

Zpráva z porad vedoucích zařízení školního stravování v Kraji Vysočina ve dnech: 07. 03. 2017 pro okres Jihlava, 08. 03. 2017 pro okres Pelhřimov, 09. 03. 2017 pro okres Žďár nad Sázavou, 10. 03. 2017 pro okres Havlíčkův Brod a 14. 03. 2017 pro okres Třebíč ve spolupráci s pracovníky odboru školství pověřených obcí.

Přítomni: dle prezenčních listin

Program:

1. Informace o výživových hodnotách – není povinnost školních jídelen, informace o množství pokrmu – povinný údaj (§9a zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách...)
2. Vyhláška č. 282/2016 Sb. (pamlsková vyhláška)
3. Studie nutričního složení obědů, SZÚ v roce 2015/16 – shrnutí
4. Soutěž O nejlepší školní oběd 2017
5. Rádce školní jídelny 3 (projekt Zdravá školní jídelna)
6. Připravované změny v předpisech
7. Informace k rozpočtu roku 2017
8. Projekty (zemědělství, zdravotnictví, školství)
9. Ostatní

Ad 1)

Informace o výživových hodnotách pokrmů

Výživové údaje o pokrmech podávaných ve školním stravování není a nebude povinné uvádět do jídelníčku

Na dotaz týkající se označování výživových údajů u pokrmů připravovaných a podávaných ve stravovacích provozech Ministerstvo zemědělství ČR sdělilo následující:

Jsou-li potraviny nabízeny k prodeji konečnému spotřebiteli nebo zařízením společného stravování nebalené nebo jsou-li baleny v místě prodeje na žádost spotřebitele nebo baleny do hotového balení pro přímý prodej se vztahuje ustanovení čl. 44 nařízení (EU) č. 1169/2011. Je uvedeno, že spotřebiteli musí být povinně poskytnuta informace o obsažených alergenech. Poskytnutí dalších povinných údajů uvedených v čl. 9 a 10 tohoto nařízení není povinné, pokud vnitrostátní předpisy nestanoví jinak. V rámci českých vnitrostátních předpisů jsou podmínky pro uvádění pokrmů na trh při provozu stravovacích služeb upraveny § 9a zákona č. 110/1997 Sb. o potravinách a tabákových výrobcích, který dále stanovuje uvádět povinně název potraviny. Z výše uvedeného tedy **vyplývá**, že v **tomto případě není povinné informace o výživových údajích uvádět**.

(výtah z textu, Ing. Hana Bernreiterová, Oddělení potravinového řetězce, Ministerstvo zemědělství ČR)

Informace o množství pokrmu

Povinnost provozovatele stravovací služby poskytnout spotřebiteli informaci o množství pokrmu dle § 9a odst. 1 písm. c) zákona č. 110/1997 Sb. se vztahuje na všechny provozovatele společného stravování.

Rezorty Ministerstva zdravotnictví a Ministerstva školství neuplatnily v rámci připomínkových řízení připomínky, na jejichž základě by se výše uvedená povinnost nevztahovala na zařízení školního stravování.

Povinnost uvádět povinný údaj o množství pokrmu je vymahatelná nejdříve od 1. 1. 2017, avšak pouze za předpokladu, že bude k tomuto datu vydán prováděcí předpis (vyhláška), který bude stanovovat, jakým způsobem má být tento povinný údaj uváděn. Dle informací dostupných SZPI je v současné době připravován návrh tohoto prováděcího předpisu.

Pro bližší informace je možno kontaktovat Ministerstvo zemědělství - Sekci potravinářských výrob - Úřad pro potraviny (<http://eagri.cz/public/web/mze/kontakty/organizace/100027050.html>). České právní předpisy jsou dostupné ve Sbírce zákonů nebo na portálu veřejné správy www.portal.gov.cz.

Pro úplnost dodávám, že spotřební normy - Receptury pokrmů pro školní stravování - vydané Společností pro výživu v roce 2007 uvádí u každého pokrmu průměrnou hmotnost masa, omáčky, nebo pokrmu v čisté váze, každá receptura obsahuje hmotnost suroviny v syrovém stavu před tepelnou úpravou.

Návrh vyhlášky:

o požadavcích na výrobu pokrmů, způsobu uvádění pokrmů na trh a dalších požadavcích na pokrmy a o změně vyhlášky...o některých způsobech označování potravin

Ministerstvo zemědělství stanoví podle § 18 odst. 1 písm. m) a u) zákona č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 180/2016 (dále jen "zákon")

„připravuje prováděcí vyhlášku“, která mimo jiné upravuje:

Předmět úpravy

Tato vyhláška upravuje technologické požadavky na výrobu nebo přípravu pokrmů, požadavky na způsob uvádění pokrmů na trh, podmínky uchovávání a manipulace s pokrmy, smyslové, fyzikální, chemické a mikrobiologické požadavky na bezpečnost pokrmů a požadavky na označování pokrmů ve fázi jejich výroby, přípravy nebo uvádění na trh před jejich nabízením spotřebiteli.

6 odst. 3 zní:

„Informace o výskytu látky vymezené v čl. 9 odst. 1 písm. c) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 v pokrmu se uvádí jedním z níže uvedených způsobů:

- a) písemně podle čl. 21 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 nebo
- b) písemně slovy „Informaci o výskytu konkrétních alergenů v pokrmu žádejte u obsluhy.“ nebo jinými slovy, která mají pro spotřebitele podobný význam a na vyžádání spotřebitele poskytnutím informace o výskytu konkrétního alergenu v pokrmu ústním sdělením, nebo písemně.“

§ 6 doplňují se odstavce 4, 5 a 6, které zní:

„(4) Údaj o množství pokrmu se vyjadřuje jako čisté množství u tekutých pokrmů v objemových jednotkách a ostatních pokrmů v hmotnostních jednotkách.

Pokud to není možné nebo účelné, může být údaj o čistém množství pokrmu s výjimkou čepovaných a rozlévaných nápojů vyjádřen jiným srozumitelným a pro spotřebitele nezavádějícím způsobem například uvedením počtu kusů, velikosti porce či rozměru pokrmu.

U pokrmů se značnými úbytky objemu nebo hmotnosti v důsledku tepelné úpravy je možné nahradit údaj o čistém množství údajem o množství pokrmu před tepelnou úpravou, pokud je zároveň uvedena doplňující informace, že množství pokrmu se vztahuje k hmotnosti potravin před tepelnou úpravou.“

Pokud budete číst celý návrh vyhlášky pozorně, dojdete k názoru, že se jedná o modifikovanou úpravu vyhlášky MZD ČR č. 107/2001 Sb., která byla zrušena v souvislosti s platností nařízení ES 852/2004 o hygieně potravin.

Je třeba zvážit účelné, jednoduché a přehledné zpracování údajů o množství pokrmu vyrobeného jak z potravin se značnými úbytky hmotnosti nebo objemu v důsledku tepelné úpravy a zpracování, tak údajů o množství pokrmu v čistém množství u tekutých pokrmů.

Pracnější zpracování u zařízení, která stravují více věkových kategorií strávníků (3- 6, 7-10, 11-15, starší 15 let, atp.)

Ad 2)

a) „Pamlsková vyhláška“ platí

sankce zatím nebudou

Ministryně školství, mládeže a tělovýchovy Kateřina Valachová se dohodla s ministrem zdravotnictví Miloslavem Ludvíkem na společném postupu při prosazování takzvané „pamlskové vyhlášky“. V průběhu následujících měsíců přechodného období bude sice

dodržování předpisu kontrolováno, nebudou ale udělovány sankce vůči provozovatelům zařízení, bude jim naopak poskytována metodická pomoc.

„To znamená, že kontrolaři budou na místě vysvětlovat pracovníkům prodejen, bufetů a dalších zařízení, které konkrétní potraviny a z jakého důvodu jsou zakázané a budou jim také navrhnout případná alternativní řešení. Jde nám především o zdraví dětí, nikoli o zájmy provozovatelů,“ uvedla k tomu ministryně **Valachová** a pokračovala: *„Pokud ale kontrola objeví porušení jiných zákonů nebo závazných vyhlášek, bude, samozřejmě, postupováno naprosto standardním způsobem,“* dodala ministryně.

Ministerstvo školství i ministerstvo zdravotnictví i nadále považují vyhlášku o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních za významný krok k tomu, aby byl především dětem v základních školách znesnadněn přístup k nápojům a potravinám s vysokým obsahem cukru a tuků a nebylo tak podporováno prostředí podporující vznik obezity. *„Vývoj řady zdravotních ukazatelů našich dětí, především tedy obezity, nás přímo zavazuje zakročit. Stát nemůže předepisovat rodičům, jak se mají stravovat jejich děti, může ale v zařízeních, které financuje, říci, co je zdravé. To ale neznamená, že nezdravé potraviny jsou nebezpečné,“* vysvětlil **ministr zdravotnictví Miloslav Ludvík** důvody pro zvolený postup.

S postupem při omezování nezdravých potravin ve školách souhlasí i výživová poradkyně a podporovatelka **programu Státního zdravotního ústavu Zdravá školní jídelna** Margit Slimáková: *„V tomto kroku se skutečně státní úřady, lékaři i další profesionálové v oblasti zdravého životního stylu shodují, že uvedena vyhláška podporuje zdraví školáků, v žádném případě nemá za cíl rušení bufetů, pouze omezuje prodej potravin, které mohou neblaze působit na dětský organizmus. Na výživových hodnotách lze určitě ještě pracovat tak, aby byla nabídka školních bufetů pestrá, a přitom zdravá a v souladu s takzvanou pamlskovou vyhláškou,“* dodala Slimáková.

Ministryně dále uvedla, že přechodné období, kdy nebude provozovatele sankciovat, bude trvat maximálně několik měsíců a obě ministerstva oznámí jeho konec na základě vyhodnocování výsledků kontrol. *„Nebude to ze dne na den. Určitě upozorníme provozovatele na jeho konec s určitým dostatečným předstihem. Jednáme také s ministerstvem zdravotnictví, o tom, jak nejvíce usnadnit provozovatelům jejich práci,“* dodala Valachová.

Původně se pamlsková vyhláška týkala i středních škol. Na podnět ministryně Valachové byly ale nakonec střední školy z finální verze vyjmuty, a předpis se tak v současnosti týká pouze žáků v rámci povinné školní docházky. Víceletá gymnázia mají vícero organizačních možností, jak zajistit prodej pro žáky po skončení povinné školní docházky.

Zdroj: MŠMT ČR (20. 12. 2016)

b) Stanovisko MŠMT k aplikaci vyhlášky č. 282/2016 Sb.

