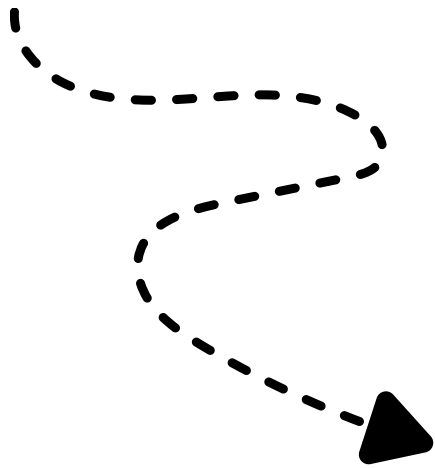


Mýty vs skutečnost



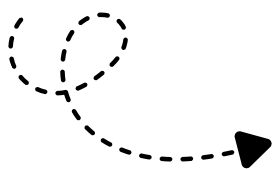
Co se o vyhlášce
vykládá, a co v ní
je ve skutečnosti
napsáno

Mýtus

Školní jídelny nemohou vařit klasická jídla, která mají děti rády.
Nová jídla děti nejedí a vyhazují.

Skutečnost

Vyhláška vůbec nestanovuje, jaké pokrmy mají školní jídelny vařit. Vyhláška stejně jako původní, stanovuje pouze konkrétní množství obecných skupin potravin, které je potřeba na přípravu pokrmů použít. Tedy jednoduše, stanovuje obecný seznam - použijte XY g masa, ryb, brambor, mléka a mléčných výrobků, zeleniny a ovoce, luštěnin, celozrnných obilovin, cukrů a tuků. Jaké pokrmy z nich jídelna navaří, je zcela a jedině na ní, protože nejlépe ví, co její strávníci mají rádi a snědí. **Kolik školní jídelna nabídne tradičních jídel, je čistě na jejím rozhodnutí.**



Naopak doporučujeme vařit nadále to, na co jsou děti zvyklé, co mají rády. A pokud je potřeba, upravit pouze kombinace s polévkou, či doplnit jídlo o bílkoviny, zeleninu či ovoce, případně o ingredience bohaté na vlákninu.

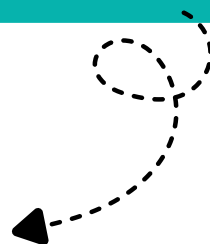
Mýtus

Školní jídelny nemohou dětem dávat sladká jídla.

Skutečnost

Školní jídelny mohou dětem 2x měsíčně nabídnout klasický sladký hlavní chod k obědu a 2x týdně sladkou přesnídávku nebo svačinku v MŠ/internátech. Toto kopíruje dlouhodobou praxi školních jídelen. Pravidla pro to stanovilo před více jak 10 lety Ministertstvo zdravotnictví. 90 % školních jídelen toto pravidla respektuje. **Od současné dobré praxe tedy není žádný rozdíl.**

Budou buchtičky se šodō, šišky s mákem, palačinky, ochucené jogurty i buchty. Frekvence sladkého je pod kontrolou. Sladký pokrm se kombinuje s nesadkým nápojem a i sladké jídlo musí obsahovat ovoce/zeleninu a zdroj bílkovin.

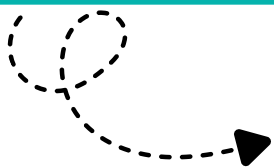


Mýtus

Školní jídelny budou nově zařazovat velké množství luštěnin.

Skutečnost

Nikoli, luštěniny nabízejí školní jídelny již 32 let. V původním spotřebním koši měly 18leté děti dostat stejnou porci jako 7leté. Jenže taková porce na talíři 18letého studenta by byla velmi malá, proto jim již nyní školní jídelny dávají porci automaticky větší. Tento nedostatek původního spotřebního koše byl pouze napraven a přiblížen praxi - větší děti mají větší porci jídla, menší děti menší porci jídla.



Luštěnin nijak dramaticky nepřibývá, změnil se pouze výpočet ve spotřebním koši a přiblížil se tak reálné praxi normování velikosti porcí ve školních jídelnách..

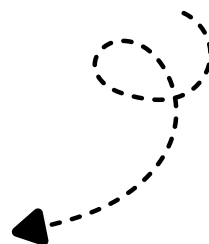
Mýtus

Školní jídelna musí lhát dětem a schovávat tajně luštěniny.

Skutečnost

Vůbec ne, toto vyhláška vůbec neřeší. Naopak je zcela obecná a pouze stanovuje, kolik luštěnin má za měsíc jídelna spotřebovat (stejně jako původní vyhláška). **To, jak luštěniny jídelna nabídne, v jakých pokrmech a jakou formou, je čistě na školní jídelně.** Pokud přidává rozmixované luštěniny na zahuštění, nebo podá tradiční luštěninové pokrmy si volí jídelna sama.

