

KVALITA ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ (VYBRANÉ ASPEKTY VČETNĚ DIETNÍHO STRAVOVÁNÍ)

Tematická zpráva České školní inspekce | říjen 2017

Shrnutí hlavních zjištění

System školního stravování v ČR je i v kontextu mezinárodního srovnání tradičně velmi komplexní a dobře propracovaný. Proto se na první pohled může zdát, že jeho kvalitní fungování jen tak něco neohrozí. Česká školní inspekce však identifikovala některá rizika, která ukazují na to, že určité aspekty nezanedbatelně oslabují efektivitu procesů v dané oblasti.

Inspekční činnost zaměřená na školní stravování byla realizována od října 2016 do června 2017, a to jednak prostřednictvím elektronických dotazníků vyplňovaných řediteli škol a vedoucími zařízení školního stravování, jednak na základě návštěv těchto zařízení, při nichž se uskutečňovala kontrola dodržování příslušných právních předpisů.

Česká školní inspekce tak v rámci **inspekčního dotazníkového zjišťování** oslovila **1 046 subjektů** z celkového počtu 8 485 zařízení školního stravování (ZŠS) zapsaných do školského rejstříku a **prezenčně jich zkontrolovala 1 369**. V případě dotazníkového šetření se jednalo o takzvané širší subjekty, které vykonávají více činností (např. základní škola, školní jídelna a školní vývařovna), i o samostatné právní subjekty. Šetření se tak týkalo v souhrnu **868 školních jídelen, 235 školních jídelen - výdejen a 7 školních jídelen - vývařoven**, přičemž některá tato zařízení byla součástí stejného širšího subjektu. Z prezenčně navštívených zařízení bylo 1 342 součástí právnických osob s více činnostmi a 27 samostatných právních subjektů.

Se svým ohodnocením je spokojena jen polovina zaměstnanců

Za dostatečné považuje personální zajištění ZŠS 86 % ředitelů škol se školní jídelnou a 81 % vedoucích školních jídelen. Vedoucí výdejen se takto vyjádřili v 92 %, a vedoucí vývařoven dokonce ve 100 %. Dopady absence některého ze svých zaměstnanců dokáže více než polovina zařízení eliminovat, aniž by měnila vlastní provoz, a to nejčastěji zástupem a dále vyšším finančním ohodnocením za větší objem práce (častěji samostatné subjekty). Absence má však **dopady do nabídky** a velmi často se v takovém případě **snižuje počet nabízených jídel**, a to zejména u výdejen (42 %).

Důležitým aspektem personálního zabezpečení školního stravování je **finanční ohodnocení zaměstnanců**, jehož úroveň významně ovlivňuje poskytování nenárokových složek platu, tedy osobních příplatků a odměn. Zatímco odměny nejsou vypláceny průměrně v 5 % ZŠS, **osobní příplatky neposkytuje více než 30 % zařízení**. **Spokojeni se svým ohodnocením** jsou podle vedoucích pracovníků

zaměstnanci jen v přibližně polovině zařízení.

Na kvalitu školního stravování má podstatný vliv **dobrá informovanost**, a to zejména prostřednictvím pravidelných provozních porad. Ty se uskutečňují ve zhruba dvou pětinách školních jídelen a ve třetině výdejen a vývařoven. Ani občasné porady však nepořádá 5 % školních jídelen a necelých 20 % výdejen a vývařoven, přičemž jde zpravidla o zařízení mateřských škol. V těchto případech však nebyla zaznamenána nižší kvalita poskytovaných služeb, a to zřejmě proto, že v nich pracuje malý počet zaměstnanců.

Dalším způsobem zajištění efektivity provozu ZŠS je **účast vedoucích pracovníků na poradách vedení příslušných škol**. Účast vedoucích pracovníků ZŠS na těchto poradách přitom potvrdilo 79 % ředitelů škol, 73 % vedoucích školních jídelen, 57 % vedoucích výdejen, 83 % vedoucích vývařoven a 18 % vedoucích samostatných ZŠS.