Podle § 1 věty poslední vyhlášky č. 282/2016 Sb. se tato vyhláška nevztahuje na školní stravování realizované podle vyhlášky č. 107/2005 Sb. Podle § 1 odst. 1 vyhlášky č. 107/2005 Sb. se školním stravováním rozumí stravovací služby pro děti, žáky, studenty a další osoby, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení. Podle § 122 odst. 4 školského zákona hmotné zabezpečení zahrnuje školní stravování po dobu pobytu žáků a studentů ve škole. Žák základní školy a nezletilý žák střední školy a konzervatoře má právo denně odebrat oběd. Z toho tedy vyplývá, že není povinností zařízení školního stravování těchto škol v režimu školního stravování přesnídávky a svačiny poskytovat. Nicméně pokud zařízení školního stravování přístup v režimu školního stravování, byť v rámci doplňkové činnosti, zvolí, nevztahuje se na podávání těchto doplňkových jídel vyhláška č. 282/2016 Sb., neboť se jedná o činnost, která již regulována je – vyhláškou č. 107/2005 Sb. Musí však tedy být dodrženy výživové normy pro jednotlivá doplňková jídla v procentech z celkové denní výživové dávky podle věku dle přílohy č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. a finanční limity na nákup potravin podle přílohy č. 2 k této vyhlášce. Protože se však v rámci základního vzdělávání nejedná o dotovaný produkt, částka finančního limitu nezahrnuje další

zejména personální a provozní náklady zařízení školního stravování. Pro úplnost se dodává, že na prodej potravin a přípravu pokrmů mimo regulovaný režim školního stravování se vyhláška č. 282/2016 Sb. vztahuje.

(Zdroj: MŠMT ČR, 23. 02. 2017, tiskové oddělení)

Poznámka a právní názor:

„výživovými normami se řídí pouze školní stravování, nikoliv doplňková činnost.

Rozsah služeb školního stravování vymezuje § 4 – žák ZŠ a nezletilý žák SŠ má právo denně odebrat oběd. Není tam nic o tom, že jim lze poskytovat školní stravování ve větším rozsahu.

V § 3 odst. 6 vyhlášky je poté uvedeno, že stravovací služby nad rámec § 4 jsou „jiné stravovací služby“ poskytované strážníkům (tzn. mimo režim školního stravování, doplňková činnost).

Jiné stravovací služby musí být oddělené od poskytování školního stravování a musí odpovídat zásadám zdravé výživy a prodávaný sortiment nesmí obsahovat alkoholické nápoje a tabákové výrobky.

Pokud jde o žáky plnící povinnou školní docházku, tak pro ty platí „pamlsková vyhláška“ i na příp. poskytování jídel ve škole v rámci doplňkové činnosti (svačin, přesnídávek).“

V příloze zápisu uveden propočet výživových norem na doplňková jídla u celodenního stravování podle přílohy č. 1 vyhlášky o školním stravování č. 107/2005 Sb., v platném znění.

- c) Projekt **Zdravá kantýna** pomůže provozovatelům školních bufetů s pamlskovou vyhláškou. Má poradit s výběrem vhodných potravin a skladbou vyhovujících svačin. Využije síť nutričních terapeutů a výživových poradců Pestrá strava bez zbytečné chemie, za níž stojí zakladatelka projektu Zdravá kantýna Ivana Bednářová Častvájová. Vede síť odborníků, kteří už nyní spolupracují s desítkami základních škol. (Zdroj: Učitelské noviny)
- d) Ministerstvo školství navrhuje zakomponovat do současné vyhlášky o školním stravování přípravu svačin pro žáky plnící si povinnou školní docházku v rámci školního stravování. Problematika je v současné době široce diskutována v odborných zřizovatelských kruzích, zejména otázka provozních podmínek stravovacích zařízení, personální zajištění a finanční dopad pro zřizovatele. Garance finančních prostředků ze státu by byla nutná, rovněž tak prostředků na připravovaný personální standard pracovních míst ve školních jídelnách. Bez státního finančního pokrytí nemají návrhy plnou podporu terénu. Případný dopad do zřizovatelských rozpočtů by mohl být pro některá zařízení omezující.

V současné době, pokud je ze strany zákonných zástupců zájem o přípravu svačin a provozní a personální podmínky stravovacího provozu dovolí, je v rámci doplňkové činnosti výroba a prodej svačin školní jídelnou, zvláště ve venkovských školách, zajištěna.

V roce 2016 podle rezortního výkazu Z17-01 bylo připraveno doplňkové jídlo v našem kraji pro 584 žáků a nastavený způsob funguje.

Ad 3) Nutriční úroveň obědů

„Studie obsahu nutrientů v pokrmech ze školního stravování“ (naplňování úkolů Strategie Zdraví 2020)

Studie nutriční úrovně školních obědů (MZd ČR a SZÚ), obsah živin v pokrmech, energie, makroprvků atd. z Centra zdraví, výživy potravin, Brno, profesora J. Rupricha a kolektivu více jak 40 spolupracovníků.

Stručně shrnuto:

první výsledky naznačily, že ve srovnání s obvyklým výživovým chováním populace ČR (výsledky národní studie SISP04, 2006 dokládají, že jen malá část populace se stravuje v souladu s doporučením), lze stále školní obědy považovat za „blížíci se oficiálnímu ideálu nutričních doporučení pro studovanou věkovou kategorii“.

- Vydávané obědy jsou v **některých jídelnách energeticky poměrně nízké**, pokud je srovnáme s očekávaným výdejem energie, a to i pro děti s nízkou pohybovou aktivitou (index PAL 1,6), bez ohledu na to, zda jídelna vaří málo nebo mnoho obědů.
- Snaha vyhovět požadavku individuálních strávníků a současně omezit plýtvání jídlem může vést k snižování velikosti vydávaných porcí.
- **Snaha o zdravé stravování vede asi občas k přílišnému snížení obsahu tuku v pokrmech**, což je v souladu s platnou vyhláškou. Tuk je ale nezastupitelný nosič řady biologicky významných látek, včetně vitaminů a jeho obsah v obědech by proto měl odpovídat alespoň minimu výživového doporučení z hlediska podílu energie a samozřejmě i odpovídat doporučení z hlediska zastoupení skupin mastných kyselin. To je podnět pro diskusi o znění platné vyhlášky, která teoreticky dovoluje nemít tuk v obědech vůbec.
- **Sodíku/soli (i jódu ze soli)** je v pokrmech mnoho, bez ohledu na to, zda jídelna vaří málo nebo mnoho obědů. Vápníku a draslíku je v obědech málo. Nejde o překvapující zjištění, to se předpokládalo, neznámá to ale, že je možné nechat tato fakta bez povšimnutí.
- **Dávka hliníku a rtuti z průměrných obědů je bezpečná.** Tento výsledek je potěšující zejména pro rtuť, protože hodnoty jsou hluboce pod mezí pro metyl-rtuť. To signalizuje prostor pro navyšování spotřeby ryb (může se teoreticky i zdvojnásobit), aniž by hrozilo překračování hygienických doporučení z hlediska kontaminace.
- **Dávka kadmia je znepokojující.** Polovina školních jídelen překročila toxikologický limit, jedna dokonce i pro celodenní limit! Školní jídelna, pokud používá vhodné zařízení a nádobí, nemůže tuto situaci moc ovlivnit. Je to potravinami. Radit lze pouze nenakupovat velké zásoby, střídat dodavatele a držet se pestré skladby jídelníčku. Minimalizuje se tak pravděpodobnost přípravy obědů z více kontaminovaných surovin.
- **Dávka niklu je příliš vysoká**, ale řešení je těžké. 75% školních jídelen byl překročen toxikologický limit pro chronickou expozici. 64% překročilo akutní dávku, po ní se u citlivých osob může spustit alergická reakce. Snad jedinou radou je zařazování méně zpracovaných potravinových surovin, které se tak nekontaminují z otěru a eluce niklu z nerezových materiálů, jež dávku s velkou pravděpodobností zvyšují.
- **Dávka olova negativně překvapila.** 18% školních jídelen dosáhlo či překročilo referenční hodnotu pro chronickou expozici zejména příspěvkem z nápojů. Jedna jídelna dokonce v obědech přesáhla celodenní hodnotu. Jídelny mohou jen důsledně dbát na použití vhodných nádob na často kyselý nápoj (kvalitní nerez místo možná méně kvalitních smaltů) a střídání surovin pro přípravu čajů (pravé i bylinkové čaje), které mohou olovo obsahovat.

(Blíží popis rozborů stravy naleznete na webových stránkách www.szuz.cz)

Nutriční aspekty živin – referenční hodnoty jsou základním zdrojem pro informace a vzdělávání v oblasti výživy. Jistým způsobem se uplatňují také při deklaraci potravin. Referenční hodnoty nemusí a nemohou být dodrženy každý den nebo dokonce při příjmu jednotlivých jídel. Postačuje, jestliže jsou doporučené hodnoty naplněny v celotýdenním průměru. (výťah z textové části publikace Referenční hodnoty pro příjem živin D.A.CH, SPV 2011)

Vlastnosti školních obědů důležité pro občany v ČR

Autor: SZÚ, *Informace CZVP SZÚ ze dne 16. 3. 2017.*

Školní obědy jsou věčné téma. Nebude asi nikdy dořešeno, protože co člověk to názor. Dá se ale změřit, čemu většina dává přednost. Nová filosofie péče o školní stravování ze strany státu asi neexistuje, ale je možné vyjít z celoevropských názorů, které jsou naopak poměrně dobře známé. Zeptali jsme se proto občanů, jaké vlastnosti by měl mít školní oběd především. Nabídli jsme jim výběr 6 nejčastěji požadovaných vlastností. Zahrnuta není cena. Má se zato, že ekonomika vychází z platné legislativy v současné době.

Reprezentativní šetření pro SZÚ provedlo Lékařské informační centrum, s.r.o. Proběhlo na sklonku roku 2016. V šetření respondenti posuzovali chutnost oběda, vyvážený obsah živin (nutriční adekvátnost), zdravotní bezpečnost oběda, prostředí, ve kterém je školní oběd podáván, skutečnost, zda školní oběd vytváří správné stravovací návyky a zda má být připraven z kvalitních místních surovin, včetně biopotravin.

Zdravotní bezpečnost oběda

Zdravotní bezpečnost je považována občany ČR za nejdůležitější vlastnost školního oběda. Za velmi důležitou ji považují více než ¾ respondentů. Významně větší důraz kladou na zdravotní bezpečnost ženy, vzdělanější osoby a osoby, které pečují o děti ve věku 6 – 19 let.

Nutriční vyváženost oběda

Vyvážený obsah živin ve školním obědě považují za velmi důležitý více než 2/3 občanů ČR. Větší důraz na tuto vlastnost kladou ženy, tento názor však významně souvisí i s věkem, rodinným stavem, vzděláním, výchovou dětí a povoláním.

Důraz na vyvážený obsah živin kladou zejména respondenti s maturitou a vysokoškolským vzděláním. Lze konstatovat, že s růstem vzdělání roste i důraz na tuto vlastnost školního oběda.

Na vyvážený obsah živin kladou menší důraz respondenti z nejmladší věkové skupiny (15 – 19 let) a respondenti z věkové skupiny 55 – 64 let.

Významně více přispívají důležitost vyváženému obsahu živin občané, kteří vychovávají děti ve věku 6 – 19 let.

Chutnost stravy

Lze konstatovat, že chutnost stravy jako vlastnost školního oběda je velmi důležitá pro 2/3 populace ČR. Významně větší důraz na ni kladou ženy, osoby se základním vzděláním a s maturitou a osoby, které vychovávají děti ve věku od 6 do 19 let.

Výchova ke správným stravovacím návykům

Funkci oběda, spočívající ve výchově ke správným stravovacím návykům, považuje za velmi důležitou více než ½ (52,7%) občanů ČR. Významně větší důraz na tuto funkci kladou ženy a občané, vychovávající děti ve věku od 6 do 19 let.

