

## „Zdravá školní jídelna“ versus „Vím co jím“

Bleskové odklonění se projektu „Zdravá školní jídelna“ od marketingového projektu „Vím co jím“ (a můžeme i doufat, že se nebude jednat jen o odklon písemný, ale i personální) je možná zábleskem na lepší časy, možná jen ojedinělým úspěchem, ale rozhodně se jedná o potvrzení toho, že veřejné mínění má svou váhu.

Bohužel rychlostí utrpěla kvalita dotčeného sedmého kritéria. „Solme s rozumem“ vychází z filosofie předcházejícího kritéria, ale jeho popis a nastavení autoři nezvládli. Zřejmě v důsledku spěchu. Sedmé kritérium: „**Vím co jím - zařazování receptur s limitovaným množstvím soli**“ („Zařazujte pravidelně receptury „Vím co jím“, které uveřejňujeme na našich stránkách, jasně definují množství použité soli. Plnění tohoto kritéria by nemělo být složité.“) je nahrazeno kritériem: „**Solme s rozumem**“.

Zadání nového kritéria není nejšťastnější a dle nás podmínka „*Školní jídelna zná množství soli, které bylo spotřebováno za minulý školní rok.*“, bude pro mnohé jídelny nesplnitelné. Není problém zjistit množství spotřebované soli podle výdejek, ale bude problémem propočítat celkové použité množství soli v rámci konzumace – a o to dle nás asi autorům jde.

Navíc údaj o spotřebované soli za rok nemusí vůbec nic říkat o skutečně spotřebované soli do stravy. Sůl se může použít taky například pro posypání podlahy (rychlé opatření proti uklouznutí, než se stačí podlaha setřít), či osolení vody na uvaření vajec (aby nepraskla), která se do konzumace nepromítá.

Hlavní zdroj soli v české stravě není samotné solení, ale obsah soli v použitých potravinách. Pokud tedy bude sledován objem spotřeby soli a ne různé kořenící směsi, polotovary a koncentráty, nebude výpovědní hodnota ve smyslu obsahu soli ve stravě strávníků vypovídající.

Zpracoval: AZŠJ, z. s., 6. 9. 2016