V případě samostatných ZŠS konzultace probíhají jinými formami (např. schůzky vedoucího školní jídelny s ředitelem školy). **Nejčastěji**

řešenými záležitostmi na poradách jsou úhrady stravného a zajištění přiměřeného chování strávníků v jídelně.

Odborný rozvoj zaměstnanců ZŠS je zhruba v 80 % zajišťován zejména prostřednictvím příslušných školení, ovšem specializovaných školicích akcí se účastní jen zhruba polovina pracovníků ZŠS. A zatímco od zřizovatele dostává odborné informace jen něco přes desetinu zaměstnanců, pětina jich je informována obchodními zástupci dodavatelských firem. To může představovat určité riziko, protože primárním zájmem těchto subjektů je úspěšnost jejich produktů na trhu, přičemž tomu může být podřízen i výběr poskytovaných informací.

Pozitivním zjištěním je relativně vysoký podíl zařízení spolupracujících se školami při výchově ke zdravému životnímu stylu, v tomto případě konkrétně ke zdravým stravovacím návykům.

Vybavení je většinou dostačující

Přes 80 % vedoucích ZŠS i ředitelů škol považuje vybavení kuchyně výdejního místa za dostatečné. Více než čtvrtina zařízení je dokonce vybavena nadstandardně. Naopak pouze 3 % (v případě samostatných subjektů 6 %) dostatečně vybavena nejsou. Nejvíce by bylo potřeba obnovit nábytek. Překvapující je, že ve více než 15 % zařízení by také bylo vhodné vymalovat. Z toho plyne, že zřizovatelé investovali především do vybavení kuchyní a výdejních míst. Problémy s odbavováním strávníků z důvodu nedostatečných prostorových kapacit se týkají zhruba jen 0,5 % zařízení. V téměř pětina zařízení jsou však žádoucí investice na rekonstrukci či pro zvýšení jejich kapacity.

Kontrolou hospodaření ZŠS prováděnou na místě byly zjištěny nedostatky u 3 % subjektů. Problémy se týkaly nesouladu výdejky

potravin s připravovanými pokrmy, nedostatků v evidenci potravin nebo nedostatečného rozlišování mezi výdejem potravin pro školní stravování a pro ostatní strávníky.

Formalizované postupy pro nákup potravin, které by více garantovaly efektivní využívání finančních prostředků při nákupu, má vypracovány přibližně jen třetina školních jídelen. Naproti tomu necelé tři čtvrtiny ředitelů škol se ZŠS sledují ceny nakupovaných potravin. Kombinace obou uvedených opatření může významně snižovat riziko neefektivního využívání finančních prostředků.

Ačkoliv množství vrácených zbytků stravy nemá přímé dopady na finanční náklady, je nepochybně negativním zjištěním, že cca 40 % zařízení povědomí o vrácených zbytcích nijak nereflektuje v příští nabídce poskytovaných jídel. Ovšem podíl ZŠS, jež žádným způsobem neověřují spokojenost svých strávníků, je relativně nízký. Zarážející je však velmi malý podíl zařízení spolupracujících na ověřování spokojenosti se stravovacími komisemi. Značné množství těchto komisí má tak pouze formální charakter bez jakýchkoliv dopadů na kvalitu a efektivitu činnosti ZŠS. A v případě vývařoven, které dodávají jídlo jiným subjektům, je zřejmé, že se k nim požadavky strávníků na další služby (např. vegetariánská strava nebo poskytování snídaní či svačín) vůbec nedostávají.