Příprava oběda z místních kvalitních surovin, včetně biopotravin

Důraz na přípravu školních obědů z místních potravin, včetně biopotravin, klade 39,5% dotázaných. Významně více ho preferují ženy, občané s více dětmi i osoby v domácnosti případně na rodičovské dovolené. Názor na tuto otázku je závislý i na velikosti místa bydliště a na výši čistého měsíčního příjmu domácnosti.

Podávání školního oběda v čistém a příjemném prostředí

Požadavek na podávání školního oběda v čistém a příjemném prostředí považuje za velmi důležitý více než 1/3 (35,5%) občanů ČR. Významně více tento požadavek preferují ženy a vyšší příjmové skupiny.

Závěry jsou očekávané – odpovídají „zdravému rozumu a tradici“

Občané ČR kladou v případě školních obědů jednoznačně největší důraz na jejich zdravotní bezpečnost. V názoru na tuto vlastnost panuje mezi občany ČR největší shoda. Naopak nejmenší důraz je kladen na to, zda je školní oběd připraven z místních kvalitních surovin, včetně biopotravin a zda se podává v čistém a příjemném prostředí.

Tak trochu se výsledky daly očekávat. V rámci některých diskusí či iniciativ se váha preferencí často zamlží tak, že se v tom člověk ztrácí. Važme si zdravého rozumu reprezentativního vzorku populace. Přeci jen rozpoznává, co je z hlediska zdraví nejdůležitější.

Neznamená to ale, že by další atributy školních obědů nestály za pozornost. Naopak, dnešní společnost již má dostatečnou kapacitu na jejich zajištění nějakou vhodnou formou – asi ne revoluční, ale alespoň evoluční. Souvisí to také silně s hygienou, ekologií, regionální ekonomikou a obecnou společenskou kulturou. V této oblasti je pořád hodně co dohánět.

Zjednodušeně - hlavně bezpečné, nutričně adekvátní obědy, a aby se to dalo jíst. Pak to další.

Zdroj: prof. J.Ruprich
Brno, 16.3.2017

Ad 4) Soutěž O nejlepší školní oběd 2017

Smyslem soutěže je ukázat, že školní stravování je zásadním a účinným prostředkem v boji proti dětské obezitě a svým každodenním působením motivuje děti ke zdravému způsobu stravování. Každá školní jídelna má dnes již širokou zásobu receptů zdravých pokrmů a umí je upravit tak, aby byly u dětí oblíbené. Tuto dovednost je třeba ukázat široké veřejnosti právě prostřednictvím naší soutěže.

Téma soutěže:

ZDRAVÍ NA TALÍŘI, KTERÉ VŠEM CHUTNÁ

Do soutěže se přihlašují taková menu, která odpovídají současným moderním trendům a výživovým doporučením (omezování cukru, soli, správný výběr tuků, vhodná kombinace jednotlivých složek pokrmu, dostatek ovoce a zeleniny, využívání nutričně bohatých surovin, čerstvých surovin a lokálních výrobků atd.).

Důležité je, aby to byly pokrmy oblíbené dětskými strávníky. **Moderně, zdravě a chutně.**

Forma a účast v soutěži:

Soutěž je korespondenční. Zúčastnit se může každá školní jídelna, zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení a provozovaná podle Vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Podmínky účasti v soutěži:

- a) Menu musí být nanormováno na 10 porcí pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let (pokud se soutěže zúčastní mateřské nebo střední školy, přepočtou pokrmy pro *soutěžní* věkovou kategorii).
- b) Pokrmy se musí běžně vyskytovat na jídelním lístku.
- c) Menu se bude skládat z polévky, hlavního jídla a dezertu, a případně salátu dle vhodnosti menu.
- d) Součástí receptů bude technologický postup.
- e) Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit limit 34,- Kč dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (musí se pohybovat ve stanoveném rozmezí).
- f) Přihlašovací formulář naleznete na <http://www.vyzivaspol.cz/> nebo www.jidelny.cz/soutezjidelen
- g) Výše částky za celé menu musí být uvedena v přihlašovacím formuláři.
- h) Součástí přihlašovacího formuláře budou přiložené fotografie soutěžního menu připraveného ve ŠJ. Vyfocené musí být celé menu na ukázkou. Při fotografování je důležité vybrat bílý podklad, aby byly fotografované pokrmy zřetelné. Fotografie musí být v dobrém rozlišení, alespoň 2 MB.

i) K přihlašovacímu formuláři bude přiložen autentický jídelní lístek (naskenovaný, musí být vždy čitelný) z týdne, kdy se v ŠJ pokrmy podávaly. Na tomto jídelním lístku mohou být pokrmy zastoupeny jednotlivě nebo i jako celé menu, pokud se tak v jídelně podává.

j) Nanormované receptury včetně fotografií, jídelního lístku a adresy školní jídelny se vyplní na webových stránkách Společnosti pro výživu <http://www.vyzivaspol.cz/> nebo www.jidelny.cz/soutezjidelen

k) Součástí přihlašovacího formuláře musí být adresa školní jídelny, kontaktní osoba a spojení na ni, a souhlas s dalším využitím přihlášených receptur.

Termíny:

a) Soutěž bude vyhlášena 16. ledna 2017 na webových stránkách www.vyzivaspol.cz.

b) Uzávěrka korespondenčního kola je **30. 4. 2017**.

c) Do konce června budou komisí korespondenční soutěže vybráni finalisté.

d) Výsledky budou vyvěšeny na webových stránkách <http://www.vyzivaspol.cz/>. Finalisté budou kontaktováni emailem.

e) **Celorepublikové finále** se bude konat **24. srpna 2017** v Makro akademii Praze.

Ad 5)

Návrh novely vyhlášky o školním stravování minimální personální standard

Za účelem zlepšení standardní kvality školního stravování zpracovalo MŠMT a předložilo do meziresortního připomínkového řízení návrh novely vyhlášky o školním stravování – tzv. minimální personální standard zařízení školního stravování. Minimální personální standard nestanovuje přesný počet a strukturu pracovníků v jednotlivých jídelnách, nýbrž nepodkročitelný počet pracovníků zařízení školního stravování.

Dalším bodem návrhu novely vyhlášky o školním stravování je úprava podmínek vybírání zálohy na stravné. Monitoring ČŠI potvrdil praxi některých školních jídelen, vybírat zálohy na stravné několik měsíců dopředu. Tato praxe komplikuje sociálně slabším rodinám přístup ke službám školního stravování. Proto novela vyhlášky omezuje vybírání záloh na stravné maximálně na jeden měsíc dopředu.

Návrh novely dále navrhuje rozšíření okruhu odborně způsobilých osob pro nastavení dietního školního stravování. Cílem je zpřístupnění možnosti nastavení systému dietního školního stravování co největšímu počtu zařízení školního stravování.

Dokument je dostupný v knihovně připravované legislativy:

<https://apps.odok.cz/veklep-detail?pid=ALBSAH3KKWNM>

Návrh platového zlepšení pracovníků zařízení školního stravování v nařízení vlády č. 222/2010 Sb., o katalogu prací ve veřejných službách a správě

V současné době se zavádí nové technologie zpracovávání potravin, stejně tak nové trendy při přípravě jídelničky a více se dbá na pestrost a nutriční vyváženost poskytované stravy a tím kladen na pracovníky zařízení školního stravování stále větší tlak na jejich odbornost a to ze strany veřejnosti i rodičů. Školní jídelny jsou povinny postupovat v souladu s vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování a dodržovat výživové normy tj. sledovat průměrnou spotřebu vybraných druhů potravin (spotřební koš). Pracovníci nejsou zařazováni do platových tříd v souladu se složitostí a náročností jejich práce. Proto MŠMT za podpory ČMOS iniciuje směrem k Ministerstvu práce a sociálních věcí změny v zařazení některých prací do platových tříd. To by podle našeho názoru mělo přispět k narovnání současného nevyhovujícího stavu.

Návrh je předmětem jednání komise pro hodnocení prací při MPSV a v případě jeho přijetí bude návrh standardně předložen do meziresortního připomínkového řízení v rámci návrhu na novelizaci nařízení vlády o katalogu prací.

Vyhláška o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních

Vyhlášku vydalo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy a Ministerstvo zdravotnictví.

Vyhláška je výsledkem odborné diskuse vedené mezi zástupci Ministerstva zdravotnictví, Státního zdravotního ústavu, krajských hygienických stanic, Lékařské fakulty Karlovy

univerzity, Plzeň, Společnosti pro výživu a Fakulty potravinářské a biochemické technologie Vysoké školy chemicko-technologické, Praha. Návrh byl projednán mezi Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, Ministerstvem zdravotnictví a Ministerstvem zemědělství a byl konzultován se zástupci výrobců potravin reprezentovaných Potravinářskou komorou ČR, kteří v rámci přípravy návrhu vyhlášky předložili připomínky, které byly při zpracování vzaty v úvahu.

Pokusné ověřování účinnosti programu zaměřeného na změny v pohybovém a výživovém režimu žáků ZŠ (Pohyb a výživa)

Program Pohyb a výživa (dále jen „program“) byl zaměřen na tematiku implementace zdravého životního stylu do škol a školských zařízení. V rámci programu byly připraveny kvalitní podklady pro rozhodování o případných úpravách koncepce TV a výuky o výživě a o úpravách celkového pohybového a výživového režimu škol prostřednictvím rámcových vzdělávacích programů či jiných dokumentů a opatření. V současné době se vedou přípravná jednání o těchto možných úpravách.

Edukační program obsahuje metodickou příručku pro učitele, pracovní sešity pro žáky s tzv. evaluačními listy, názorné plakáty pro školy, třídy, školní družiny a školní jídelny, informační brožuru pro rodiče žáků a informační brožuru pro veřejnost.

Veškeré základní i doplňující materiály edukačního programu jsou dostupné elektronicky na webových stránkách pokusného ověřování: <http://pav.rvp.cz/>

Podpora dodávky ovoce a zeleniny, výrobků z ovoce, zeleniny a banánů, mléka a mléčných výrobků do vzdělávacích zařízení

Do meziresortního připomínkového řízení se na základě Plánu legislativních prací vlády na rok 2017 předložilo Ministerstvo zemědělství návrh nařízení vlády o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na dodávky ovoce a zeleniny, výrobků z ovoce, zeleniny a banánů, mléka a mléčných výrobků do vzdělávacích zařízení, a o změně některých souvisejících nařízení vlády.

Cílem předkládaného návrhu nařízení vlády je zejména zlepšení zdravých stravovacích návyků žáků v cílových skupinách. Dále je snaha o vyšší zapojení škol do projektu Mléko do škol, vyšší četnost dodávek ovoce a zeleniny za měsíc a větší zaměření na doprovodná vzdělávací opatření. Návrhem je dále v rámci školních projektů Ovoce a zelenina do škol a Mléko do škol zavedena možnost dodávky produktů ekologického zemědělství.

MŠMT materiál připomínkovalo v rámci meziresortního připomínkového řízení.

Dokument je dostupný v knihovně připravované legislativy:
<https://apps.odok.cz/veklep-detail?pid=ALBSAGMBDTU2>

Nařízení vlády č. 74/2017 Sb., o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na dodávky ovoce, zeleniny, mléka a výrobků z nich do škol účinné od 15. března 2017, část čtvrtá od 1. září 2020.

Na webových stránkách Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy byla vytvořena pro školní stravování záložka.

