkách musí být ceny v hodnotách, jak nakoupeno. A až

následně, co bude zahrnuto do spotřebního koše, bude v čisté hmotnosti. Čistá hmotnost je hmotnost potravin před technologickou úpravou (např. po oloupaní, okrájení, oškrábání, bez kosti atd.). O odpadu vyplývajícího z přípravy před technologickou úpravou se účtovat nebude.

Jakým stylem bude probíhat odpis ze skladu, když nakupujeme v hrubém stavu potraviny a do spotřebního koše půjdou potraviny bez ořezu, slupek, atd. Děkuji za odpověď.

„Odpis“ ze skladu bude v hodnotách, jak nakoupeno, tak aby byly splněny zásady účetnictví. Bude muset být použit přepočítací koeficient pro čistou hmotnost, který se upotřebí při přechodu z výdejek pro výpočet spotřebního koše.

Jak se bude zaznamenávat do výdejky, potažmo do spotřebního koše, např. odpad ze zeleniny, ořez masa, kosti apod. Určitě by bylo lepší osobní setkání než webináře. Děkuji.

Odpad se zaznamenávat nebude. Z výdejek se do spotřebního koše bude převádět potravina v čisté hmotnosti. Zde bude záležet, jak se upraví softwarové programy. V případě ručního výpočtu spotřebního koše se např. při výdeji 10 kg pomerančů do spotřebního koše započítá jen 7 kg, pokud by byl přepočítací koeficient čisté hmotnosti pro pomeranče stanoven ve výši 0,7, přičemž 30 % je kůra z pomerančů, která jde do odpadů, ale o ní se neúčtuje.

Je možné podávat dotovanou stravu žákům i v době jarních prázdnin?

V době školních prázdnin lze zajistit školní stravování. V tomto období však není splněna jedna ze základních podmínek nároku na školní stravování, a to pobyt ve škole. Proto se v tyto dny poskytuje školní stravování za plnou cenu jídla.

Dobrý den, můžete prosím vysvětlit, jak se bude převádět nakoupená zelenina na čistou váhu, aby to sedělo na účetnictví? Prosím o praktický všeobecný postup.

Dobrý den, z výdejek, kde je uvedena hodnota, jak nakoupeno, se do spotřebního koše bude převádět potravina v čisté hmotnosti. Zde bude záležet, jak se upraví softwarové programy. V případě ručního výpočtu spotřebního koše se např. při výdeji 10 kg pomerančů do spotřebního koše započítá jen 7 kg, pokud by byl přepočítací koeficient čisté hmotnosti pro pomeranče stanoven ve výši 0,7, přičemž 30 % je kůra z pomerančů, která jde do odpadů, ale o ní se neúčtuje.

Pokud jsem dobře pochopila čtvrtěční konferenci, např. zelenina se bude zapisovat v čisté váze do výdejky. Odpad, kam, to se ještě neví, ale v každém případě budeme muset nakupovat větší množství, to bude další finanční zátěž! Co ovoce? Banány dětem neloupeme...

Dobrý den, do výdejek se bude vše zapisovat v hodnotách, jak nakoupeno. Výdejka je účetní doklad, a protože cena je při nákupu stanovena na hodnotu, jak nakoupeno, nelze ve výdejkách použít tuto cenu pro hodnoty v čisté hmotnosti. Bude muset být další mezikrok, kterým se pomocí přepočítacího koeficientu již čistá hmotnost dané potraviny převede z výdejky do spotřebního koše. Nákup většího množství např. zeleniny s tímto přímo nesouvisí. O tomto odpadu se účtovat ve smyslu skladování nebude. Banány se sice dětem neloupou, loupou si je sami, ale pro smysl nového

způsobu spotřebního koše, bude do spotřebního koše zahrnuta spotřeba banánů také v čisté hmotnosti, tedy bez slupky.

Dobrý den, slyšela jsem, že se do výdejky bude odepisovat čistá hmotnost potravin a ne jak je nakoupeno, je to pravda?

Dobrý den, do výdejek se bude vše zapisovat v hodnotách, jak nakoupeno. Výdejka je účetní doklad, a protože cena je při nákupu stanovena na hodnotu, jak nakoupeno, nelze ve výdejkách použít tuto cenu pro hodnoty v čisté hmotnosti.

Zda se musí každý měsíc /zpětně, dle docházky/, připočítávat ke stravnému náklady za neodhlášené obědy u každého strávnicka. Nebo zda je to dobrovolné a nehrozí při kontrole nějaký postih.

Dítě, žák má nárok na školní stravování v době pobytu ve škole a v určitém školském zařízení. Pokud přítomen není, a nejedná se o první den neplánované nepřítomnosti strávnicka, nemá dítě a žák nárok na školní stravování. Měl by být nastaven systém odhlašování stravy a kontrolní mechanismus tak, aby se takovým situacím předcházelo.

Ráda bych se zeptala, jestli je nějaká možnost výjimky u speciálních škol, ohledně plnění luštěnin. Máme děti postižené, nepohyblivé na vozíku i na lůžku a víme, že luštěniny jim dělají velký problém. Bude to nějak zohledněno. Děkuji

Výjimky stanovené v legislativě nejsou. Na danou věc může být pohlíženo z pohledu dietního omezení, a tak je možno k danému strávnickovi přistupovat.