Pravidla dodržují téměř všechna zařízení

Většina zařízení (80%) nabízí denně jen jedno hlavní jídlo (samostatné ZŠS v 75 % dvě i více), přestože strávníci by uvítali širší výběr. Důvodem toho však zdaleka není jen snaha zjednodušit přípravu jídel, ale také skutečnost, že u jednoho hlavního jídla je mnohem snazší dodržet nutriční doporučení a naplnění spotřebního koše pro

každého účastníka stravování než při pestřejší nabídce. Důsledkem je ovšem nižší počet strávníků. Při sestavování i kontrolách jídelníčku ZŠS vycházejí v bezmála 90 % z metodiky ministerstva zdravotnictví nazvané *Nutriční doporučení ke spotřebnímu koši*. Většinou zařízení se ale přesto dlouhodobě nedaří plnit výživové normy v některých komoditách (mléko, mléčné výrobky, ryby).

Nezanedbatelnou součástí kvality nabízených obědů jsou doplňky hlavního chodu.

- Ovoce a zeleninu zajišťují téměř všechny subjekty vyjma výdejen (84 %).
- V případě dezertů a moučníků je výdejny zajišťují dokonce jen v 52 % a školní jídelny v 88 %.
- Nejčastěji podávaným nápojem je pak ve více než třech čtvrtinách ZŠS slazený čaj.

Tvorbu jídelníčku v téměř polovině ZŠS (vyjma samostatných subjektů) ovlivňuje také vedení škol a jejich prostřednictvím i sami strávníci a jejich zákonní zástupci. Důležitým zjištěním je skutečnost, že též vývařovny a samostatné subjekty dostávají zpětnou vazbu, se kterou musejí při tvorbě jídelníčků pracovat. Pouze v necelém 1 % zařízení nebyl požadovaný rozsah stravovacích služeb vždy dodržen. Kontroly na místě potvrdily, že případy nesprávně sestaveného jídelníčku souvisejí s nedostatečnými znalostmi v oblasti výživy a výpočtu spotřebního koše, případně i s používáním zastaralých receptur.

Doplňkovou činnost (svačiny, ale např. i pokrmy pro cizí strávníky) provozuje necelá polovina školních jídelen a vývařoven, méně pak výdejny, ale běžně samostatná ZŠS. Pozitivním zjiště-

ním je, že **tato činnost pokrývá ve více než 90 % všechny vynaložené náklady**. Ve zbylých případech zařízení doplňkovou činnost realizují částečně na úkor činnosti hlavní, což je samozřejmě nepřijatelná praxe. Inspekční činnost na místě potvrdila, že v jednotlivých případech (asi 0,5 % zařízení) byly náklady na tuto činnost nesprávně hrazeny z hlavní činnosti. Je třeba také zdůraznit, že **vysoký podíl zařízení provozujících doplňkovou činnost je v kontrastu s relativně malým podílem ZŠS, jež poskytují dietní stravování**.

Přestože se **výše úplaty za stravovací služby v celostátním průměru meziročně zvyšuje, průměrná hodnota se stále ještě nalézá spíše u spodní hranice limitu stanoveného vyhláškou**. Pro neveřejná ZŠS sice platí, že v průměru nepřekračují horní hranici dle vyhlášky č. 107/2005 Sb., ale značně se jí přibližují. **Dluhy za úplatu eviduje 45 % školních jídelen a 37 % výdejen** (přibližně 15 % žáků ZŠ není ke školnímu stravování vůbec přihlášeno, přičemž ne vždy je možné předpokládat, že jde o žáky stravující se jinde).

Inspekční činností na místě Česká školní inspekce zjistila, že **72 % zařízení se snaží předcházet problémům s úhradami stravného vybíráním záloh, přičemž 2 % školních jídelen vybírala zálohu na období pololetí až celého školního roku**. Tím si tato zařízení vytvořila ne zcela odůvodněnou finanční rezervu a navíc tímto postupem prohlubují problémy sociálně slabších strávnicků. Tato praxe však již nebude možná z důvodu účinnosti novely zmíněné vyhlášky, kterou se stanovení zálohy omezují nejvýše na dva měsíce.