<http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolni-stravovani>

Zdroj: MŠMT ČR

V širší diskusi se řeší i návrh ministerstva školství „příprava svačin pro školáky v rámci školního stravování“. Ze školského zákona a vyhlášky o školním stravování plyne, že poskytování školního stravování je vykonáváno v rámci hlavní činnosti. V současné době jsou svačiny pro žáky škol poskytovány v rámci doplňkové činnosti. Pokud by poskytování svačin bylo zahrnuto do školního stravování, pak by se jednalo o hlavní činnost a měl by se na jejich poskytování vztahovat § 160 školského zákona, vyhláška o krajských normativních, výživové požadavky jako na školní stravování atp.

Mělo by se trvat na tom, aby poskytování svačin zůstalo v režimu doplňkové činnosti a požadavky na potraviny v režimu pamlskové vyhlášky.

Opatření týkající se výživy a stravování na školách

Prioritou MŠMT je podpora formování zdravých návyků a zdraví prospěšného životního stylu mladé generace, které probíhá především v dětství a dospívání. Proto MŠMT vyvíjí aktivity směřující podpoře škol a školských zařízení při implementaci zdravého životního stylu do běžného života školy, resp. žáků při vzdělávání a souvisejících školských službách, ale také aktivity směřující k podpoře ředitelů škol a školských zařízení, co se týká poskytování metodické podpory a aktivity směřující ke zlepšení pracovních podmínek a odměňování personálu zařízení školního stravování.

Vyhláška umožňující dietní školního stravování

Vyhláška, kterou došlo s účinností od 1. 2. 2015 ke změně vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, reaguje na nárůst počtu dětí, žáků a studentů se zdravotními problémy. Vyhláška upravuje pravidla pro školní stravování a umožňuje školským stravovacím zařízením se rozhodnout, zda jim jejich personální a materiální zabezpečení umožňuje připravovat dietní stravu ve vlastním zařízení pro strážníky, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotnických služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost vyžaduje stravovat se s omezením podle dietního režimu. Za dietní stravování zodpovídá provozovatel školského stravovacího zařízení. Ve školských stravovacích zařízeních, která nemají potřebné personální a materiální podmínky k zajištění dietního stravování, umožňuje tato vyhláška odebírat dietní stravu od odborně způsobilého dodavatele.

Metodická pomoc k zajištění kvalitního školního stravování

Dlouhodobým záměrem MŠMT je zkvalitnit školní stravování, a proto MŠMT vydalo dne 8. března 2016 metodický dokument k zajištění kvalitního školního stravování. Ten stanoví indikátory, které jsou pro potřeby hodnocení kvality sledovány. Hodnocené aspekty kvality:

1. komunikace a přenos informací směrem ke strážníkům a jejich zákonným zástupcům;
2. otevřenost veřejnosti a rozvíjení spolupráce se vzdělávací institucí a sociálními partnery;
3. vedení dokumentace o poskytovaných službách;
4. personální obsazení a vedení;
5. prostředí ZŠS;
6. jídelní lístek;
7. kvalita připravovaných pokrmů;
8. sledování a podílení se na šíření dobré praxe, průběžné hodnocení kvality poskytovaných služeb;
9. rozšíření služeb;
10. efektivnost.

Dokumenty jsou dostupné na webu MŠMT:

<http://www.msmt.cz/vzdelavani/metodicka-pomoc-pri-zajisteni-kvalitniho-skolniho-vzdelavani>

Ad 6)

Rádce školní jídelny 3 (Státní zdravotní ústav Praha)

Na webových stránkách projektu SZÚ „Zdravá školní jídelna“ je možno si stáhnout ve formátu PDF zatím poslední, třetí díl Rádce školní jídelny, který je určen jako podpůrný materiál v metodické pomoci školním jídelnám a obsahuje zejména:

- Základní principy vyvážené stravy (pravidelnost, pestrost a přiměřenost).
- Normování potravin v souladu s nutričním doporučením ministerstva zdravotnictví ke spotřebnímu koši.
- Pomoc při práci zejména novým pracovníkům ve školním stravování.
- Doporučující materiál vychází z platné legislativy.
- Koeficienty přepočtu doplněny o batolecí věk.

- Problematické nutrienty ve školním stravování.

V elektronické podobě naleznete na webových stránkách Státního zdravotního ústavu Praha: www.szu.cz nebo na stránkách projektu. <http://www.zdravaskolnijidelna.cz/publikace>

Ad 7)

Novela školského zákona přinese nový systém financování regionálního školství. Normativní rozpis podle počtu žáků nahradí nový systém, který bude garantovat financování skutečného rozsahu vzdělávání.

V současnosti jsou školám a školním družinám zřizovaným obcemi a kraji rozdělovány peníze normativním způsobem ze státního rozpočtu. Tento systém však nepostihuje specifika jednotlivých regionů a mezi kraji jsou velké rozdíly ve výši finanční podpory na vzdělávání ve stejném typu škol. Nejzásadnější změnou, kterou návrh přinesl, je změna financování pedagogické práce mateřských škol, základních škol, středních škol, konzervatoří a školních družin, u nichž bude stanoven prováděcími předpisy maximální rozsah přímé pedagogické činnosti hrazený ze státního rozpočtu. Stanovené maximum bude vyjadřovat stav umožňující poskytování vzdělávání v potřebné kvalitě a bude jasně a jednoznačně odvozeno u mateřských škol a školních družin od počtu jejich tříd, respektive oddělení a u základních a středních škol od počtu žáků ve třídě. Stanovená maxima budou respektovat i optimální potřebu souběžného působení dvou učitelek ve třídách mateřských škol, například potřebu pohybových aktivit dětí ve školních družinách a u základních a středních škol pak potřeby spojené s výukou jazyků, ICT i některých dalších, zejména odborných předmětů.

Rozpis rozpočtu bude tedy nově pro výše uvedené školy a školní družiny provádět přímo MŠMT, nikoliv krajské úřady prostřednictvím krajských normativů. Při rozdělování peněz se díky tomu zohlední rozdílná velikostní a oborová struktura škol v krajích, finanční náročnost podpůrných opatření a rozdílná platová úroveň pedagogů v jednotlivých školách. Novela tak umožní spravedlivé ohodnocení učitelů a školy dostanou peníze podle skutečného rozsahu poskytovaného vzdělávání. **Tyto změny ve způsobu financování by měly začít platit od 1. 1. 2019. Stávající systém financování prostřednictvím normativů na žáka zůstane zachován pro financování soukromých a církevních škol. Předpokládá se zachování krajských normativů u tzv. zbytkového školství, jako jsou poradenské služby nebo školní stravování.**

Novela posílí práva pedagogů a zlepší jejich pracovní podmínky. Zavádí proto kategorii zvlášť závažných porušení, například slovních a fyzických útoků na pracovníky školy. Takové projevy by se nově povinně trestaly vyloučením žáka ze školy. Posílí se také oznamovací povinnost ředitelů ve vztahu k orgánu sociálně-právní ochrany dětí. Součástí novely je také úprava podmínek pro skládání zkoušky z českého jazyka pro studenty, kteří získali vzdělání mimo ČR.

Upozornění na Směrnici MŠMT ČR Č. J. 24005/2016 ZE DNE 22. LISTOPADU 2016 O ZÁVAZNÝCH ZÁSADÁCH PRO ROZPISY A NÁVRHY ROZPISŮ FINANČNÍCH PROSTŘEDKŮ STÁTNÍHO ROZPOČTU KRAJSKÝMI ÚŘADY A OBECNÍMI ÚŘADY S ROZŠÍŘENOU PŮSOBNOSTÍ

Postup při financování krajského a obecního školství na rok 2017 je definován zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů, a výše a struktura

zdrojů a závazných ukazatelů stanovených zákonem č. 457/2016 Sb., o státním rozpočtu České republiky na rok 2017.

V souladu s ustanoveními § 161 odst. 5 a 6 a § 163 odst. 1 školského zákona lze finanční prostředky státního rozpočtu vyčleněné v rozpočtu resortu školství pro právnické osoby vykonávající činnost škol a školských zařízení zřizované krajem, obcí, nebo svazkem obcí (dále jen „RgŠ ÚSC“) přiděleny do rozpočtů jednotlivých krajů výhradně kombinací výkonového (normativního) a programového (rozvojové programy) financování s tím, že v roce 2017 představuje programová část financování cca 0,68 % disponibilních zdrojů a maximální objem zdrojů je do rozpočtů jednotlivých krajů rozepsán normativním způsobem financování prostřednictvím republikových normativů.

Republikové normativy představují podle školského zákona základní nástroj pro rozpis finančních prostředků vyčleněných v rozpočtu MŠMT pro RgŠ ÚSC do rozpočtů jednotlivých krajů.

Republikové normativy podle § 161 školského zákona stanovuje ministerstvo jako výši výdajů připadajících na vzdělávání a školské služby pro jedno dítě, žáka nebo studenta příslušné věkové kategorie v oblasti předškolního, základního, středního a vyššího odborného vzdělávání ve školách a školských zařízeních zřizovaných kraji, obcemi a svazky obcí na kalendářní rok. Výši výdajů se zde míní celková výše neinvestičních výdajů poskytovaných ze státního rozpočtu podle § 160 odst. 1 písm. c) a d) školského zákona, členěných na mzdové prostředky + odvody a na ostatní neinvestiční výdaje (dále jen „ONIV“). Součástí republikových normativů je také vyjádření limitu počtu zaměstnanců připadajících na 1 000 dětí, žáků nebo studentů v dané věkové kategorii.

Do celkového objemu neinvestičních výdajů se vedle výdajů na vzdělávání v příslušných druzích škol (tj. v MŠ, ZŠ, a denní formě vzdělávání v SŠ, konzervatořích a VOŠ) zahrnují i výdaje na ostatní formy vzdělávání v SŠ, konzervatořích a VOŠ, výdaje na stravování, ubytování a na podporu vzdělávání dětí, žáků nebo studentů se speciálními vzdělávacími potřebami a nadaných, výdaje na zájmové vzdělávání, ostatní volnočasové aktivity, výdaje na poradenské služby atd.

Rozpočet přímých výdajů na vzdělávání v 2017 z pohledu krajského úřadu

Výkony rozhodné pro stanovení rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání v roce 2017

3- 5 let - 228 dětí, 6-14 let +751 žáků, 15 -18 let -445 žáků, 19 -21 let -135 studentů,
Dětské domovy 231 lůžek, 3-18 let.

Pro rok 2017 je navržena částka na podporu dietního stravování z rezervy přímých nákladů na vzdělávání formou příspěvku 4000,- Kč na strážníka a rok při přípravě oběda školní jídelnou, 2000,- Kč na strážníka rok pokud je připravováno doplňkové jídlo a 8000,- Kč na strážníka a rok pokud je zabezpečováno dietní stravování školní jídelnou celodenně.

Krajské normativy v počtu strážníků na pracovníka zůstávají pro rok 2017 bez změn.

Rezerva 1-2,8%

Nárůst objemu mzdových prostředků do rozpočtu u nepedagogických pracovníků kolem 5%.

Nárůst republikových normativů v celkovém objemu na 107,70%.

Do rozpočtu zapracováno zvýšení FKSP z 1,5% na 2% a tabulkové změny za rok 2016.

Metodiku rozpočtu přímých nákladů na vzdělávání pro rok 2017 naleznete na:

<http://www.kr-vysocina.cz/metodika-rozpisu-rozpoctu-primych-vydaju-na-vzdelavani-v-roce-2017/d-4078886/p1=9077>

Dokumenty jsou dostupné na webu: www.kr-vysocina.cz, školský portál, ekonomika školství, rozpočet přímých nákladů na vzdělávání.

