

## Zpráva

z porad vedoucích zařízení školního stravování pořádaných ve spolupráci s OBIII ve dnech 18. února 2016 pro okres Jihlava, 22. února 2016 pro okres Žďár nad Sázavou, 23. února 2016 pro okres Třebíč, 24. února 2016 pro okres Pelhřimov a 26. února 2016 pro okres Havlíčkův Brod

Přítomni: dle prezenční listiny.

Program:

### 1. Výsledky „Dotačního programu pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol“ pro rok 2016

MŠMT ČR dne 29. 1. 2016 vyhlásilo výsledky „Dotačního programu pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol“ pro rok 2016.

MŠMT poskytne v programu „Dotační program pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol“ v roce 2016 podporu těmto organizacím:

1. **SPOLEČNĚ-JEKHETANE, o.p.s.**, Palackého 13/49, 702 00 Ostrava, IČO 68145209, S obědem je škola veselejší, 400 000 Kč.
2. **DRAB FOUNDATION, nadační fond**, Rohanské nábřeží 678/29, 186 00 Praha 8, IČO 03265561, Obědy dětem, 1 977 271 Kč.
3. **WOMEN FOR WOMEN, o.p.s.**, Vlastislavova 4/152, 140 00 Praha 4, IČO 24231509, Obědy pro děti, 27 622 729 Kč.

**MŠMT upozorňuje podpořené organizace a ředitele škol, že je nepřípustné dvojí financování školního stravování žáků základních škol zapojených do tohoto dotačního programu z dalších projektů financovaných ze státního rozpočtu nebo evropského sociálního fondu.**

V ČR existuje více projektů, které se týkají stejné problematiky. Jedním z nejrozsáhlejších je **program MPSV financovaný z Operačního programu potravinové a materiální pomoci**. Jeho cílovou skupinou jsou děti ve věku 3 až 15 let, které navštěvují mateřskou a základní školu a jejichž zákonní zástupci pobírají dávky pomoci v hmotné nouzi v rozhodném období, což bude ověřovat místně příslušný úřad práce. Oprávněnými žadateli v této výzvě jsou kraje a hl. m. Praha.

Pokud se tedy škola zapojí do dotačního programu MŠMT prostřednictvím výše uvedených žadatelů, není možné, aby její žáci byli současně podpořeni z jiných projektů **financovaných ze státního rozpočtu nebo Evropského sociálního fondu**, tedy např. z uvedeného projektu MPSV.

Pokud by škola byla zapojena i do dalších projektů se stejnou tematikou, které poskytují **finance z neveřejných zdrojů**, musí být striktně odděleno, kteří žáci jsou podporováni z rozpočtu státního nebo evropského na jedné straně, a na druhé straně z rozpočtu neveřejného získaného sbírkou, darem, prostřednictvím sponzora apod.

### 2. Termíny odevzdávání výkonových výkazů v roce 2016

Termíny jsou závazné pro školy a školská zařízení. Školy zřizované **církví, krajem** a školy **soukromé** odešlou elektronicky data a výkazy příslušnému odboru školství krajského úřadu. **Školy zřizované obcí** nebo dobrovolným svazkem obcí odešlou elektronicky data (výkazy) příslušnému odboru školství úřadu obce s rozšířenou působností, pražské školy Magistrátu

hl. m. Prahy. **Odbory školství obcí a KÚ** odesílají zkontrolovaná elektronická data výkazů **průběžně** MŠMT nejpozději do termínu uvedeného ve sloupci "Správní úřad". **Opravy** v údajích budou akceptovány **pouze v období do konečného termínu předání dat pro správní úřady**.

Výkaz	Název výkazu	Podle stavu k	Škola/zařízení	Správní úřad
Z 17-01	o činnosti zařízení školního stravování	31.10.2016	11.11.2016	21.11.2016
Z 19-01	o školském ubytovacím zařízení	31.10.2016	11.11.2016	21.11.2016

### 3. Informace z činnosti pracovníků Krajské hygienické stanice v Kraji Vysočina

Ústní prezentace odborných pracovníků KHS podle jednotlivých územních pracovišť.

- Nutriční doporučení MZd ČR ke spotřebnímu koši.
- Pestrost jídelníčků.
- Výsledky kontrolní činnosti z terénu.
- Vyjádření Hl. hygienika k možnosti využívání výpěstků ze školních zahrad – podmínky. (sdělení vyvěšeno současně se zprávou z porad na Školském portálu KrÚ Kraje Vysočina)

### 4. Objektivní vedení spotřebního koše potravin (Rádce školní jídelny díl 2. SZÚ Praha)

#### Rádce školní jídelny, díl 2

Státní zdravotní ústav vydal publikaci s přesným popisem nutričních doporučení ministerstva zdravotnictví ke spotřebnímu koši. Nyní doplňujeme Rádce školní jídelny 2 - Objektivní vedení spotřebního koše. Publikace se jmenuje „Rádce školní jídelny“, díly 1,2 a snaží se vysvětlit jak sestavovat jídelníček pro zařízení školního stravování tak, aby byl dostatečně pestrý. Při sestavování jídelníčku dle Rádce školní jídelny díly 1, 2 dojde k dostatečnému plnění spotřebního koše. Tato metodika ministerstva zdravotnictví přispívá k plnění Národní strategie Zdraví 2020.

Publikace si můžete stáhnout [Objektivní vedení spotřebního koše](http://www.szu.cz/uploads/documents/aktuality/Radce_skolni_jidelny_2_7.pdf) [http://www.szu.cz/uploads/documents/aktuality/Radce skolni jidelny 2 7.pdf](http://www.szu.cz/uploads/documents/aktuality/Radce_skolni_jidelny_2_7.pdf)

#### Školní informační kanál – moderní forma primární prevence

Na stránkách SZÚ Praha najdete spoustu studijních materiálů nejenom ke školnímu stravování, ale celkově ke zdravému životnímu stylu, materiály lze využít jako podpůrné vzdělávací aktivity (např. Oběd ve školní jídelně se vyplatí, Večeře s rodinou, Oběd ve školní jídelně, Vlastní svačina, Zdravá školní svačina). <http://www.szu.cz/tema/podpora-zdravi/skolni-informacni-kanal-moderni-forma>

### 5. Předpisy nejenom v oblasti veřejného stravování

Novela vyhlášky č. 114/2002 Sb., o fondu kulturních a sociálních potřeb, ve znění pozdějších předpisů, která řeší navýšení přidělu do FKSP o 0,5% v roce 2016 a o 1% v roce 2017.

