

### **Obědy platím a proto mám právo...**

Práva rodičů, kteří platí obědy, jsou bohužel dost malá. Poskytování školních obědů je služba poskytovaná hromadně, kde není prostor pro uspokojení různých individuálních potřeb, a proto se rodiče bohužel musí smířit se stanovenými pravidly.

Druhým důvodem, proč rodiče na leccos právo nemají, je to, že náklady na oběd neplatí v plném rozsahu. Školní obědy jsou u nás výrazně dotovány, míra dotace může být kolem 60 %. Cena oběda (stravenky), kterou platí rodiče, představuje pouze náklady na potraviny, zatímco mzdové a režijní náklady hradí někdo jiný. Běžné materiálové náklady na 1 oběd se v současnosti pohybují kolem 25 Kč (v závislosti na věku dítěte). Rodič, který stravenku hradí, musí počítat s tím, že min. dalších 30 Kč (mzdy a režie) mu přidá někdo jiný. A ten někdo si pochopitelně osobuje právo stanovovat, jak má oběd vypadat. Rodiče tedy platí jen menší část celkových nákladů a jejich právo určovat, jak má oběd vypadat, je značně omezeno.

### **Mému dítěti nevyhovuje, co dostává na oběd**

Protože stát školní stravování dotuje, poměrně přesně určuje, jak by mělo vypadat složení školních obědů. Není to ale tak, že by vyžadoval vařit jen podle schválených receptur, že by vysloveně zakazoval sladké koláče z pekařství nebo že by ve školkách bylo povinné mléko ke snídani.

Vyhláška č.107/2005 obsahuje průměrnou měsíční spotřebu vybraných druhů potravin na strávnicka, tzv. spotřební koš, a tu musí jídelny dodržovat. Vedoucí jídelny rozdělí potraviny do určitých skupin (např. maso, mléko, zelenina), jednou za měsíc sečte vydaná množství a dělí počtem obědů. Dostane tak spotřebu těchto skupin na 1 oběd a ta musí s určitou tolerancí odpovídat zmíněné vyhlášce. Např. u dětí 1. stupně ZŠ musí jídelna za měsíc vykázat spotřebu 10 g luštěnin na 1 oběd, 12 g tuků nebo 19 g mléčných výrobků.

Dodržování spotřebního koše bývá předmětem kontroly ČŠI, žádná jídelna si ho nedovolí ignorovat a nemůže přitom brát ohled na individuální požadavky jednotlivých strávnicků. A těch je hodně: více zeleniny a méně zeleniny, více masa a méně masa, méně uzenin, ryb, luštěnin apod. Někdy je možné o těchto požadavcích se školou nebo jídelnou jednat. Je však třeba brát ohled na spotřební koš a finanční náklady s tím vzniklé. Jestliže jídelna dokáže i po splnění vašich požadavků dodržet spotřební koš, pak není problém. Obecně však lze říci, že jakékoli snížení počtu rybích nebo luštěninových jídel bude pro jídelny problematické, protože v těchto skupinách dodržují normu jen tak tak.

### **Syn dostává malé porce masa**

Přesná hmotnost porce masa (rovněž příloh) není nikde dána, vychází spíše z použitých receptur a ty ji mohou uvádět různě. Vyhláška č. 107/2005 však předepisuje průměrnou spotřebu za měsíc. Např. ve věkové kategorii 11–14 let má dítě za měsíc v průměru dostat 70 g masa na jeden oběd (počítáno v syrovém stavu, takže po technologické přípravě bude masa samozřejmě méně). Kuchařky jistě mohou při mimořádných příležitostech připravit porce masa např. 100 g, ale příště zase musí ušetřit, takže např. do rizota dají masa jen 50 g.

V případě nespokojenosti si můžete nechat porci zvážit. Pokud by jídelna dlouhodobě podávala např. žákům druhého stupně větší porce masa, překročí spotřebu masa danou vyhláškou a velmi pravděpodobně také nedodrží finanční limit. A to si žádná jídelna nedovolí, protože na nákup potravin má jen ty peníze, které vybere od rodičů.

### **V naší jídelně se vaří podle zastaralých receptur**

V České republice neexistují předepsané receptury pro školní stravování. Jsou jen některé, které se obecně doporučují, ale ani ty jídelna nemusí používat. Nelze však zjednodušeně říci, že jídelna si může vařit, co chce. Musí se vejít do stanovených finančních limitů a současně musí splnit spotřební koš. Splnit současně oba požadavky není jednoduché. Natolik jídelnu omezují, že si nemůže v jídelním lístku dovolit žádné extravagance a musí vařit podle platných doporučení. Navíc působí ještě další tlak: tlak strávnicků, kterých ubývá. Proto v mnoha jídelnách hledají a vymýšlejí nové a nové receptury, kterými by strávnicky upoutali. Situaci jim usnadňuje to, že v posledních letech vyšlo několik nových receptářů s moderními recepty pro školní stravování.