



Stanovisko Státního zdravotního ústavu ke článku: "Jídelny vaří víc zeleniny, dál však vládnou omáčky", vydaném dne 24.5 v Mladé frontě Dnes

Součástí vydaného článku byl také test 12 školních jídelen, které hodnotil pan Petr Havlíček. Odborníci Státního zdravotního ústavu (SZÚ), kteří se zabývají školním stravováním, mají výhrady k závěrům testu vzhledem k použité metodice:

1. Jídelní lístky jednotlivých jídelen nebyly hodnoceny za jeden uzavřený měsíc.
2. Hodnotitel jídla hodnotil pouze dle názvu, nenavštívil jídelny osobně a neměl tedy informace o použitých surovinách, technologických úpravách, technickém zázemí, pitném režimu či nabídce zeleniny formou salátových barů.
3. Hodnocení se nezakládá na znalosti receptury, výdejky či nutričního složení jídla.

Školním jídelnám je od září 2016 doporučováno ministerstvem zdravotnictví sestavovat jídelní lístky dle pravidel Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši. Dle této metodiky se jídelní lístky také kontrolují (při své dozorové činnosti jídelní lístky hodnotí formou poradenské činnosti orgány ochrany veřejného zdraví). Metodika je veřejně dostupná na stránkách krajských hygienických stanic, SZÚ aj.

Test, na jehož základě byly školní jídelny oznámkovány jako ve škole 1-5, nerespektoval pravidla této metodiky a hodnocení jídelen pak bylo zkreslené.

Hodnotitel při hodnocení použil tvrzení, že "... se často používají staré postupy, jídla jsou moučná, slaná, těžká..." - Není zřejmé, odkud tato informace pochází, protože článek uvádí, že hodnotitel neměl k dispozici nutriční složení (tedy chemickou analýzu oběda), recepturu, výdejku, neviděl suroviny a nezná technologické zázemí ani postup, kterým je strava připravována. Také neměl možnost jídla ochutnat.

Ministerstvo zdravotnictví společně se SZÚ a Ministerstvem školství mládeže a tělovýchovy vynakládají trvalé úsilí na zlepšení školního stravování. Ministerstvo zdravotnictví společně se Státním zdravotním ústavem a hygienickou službou pro školní jídelny vypracovává metodiky pro zlepšení školního stravování doplněné vhodnými pracovními postupy a aktivně spolupracuje s konkrétními školami.

SZÚ je již třetím rokem řešitelem projektu Zdravá školní jídelna, do kterého školní jídelny vstupují zdarma a dobrovolně. Vedou je proškolení lektoři z řad pracovníků orgánů ochrany veřejného zdraví. Projekt je koncepčně v souladu s Národní strategií Zdraví 2020 a Národními akčními plány správné výživy a prevence obezity, schválenými vládou a je podporován ministerstvem zdravotnictví. Cílem projektu je zvýšení nutriční hodnoty pokrmů připravovaných v rámci školního stravování. Zavádění jednotlivých změn je záměrně plánováno postupně, aby inovace školních obědů byly strážníky snáze přijímány.

V současné době mají školní jídelny k dispozici edukativní a metodické materiály a jsou proškoleni odborníci, na které se v případě nejasností mohou obrátit. Všechny tyto kroky by měly vést ke zlepšení školního stravování, ale školní jídelny nyní potřebují klid a čas pro postupné zavádění změn.