**(č. 353/2015 Sb., účinnost 1. 1. 2016)**. Jeden z nástrojů jak pokrývat náklady na závodní stravování.

Vyhl. MŠMT ČR č. 27/2016 Sb., o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Vyhl. č. 34/2016 Sb., o čištění, kontrole a revizi spalinové cesty

Nařízení vlády č. 32/2016 Sb., kterým se mění nařízení vlády č. 361/2001 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci

- 379/2015 Zákon, kterým se mění zákon č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů
- 378/2015 Zákon, kterým se mění zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony
- 372/2015 Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 270/2010 Sb., o inventarizaci majetku a závazků
- 353/2015 Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 114/2002 Sb., o fondu kulturních a sociálních potřeb, ve znění pozdějších předpisů
- 324/2015 Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 504/2002 Sb., kterou se provádějí některá ustanovení zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů, pro účetní jednotky, u kterých hlavním předmětem činnosti není podnikání, pokud účtují v soustavě podvojného účetnictví, ve znění pozdějších předpisů
- 278/2015 Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 564/2006 Sb., o platových poměrech zaměstnanců ve veřejných službách a správě, ve znění pozdějších předpisů
- 267/2015 Zákon, kterým se mění zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a další související zákony
- 245/2015 Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 671/2004 Sb., kterou se stanoví podrobnosti o organizaci přijímacího řízení ke vzdělávání ve středních školách, ve znění pozdějších předpisů
- 239/2015 Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 75/2005 Sb., o stanovení rozsahu přímé vyučovací, přímé výchovné, přímé speciálně pedagogické a přímé pedagogicko-psychologické činnosti pedagogických pracovníků, ve znění nařízení vlády č. 273/2009 Sb.
- 233/2015 Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 567/2006 Sb., o minimální mzdě, o nejnižších úrovních zaručené mzdy, o vymezení ztíženého pracovního prostředí a o výši příplatku ke mzdě za práci ve ztíženém pracovním prostředí, ve znění pozdějších předpisů
- 222/2015 Zákon, kterým se mění zákon č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů
- 221/2015 Zákon, kterým se mění zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů, a některé další zákony
- 214/2015 Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů
- 205/2015 Zákon, kterým se mění zákon č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů, zrušuje zákon č. 266/2006 Sb., o úrazovém pojištění zaměstnanců, a zrušují nebo mění některé další zákony
- 180/2015 Vyhláška o pracích a pracovištích, které jsou zakázány těhotným zaměstnankyním, zaměstnankyním, které kojí, a zaměstnankyním-matkám do konce devátého měsíce po porodu, o pracích a pracovištích, které jsou zakázány mladistvým zaměstnancům, a o podmínkách, za nichž mohou mladiství zaměstnanci výjimečně tyto práce konat z důvodu přípravy na povolání (vyhláška o zakázaných pracích a pracovištích)
- 179/2015 Nařízení vlády, kterým se mění nařízení vlády č. 318/2008 Sb., o provádění některých opatření společné organizace trhu s ovocem a zeleninou, ve znění pozdějších předpisů

## 6. Informace vedoucího oddělení hospodaření krajského školství

„Důležitost správného nastavení cen pro cizí stravníky v rámci doplňkové činnosti. To znamená kalkulovat se všemi relevantními náklady. Dost často jsou opomíjeny a podceňovány režijní náklady – zejména náklady na provozní úsek (platy provozních zaměstnanců, materiálové náklady,...). Nelze akceptovat fakt, že by stravování pro cizí bylo „dotováno“ z veřejných rozpočtů, k čemuž by docházelo právě v případě podcenění skutečných nákladů na stravování pro cizí. Stejně tak důležité je správně účtovat. Účetní závěrka má podávat věrný a poctivý obraz o hospodaření PO, proto je nutné postupovat podle stanovených účetních metod a nezjednodušovat tyto postupy. Jedná se o případy, kdy PO nevykáže náklady DČ protože neví, jak je vyčíslit, nebo proto, že náklady jsou „malé“ a tudíž nemá smysl o nich účtovat.

Pro „krajské“ ŠJ: Ještě v 1. pololetí tohoto roku proběhnou u vybraných ŠJ průběžné veřejnosprávní kontroly zaměřené na postup stanovení cen a způsobu účtování.“

**Ing. Ondřej Králík, vedoucí oddělení hospodaření krajského školství, odbor školství, mládeže a sportu**

## 7. Návrh vyhlášky o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních

Krajský úřad zpracoval připomínky k návrhu vyhlášky, které byly projednány na MŠMT ČR v lednu t. r. v rámci řízení o vypořádání připomínek k návrhu vyhlášky. Obecně se jednalo o formální i materiální stránku vyhlášky. Řízení zatím není ukončeno. Bude předmětem další úpravy textu vyhlášky. Tak jak byla vyhláška původně navržena, by pro školy znamenalo značné omezení sortimentu potravin a služeb nejenom v bufetu školy a automatech, ale i omezení činnosti gastronomických oborů, jejichž produkce v rámci praktického výcviku je součástí nabídky doplňkového prodeje na školách. Vyhláška by měla být přínosem pro praxi a srozumitelná adresátům, což zatím není. Předpokládá se další projednávání obsahu návrhu vyhlášky, do kterého je zapojeno několik profesních organizací a sdružení, odborníci potravinového a zemědělského práva, výrobci potravin.

## 8. Standardy kvality, personální standard

MŠMT ČR připravuje materiál – metodický pokyn, kterým se stanoví standard kvality školního stravování, který bude řešit komunikaci a přenos informací ke stravníkům, otevřenost veřejnosti a rozvíjení spolupráce se vzdělávacími institucemi, vedení dokumentace o poskytovaných službách, personální obsazení a řízení lidských zdrojů, vnitřní a vnější prostředí zařízení školního stravování, jídelníček, kvalitu školního stravování, sledování a podílení se na šíření dobré praxe, rozšíření služeb, efektivnost. Dále připravuje návrh vyhlášky o školním stravování, který by měl obsahovat i minimální počty pracovních míst ve školní jídelně v návaznosti na denní počet obědů dětí, žáků a studentů a závodního stravování vlastních zaměstnanců.

**Bližší informace jsou v časopisu Řízení školy – speciál, konkrétně č. 2/2015.**

Jsou **přiblíženy identifikátory kvality školního stravování** – pro oblast výživových norem, pestrosti stravy, surovin, technologických postupů. Zmíněno nutriční hodnocení jídelníčku - sledování správného zastoupení makroživin a mikroživin, receptury, pokrmy. Zastoupení kontrolních orgánů a metodické pomoci.