Minimální a zaručená mzda od 1. 1. 2017

Právní úprava:

Zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů, § 111 a § 112

Nařízení vlády č. 567/2006 Sb., o minimální mzdě, o nejnižších úrovních zaručené mzdy, o

vymezení ztíženého pracovního prostředí a o výši příplatku ke mzdě za práci ve ztíženém pracovním prostředí, ve znění pozdějších předpisů,

Minimální mzda

Výše minimální mzdy je závazná pro všechny zaměstnavatele podnikatelské i nepodnikatelské sféry, tedy pro ty, kteří odměňují své zaměstnance mzdou i platem. Podle § 77 odst. 2 písm. h) zákoníku práce se minimální mzda vztahuje i na odměny z dohod o pracích konaných mimo pracovní poměr.

Zákoník práce v § 111 stanoví, že mzda, plat nebo odměna z dohody nesmí být nižší než minimální mzda. Do mzdy a platu se pro tyto účely nezahrnuje:

- mzda ani plat za práci přesčas,
- příplatek za práci ve svátek,
- příplatek za noční práci,
- příplatek za práci ve ztíženém pracovním prostředí,
- příplatek za práci v sobotu a v neděli.

Dle nařízení vlády č. 567/2006 Sb. s účinností od 1. 1. 2017 výše minimální mzdy pro stanovenou týdenní pracovní dobu 40 hodin činí **66 Kč** za hodinu nebo **11 000 Kč** za měsíc. Stejně sazby minimální mzdy platí pro zaměstnance, který je **poživatelem invalidního důchodu**.

Doplatek do minimální mzdy

Nedosáhne-li mzda, plat nebo odměna z dohod v kalendářním měsíci výše minimální mzdy, je zaměstnavatel povinen zaměstnanci poskytnout doplatek.

Zaručená mzda

Zákoník práce v § 112 upravuje pojem zaručené mzdy jako mzdy nebo platu, na kterou zaměstnanci vzniklo právo podle zákoníku práce, smlouvy, vnitřního předpisu, mzdového nebo platového výměru. Zároveň zmocňuje vládu, aby stanovila nejnižší úroveň zaručené mzdy a podmínky pro její poskytování **zaměstnancům, jejichž mzda není sjednána v kolektivní smlouvě, a pro zaměstnance, kterým se za práci poskytuje plat**.

Vláda stanoví v § 3 nařízení vlády č. 567/2006 Sb. s účinností **od 1. 1. 2017 nejnižší úroveň zaručené mzdy** pro práce zařazené **do 8 skupin** podle složitosti, odpovědnosti a namáhavosti vykonávané práce. **Nedosáhne-li mzda nebo plat bez mzdy nebo platu za práci přesčas, příplatku za práci ve svátek, za noční práci, za práci ve ztíženém pracovním prostředí a za práci v sobotu a neděli příslušné nejnižší úroveň zaručené mzdy, je zaměstnavatel povinen zaměstnanci poskytnout doplatek obdobně jako u minimální mzdy (viz výše).**

Zaměstnanec má právo na doplatek do úrovně zaručené mzdy ve skupině, ve které jsou zařazeny práce stejné složitosti, odpovědnosti a namáhavosti jako ty, které tento zaměstnanec vykonává.

(Zdroj: Oddělení řízení lidských zdrojů Krajského úřadu Kraje Vysočina, Kontakt: 564 602 143, dockalova.j@kr-vysocina.cz, 564 602 107, kosourova.i@kr-vysocina.cz, 20. 2. 2017)

Školy a školská zařízení zřizovaná krajem naleznou metodickou pomoc na portálu příspěvkových organizací.

Ad 8)

a) **Dne 4. února 2017 skončil tříletý propagační program "Bílé plus" s podtitulem Mléko a mléčné výrobky, VELKÉ PLUS pro vás, který administroval Státní zemědělský intervenční fond (SZIF). Program byl realizován od února 2014 do února 2017 a jednalo se o pokračování propagačního programu "Bílé plus. Mléko, velké PLUS pro vás." z let 2010 -2013.**

Propagační program "**Bílé plus**" vznikl z iniciativy Agrární komory České republiky. Byl z 50 % spolufinancován ze zdrojů EU v rámci propagačních a informačních opatření pro zemědělské produkty, z 30 % Českou republikou prostřednictvím SZIF a 20 % financovala Agrární komora ČR. Na realizaci programu byly vynaloženy prostředky v celkové výši 12,5 milionu korun. Jednalo se o pokračování programu "Bílé plus. Mléko, velké PLUS pro vás." z let 2010 - 2013. Novinkou právě ukončeného programu bylo jeho rozšíření i na Slovensko.

Hlavním cílem programu byla komunikace přínosu mléka a mléčných výrobků, zvýšení povědomí spotřebitelů o těchto výhodách a pochopitelně nárůst spotřeby mléka a mléčných výrobků u všech skupin populace u nás i na Slovensku. Důvodem obou navazujících programů byl fakt, že od roku 1989 měla konzumace mléka a mléčných výrobků u nás klesající tendenci. Ve výživě obyvatel je však mléko nezastupitelné, protože se jedná o komplexní potravinu, která obsahuje veškeré makro- a mikroživiny potřebné pro život. Mléko si drží prioritu i v tom, že je nejbohatším zdrojem snadno vstřebatelného a současně dobře Na projektu spolupracovali odborníci s dlouholetými zkušenostmi ve výzkumu mléka, nutriční specialisté a lékaři. Nejpodstatnější jsou výsledky tříletého úsilí všech zúčastněných. Můžeme s uspokojením konstatovat jednoznačné **zvýšení konzumace mléka a mléčných výrobků v přepočtu na osobu za rok. Pro srovnání: V roce 2014 to bylo 236,4 kg na osobu/rok, ale o rok později, v roce 2015, stoupla konzumace mléka a mléčných výrobků v České republice na 242,3 kg na osobu/rok, tedy zhruba o 6 kg ročně na osobu**, což není málo. Program "Bílé plus" mimo jiné nepřímo podpořil chov mléčného skotu u nás, zvýšil úroveň vědomostí dětí i dospělých o mléku a mléčných výrobcích a přitáhl zájem spotřebitelů ke kvalitním potravinám z mléka. "Mléčná osvěta" v České republice i na Slovensku se společnými silami několika institucí skutečně daří.

Zdroj SZIF

Připravuje se podpora mléka i z krajské úrovně.

b) Nasycené mastné kyseliny - O 5 % vyšší příjem nasycených mastných kyselin vede ke zvýšení rizika ischemické choroby srdeční o 25 %. Snížení příjmu nasycených mastných kyselin ve stravě o 1 % pak riziko ischemické choroby srdeční v následujících 24-28 letech o 4-8 % snižuje. Tyto výsledky přinesla nedávno publikovaná dlouhodobá prospektivní studie provedená na Harvardské univerzitě s více než 100 000 účastníky. Zjednodušeně se dá říci, že v našich končinách se mají v jídelníčku hlídat zejména živočišné a tropické tuky (v čele s kokosovým) a potraviny tyto tuky obsahující, jako jsou velmi tučné mléčné výrobky, uzeniny, tučné maso, cukrovinky a jemné a trvanlivé pečivo. Důležité dle studie ale také je, čím rizikové mastné kyseliny v jídelníčku nahradíme.

Téměř 50 % všech úmrtí u nás je stále způsobeno srdečními infarkty, mozkovými mrtvicemi a dalšími srdečně-cévními chorobami. „Odborníci, kteří se skutečně seriózně a dlouhodobě zabývají výživou a jejími dopady na naše zdraví, již před řadou let, opakovaně a na spolehlivých datech prokázali, že živočišné tuky v nadměrném množství škodí cévám a našemu zdraví. Také prokázali, že když živočišné tuky nahradíme především jednoduchými cukry, tedy „bůček za rakvičku“, tak se strkáme z deště pod okap (či do té rakvičky),“ uvádí doc. MUDr. Jan Piňha, CSc., preventivní kardiolog, a předseda Fóra zdravé výživy. Dále upřesňuje: „Také prokázali, že je nutné nasycené tuky a jednoduché cukry nahradit tuky rostlinnými, resp. těmi, ve kterých převažují nenasycené mastné kyseliny. Když toto děláme důsledně, naše riziko srdečního infarktu, mozkových příhod, ale i některých druhů rakoviny výrazně snížíme.“ Kvalitní studie a analýzy nadšence pro máslo a sádlo míjejí a neustále se snaží závěry seriózních studií napadat a vyvracet. Jejich argumenty jsou však často opěny o výsledky sledování zaměřené na pouhé snížení nasycených mastných kyselin v jídelníčku, nikoli však už na jejich vhodnou náhradu. „Skutečně přesvědčivé výsledky, provedené na spolehlivém a respektovaném pracovišti, by měly být jasnou odpovědí i pro velké pochybovače,“ dodává.

Závěry studie Harvardské univerzity z dlouhodobého sledování více než 100 000 zdravotních sester a pracovníků ve zdravotnictví prokázaly souvislost mezi ischemickou chorobou srdeční (ICHS) a příjmem nasycených mastných kyselin (SAFA). Účastníci studie byli rozdělení do pěti skupin podle úrovně příjmu nasycených mastných kyselin (SAFA). Rizika ICHS byla hodnocena i s ohledem na nejnižší a nejvyšší energetický příjem. V hledáčku přitom byly jednotlivé nasycené mastné kyseliny – kyselina palmitová, stearová, myristová a laurová. V rámci statistického modelu bylo potvrzeno, že záměna 1 % z příjmu energie – dodaného prostřednictvím SAFA – za polynenasycené mastné kyseliny (PUFA), mononenasycené mastné kyseliny (MUFA), komplexní sacharidy nebo rostlinné bílkoviny – snížila rizika ICHS o 4-8 %.

Ze závěru studie také vyplývá, že i když zmiňované nasycené mastné kyseliny nepůsobí zcela identicky, v rámci výživových doporučení má smysl s těmito SAFA zacházet jako s jednou skupinou.

Výsledky citované studie tak potvrzují řadu předešlých prací. Ve výživových doporučeních tak není třeba výrazných změn oproti stávajícím. „Je důležité uvědomit si, že nejdůležitější je celková skladba stravy, ve které budou nasycené mastné kyseliny tvořit maximálně třetinu z přijatých tuků. Je však důležité vyhnout se i vysokému příjmu jednoduchých cukrů a bezpečí hledat především v oblasti zdrojů nenasycených mastných kyselin (například ryb, řepkového oleje, kvalitních rozdíratelných rostlinných tuků, a dalších potravin), dále luštěnin a celozrnných výrobků.“ uzavírá docent Piřha.

Zdroj: webový portál Bezpečnost potravin

Prevence proti nežádoucím vlivům by proto měla být od školního věku, kdy pestrá a zdravá strava by měla být přirozenou součástí životního stylu.

Vyhlášení výsledků Dotačního programu pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol pro rok 2017

MŠMT vyhláší výsledky Dotačního programu pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol pro rok 2017.