Kvalitu zvyšují nové technologie

Spokojenost strávnicků je nejčastěji zjišťována při kontaktu

s jejich zákonnými zástupci **na třídních schůzkách**. Spokojenost tímto způsobem ověřují nejčastěji ředitelé škol (81 %), dále pak vedoucí výdejen (71 %), vedoucí školních jídelen (62 %), vedoucí vývařoven (33 %) a vedoucí samostatných ZŠS (18 %).

Podle zjištění České školní inspekce poskytuje **dietní stravování 7 % zařízení školního stravování, zatímco dalších 8 % alespoň umožňuje individuální stravování formou uchovávání a ohřevu dietního jídla přineseného z domova**. Více než polovina ZŠS poskytujících dietní stravování **spolupracuje pro zajištění dietního stravování s externím nutričním terapeutem**, 6 % zařízení zaměstnává vlastního terapeuta, ostatní zařízení připravují dietu podle doporučení lékaře nebo podle pokynů rodičů. Kromě **absence požadavků na dietní stravování (zhruba 60 % ZŠS, vyjma 100 % vývařoven a neúčasti výdejen)**, patří mezi **nejčastější důvody jeho nezajišťování personální možnosti a neodpovídající prostorové a materiální vybavení**.

V souvislosti s alergeny v pokrmech zajišťuje 37 % zařízení dílčí úpravy stravy podle požadavků strávnicků. Úpravy spočívají ve vypuštění alergizující složky (např. máku) z porcí určených pro tyto strávnický. Pouze 0,1 % školních jídelen v době šetření dosud informace o alergenech neposkytovala.

Pozitivním zjištěním je skutečnost, že nákup potravin výhradně podle jejich ceny je v současné době již jen okrajovou záležitostí. **Negativním zjištěním je ovšem to, že zařízení stále (byť příležitostně) využívají polotovary a dehydrované směsi, jejichž kvalita nemůže dosahovat úrovně čerstvých potravin**. Inspekční činností na místě bylo v 11 % ZŠS také zjištěno používání **instantních vývarů či bujónů**.

Kvalitu připravovaných pokrmů zejména v posledních letech

významně ovlivňuje **zavádění moderních technologií, které při vaření běžně využívají dvě třetiny školních jídelen a vývařoven**, v případě samostatných subjektů dokonce čtyři pětiny.

Potraviny z regionálních zdrojů si vybírají více než tři čtvrtiny ZŠS. Zbylou čtvrtinu pak zpravidla omezují smluvní vztahy s tradičními dodavateli.

Nakonec je třeba zmínit i **pětinový podíl žáků ZŠ, kteří jsou ke školnímu stravování sice formálně přihlášení, ale ve skutečnosti se v ZŠS nestravují** (v případě zařízení privátních zřizovatelů je tento podíl až dvojnásobný). Je tedy evidentní, že stávající kvalitní infrastruktura ZŠS není efektivně využívána.

DOPORUČENÍ České školní inspekce

Je zejména potřeba:

- **Zvýšit úroveň odměňování pracovníků školního stravování.**
- **Obezřetně přistupovat k návrhům na zpřísnování požadavků na zdravé stravování s ohledem na stravovací návyky dětí a žáků z domova a riziko jejich odchodu k jinému, méně zdravému způsobu stravování.**
- **Zaměřit pozornost na receptury umožňující připravovat pokrmy nutričně vyvážené a zároveň atraktivní pro strávnický.**
- **Rozšířit nabídku jídel, při sestavování jídelníčků se inspirovat od úspěšných jídelen a podporovat sdílení inspirace mezi školními jídelnami (přehlídka, soutěže, virtuální prostředí apod.).**
- **Podporovat zřizování a činnost stravovacích komisí při školách a ZŠS.**
- **Rozšířit nabídku specializovaných školicích akcí pro odborný růst zaměstnanců.**