MŠMT ČR připravuje změnu vyhlášky o školním stravování, jejíž součástí by bylo nové paragrafové znění, které by obsahovalo minimální počty pracovních míst ve školní jídelně. Podkladem by měl být průměrný denní počet obědů ve školním stravování, dětí a studentů a závodního stravování vlastních zaměstnanců za běžný školní rok. Mělo by být zhodnoceno i stravování celodenní a stravování mateřské školy určitými koeficienty. Vysvětlen i rozsah pracovních činností podle katalogu prací.

Dále by mělo být řešeno vybírání záloh při platbě stravného v předplatném a vybírání maximální výše zálohy výši úplaty pouze na následující měsíc.

## 9. Projekty pro školy a školská zařízení Ovoce a zelenina do škol

Ovoci a zelenině se daří najít cestu k dětem do škol. Ministerstvu zemědělství se úspěšně daří čerpat evropskou dotaci do projektu Ovoce a zelenina do škol. Může totiž využívat i peníze určené původně jiným členským státům, které je vyčerpat nedokázaly. Čeští školáci tak dostali navíc zdarma v loňském školním roce zeleninu a ovoce za 64 milionů korun (celková výše podpory byla 190 milionů), v letošním za 47 milionů (celková výše podpory dle odhadu 194 milionů).

Projekt Ovoce a zelenina do škol seznamuje děti s různými druhy ovoce a zeleniny, zároveň u nich podporuje zdravé životní návyky a zpestřuje jejich školní svačiny. Je také prevencí před obezitou. Ve školním roce 2014/2015 šlo na projekt 190 milionů korun, z toho 150 milionů hradila EU a Česká republika přispěla 40 miliony korun.

Ve školním roce 2015/2016 snížila EU podporu na 134 milionů korun, a proto Česká republika navýšila svůj příspěvek na 60 milionů, aby tak děti mohly dostat stejné množství ovoce a zeleniny jako v předchozím roce.

Ministerstvo zemědělství připravilo novelu nařízení vlády, která mimo jiné zvyšuje podíl českého ovoce a zeleniny v projektu na 40 %, aby více podpořilo místní produkci a pěstitele. V současné době pochází z ČR přibližně 29 % ovoce a zeleniny.

Projekt Ovoce a zelenina do škol spustila EU v roce 2009. Je určený dětem z prvního stupně základních škol. Školy i děti dostávají ovoce a zeleninu zdarma.

Státní zemědělská a potravinářská inspekce v listopadu 2015 kontrolovala bezpečnost a jakost potravinových balíčků v rámci projektu Ovoce a zelenina do škol. Všechny vzorky byly vyhovující, výsledky tak dokázaly dobrou kvalitu dodávaných potravin.

Souhrnná čísla o projektu Ovoce a zelenina do škol za republiku

školní rok	počet škol zapojených do projektu	počet žáků zapojených do projektu	celková částka podpory projekt	% čerpání	limit na žáka	Množství dodaných produktů
			Kč	%	Kč	ks
<b>2009/2010</b>	2 883	323 431	72 718 162,00	95,72	224,75	7 509 310
<b>2010/2011</b>	3 143	370 241	89 116 000,00	99,15	240,00	9 900 496
<b>2011/2012</b>	3 243	387 176	91 227 292,00	98,52	234,00	10 542 253
<b>2012/2013</b>	3 364	416 670	139 778 645,00	99,13	333,00	13 111 327
<b>2013/2014</b>	3 530	456 233	144 665 795,88	99,23	315,00	14 711 642
<b>2014/2015</b>	3 741	509 030	190 514 658,56	96,38*	333,00	16 912 064
<b>2015/2016</b>	3 810	539 747	194 212 327,56	-	318,30	-

školní rok	Nárok podpory ČR z EU	Navýšení	Celková podpora z EU	Podpora ČR	Celková částka podpory projekt
	Kč	Kč	Kč	Kč	Kč
2009/2010	53 084 258	-	53 084 258	19 633 904	72 718 162
2010/2011	52 630 971	-	52 630 971	36 485 029	89 116 000
2011/2012	49 823 774	-	49 823 774	41 403 518	91 227 292
2012/2013	51 267 135	50 771 276	102 038 411	37 740 234	139 778 645
2013/2014	49 373 928	56 232 103	105 606 031	39 059 765	144 665 796
2014/2015	85 700 050	64 814 609	150 514 659	40 000 000	190 514 659
2015/2016	86 662 445	47 549 882	134 212 328	60 000 000	194 212 328
2016/2017	84 437 687				

### Další projekt je Školní mléko

ŠKOLNÍ MLÉKO - ŽÁCI MATEŘSKÝCH, ZÁKLADNÍCH A STŘEDNÍCH ŠKOL mají nárok na 1 dotovaný výrobek každý vyučovací den. CENY DOTOVANÝCH VÝROBKŮ - školní rok 2015 / 2016: leden-březen 2016 (ceny jsou stejné jako v minulém dotačním období 9-12/2015). Máte-li zájem zapojit se do PROGRAMU ŠKOLNÍ MLÉKO, dotazy na tel. lince [800100525](tel:800100525).

ŠKOLNÍ MLÉKO LEGISLATIVA:

Nařízení Rady EU č. 1370/2013

Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č.1308/2013

Nařízení Komise ES č. 966/2009

Nařízení Komise ES č. 657/2008

Nařízení vlády ČR č. 205/2004 SB. v platném znění

Zdroj: SZIF Praha

**Projekt Zdravá školní jídelna** [www.zdravaskolnijidelna.cz](http://www.zdravaskolnijidelna.cz) – projekt SZÚ Praha za podpory Ministerstva zdravotnictví ČR. ŠJ musí splnit 10 kritérií: vhodný pitný režim, jídelníček sestaven podle pravidel Nutričního doporučení, spotřební koš veden správně a bezchybně, omezení používání dochucovadel, vaření z převážně čerstvých surovin, jídelníček je veřejně dostupný, zařazení receptur Vím, co jím, výzdoba jídelny, komunikace jídelny s rodiči, čtvero ročních období. V našem kraji prozatím splnily podmínky projektu tyto školní jídelny: Centrální jídelna Třebíč, Základní škola a Mateřská škola Křižanov, p. o., Mateřská škola Žďár nad Sázavou, pracoviště Vysocká 10 a Brodská 5, Mateřská škola Vídeň.

