



STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Chceme, aby všechny děti ve školních jídelnách jedly kvalitní a zdravé jídlo. Proto rozvíjíme projekt "Máme to na talíři a není nám to jedno".

Snahy o reformu školního stravování jsou tu stejně dlouho jako školní stravování samo. Přesto se děti v tuto chvíli stále stravují podle 40 let starého spotřebního koše a podle norem, které vycházely z tehdejších znalostí o vlivu stravy na lidské zdraví. Státní zdravotní ústav proto, jako odborná příspěvková organizace Ministerstva zdravotnictví, přijal výzvu tohoto resortu a úlohu odborného koordinátora při snaze zmodernizovat školní stravování tak, aby odpovídalo požadavkům na zdravé stravování ve 21. století. Nejde o nic menšího, než o kvalitu jídla pro naše děti. Proto jsme hrdými nositeli projektu Máme to na talíři a není nám to jedno. Aby uspěl, vyžaduje multioborovou i mezíresortní spolupráci. Výsledkem bude komplexní program a popsáný systém odpovídající na otázku - jak dosáhnout celkové pozitivní změny ve prospěch jídla servírovaného našim dětem.

"Školní stravování je velice komplexní systém. V současnosti nejsou jasná pravidla, jak hodnotit jeho kvalitu. Není stanoveno, jak má kvalita přesně vypadat. Z toho důvodu je i rozpětí úrovně kvality této služby velice široké. Děti sice mají nárok na školní stravování, ale ne na stejnou míru kvality," potvrzuje hlavní řešitelka projektu Máme to na talíři Mgr. Alexandra Košťálová, která se problematice školního stravování a kvality výživy odborně věnuje už řadu let.

Cílem projektu Máme to na talíři je:

1. přesné pojmenování cílů školního stravování,
2. popsání indikátorů, které pomohou k naplnění cílů,
3. vytvoření konkrétních metodik či nástrojů, které by pomohly cíle naplnit,
4. ověření fungování navržených nástrojů a metodik

"Nástroje budou sloužit pro personál školních jídelen, jejichž práce si nesmírně vážíme a uvědomujeme si, že současné fungování systému, je pouze díky jejich obětavé práci. Rádi bychom jim vytvořenými nástroji a metodikami práci usnadnili, zefektivnili, a proto je potřeba každý postup pilotně otestovat. Tím ověříme, zda jsou srozumitelné a využitelné ve všech školních jídelnách a zda jejich použitím plní školní stravování funkci, kterou očekáváme. Rozhodně trváme na tom, aby systém byl pro jídelny dobře realizovatelný, pochopitelný a pro všechny jasný ve všech ohledech. Bude proto potřeba i proškolení a samozřejmě i lépe zaplatit personál školních jídelen, který si za svou práci pro děti jistě zaslouží odpovídající ohodnocení. Ani to se teď mnohde neděje, to z praxe víme," říká Mgr. Alexandra Košťálová.

"Abychom pochopili, proč je to právě Státní zdravotní ústav, kdo dostal za úkol od ministerstva zdravotnictví ujmout se role odborného garanta a proč přibírá ke spolupráci další subjekty a odborníky, kteří chtějí pomoci a přidat své zkušenosti, a to včetně školních jídelen, zřizovatelů, soukromníků, nutričních specialistů a mnoha dalších, je dobré si připomenout postavení SZÚ v systému," vysvětluje ředitelka SZÚ MUDr. Barbora Macková.

Státní zdravotní ústav je příspěvkovou organizací v přímé působnosti Ministerstva zdravotnictví. K jeho



poslání patří například:

1. Příprava podkladů pro národní zdravotní politiku v oblasti ochrany a podpory veřejného zdraví,
2. metodická a referenční činnost v úseku ochrany a podpory veřejného zdraví a v oblasti předcházení infekčním nemocem,
3. vědecká a výzkumná činnost,
4. monitorování a výzkum vztahu životních podmínek a zdraví,
5. sledování ukazatelů zdravotního stavu obyvatelstva,
6. kontrola kvality poskytovaných služeb v ochraně a podpoře veřejného zdraví.

"Právě z těchto kompetencí je zřejmý i důvod svěřeni projektu Máme to na talíři a není nám to jedno právě pod garanci SZÚ. Hlavním úkolem je navrhnout a následně pilotně v praxi ověřit metodiky a nástroje, které pomohou systém školního stravování dovést k jednotné a jednoznačné kvalitě. Snahou je, aby našim dětem vařil odborně vzdělaný personál, který dostane od státu jasné pokyny a normy z čeho a jak dětem vařit. Tak, aby měli rodiče jistotu, že děti jedí kvalitně v kterékoli školní jídelně a aby tato jistota byla podložena jasně stanovenými požadavky na nutriční kvalitu jídla i surovin. Když to řeknu zjednodušeně, také by asi nikdo nechtěl, aby jeho dítě léčil lékař podle poznatků starých 40 let. Podle stejně starých vědomostí o výživě by se tedy dítě nemělo ani stravovat. Dnes už víme přesně, že strava má na zdravý vývoj dětí zásadní vliv," přibližuje dále stav věcí MUDr. Barbora Macková.

A jaké by mělo školního stravování být?

1. Sytící Lákavé, chutné, atraktivní, nutričně vyvážené pokrmy.
2. Preventivní Jídla jsou vyvážená, minimalizující potenciálně problematické nutrienty, naopak obsahující protektivní složky.
3. Výchovné Školní jídelna je praktickou učebnou, kde dítě vědomě své znalosti prakticky zažívá.
4. Udržitelné Systém využívá lokální, sezónní, bio suroviny. Zohledňuje welfare, je energeticky udržitelný, poskytuje práci v regionu, podporuje českou ekonomiku.
5. Rovné Nárok na školní stravování mají všechny děti (zdravotní omezení...), férové Odběratelsko-dodavatelské vztahy, zodpovědné zadávání zakázek.

Od počátku projektu jsou vždy jednotliví aktéři ve školním stravování vyzýváni ke spolupráci. A tak je tomu nadále. Projekt je živý organismus, utváří se na základě odborných znalostí a zkušeností z praxe. Projekt vyžaduje zapojení širokého portfolia odborníků. Vše o projektu, včetně partnerů a kontaktů, naleznete na samostatném webu projektu: <https://www.mametonataliri.cz/>

Záměry projektu, které jsou v souladu s programovým prohlášením vlády, byly v roce 2022 prezentovány více resortům (MŠMT, MZe, MZd, MPSV). Na cílech a principech projektu panuje mezioborová shoda. To, zda budou navržené a ověřené metodiky součástí doporučení, případně se stanou součástí legislativy, bude následně v kompetenci jednotlivých ministerstev. Proto od začátku roku 2023 začne pracovat Strategické meziresortní skupina pro otázku školního stravování, jejímž gestorem je po dohodě vlády Ministerstvo zdravotnictví ČR a tato skupina bude řízena Státním zdravotním ústavem.

O veškerých dalších krocích budeme nadále informovat na webu SZÚ i na webu projektu.