

Školní stravování stojí miliardy, ale pro tisíce dětí je nedostupné. Zbytečně

women-for-women.cz/skolni-stravovani-stoji-miliardy-ale-pro-tisice-deti-je-nedostupne-zbytecne



Tisková zpráva iniciativy Skutečně zdravá škola: Systém školního stravování v České republice je potřeba změnit, aby se předešlo zbytečnému plýtvání potravinami i financemi a aby se zároveň umožnilo stravování i dětem z nízkopříjmových rodin.

V poslední době se vzhledem k rostoucím cenám potravin a navyšování cen školního stravování začíná objevovat názor, že by bylo správné poskytovat všem dětem oběd ve školních jídelnách

zdarma. Neznalí věci hovoří o „jednotkách miliard“ korun ročně navíc z veřejných rozpočtů. Je to ale takto jednoduché? Iniciativa Skutečně zdravá škola vybízí k diskusi nad mnohem jednodušším a levnějším způsobem, jak zajistit, že děti z nízkopříjmových rodin nezůstanou o hladu.

Podle odhadů obecně prospěšné organizace WOMEN FOR WOMEN, která pomáhá s financováním školního stravování dětem, jejichž rodiče si nemohou dovolit zaplatit dětem obědy ve školních jídelnách, je nyní přibližně 20 000 dětí, ale potenciálně až 32 000 dětí v situaci, kdy si nemohou dovolit oběd ve školní jídelně. Jednoduchým výpočtem lze zjistit, že za školní rok (přibližně 200 dnů) je potřeba zafinancovat 4 až 6 milionů obědů.

Ivana Tykač, spoluzakladatelka a ředitelka obecně prospěšné společnosti WOMEN FOR WOMEN:

„Kromě problematiky dostupnosti školních obědů v ČR dlouhodobě upozorňujeme na to, že školní oběd není pouhým zabezpečením jednoho teplého jídla denně, ale že školní stravování je velmi důležité i v rámci vzdělávání o zdraví, hospodaření nebo o vaření. Zajištění kvalitního a dostupného stravování se v rámci obecně prospěšné společnosti WOMEN FOR WOMEN věnujeme již deset let a nejenže jsme připraveni naše zkušenosti dál poskytovat příslušným státním institucím, ale také se snažíme co nejvíce iniciovat debatu na zmíněné téma, protože jedině tak se můžeme posunout.“

Ceny vstupních surovin pro přípravu pokrmů rostou. Ministerstvo školství proto od 1. února umožnilo školním jídelnám navýšit platby za stravování. Průměrný oběd ve školní jídelně tak dnes přijde na přibližně 35 Kč.

Náklady školního stravování jsou hrazeny ze dvou zdrojů: veřejných a soukromých. Veřejné zdroje pokrývají provozní náklady kuchyní a mzdy pracovníků. Soukromé zdroje, tedy peníze rodičů, pokrývají

náklady na nákup surovin k přípravě pokrmů. Dle výpočtů Skutečně zdravé školy za mzdy pracovníků ve školních jídelnách mateřských, základních a středních škol stát zaplatí přibližně 5,5 miliardy Kč každý rok. Za provoz 8 728 zařízení školního stravování zaplatí obecní a krajské úřady každý rok přibližně 2,5 miliardy korun. Rodiče za školní stravování zaplatí každý rok přibližně 8 miliard Kč. Celkem tedy veřejné instituce a rodiče za školní stravování zaplatí každý rok okolo 16 miliard Kč.

Školní stravování v České republice je řízeno vyhláškou o školním stravování, která mimo jiné ukládá vývařovně povinnost vydat strávnickovi určitou velikost porce, odvozenou od průměrné měsíční spotřeby vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech. Z toho vyplývá, že prioritou systému školního stravování v ČR je jídlo strávnickovi **vydat**. Zda strávník – tedy dítě, žák či student – vydaný pokrm sní, již systém nezajímá.

Podle zaměstnanců školních jídelen skončí jako odpad 20 až 35 procent vydaného jídla. To znamená, že až 50 000 tun jídla ročně děti, žáci a studenti v českých školních jídelnách nedojedí a vyhodí. Každý rok tak v odpadu skončí přibližně 100 milionů 500gramových porcí pokrmů. To je 25krát více, než kolik porcí by bylo potřeba k tomu, aby na oběd do školní jídelny mohly chodit i děti, které si to nyní nemohou dovolit a jejichž školní obědy hradí Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy a Ministerstvo práce a sociálních věcí formou grantových programů. Letos půjde na podporu školního stravování těchto dětí z MŠMT 120 milionů korun, z MPSV 300 milionů korun v následujících třech letech.