Projekt: **Vím, co jím**, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz) (seznámeny ved. ŠJ na poradě 2014 přímo autory projektu)

Projekt: **Nutrivigilance**: bdělost nad potravinami, [www.nutrivigilance.cz](http://www.nutrivigilance.cz)

Projekt: **Paleta potravin**, [www.paletapotravin.cz](http://www.paletapotravin.cz) (studentský portál)

Projekt: **Pohyb a výživa**, <http://pav.rvp.cz/>, skončilo pokusné ověřování účinnosti programu zaměřeného na změny v pohybovém a výživovém režimu žáků základních škol, metodická podpora, pracovní listy, ukázky z projektu možno stáhnout na výše uvedené adrese

### 10. Rozpis rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání (republikový rozpočet)

Postup při financování krajského a obecního školství na rok 2016 je definován zákonem č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon), ve znění pozdějších předpisů, a výše a struktura zdrojů a závazných ukazatelů zákonem č. 400/2015 Sb., o státním rozpočtu České republiky na rok 2016.



V souladu s ustanoveními § 161 odst. 5 a § 163 odst. 1 školského zákona lze finanční prostředky státního rozpočtu vyčleněné v rozpočtu resortu školství pro právnické osoby vykonávající činnost škol a školských zařízení zřizované krajem, obcí, nebo svazkem obcí (dále jen RgŠ ÚSC) alokovat do rozpočtů jednotlivých krajů výhradně kombinací výkonového (normativního) a programového (rozvojové programy) financování s tím, že v roce 2016 představuje programová část financování cca 0,7 % disponibilních zdrojů a maximální objem zdrojů je do rozpočtů jednotlivých krajů rozepsán normativním způsobem financování prostřednictvím republikových normativů.

Republikové normativy představují podle školského zákona základní nástroj pro rozpis finančních prostředků vyčleněných v rozpočtu MŠMT pro RgŠ ÚSC do rozpočtů jednotlivých krajů. Republikové normativy podle § 161 školského zákona stanovuje ministerstvo jako výši výdajů připadajících na vzdělávání a školské služby pro jedno dítě, žáka nebo studenta příslušné věkové kategorie v oblasti předškolního, základního, středního a vyššího odborného vzdělávání ve školách a školských zařízeních zřizovaných kraji, obcemi a svazky obcí na kalendářní rok. Výši výdajů se zde míní celková výše neinvestičních výdajů poskytovaných ze státního rozpočtu podle § 160 odst. 1 písm. c) a d) školského zákona, členěných na mzdové prostředky + odvody a na ostatní neinvestiční výdaje (dále jen „ONIV“). Součástí republikových normativů je také vyjádření limitu počtu zaměstnanců připadajících na 1 000 dětí, žáků nebo studentů v dané věkové kategorii.

Do celkového objemu neinvestičních výdajů se vedle výdajů na vzdělávání v příslušných druzích škol (tj. v MŠ, ZŠ, a denní formě vzdělávání v SŠ, konzervatořích a VOŠ) zahrnují i výdaje na ostatní formy vzdělávání v SŠ, konzervatořích a VOŠ, **výdaje na stravování, ubytování** a na zdravotní postižení dětí, žáků nebo studentů, výdaje na zájmové vzdělávání, ostatní volnočasové aktivity, výdaje na poradenské služby atd.

RN slouží pouze pro rozpis rozpočtu finančních prostředků státního rozpočtu do rozpočtů jednotlivých krajů. K rozpisu těchto rozpočtových zdrojů z rozpočtů krajů do rozpočtů jednotlivých právnických osob vykonávajících činnost škol a školských zařízení pak slouží krajské normativy (§ 161 odst. 2 školského zákona), jejichž stanovení a použití je v přenesené působnosti výkonu státní správy krajských úřadů. Členění krajských normativů, ukazatele rozhodné pro jejich stanovení apod. stanoví vyhláška č. 492/2005 Sb., o krajských normativech, ve znění pozdějších předpisů.

#### **Věkové kategorie pro jednotlivé RN 2016**

Stejně jako v předchozích letech i pro rok 2016 se stanovuje pět základních kategorií podle poskytovaného vzdělávání:

dítě v předškolním vzdělávání (tzn. **kategorie 3-5 let**),

žák plnící povinnou školní docházku (tzn. **kategorie 6-14 let**),

žák v denní formě středního vzdělávání s výjimkou žáka plnící povinnou školní docházku; vč. žáků nástavbového studia v denní formě vzdělávání – žáci nástavbového studia jsou zahrnuti do této kategorie od roku 2009 (tzn. **kategorie 15-18 let**),

student v denní formě vyššího odborného vzdělávání (tzn. **kategorie 19-21 let**),

počet lůžek v krajských zařízeních ústavní výchovy (KZÚV) pro děti a mládež (tzn. **kategorie 3-18 let v KZÚV**).

Promítnutí zvýšení mzdové složky RN roku 2016 odpovídající dopadu zvýšení přídelu do FKSP z 1 % na 1,5 %

Od 1. 1. 2016 dochází ke zvýšení procentní sazby tvorby fondu kulturních a sociálních potřeb, a to z 1 % na 1,5 %. Na toto zvýšení byly do návrhu rozpočtu roku 2016 přiděleny prostředky, což odpovídá zvýšení mzdové části RN všech věkových kategorií po třetím kroku o 0,365 %: Dále do republikových normativů byly promítnuty úpravy – nárůst mzdových tarifů, podpora společného vzdělávání, zvýšení limitu pracovníků, úpravy rozsahu míry vyučovací povinnosti pedagog. pracovníků.

V Kraji Vysočina se republikové normativy promítly podle výkonů: **MŠ 17 733, ZŠ 44531 (včetně vícelet. gymn.), SŠ 15 986, VOŠ 552, DD 231. Disponibilní rezerva 3,1% (18 256 tis. Kč).**

**U MŠ pokles o 86 dětí, ZŠ nárůst 644 žáků, u SŠ pokles 309 žáků, u VOŠ pokles o 118 studentů.**

Povinnost seznámit s metodikou rozpisu rozpočtu přímých výdajů pro školství do 20. 2. 2016. Vlastní rozpis a schválený rozpočet na školy a školská zařízení do 31. 3. 2016.