MŠMT poskytne v programu „Dotační program pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol“ v roce 2017 podporu těmto organizacím:

1. SPOLEČNĚ-JEKHETANE, o.p.s., U Tiskárny 515/3, 702 00 Ostrava, IČO 68145209, S obědem je škola veselejší: 711 184 Kč (působnost projektu v oblastech Ostravy, Šumperka, Hanušovic)

2. DRAB FOUNDATION, nadační fond, Rohanské nábřeží 678/29, 186 00 Praha 8, IČO 03265561, Obědy dětem: 3 720 000 Kč (celostátní působnost projektu)

3. WOMEN FOR WOMEN, o.p.s., Vlastislavova 4/152, 140 00 Praha 4, IČO 24231509, Obědy pro děti: 25 568 816 Kč (celostátní působnost projektu).

MŠMT upozorňuje podpořené organizace a ředitele škol, že je nepřípustné dvojí financování školního stravování žáků základních škol zapojených do tohoto dotačního programu Z DALŠÍCH PROJEKTŮ FINANCOVANÝCH ZE STÁTNÍHO ROZPOČTU NEBO EVROPSKÉHO SOCIÁLNÍHO FONDU.

V ČR existuje řada projektů, které se týkají stejné problematiky. Jedním z nejrozsáhlejších je **program MPSV financovaný z Operačního programu potravinové a materiální pomoci**. Jeho cílovou skupinou jsou děti ve věku 3 až 15 let, které navštěvují mateřskou a základní školu a jejichž zákonní zástupci pobírají dávky pomoci v hmotné nouzi v rozhodném období, což bude ověřovat místně příslušný úřad práce. Oprávněnými žadateli v této výzvě jsou kraje a hl. m. Praha.

Pokud se tedy škola zapojí do dotačního programu MŠMT prostřednictvím výše uvedených podpořených organizací, není možné, aby její žáci byli současně podpořeni z jiných projektů **financovaných ze státního rozpočtu nebo Evropského sociálního fondu**, tedy např. z uvedeného projektu MPSV.

Pokud by škola byla zapojena i do dalších projektů se stejnou tematikou, které poskytují **finance z neveřejných zdrojů**, musí být striktně odděleno, kteří žáci jsou podporováni z rozpočtu státního nebo evropského na jedné straně, a na druhé straně z rozpočtu neveřejného získaného sbírkou, darem, prostřednictvím sponzora apod.

c) Odpady ve školních jídelnách

Přehled aktuálně platné legislativy v odpadovém hospodářství

Zákon

185/2001 Sb. Zákon o odpadech a o změně některých dalších zákonů

477/2001 Sb. Zákon o obalech a o změně některých zákonů (zákon o obalech)

Nařízení

111/2002 Sb. Nařízení vlády, kterým se stanoví výše zálohy pro vybrané druhy vratných zálohovaných obalů

352/2014 Sb. Nařízení vlády o Plánu odpadového hospodářství České republiky pro období 2015-2024

Vyhláška

93/2016 Sb. Vyhláška o Katalogu odpadů

116/2002 Sb. Vyhláška Ministerstva průmyslu a obchodu o způsobu označování vratných zálohovaných obalů

170/2010 Sb. Vyhláška o bateriích a akumulátorech a o změně vyhlášky č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, ve znění pozdějších předpisů

237/2002 Sb. Vyhláška Ministerstva životního prostředí o podrobnostech způsobu provedení zpětného odběru některých výrobků

248/2015 Sb. Vyhláška o podrobnostech provádění zpětného odběru pneumatik

294/2005 Sb. Vyhláška o podmínkách ukládání odpadů na skládky a jejich využívání na povrchu terénu a změně vyhlášky č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady

321/2014 Sb. Vyhláška o rozsahu a způsobu zajištění odděleného soustředování složek komunálních odpadů

341/2008 Sb. Vyhláška o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady a o změně vyhlášky č. 294/2005 Sb., o podmínkách ukládání odpadů na skládky a jejich využívání na povrchu terénu a změně vyhlášky č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady (vyhláška o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady)

352/2008 Sb. Vyhláška o podrobnostech nakládání s odpady z autovraků, vybraných autovraků, o způsobu vedení jejich evidence a evidence odpadů vznikajících v zařízeních ke sběru a zpracování autovraků a o informačním systému sledování toků vybraných autovraků (o podrobnostech nakládání s autovraky)

352/2005 Sb. Vyhláška o podrobnostech nakládání s elektrozařízeními a elektroodpady a o bližších podmínkách financování nakládání s nimi (vyhláška o nakládání s elektrozařízeními a elektroodpady)

374/2008 Sb. Vyhláška o přepravě odpadů a o změně vyhlášky č. 381/2001 Sb., kterou se stanoví Katalog odpadů, Seznam nebezpečných odpadů a seznamy odpadů a států pro účely vývozu, dovozu a tranzitu odpadů a postup při udělování souhlasu k vývozu, dovozu a tranzitu odpadů (Katalog odpadů), ve znění pozdějších předpisů

383/2001 Sb. Vyhláška o podrobnostech nakládání s odpady

384/2001 Sb. Vyhláška Ministerstva životního prostředí o nakládání s polychlorovanými bifenyly, polychlorovanými terfenyly, monometyltetrachlorodifenylmetanem, monometyldichlorodifenylmetanem, monometyldibromdifenylmetanem a veškerými směsmi obsahujícími kteroukoliv z těchto látek v koncentraci větší než 60 mg/kg (o nakládání s PCB)

437/2016 Sb. Vyhláška o podmínkách použití upravených kalů na zemědělské půdě a změně vyhlášky č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady a změně vyhlášky č. 341/2008 Sb., o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady a o změně vyhlášky č. 294/2005 Sb., o podmínkách ukládání odpadů na skládky a jejich využívání na povrchu terénu a změně vyhlášky č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady (vyhláška o podrobnostech nakládání s biologicky rozložitelnými odpady)

641/2004 Sb. Vyhláška MŽP o rozsahu a způsobu vedení evidence obalů a ohlašování údajů z této evidence

Seznam oprávněných osob k nakládání s odpady ve správním území Kraje Vysočina

Informace uveřejněné je možno nalézt na internetových stránkách Ministerstva životního prostředí, a to v Informačním Systému Odpadového Hospodářství (ISOH), v části Registr zařízení.

Registr zařízení obsahuje informace o zařízeních k nakládání s odpady provozovaných v celé České republice, dostupný je na následujících internetových stránkách: <https://isoh.mzp.cz/RegistrZarizeni>.

<https://isoh.mzp.cz/RegistrZarizeni/Main/Mapa>

Živočišné zbytky

Mezi živočišné zbytky patří např. maso (syrové / vařené), kosti (syrové / vařené), skořápky od vajec, mléko, nevydané pokrmů, zbytky jídel.

Na živočišné zbytky se vztahuje nejen zákon o odpadech, ale také Nařízení EP a Rady (ES) 1069/2009, které řadí odpady ze stravovacích zařízení do materiálu 3. kategorie, tj. jedná se o vedlejší živočišné produkty 3. kategorie (dále jen VŽP 3. kategorie). Pro živočišné zbytky platí zákaz zkrmování hospodářskými zvířaty (např. prase, slepice) a zvířaty v zájmovém chovu (např. kočka, pes).

Odstraňování zbytků v režimu zákona o odpadech

Provozně nejjednodušší a z hlediska legislativy správné je všechny zbytky z přípravy pokrmů, nevydanou stravu a zbytky vydaných pokrmů ukládat do jedné nádoby, zařadit je podle zákona o odpadech pod katalogovým číslem 200108 – Biologicky rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven a předávat oprávněné osobě (*oprávněná osoba = osoba, která má platné povolení krajského úřadu podle § 14 odst. 1 k provozování zařízení na sběr a výkup nebo využívání, odstraňování odpadu*).

Tento odpad se shromažďuje v nádobách oprávněné osoby (jsou opatřeny víkem s gumovým těsněním nebo šroubovým uzávěrem). Při odvozu plné nádoby oprávněná osoba vždy přiveze nádobu novou a čistou. Důležité je pamatovat na to, že pokud se tento odpad nepředává oprávněné osobě bezprostředně, je nutné jej uchovávat v chlazeném prostoru. *Pozn.: cena za odvoz a likvidaci tohoto odpadu je daleko vyšší, než se pohybuje cena za odvoz a odstranění směsného komunálního odpadu.*

Odstraňování v režimu VŽP (vedlejší živočišné produkty) 3. Kategorie podle veterinárního zákona

Nakládání s odpadem v režimu VŽP 3. kategorie pro odpady ze stravovacích provozů je málo obvyklé a téměř se nepoužívá. Nakládání s odpadem v režimu VŽP 3. kategorie spadá

do režimu zákona č. 166/1999 Sb., veterinární zákon v platném znění a kontrolním a povolovacím orgánem je Veterinární správa.

Při nakládání s odpadem v režimu VŽP 3. kategorie platí povinnosti vyplývající z veterinárního zákona, zejména:

- třídit, označovat, bezpečně ukládat a ošetřovat VŽP 3. kategorie do doby přepravy na místech, s nimiž vyslovila souhlas krajská veterinární správa (nutno projednat na místně příslušné KVS)
- předávat VŽP 3. kategorie na základě platné smlouvy osobě, která je oprávněna provádět sběr a silniční přepravu, tj. která má platné povolení krajské veterinární správy k výkonu některých asanačních činností (veterinární schvalovací číslo CZxxxxxxx), zpravidla turnusový svoz, služba za úplatu
- pro uchovávání a manipulaci s VŽP 3. kategorie musí být vyčleněny nádoby (např. přepravky, uzavíratelný box), které jsou řádně označeny dle vyhlášky č. 94/2010 Sb., o některých veterinárních a hygienických požadavcích na přepravu a zpracování vedlejších živočišných produktů, v platném znění; označení musí být barvou zelenou s vysokým obsahem modré a textem „Materiál kategorie 3, není určeno k lidské spotřebě“
- během přepravy musí být VŽP 3. kategorie doprovázen obchodním dokladem (3 vyhotovení, archivace 2 roky)

Pozn.: Článek 18 Nařízení EP a Rady (ES) 1069/2009 umožňuje zvláštní krmné účely pro VŽP 3. kategorie (POZOR ale, pouze na základě povolení KVS a pouze pro VŽP 3. kategorie) ke krmení zvířat:

- chovaných v zoologických zahradách
- chovaných v cirkusech
- plazů a dravých ptáků jiných než chovaných v zoologických zahradách a cirkusech
- kožešinových zvířat
- volně žijících zvířat
- psů uznaných chovných stanic nebo smeček loveckých psů
- psů a koček v útulcích
- larev a červů pro rybí návnady

Nakládání s biologicky rozložitelným odpadem – elektrický kompostér

Mezi odpady které jsou vhodné ke kompostování v elektrickém kompostéru, patří např. maso, kosti (kuřecí), skořápky od vajec, mléko, nevydané pokrmy, papírové ubrusky a další.

Výhodou elektrických kompostérů je např. že ke kompostování dochází na místě v provozu (pozor nesmí být umístěn v místnostech, které jsou určeny pro práci s potravinami), odpady jsou zpracovány (zkompostovány) zpravidla do 24 hod., odpady se nepředávají oprávněné osobě (není třeba vést průběžnou evidenci odpadů a další).