Existuje ale možnost, jak předejít zbytečnému plýtvání potravinami, naučit děti samostatnosti a odpovědnosti a zároveň umožnit stravování i dětem z nízkopříjmových rodin. Tou možností je samoobslužný výdej obědů. Tuto formu výdeje školních obědů praktikují ve Švédsku, Finsku a také v řadě škol ve Velké Británii. Děti si tam jídlo sami nabírají podle vzorového pokrmu. *„Většina škol vydává oběd formou bufetu. To znamená, že pokrmy a jejich*

jednotlivé složky jsou vystaveny v servírovacích nádobách, což dává žákům možnost vybrat si pokrmy nebo složky, které si ten den přejí sníst. Je zcela běžné, že každý den jsou na výběr alespoň 2 nebo 3 jídla, z nichž jedno je pravděpodobně vegetariánské. Některé děti si vezmou od každé položky trochu. Také saláty se podávají formou bufetu. Mladším dětem obvykle pomáhají s výběrem pokrmů z bufetu buď kuchařky, nebo učitelé,“ vysvětluje Ulrika Backlund, která dříve pracovala ve švédské Národní potravinové agentuře.

Tento způsob výdeje školního oběda v České republice pilotně zkouší od září 2022 společnost Delirest. Ve školní jídelně Masarykovy základní školy v Tanvaldu – jedné z 236 školních jídelen, které společnost v České republice provozuje – tam pod hlavičkou Primirest otevřela první školní restauraci v Česku, která kompletně přešla na samoobslužný výdej obědů. Od běžného fungování se liší především tím, že si děti nabírají jídlo samy na základě vzorové porce. Až dojí, samy jdou vytrít zbytky jídla, recyklovatelné obaly a nádobí do mycích košů. Cílem je, aby si vzaly jen tolik jídla, kolik snědí. Učí se větší odpovědnosti ke stravování a minimalizuje se plýtvání. *„Během prvního půlroku fungování se nám podařilo snížit množství nesněženého jídla a odpadů o 90 procent,*“ tvrdí Michal Debrecéni, ředitel společností Delirest a Primirest. *„Proto na základě úspěšného pilotu plánujeme ve školním roce 2023/24 rozšířit tento model výdeje obědů do dalších 3 školních jídelen,*“ doplňuje Debrecéni.

Pokud bychom tedy při výdeji školních obědů přešli na samoobslužný výběr dětmi podle vzorových porcí a pod dohledem odborného personálu, mohli bychom ušetřit tisíce tun potravin a dát dětem možnost volby podle aktuální chutě a hladu. Ušetřené množství pokrmů by jistě pokrylo potřeby dětí, které si nyní nemohou školní stravování dovolit.

K problematice se vyjádřila také vedoucí školního stravování v Základní škole a Mateřské škole Malšice, okres Tábor paní Iveta Brunová: *„Mám takovou vizi: co udělat ze školních jídelen*

samoobslužné restaurace? Každý strážník si vybere to, co bude chtít. U výdejního okénka by samozřejmě stál kuchař a nabízel, vysvětloval složení, doplňoval. Na konci výdeje by byla paní pokladní, která by z kreditu na kartě odečetla opravdu to, co si žák na ták připraví a co ho právě zaujalo, na co má chuť. Jídelny by měly být vybaveny šokery, aby nespotřebované jídlo nevyhazovaly, ale šokově upravily a mohly použít další den.“ S tímto postupem koresponduje praxe ve Švédsku, kde školní jídelny nespotřebované suroviny zamrazí a použijí druhý den na přípravu tepelně zpracovaných pokrmů.

„Jsme přesvědčeni o tom, že samoobslužný výdej obědů a důraz na snižování plýtvání by mohl výrazným způsobem pomoci ke snižování nákladů na suroviny a umožnil by tak stravování i dětem z nízkopříjmových rodin, aniž bychom museli zavádět systém obědů zdarma pro všechny děti, hrazený z veřejných rozpočtů,“ doplňuje Tom Václavík ze spolku Skutečně zdravá škola.

[Tiskovou zprávu si můžete stáhnout v PDF zde.](#)