**V metodice rozpisu rozpočtu přímých nákladů na vzdělávání KrÚ Kraje Vysočina bude systémově řešeno i posílení mzdových prostředků za školní dietní stravování.**

### **Metodika rozpisu rozpočtu přímých výdajů na vzdělávání na rok 2016**

#### **Dietní školní stravování**

Příspěvek škole v souvislosti s přípravou dietní stravy (uvaření) bude poskytnut na vykázaného strávnicka (dítě, žák, student) ve výši:

- 2 tis. Kč mzdových prostředků (jen oběd nebo oběd a doplňkové jídlo)
- 1 tis. Kč mzdových prostředků (jen doplňkové jídlo)
- 4 tis. Kč mzdových prostředků (celodenní stravování)

Režim dietního stravování lze vykázat za těchto podmínek:

- strávnick předloží potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost, že zdravotní stav vyžaduje stravování podle dietního režimu (§ 2, odst. 4 vyhlášky MŠMT č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění)
- školní jídelna má schválený systém dietního školního stravování registrovaným nutričním terapeutem.

Reforma financování regionálního školství se připravuje pro rok 2018.

### **11. Konference školního stravování**

V termínu od 24. 5. 2016 do 26. 5. 2016 se uskuteční tradiční Konference školního stravování pořádaná Společností pro výživu Praha v Pardubicích v sálu tamější konzervatoře.

Kraj Vysočina dostal prostor ve středečním odpoledni představit aktivity v oblasti školního a společného stravování. Se svými příspěvky vystoupí vybrané ředitelky samostatných školních jídelen, vedoucí školní jídelny při základní škole a střední škole. Příklady dobré praxe zajisté zaujmou posluchače z celé republiky.

### **12. Soutěž o nejlepší školní oběd 2016**

V letošním prázdninovém klání budou soutěžit kuchařské kolektivy školních jídelen na téma v soutěži o nejlepší oběd na téma:

**„Kompletní bezmasé denní menu reprezentující moderní a nutričně hodnotné pokrmy“**  
Polévka, hlavní pokrm, dezert (hlavní pokrm bezmasý=nesladký). V měsíci březnu ve Zpravodaji pro školní stravování (součást časopisu Výživa a potraviny č. 2) vyjdou přesné podmínky a propozice soutěže a školní jídelny se tak mohou hlásit do **korespondenčního kola do 30. dubna 2016. Finále se uskuteční ve čtvrtek 25. srpna 2016 v Brně.** Kraj Vysočina měl už poněkoli káté velice dobré zastoupení z řad školních jídelen v této prestižní soutěži. Předpokládá se účast našeho kraje i v letošním roce. Soutěž přináší možnost prezentace vaší školní jídelny v republikovém měřítku a ukázkou té skutečné práce v terénu. Kdo máte chuť a zájem, zúčastněte se!

#### **Téma soutěže**

**Kompletní bezmasé denní menu** reprezentující moderní a nutričně hodnotné pokrmy Složení: polévka, hlavní pokrm, dezert (tzn. hlavní pokrm bezmasý = nesladký!) **POZOR!** V letošním roce se objevuje menší změna v zadání. Nejsou Vám předepsány žádné „povinné“ suroviny. Je zcela na Vás, jaké potraviny si pro přípravu Vašeho soutěžního jídelníčku zvolíte, ALE musí být sestaven podle současných nutričních doporučení. A co je



důležité, polední menu musí být podáváno i ve Vaší školní jídelně jako komplex. To znamená, že bude zapotřebí jej připravit **v jednom dni** a nikoliv, jak jste byli zvyklí, že jste v různých dnech během měsíce připravili polévku, jiný den hlavní pokrm a moučník jste servírovali také jindy. Záměrem letošního zadání tedy je, abyste sestavili **denní nutričně vyvážený oběd**, což má vlastně korespondovat se současnými snahami o změny v přístupu ke stravování naší mladé generace. Víme, že jste šikovní a o takové vyvážené jídelní lístky se snažíte běžně (svědčí o tom to, že i v předchozích ročnících jste se většinou přihlašovali s takto kompletním menu). Věříme, že tato drobná změna nebude na překážku a spíše se pro Vás stane výzvou.

**Forma a účast v soutěži** Soutěž je korespondenční. Zúčastnit se může každá školní jídelna, zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení a provozovaná podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

#### **Podmínky účasti v soutěži**

- Menu musí být nanormováno na 10 porcí pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let (pokud se soutěže zúčastní mateřské nebo střední školy, nanormují pokrmy pro soutěžní věkovou kategorii).
- Pokrmy = celé menu se musí běžně vyskytovat na jídelním lístku.
- Menu se bude skládat z polévky, hlavního jídla a dezertu.
- Součástí receptů bude technologický postup.
- Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit limit 34,- Kč dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů (musí se pohybovat ve stanoveném rozmezí).
- Přihlašovací formulář bude umístěn na [www.jidelny.cz/soutezjidelen/](http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/), na něj se budete moci připojit i prostřednictvím webových stránek Společnosti pro výživu [www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz).
- Nanormované receptury včetně fotografií, jídelního lístku a adresy školní jídelny se vyplní v přihlášce.
- K přihlašovacímu formuláři přiložte autentický jídelní lístek (naskenovaný, musí být čitelný) z týdne či týdnů, kdy se menu v ŠJ podávalo.
- Součástí přihlašovacího formuláře jsou fotografie jednotlivých pokrmů a kompletního soutěžního menu připraveného ve ŠJ. Musí být v dobrém rozlišení, alespoň 2 MB. Při fotografování je důležité vybrat bílý podklad, aby byly snímky zřetelné.
- Výše částky za celé menu musí být uvedena v přihlašovacím formuláři.
- V přihlašovacím formuláři musí být rovněž uvedena kontaktní osoba a spojení na ni, a dále pak souhlas s dalším využitím přihlášených receptur ve prospěch školních jídelen. Pokud nebudete souhlasit s poskytnutím svých receptur, stačí označit kolonku nesouhlasím. Formulář musí být kompletně vyplněn, jinak může nastat problém s přihlášením.