Každá jídelna je jiná, každá má své strávníky naučené na své pokrmy, každá má jiné vybavení, jiné personální zajištění a každá si svobodně volí recepty, podle kterých varí. Vyhláška do tohoto nijak nezasahuje.



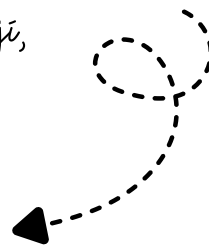
Mýtus

Budou se zvyšovat odpady, děti nové pokrmy nejl.

Skutečnost

Vyhláška neukládá školním jídelnám vařit žádné pokrmy natož nové pokrmy. Školní jídelna může vycházet z receptů, které již nyní používá a strážníci jsou na ně zvyklí. Z toho důvodu se neočekává vyšší odpad. Navíc je doporučeno, pokud budou zavádět změny, tak postupovat pomalu tak, aby pro strážníky byly pozvolné a přirozené. Proto je i přechodné období.

Školní jídelny v současné době systematicky odpady nemonitorují, neevidují a nevyhodnocují. Mediálně deklarované zvyšování odpadů nevychází z žádných reálných a podložených dat.

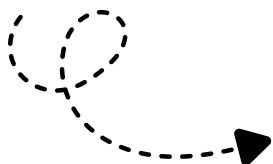


Mýtus

Díky nové vyhlášce ubývá strážníků.

Skutečnost

Z reprezentativního průzkumu (3500 školních jídelen) víme, že **školní jídelny nesledují a nijak neevidují spokojenost strážníků**. Z dat MŠMT je meziroční **nárůst** počtu strážníků využívajících služeb školního stravování. Úbytek strážníků byl pouze deklarován v médiích na základě průzkumu, který proběhl v době chřipkové epidemie a tato skutečnost nebyla v průzkumu zohledněna.



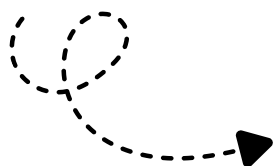
Je smysluplné sledovat spokojenost strážníků a případné odpady v souvislosti se zavedením nové vyhlášky do praxe. K tomuto sledování však musí dojít za standardizovaných podmínek, tedy minimálně 6 měsíců poté, co vyhláška bude povinně ve školních jídelnách plněna. Jen tak je možné získat relevantní data. Nikoli v době, kdy každá jídelna na změny najíždí jinak a jiným tempem.

Mýtus

Školní oběd nic nezachrání. Musí se začít doma.

Skutečnost

Školní stravování není pouze oběd. V předškolním věku je to pro děti 60 % denní stravy. Tudíž mnohem větší vliv školního stravování než má rodina. Pro děti na internátech je to celodenní strava. A rovněž pro děti, které odebírají pouze oběd, je to pro většinu jediné teplé jídlo za den. Většina dětí má studenou večeři. Tudíž třeba s luštěninami se děti seznamují typicky více ve školách, protože ve věku, kdy dítě získává stravovací návyky, se stravuje přes den dominantně ve školní jídelně.



Nutriční prostředí vytváříme dětem my - společnost - jen dospělí mohou ovlivnit s jakými potravinami se dítě setkává, seznamuje a jaké jsou pro ně tou nejjednodušší dostupnou volbou. Nikdo nemá důležitější roli, jen všichni dohromady.

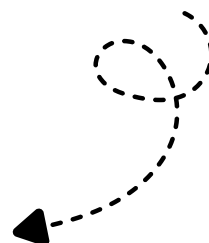
Mýtus

Po 30 letech stačilo sloučit ovoce a zeleninu a mléko a mléčné výrobky.

Skutečnost

Ne. To by vyřešilo pouze zbytečné plýtvání s mlékem a ovocem. Ale po 30 letech je potřeba rovněž, aby školní strava více odpovídala nutričním požadavkům dětí. Míra nadváhy a obezity se zvyšuje a školní stravování je příležitostí 1/5 obyvatel ČR denně nabídnout nutričně velmi hodnotnou stravu.

Díky 30 let starým pravidlům dochází k obrovskému nesouladu v tom, jaké množství potravin se administrativně vykazuje na papíře a tím, co děti reálně dostávají na talíř. Obrovské rozdíly jsou ve ovoci a zelenině, masě, ale také například bramborách. Děti mají na talířích méně, než se oficiálně vykazuje na papíře. To nová vyhláška napravuje.

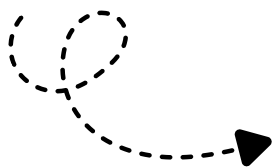


Mýtus

Vyhláška je zaměřena vegansky a děti budou dostávat samá bezmasá jídla.