Určitým omezením mohou, pro některé stravovací provozy, být relativně vysoké vstupní náklady a provozní náklady. Omezením může být skutečnost, že výstup z kompostéru (kompost) musí být zpracován přímo provozem, resp. využíván pro vlastní potřebu (pokud by byl kompost uváděn dále do oběhu, je třeba jej registrovat ve smyslu zákona č. 156/1998 Sb., zákon o hnojivech). Dalším omezením může být skutečnost, že kompost je nutné nechat po dobu 3 až 4 týdnů na volné ploše nechat dozrát do stabilního stavu teprve následně ho využít (v kompostéru dochází ke změně organického odpadu na produkt, který je po vyjmutí z kompostéru v nestabilní formě).

Před pořízením elektrického kompostéru by si stravovací provoz měl ověřit, že zařízení produkuje bezpečný kompost, tj. kompost, který splňuje podmínky pro používání na zemědělskou půdu (aplikace musí být bezpečná), což výrobce doloží např. rozbořem z akreditované laboratoře.

Zdroj: webový portál Kraje Vysočina, Odbor životního prostředí, webový portál Jidelny. cz, Ing. Jana Königová – technický poradce v oblasti životního prostředí; Ing. Lucie Janotová, Ph.D.

Nabídka elektrických kompostérů na poradě vedoucích školních jídelen v roce 2016, 2015, 2014. Některé jídelny měly možnost vyzkoušet elektrické kompostéry v provozu školní jídelny.

d) Fond Vysočiny- program „Naše škola 2017“

<http://extranet.kr-vysocina.cz/fv/index.php?typ=upozorneni>

Cíl programu:

Hlavním cílem grantového programu je zkvalitnění zázemí pro povinnou školní docházku na území Kraje Vysočina. V Kraji Vysočina existuje více než 250 základních škol, z toho téměř polovina je jich malotřídních. Vzhledem k tomu, že silné ročníky dětí postupně začínají přecházet z mateřských škol na základní školy, je záměrem programu udržet kapacity stávajících základních škol a zároveň zlepšit jejich prostředí a vybavenost. Zajištění dostupnosti základního vzdělávání zejména na venkově souvisí taktéž i se sladováním rodinného a pracovního života obyvatel kraje. Cílem tohoto programu je tak podpořit základní školy, aby jejich stav odpovídal hygienickým, bezpečnostním a prostorovým podmínkám v souvislosti s aktuálním demografickým vývojem v oblasti počtu žáků školního věku.

Popis a rozsah programu:

Účelem poskytovaných finančních prostředků je zajistit spolufinancování **technického zhodnocení, oprav, nebo dovybavení sociálních zařízení, kuchyní, výdejen stravy a jídelen v budovách základních škol**. Pokud je dotčené stravovací zařízení součástí společného objektu základní a mateřské školy, musí počet obsluhovaných žáků školního věku ke dni podání žádosti o dotaci převyšovat počet obsluhovaných dětí předškolního věku.

Příjemci dotace:

- Právnická osoba vykonávající činnost základní školy ve smyslu zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon);
- Zřizovatel právnické osoby vykonávající činnost základní školy ve smyslu zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon).

e) 13. březen 2017 je Světovým dnem ledvin

Měli bychom dbát na pitný režim. Dostatek tekutin zajišťuje látkovou výměnu a dobrou funkci ledvin a vylučování škodlivých látek, které v těle vznikají. Denně člověk vyloučí v průměru asi 2,5 l vody. Organismus musí mít vyrovnanou vodní bilanci. Třetina nové vody se denně tvoří v těle metabolickou činností, v potravě přijmeme 900 ml. Zbytek 1,5 l musíme dodat přímo ve formě tekutin. Ke stálému pití jsou nejvhodnější čisté vody – pitné vody z vodovodu, studny, balené vody kojenecké, pramenité a slabě mineralizované přírodní minerální vody bez oxidu uhličitého. K vhodným nápojům patří také vodou ředěné ovocné a zeleninové šťávy, neslazené a ne moc silné čaje nebo nápoje z praženého obilí. Vyhýbat bychom se měli nápojům tzv. soft drinkům, limonádám, kolovým nápojům, energetickým nápojů, nektarům, ochuceným minerálními vodám. Důvodem bývá cukr, který zvyšuje pocit žízně a je zdrojem většinou přebytečné energie.

Školní jídelny mohou nabídkou vhodných nápojů ovlivnit pitný režim strávníků. Doprovodný program jídelny v podobě podávání nápojů na výběr vede ke zkvalitnění stravovacích služeb ve škole nebo školském zařízení.

f) Na webových stránkách MŠMT ČR je zveřejněn rozpis a způsob předkládání dat rezortních výkazů na rok 2017.

Pro zajímavost údaje z rezortních výkazů:

V roce 2016 bylo v Kraji Vysočina vydáno 13 706 800 obědů, v měsíci říjnu 2016 1 324 238 obědů, které připravilo 1742 pracovníků školních jídelen v přepočteném pracovním úvazku 1 390,2.

Dietní strava je zabezpečována prostřednictvím školních jídelen pro 133 dětí, žáků a studentů, z toho pro 9 se vaří oběd a doplňkové jídlo a 3 žákům je poskytováno dietní stravování celodenně.

V doplňkové činnosti se připravují pro 584 žáci svačiny, což je pro více jak 1,2% z celkového počtu zapsaných žáků do škol plnicí si povinnou školní docházku. Pokud by připravovaná novela vyhlášky o školním stravování obsahovala možnost přípravy svačin pro žáky škol v rámci školního stravování (dotované doplňkové jídlo), představoval by jen v kraji nárůst potřeby pracovních úvazků v jídelnách více jak 339 pracovníků s celkovým nákladem cca 43 miliónů Kč ročně.

g) Reprezentativní sociologický výzkum občanů ČR v závěru roku 2016 položil otázku, zda dotazovaní preferují podávání jednoho druhu oběda ve školních jídelnách či výběr z více druhů. Zcela jednoznačně lze konstatovat, že více než 4/5 (82,5%) občanů ČR preferuje nabídku školního oběda v podobě možnosti vybrat si z více druhů, tedy větší možnosti z hlediska individualizované pestrosti stravy. Pro školní oběd v podobě jednoho druhu se vyjádřilo pouze 17,5% respondentů. Bylo dotazováno celkem 1841 osob. Závěry výzkumu, provedeného Lékařským informačním centrem, s.r.o., jsou reprezentativní pro občany ČR z hlediska jejich pohlaví, věku a regionu (kraje).

K čemu je takový průzkum dobrý

Pokud si kladete otázku, proč je takový dotaz vůbec důležitý, pak odpověď je celkem jednoduchá. Každý z nás v daních přispívá na podporu školního stravování. Má pak také právo vyslovit svůj názor na věc, protože děti a jejich zdraví nám všem zdaleka není lhostejné.

Jak je školní stravování koncipováno

Novinkou posledních desetiletí se stala nabídka z více variant oběda (např. A, B, C menu nebo hlavního chodu). Jestliže školní jídelna nabízí celý měsíc pouze jednu variantu, může celkem pohodlně zabezpečit nutriční adekvátnost obědů, očekávanou podle platné legislativy (vyhláška č. 107/2005 Sb.; novela č. 17/2015). Ta říká, že v měsíčním průměru by oběd měl pokrýt 35% denní doporučené dávky živin. Pokud ale jídelna nabízí např. 3 druhy obědů každý den a dítě či rodič může denně volit jinou nabídku (což se spíše podobá „školní restauraci“), může teoreticky za 22 dnů v měsíci vybírat z více než 31 miliard kombinací měsíčního menu. Dobré pro zákazníka, ale neřešitelné pro jídelnu, pokud by měla striktně plnit požadavky legislativy.

Chování dětí versus zdraví

Rozhodnutí o nabídce má docela zásadní charakter. Jak z hlediska zdravotního (bezpečnost a nutriční adekvátnost), přičemž je dobré si uvědomit, že výživa dětí se neodehrává pouze ve škole, tak i z hlediska chování, kde např. chuť obědů hraje docela důležitou roli. Chutě dětí se, díky evoluci, trochu liší od chutí dospělých, přirozeně preferují sladší a tučnější potraviny. Návyk z rodiny je také velmi významný, často více než vrozené vlohy k výběru potravin. Chutnost je významný faktor, protože oběd může být nutričně adekvátní, ale není mezi dětmi příliš oblíben. A obráceně. Je to velká výzva, ideál pro všechny asi neexistuje.

Co z toho plyne

Je asi načase uvědomit si, že širší výběr z obědů znamená současně daleko větší odpovědnost rodičů/dětí za adekvátní výběr a že „stát“ nemůže z vcelku jasných důvodů jen tak vymáhat plnění současných legislativně zakotvených požadavků.

Má to nějaké řešení?

Snad ano, např. rozvolnit striktní požadavek v legislativě a současně nabídnout technické řešení pro rodiče, aby si mohli sami kontrolovat průměrnou měsíční nutriční adekvátnost obědů již při volbě z nabídky. Nebo chceme raději jen jedinou volbu oběda, proti preferencím veřejnosti? Liberální přístupy v sobě nesou požadavek na vyšší individuální odpovědnost, jak je známé.

Příloha

Jak se názory naší veřejnosti na věc liší podle různých socio-demografických faktorů: (vše uvedené je statisticky významné)

Co názory ovlivňuje

Názor občanů na tuto otázku významně souvisí s věkem, rodinným stavem, počtem osob v domácnosti, vzděláním, počtem dětí i se skutečností, zda občan vychovává v současnosti děti ve věku od 6 do 19 let. Významně ovlivňuje tyto názory i velikost obcí, výše čistého měsíčního příjmu na domácnost, povolání i vztah k náboženské víře. Jediným demografickým znakem, u kterého nebyla zjištěna statisticky významná odlišnost, je pohlaví – názor mužů a žen na to, zda má mít školní oběd podobu výběru z více jídel nebo podobu jednoho jídla, se statisticky významně neliší.

Mladí a svobodní podporují širší výběr z obědů více

Platí, že podobu školního oběda v podobě možnosti vybrat si z více jídel preferují zejména mladší věkové skupiny, s rostoucím věkem se podpora této podoby oběda snižuje a nejnižší je v nejstarších věkových skupinách. Názory na tuto otázku významně ovlivňuje rovněž rodinný stav. Největší podporu má výběr z více jídel u svobodných, významně menší je tato podpora u ovdovělých. V tomto případě může prostřednictvím rodinného stavu působit věk.

Vyšší vzdělání = preference širšího výběru z obědů

Názory na podobu školního oběda významně ovlivňuje též vzdělání. S rostoucím vzděláním roste rovněž podpora školního oběda v podobě výběru z více jídel. Méně tuto podobu podporují respondenti se základním vzděláním a vyučením, více respondenti s maturitou a vysokou školou.

Mladí a současní rodiče preferují širší výběr z obědů

V případě počtu dětí, které respondent během svého života měl, preferují školní oběd v podobě výběru z více jídel ti respondenti, kteří uvedli, že dosud neměli žádné děti, tedy mladí a svobodní. Naopak respondenti se 3 a více dětmi podporují tuto podobu školního oběda ve významně menší míře. Pokud ale respondent v současné době pečuje o děti ve věku 6 – 19 let, významně více podporuje možnost výběru z více obědů.

Město se v názorech liší od vesnice

Platí rovněž, že významně menší podporu má možnost výběru z více jídel v obcích od 500 do 5000 obyvatel, s rostoucí velikostí obcí roste i podpora školního oběda v podobě výběru z více jídel.