#### **Termíny**

- Soutěž je vyhlášena dnem zveřejnění na webových stránkách [www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz) a [www.jidelny.cz/soutezjidelen/](http://www.jidelny.cz/soutezjidelen/).
  - Uzávěrka korespondenčního kola je **30. 4. 2016**. POZOR! V letošním roce se již nebude z časových důvodů termín podání přihlášek prodlužovat, takže s přihlášením neváhejte.
  - Do konce května budou komisí korespondenční soutěže vybráni finalisté.
  - Výsledky budou vyvešeny na webových stránkách [www.vyzivaspol.cz](http://www.vyzivaspol.cz) a [www.jidelny.cz](http://www.jidelny.cz). Finalisté budou kontaktováni mailem.
- (Zdroj: [jidelny.cz](http://jidelny.cz))

### **13. Elektronická evidence tržeb**

Na základě dotazů sdělují:

V roce 2016 bude pravděpodobně postupně spuštěn systém elektronické evidence hotovostních tržeb za prodej zboží a služeb. E-tržby (EET) jsou moderní systém rychlé komunikace mezi podnikateli a Finanční správou ČR. Každá hotovostní tržba podnikatele bude v okamžiku zaplacení zaevidována prostřednictvím internetu v centrálním datovém úložišti, a jako potvrzení bude zaslán zpět unikátní kód, který podnikatel uvede na účtenku. Evidovat se budou platby v hotovosti včetně prostředků, které představují peníze – žetony, kupony, stravenky, šeky. Platby převodem z účtu na účet nebo formou inkasa evidenci podléhat nebudou.

Z MF ČR jsme obdrželi odpověď na dotaz k této problematice u příspěvkových organizací č. j. MF-29627/2015/28, PID:MF5XJNFM: Z evidenční povinnosti by měly být vyloučeny tržby z poskytování stravování a ubytování školou, vysokou školou nebo školským zařízením žákům, studentům a zaměstnancům, je-li jim stravování nebo ubytování poskytováno v souvislosti s pracovněprávním nebo obdobným vztahem.

**Tržby z poskytování stravování a ubytování jiným osobám budou podléhat standardní evidenční povinnosti podle zákona o evidenci tržeb. Mimo výše uvedené jsou dle předloženého návrhu zákona z evidenční povinnosti vyňaty i tržby příspěvkových organizací zřízených územními samosprávnými celky. Je však nutné vyčkat na definitivní podobu zákona. (10. 2. 2016 schválení proběhlo v Parlamentu ČR, vládní**

návrh zákona o EET (sněmovní tisk 513/0), v § 12 jsou tržby příspěvkových organizací z povinnosti evidence vyjmuty.)

**Podle posledních informací ministerstva financí bude povinnost vykazovat tržby podle tohoto režimu následující:**

- **Od prvního dne čtvrtého kalendářního měsíce po dni vyhlášení zákona o evidenci tržeb:** provozovatelé ubytovacích a stravovacích služeb ([CZ-NACE 55 a 56 - XLS, 12 kB](#))
- **Od prvního dne sedmého kalendářního měsíce po dni vyhlášení zákona o evidenci tržeb:** provozovatelé velkoobchodu a maloobchodu ([CZ-NACE 45.1, 45.3, 45.4, pokud nejde o opravy nebo údržbu, 46 a 47 - XLS, 18 kB](#))

#### 14. Výroční zpráva České školní inspekce za školní rok 2014/2015



07. 12. 2015

V souladu s §174 odstavec 12 školského zákona zveřejňuje Česká školní inspekce výroční zprávu za školní rok 2014/2015. Výroční zpráva obsahuje souhrnné poznatky o stavu vzdělávání a vzdělávací soustavy.

Výroční zpráva České školní inspekce za školní rok 2014/2015, která byla zveřejněna na internetu, se v nebyvalém rozsahu zmiňuje i o školním stravování. Vychází přitom z kontrol, které ČŠI provedla v 862 školních jídelnách, z toho bylo 38 samostatných zařízení školního stravování. Z celkového počtu bylo jen 20 případů, kdy školní stravování poskytováno v souladu se zápisem v školském rejstříku nebo vykazované údaje neodpovídaly skutečnosti.

- 21 % kontrolovaných jídelen nabízelo výběr z více druhů jídel (před 4 lety to bylo 9 %).
- Ve většině případů byla nabídka jídel na výběr nutričně vyrovnaná.
- 9 % jídelen nabízelo dietní stravování (nejčastěji bezlepková dieta).
- 12 % jídelen umožňovalo uchování a ohřev jídla přineseného žáky.
- 6 % subjektů nemělo správně stanoveny finanční limity pro skupiny strávníků.
- V 5 % případů nebyly finanční limity vyčerpány ve prospěch strávníků.

#### Výběr záloh

Novým zjištěním oproti minulým letům je skutečnost, že školní jídelny vybírají zálohu na stravné (platba dopředu). Negativním rysem je však to, že téměř 3 % subjektů vybírá zálohu na období delší než 2 měsíce, někdy i na dobu delší než školní rok. Ve svém důsledku se tak jedná o nepodložené požadavky školských subjektů, které brání žákům ze sociálně slabších rodin stravovat se ve školní jídelně, a navíc vytváří v uvedených subjektech zdroj pro dočasné financování jiných komodit, než jsou potraviny.

#### Výživové normy

Ze srovnání výsledků kontrol spotřebního koše za léta 2007-2015 vyplývá, že trend dodržování norem je pozitivní, že nutriční hodnota stravy se stále zlepšuje. Zpráva ale

konstatuje, že přetrvávají problémy v dodržování spotřebního koše, přičemž 3 % jídelen ho vůbec nesledovaly (počet těchto jídelen však klesá) a 9 % nemělo potřebné podklady pro jeho vyhodnocení a provedení kontroly.

#### **Dodržování výživových norem v kontrolovaných jídelnách**

<b>Skupina</b>	<b>Plněno</b>
Maso	96 %
Ryby	89 %
Mléko	73 %
Mléčné výrobky	84 %
Tuky	89 %
Cukry	95 %
Zelenina	96 %
Ovoce	84 %
Brambory	92 %
Luštěniny	83 %

Zpráva také dokumentuje, jaké potraviny se v jídelnách používají. Z několika tabulek v ní obsažených lze odvodit, že je dost jídelen, kde se nepoužívají nebo se málo používají ryby, nízká je rovněž četnost nabídky čerstvé zeleniny. Perličkou je, že několik jídelen nabídlo i 5 sladkých jídel za měsíc. Více než polovina jídelen využívá přednostně potraviny čerstvé nebo s nízkým stupněm opracování. Zařízení, která ve větší míře využívají konvence s vyšším stupněm zpracování, dávají autoři dokumentu do souvislosti s tím, se tyto jídelny vůbec nesledují nebo nedostatečně sledují spotřebu tuků a cukrů.

Zpráva se zabývá i prodejními automaty a bufety. Ze srovnání kontrol v posledních 4 letech vyplývá, že počet automat/bufetů v kontrolovaných školách se zvýšil z 16 % na 23 % a že téměř polovina z nich nabízí dětem nevhodné potraviny.