Skutečnost

Vyhláška vůbec nedává jakokoli povinnost připravovat veganská jídla. Hovoří pouze o bezmasých hlavních chodech v rámci oběda. Ty navyšuje oproti 10 let starým zvyklostem o 2 bezmasé hlavní chody za měsíc. Vyhláška ale nijak nelimituje polévky, takže pokud jídelna chce, může k bezmasému hlavnímu chodu nabídnout polévku s masem. **Tudíž u nevýběrových jídelníčků může být maso každý den (hlavní chod nebo polévka).** U výběrových může být maso každý den i k hlavnímu chodu, protože je na výběr vždy i pokrm bezmasý. Vybrat si tedy mohou všechny děti.



Nově bude opět možné nabízet například tolik oblíbené kombinace buchtiček se šodó a gulášové pokěvky, což v současnosti nešlo. Ale i takový oběd musí být doplněn o ovoce či zeleninu. Jakou cestu jídla zvolí, je na ní.

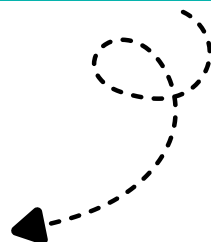
Mýtus

Nejhůře bity jsou na tom mateřské školky, děti tam nemají na výběr.

Skutečnost

Naopak, změna je nejlépe přijímána právě mateřskými školkami, které velmi precizně následují doporučení Ministerstva zdravotnictví a **úroveň poskytované stravy právě mateřskými školami je vysoká, přechod na nová pravidla pro ně není ničím zásadně jiným.** To se ukázalo již v **pilotním** ověřování. Mladí rodiče jsou ve výživě svých dětí mnohem důslednější, řada z nich dětem již předala velmi správné návyky a nepřejí si, aby se v rámci školního stravování učily opak.

V mateřských školách velmi dobře funguje i spolupráce s pedagogy, kteří dobře dokáží děti motivovat k sebeobsluze, ochutnávání, neplýtvání atd. Mladí rodiče chtějí, aby děti pily neslazené nápoje, dostávaly ovoce, zeleninu a pravidelně i ryby a luštěniny. Vítají pestrost školního stravování.

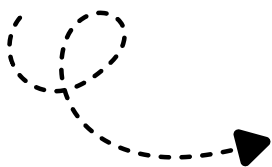


Mýtus

Školní jídelny nemají přístrojovou techniku, aby vařily nové, moderní pokrmy.

Skutečnost

Vyhláška nedává za povinnost připravovat pokrmy na jakýchkoli povinných varných technologiích. Pokud je školní jídelna schopna v současnosti stravu připravovat, bude schopna ji připravovat i dle nové legislativy.



To ale nevylučuje potřebu pravidelné obměny technologického vybavení školních jídelen, a to z důvodu zejména stárnutí přístrojů, jejich vyšší energetické spotřeby. Modernější přístroje jsou šetrnější k surovinám, urychlují a usnadňují práci, mají nižší energetickou spotřebu. Provozní vybavení financuje zřizovatel. Vyhláška však povinnou výbavu nestanovuje a na vybavení ani nemá vliv.

Mýtus

Školní jídelny nebudou moci vařit tradiční pokrmy, protože se nesmí používat vejce, obyčejná rýže atd.

Skutečnost

Takový zákaz ve vyhlášce není. Původní vyhláška rovněž nijak nesledovala a ni nelimitovala používání vajec či rýže. Naprosto stejný princip přebírá nová vyhláška. Tedy školní jídelny, jako doposud budou jak s vejci, tak s rýží pracovat a zařazovat je do pokrmů a jako přílohy. Vyhláška na tom nic nemění.

Bude koprovka s vejci, bude španělský ptáček s rýží, bude oblíbené rizoto. Vyhláškatakové pokrmy nijak neomezuje.

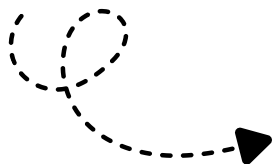


Mýtus

Školní jídelny musí dávat tofu a tempeh, potraviny, které u nás nejsou tradiční.

Skutečnost

Nemusí, vyhláška žádnou takovou povinnost neukládá. Pouze stanovuje množství luštěnin, které má za daný měsíc jídelna použít. Pokud nechce používat tofu a tempeh, nemusí a s klidem může sáhnout po typicky českých luštěninách.



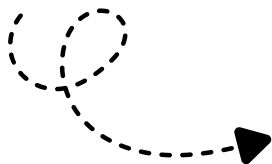
I v rámci původní vyhlášky řada jidelen používala tofu a tempeh. Ani původní vyhláška to nezakazovala ani nepřikazovala. Tato možnost byla z původní vyhlášky pouze přebrána.

Mýtus

Místo brambor bude quinoa a pohanka.

Skutečnost

Nikoli. Množství brambor, které má školní jídelna použít, je vyhláškou přesně stanoveno. Celozrnné obiloviny doplňují nabídku některých výrobků z mouky a mouk samotných. Navíc si školní jídelna může vybrat, jakou celozrnnou obilovinu použije.



Pokud školní jídelna nechce používat quinoa nebo pohanku, vůbec nemusí. Může si vybrat z mnoha dalších surovin – například ovesné vločky, či celozrnná mouka.