Příjem domácnosti hraje roli v preferencích

Menší podporu má podoba školního oběda s výběrem z více jídel u domácnosti s nižším měsíčním příjmem, s rostoucím příjmem roste i podpora možnosti výběru z většího množství jídel.

Ateisté preferují širší výběr z obědů více

Pokud se týká vztahu k náboženské víře, více podporují školní oběd v podobě možnosti výběru z více jídel občané – ateisté, významně méně věřící občané – členové církví a náboženských společností.

Jak se liší preference podle povolání

Z hlediska povolání významně méně podporují možnost výběru z více jídel zemědělci, důchodci a nezaměstnaní, významně více naopak studenti a osoby v domácnosti či na rodičovské dovolené.

Zdroj: portál bezpečnost potravin, J. Ruprich Brno, 21. 2. 2017

- h) Celostátní síť pro venkov ve spolupráci s Krajem Vysočina a Výzkumným ústavem bramborářským, s. r. o., Havlíčkův Brod pořádá pro pracovníky školních jídelen pracovní setkání (workshop) na téma „Brambory zdravá potravina, netradiční užití brambor v kuchyni“**

Setkání zaměřeno na propagaci a užití brambor jako zdravé potraviny v kuchyni jiným než tradičním způsobem s cílem podpořit spotřebu brambor místních producentů.

Program: Aktivity Celostátní sítě pro venkov, Nezastupitelná role brambor ve zdravé výživě, Brambory jak je neznáme. Na závěr blok praktických ukázek, sdílených zkušeností a ochutnávek. Účastníci obdrží jednoduché návody na připravované pokrmy.

Květen 2017 Hotelová škola Světlá a Střední škola řemesel, U Světlé, Velké Meziříčí pro oblast Velkého Meziříčí, Žďár nad Sázavou a část Třebíče,

Květen 2017 Střední škola řemesel Moravské Budějovice pro oblast Moravské Budějovice, Třebíč, Náměšť nad Oslavou

Květen 2017 OZS Jihlava, K. Světlé, Jihlava pro Jihlavu, Telč a i část okresu Žďár n. S.

 Vyšší odborná škola hotelová, Pelhřimov pro Humpolec, Pelhřimov, Pacov.

Pilotní projekt proběhl v listopadu 2016 pro okres Havlíčkův Brod a setkal se s velkým ohlasem, proto zajištěno i pro ostatní školní jídelny v kraji.

Konference školního stravování v Pardubicích

Společnost pro výživu Praha pořádá jako každý rok Konferenci školního stravování v sálu Konzervatoře Pardubice ve dnech 23. až 25. 5. 2017. Program a bližší podmínky k účasti naleznete na webových stránkách SPV Praha.

Tisková zpráva SZIF ze dne 7. 3. 2017.

Projekty Ovoce a zelenina do škol a Mléko do škol jsou zaměřeny na snížení dětské obezity a vštípení zdravých stravovacích návyků. Příští školní rok přinese velké změny v jejich fungování. Evropská unie oba projekty reformovala a spojila pod společný právní a finanční rámec. Upravuje se cílová skupina žáků, neochucené mléčné produkty budou zdarma a dojde k navýšení rozpočtu. To jsou stěžejní změny, které se projeví ve školním roce 2017/2018.

"Díky změnám v programu dostane ovoce, zeleninu i mléčné výrobky mnohem více školáků, navíc jsme stanovili i minimální velikost porcí. Výrazně zvyšujeme také finanční podporu z národních zdrojů, takže děti dostanou zdarma nejen ovoce a zeleninu, ale nově i neochucené mléko a mléčné výrobky," řekl ministr zemědělství Marian Jurečka.

Cílem obou projektů je snížit dětskou obezitu.

Slovníček odborných pojmů:

Anorexia nervosa - onemocnění, při němž se postižení, většinou mladé dívky, snaží zabránit ztloustnutí, často jen domnělému nebo souvisejícímu s vývojem sekundárních ženských pohlavních znaků.

Bazální metabolismus - látková výměna zabezpečující život organismu za zcela základních podmínek nutných pro zajištění činnosti srdce, dýchání.

Beta-glukany - polysacharidy složené z glukózových jednotek, vyskytující se převážně v obilovinách, posilují imunitní systém.

Feritin - bílkovina sloužící k uložení železa v buňce.

HDL – lipoprotein o vysoké hustotě, přenáší v krvi tuky včetně cholesterolu.

LDL – lipoprotein o nízké hustotě, přenáší v krvi tuky včetně cholesterolu.

Leptin – hormon tukové tkáně, cílovým orgánem je podvěsek mozkový, pro který představuje signál pocitu sytosti, hraje roli v řízení příjmu potravy a energetické přeměně.

Pepsin – trávicí enzym žaludeční sliznice, štěpí bílkoviny na menší části.

Transferin – transportní bílkovina přenášející v krvi železo.

Víte že, ve školním roce 2015/2016...

v Kraji Vysočina bylo v roce 2016 celkem 473 právnických osob, při kterých vykonávalo činnost 541 zařízení školního stravování. Dle MŠMT bylo ve školním roce 2015/2016 364 školních jídelen, 2 jídelny-vývařovny a 173 školních jídelen-výdejen. Stravování náhradním způsobem (tzn. dodávka stravy z restauračního či závodního provozu mimo jídelen zařazených do rejstříku škol a školských zařízení) zabezpečovalo 1 zařízení obecní a 1 krajské.

V zařízeních školního stravování se stravovalo celkem 71 683 dětí, žáků a studentů, 10 422 pracovníků škol a školských zařízení. Stravovací zařízení byla rovněž využita pro komerční účely, a to pro 9 254 cizích strávníků.

Ve školních stravovacích zařízeních se stravovalo 17 914 dětí MŠ, 39 647 žáků ZŠ (včetně žáků z přípravného stupně a přípravných tříd a víceletých gymnázií), 13 866 žáků středních škol, 246 studentů vyšších odborných škol a 10 svěřenců výchovných ústavů.

Z celkového počtu žáků a studentů zapsaných do škol bylo ke stravování přihlášeno 85,3 %, z toho z mateřských škol 100 % dětí, ze základních a speciálních škol plus nižších ročníků víceletých gymnázií 86,7 % žáků, 70,1 % žáků středních škol (bez vyšších odborných škol) a 69,2 % studentů středních škol (s vyššími odbornými školami).

Celodenně byla strava poskytnuta celkem 2 673 žákům a studentům (převažují žáci středních škol v celkovém počtu 2 290). Stravovací služby zabezpečovalo 1 742 fyzických osob, resp. 1 390,2 přepočtených úvazků.

Celkem se stravovalo 133 dětí a žáků ve školním dietním systému, z toho 121 dětí a žáků v obecních školních jídelnách a byl jim poskytován oběd, 9 dětí odebralo oběd a doplňkové jídlo a 3 žákům byla poskytnuta celodenní dietní strava.

2017-03-20

Zapsala:

Olga Johanidesová

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: johanidesova.o@kr-vysocina.cz



Krajský úřad Kraje Vysočina

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, bank. spoj. Sberbank.CZ, a.s., č.ú.:

4050005000/6800

web: www.kr-vysocina.cz facebook: [facebook](https://www.facebook.com/kr.vysocina)

Příloha: Výživové dávky na jednotlivá denní jídla při celodenním stravování.

Příklady nesprávné praxe

Inspektoři Státní veterinární správy v Libereckém kraji při kontrole výroby masných výrobků Střední školy hospodářské a lesnické ve Frýdlantu zjistili skladování a zpracování vepřového masa, které pocházelo z nelegální porážky a nebylo doprovázeno řádnými obchodními doklady.

Veškeré maso a z něho vyrobené masné výrobky o celkové hmotnosti 247 kg bylo neškodně odstraněno v asanačním podniku. S provozovatelem bude zahájeno správní řízení o uložení pokuty.

Státní veterinární správa zjistila při kontrole v součinnosti s Policií ČR v prostoru bývalých jatek v Rohoznici 86 činnost provozovanou Lubomírem Mlejnkem - nepovolenou porážku prasat včetně výroby masných výrobků. Schválená činnost na uvedené adrese byla ukončena v srpnu 2008.

Na základě kontroly byla zjištěna porážka prasat s následným uváděním na trh včetně výroby masných výrobků, zamrazování masa a manipulaci se zvířeti. Prostory z důvodu značného znečištění, výskytu plísňe a trusu nejsou vhodné k provozování výroby potravin. U zvířat ani u potravin nebyla zajištěna dosledovatelnost a možnost zjištění původu zvířat.

Na základě výše uvedených zjištění byl vydán okamžitý zákaz uvádění na trh a nařízeno neškodné odstranění na náklady kontrolované osoby. Příklad bude řešen ve správním řízení. Provozovateli jako fyzické osobě hrozí sankce do výše 20 000 Kč.

Pracovníci Krajské veterinární správy Státní veterinární správy pro Středočeský kraj při kontrole zásilky v místě určení v mraziřském skladu v Jenči zjistili použití nepovolené přídavné látky v masném polotovaru – glutamátu sodného, čímž došlo k porušení nařízení EP a R (ES) č. 1333/2008.

Jednalo se o hluboce zmrazený masný polotovar – kuřecí kebab o hmotnosti 4965 kg. Výše zmíněný masný polotovar byl vyroben v Polsku ve výrobním závodě PL 30240602. Celá zásilka o hmotnosti 4965 kg byla pozastavena a provozovateli bylo uloženo zvolit některé z opatření uvedených v § 30, odst. 2, písm. b) veterinárního zákona.

Zjištění, která mohou mít dopad na veřejné zdraví:

- Poprvé byla zjišťována rezistence vůči antibiotikům **karbapenemům** v rámci ročního monitoringu EU u zvířat a potravin. Karbapenemy jsou obvykle poslední zbývající možností léčby pacientů, kteří jsou nakaženi široce rezistentními bakteriemi vůči jiným dostupným antibiotikům. Byly zaznamenány velmi nízké hladiny rezistence u bakterií *E. coli*, které se našly u prasat a ve vepřovém mase.

- ***E. coli* produkující širokospektré beta – laktamázy (ESBL)** byly zjištěny v hovězím a vepřovém mase a u prasat a telat. Bakterie, které produkují ESBL enzymy, vykazují vícečetnou rezistenci k beta-laktamovým antibiotikům, což zahrnuje deriváty penicilinu a cefalosporiny. Rozšíření *E. coli* produkující ESBL (extended-spectrum beta-lactamase) je v jednotlivých zemích odlišné, od nízké až po velmi vysokou.

- **Rezistence vůči kolistinu** byla zjištěna na velmi nízké úrovni u *Salmonelly* a *E. coli* u prasat a skotu. Kolistin může být běžně používán v některých zemích pro tlumení infekčních onemocnění u zvířat, zejména u prasat. V některých případech může být použit u lidí jako antibiotikum "poslední záchrany".

- Více než 10% testovaných bakterií *Campylobacter coli* u lidí vykazovalo **rezistenci vůči dvěma kriticky důležitým skupinám antimikrobiálních látek** (fluorochinolonům a makrolidům), které se používají k léčbě závažných případů onemocnění lidí vyvolaných právě bakteriemi rodu *Campylobacter*. *Campylobacteriomy* jsou nejčastěji uváděným alimentárním onemocněním v EU.

Vědecká zpráva: [The European Union summary report on antimicrobial resistance in zoonotic and indicator bacteria from humans, animals and food in 2015](#)

Zdroj: portál bezpečnosti potravin MZe ČR