#### **Materiální a personální podmínky jídelen**

Téměř 90 % vedoucích považuje prostory kuchyně, její vybavení a zázemí za dostatečné. Kontroloři ČŠI upozorňují, že v 13 % případů není hospodaření jídelny průkazné, chyby jsou zejména v dokladech (nepřůkazné, neúplné a neodpovídající skutečnosti) a v oceňování stravovacích služeb v doplňkové činnosti. Ceny nejsou ověřeny kalkulací nebo kalkulace nezahrnuje veškeré vynaložené náklady.

V kontrolovaných subjektech byla pozice vedoucí školní jídelny na celý úvazek ve 49 % školních jídelen, z toho 45 % vedoucích bylo kvalifikovaných v oboru společného stravování nebo příbuzném oboru, který se zaměřuje na společné stravování. Provozní pracovníci – kuchaři/kuchařky jsou z 89 % kvalifikovaní. Nepříznivě je hodnocena věková struktura personálu. 50 % zaměstnanců je ve věkové skupině 41 až 55 let. Úroveň odměňování nevytváří dostatečně motivující podmínky pro mladé pracovníky.

Podrobné informace o kontrolách ve školním stravování naleznete ve Výroční zprávě ČŠI na stranách 173-178.

(zdroj: P. Ludvík, portál Jidelny.cz)

**15. Pravidla Rady Kraje Vysočina, kterými se konkretizují vybrané vztahy mezi zřizovatelem a příspěvkovými organizacemi, zejména vybrané povinnosti ředitelů příspěvkových organizací a stanoví se podmínky k jejich plnění ze dne 17. 12. 2015 schválená usnesením č. 2358/38/2015/RK**

- kraj vnímá potřebu vytvořit podmínky pro účelné, efektivní a hospodárné nakládání se zdroji veřejné povahy pro optimální řízení struktury a kapacit veřejných služeb, např.:
- zvýšení stability a omezení rizik – hospodářských, provozních, personálních, komunikačních – fungování příspěvkových organizací,
- zajištění jednotnosti a přehlednosti pro občany,
- zásady 3E,
- plány činnosti příspěvkové organizace,
- vnitřní kontrolní systém, řízení rizik a řízení kvality,
- tvorba vnitřních předpisů.

Příloha č. 1 Benefity hrazené zaměstnavatelem, daňově uznatelné, na vrub nákladů hlavní činnosti (neplacené z FKSP).

Úkoly vyplývající z portálu PO pro vedení příspěvkových organizací.

## 16. Fond Vysočiny

FV01571	Naše škola 2016	(odbor regionálního rozvoje, Hruža Luděk, 564 602 543, <a href="mailto:hruza.l@kr-vysocina.cz">hruza.l@kr-vysocina.cz</a> )  (odbor regionálního rozvoje, Vichr Dušan, Mgr., 564 602 541, <a href="mailto:vichr.d@kr-vysocina.cz">vichr.d@kr-vysocina.cz</a> )	03. 03. 2016	24.03.2016
---------	--------------------	--	--------------	------------

### Cíl programu:

Hlavním cílem grantového programu je zkvalitnění zázemí pro povinnou školní docházku na území Kraje Vysočina. V kraji existuje více jak 270 základních škol, z toho téměř 120 je jich malotřídních. Vzhledem k tomu, že silné ročníky dětí postupně začínají přecházet z mateřských škol na základní školy, je záměrem programu udržet kapacity stávajících základních škol a zároveň zlepšit jejich prostředí a vybavenost. Zajištění dostupnosti základního vzdělávání zejména na venkově souvisí taktéž i se sladováním rodinného a pracovního života obyvatel kraje. Cílem tohoto programu je tak podpořit základní školy, aby jejich stav odpovídal hygienickým, bezpečnostním a prostorovým podmínkám v souvislosti s aktuálním demografickým vývojem v oblasti počtu dětí školního věku.

### Popis a rozsah programu:

Účelem poskytovaných finančních prostředků je zajistit spolufinancování **rekonstrukcí, oprav, modernizací nebo dovybavení sociálních zařízení, kuchyní, výdejen stravy a jídelen v budovách základních škol**. Pokud je dotčené stravovací zařízení součástí společného objektu základní a mateřské školy, musí počet obsluhovaných dětí školního věku ke dni podání žádosti o dotaci převyšovat počet obsluhovaných dětí předškolního věku.

### Příjemci dotace:

- právnická osoba vykonávající činnost základní školy dle zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů včetně jeho prováděcích předpisů;
- zřizovatel právnické osoby vykonávající činnost základní školy dle zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění pozdějších předpisů včetně jeho prováděcích předpisů.

**17. Kurz Pečeme a vaříme netradičně – zpátky ke kořenům.** Nabídka jednodenní aktivity **pro školní jídelny malého typu**, vaření z obilovin, 7. 7. 2016 ve cvičné kuchyni OZS Jihlava, ul. Karolíny Světlé. Bližší podmínky OZS Jihlava. Přihlášky s nabídkou odešly elektronicky prostřednictvím OBIII na obecní školy v kraji v dnech 15. -17. 2. 2016.

## 18. Dietní stravování v praxi, pohled nutričního terapeuta

## **Zkušenosti se zavedením dietního stravování do školních jídelen**

Leidemanová Blanka, VNT Nemocnice Jihlava, příspěvková org.:

„Dle vyhlášky 107/2005 Sb. musí zavedení a následnou realizaci dietního stravování garantovat nutriční terapeut s platným osvědčením k výkonu profese.

Příprava před zahájením činnosti:•Smlouva NT s ředitelem zařízení o provedení práce mimo pracovní poměr.

Vyžádání potvrzení od lékaře na nutnost vaření diety pro dítě. Bez potvrzení není možno dietu pro dítě vařit! Kontrola všech receptur pro zvolenou dietu (BLP, šetřící, BM). Kontrola surovin, technologických postupů přípravy stravy v tištěné podobě, každá receptura mnou podepsána a založena do samostatného šanonu pro případnou kontrolu ze školské inspekce či hygieny. Školení všech zaměstnanců kuchyně v oblasti přípravy a výdeje léčebné stravy. (u BLP diety, šetřící diety, popřípadě BM diety). Průběžná kontrola jídelních lístků. Další úkoly: Konzultace pro potřeby realizace individuálního dietního stravování (například alergie na potraviny, požadavek na jinou dietu). Možnost konzultace s rodiči nemocného dítěte.“  
Prezentováno v kurzu Deník potravináře 29. 1. 2016.

V Kraji Vysočina podle rezortních výkazů Z17- 01 je k 31. 10. 2015 registrováno 12 školních jídelen, které mají zavedený systém dietního stravování pod vedením NT celkem pro 76 dětí, žáků studentů.

Jedná se o 9 ŠJ obecních 2 krajská zařízení a 1 církevní zařízení. Je předpoklad, že počet dětí, které potřebují dietní stravu, bude stoupat, zvláště v mateřských školách a mladším školním věku.

**Je třeba vyzdvihnout aktivní činnost Magistrátu města Jihlavy, který k dietnímu školnímu stravování přistoupil komplexně a od února 2016 zabezpečuje přípravu a rozvoz školní dietní stravy do potřebných škol ve městě.**

V celorepublikovém měřítku je celkem 572 strážníků, 95 zařízení a 32 nutričních terapeutů, v průměru 7,7 zařízení na kraj.

68% celiakie, šetřící 12%, kombinace 16%, 10 případů bezmléčné diety.

[http://jihlava.idnes.cz/jidelna-zakladni-skoly-v-jihlave-vari-bez-lepku-frj-/jihlava-zpravy.aspx?c=A160210\\_2224698\\_jihlava-zpravy\\_mv](http://jihlava.idnes.cz/jidelna-zakladni-skoly-v-jihlave-vari-bez-lepku-frj-/jihlava-zpravy.aspx?c=A160210_2224698_jihlava-zpravy_mv)

## **19. Informace ze semináře metodiků školního stravování jednotlivých krajů, magistrátů měst, vedoucích vybraných školních jídelen se zástupci MŠMT ČR, MZd ČR, Spol. pro výživu, Svazu měst a obcí dne 10. 2. 2016 v Praze**

Poradu zahájil Mgr. Václav Pícl, náměstek pro řízení sekce vzdělávání MŠMT ČR, následovalo vystoupení Mgr. Markéty Seidlové, místopředsedkyně ČMOS PS, zástupce Svazu měst a obcí z Pardubic Mgr. Ivany Leidermanové, informace ke zdravému životnímu stylu přednesly RNDr. Jitka Krmíčková, která okrajově zmínila připravovanou novelu vyhlášky o školním stravování v souvislosti s připravovanými personálními standardy, dále informovala o připravovaných standardech kvality školního stravování – nebylo blíže specifikováno, neproběhlo vnější připomínkové řízení, nebyla dána možnost se k přednesenému vyjádřit, dále aktivity MŠMT k podpoře zdravého životního stylu na školách od PaedDr. Miroslavy Salavcové, včetně programu pro nestátní neziskové organizace k podpoře školního stravování žáků základních škol v roce 2016 (viz již zaslaný dokument), projekt Pohyb a výživa ve vztahu ke školnímu stravování, Mgr. et Mgr. Jaroslava Vatalová, MŠMT, předškolní vzdělávání – školní stravování v mateřských školách. Dále vystoupila MUDr. Zdeňka Trestrová z MZd ČR, která seznámila s výsledky zdravotního dozoru ve školních jídelnách za uplynulý rok, MUDr. Petr Tláškal ze SPV vysvětlil současné značení alergenů a Mgr. Tamara Starnovská popsala implementaci dietního stravování. Setkání, které bylo prezentováno jako porada k aktuálním otázkám v oblasti školního stravování, vyznělo jako seminář bez možnosti diskuse k představeným tématům. Obsah semináře nenaplnil očekávání k řešení aktuálních otázek v oblasti školního stravování. Unikátní závěr semináře s příkladem dobré praxe z Magistrátu Praha téměř všem vyrazil dech.



**20. Polévka jako součást oběda ve školní jídelně dle § 4, písm. c) vyhl. MŠMT ČR č. 107/2005 Sb., o školním stravování, v platném znění** **Slovník pojmů: Polévka** je

nedílnou součástí našich stravovacích zvyklostí. Tvrzení, že polévka je „grunt“, rozhodně nepatří jen do dob minulých, ale její konzumace má velký význam i dnes. Polévka připravená z plnohodnotných surovin dodává organismu živiny, připravuje žaludek a ostatní části trávicího ústrojí na další pokrmy, zvyšuje vylučování trávicích šťáv, a tím povzbuzuje chuť k jídlu. Polévka dodává tělu vodu a výhodně tak přispívá k příjmu tekutin, které lze zahrnout do denního pitného režimu. V zimním období také příjemně prohřeje žaludek. Výhodou polévek je, že se dají připravit na mnoho způsobů, takže se jimi nedá téměř přejít. **Výživová hodnota polévky:** Z pohledu výživy jsou polévky tekuté pokrmy různé hustoty. Jejich výživová hodnota se liší nejen podle základních potravin, z nichž jsou připraveny, ale také podle dalších přísad, kterými jsou doplněny. Zeleninové polévky jsou zdrojem vitaminů, zejména vitamínu C, a minerálních látek. Polévky s obsahem luštěnin a obilovin (obilné vločky, pohanka, quinoa, bulgur atd.) jsou zdrojem vlákniny, masové vývary s kousky masa dodávají plnohodnotné bílkoviny. Pro zachování co největšího množství vitamínu C v zeleninových polévkách je vhodné vkládat zeleninu až do vroucí vody, vařit polévku pod těsně přiléhající pokličkou a po nezbytně nutnou dobu. Sůl lze částečně nahradit dochucením polévky zelenými natěmi (např. libeček, petržel, mrkev, celer, pažitka, pórek, cibule), díky kterým se zvýší biologická hodnota polévky, neboť čerstvé natě jsou cenným zdrojem vitamínu C, ale i některých minerálních látek. Důležité je vkládat natě do polévky těsně před podáváním, aby nedocházelo k zbytečným ztrátám vitamínu C (vitamin C je velmi citlivý na teplo i světlo), ale i aromatických látek. Podle chuti lze rozlišit polévky na slané a sladké. Zatímco slané, podávány většinou teplé, jsou v naší kultuře běžnou součástí některého z denních jídel, sladké polévky se podávají zejména v letním období dětem, a to zejména vychlazené. Podle zahuštění jsou polévky rozděleny na čiré a zahuštěné. Podle základních výchozích surovin mohou být polévky připraveny z masa všech druhů, z kostí, z vnitřností, z luštěnin, mléka a mléčných výrobků, obilovin, brambor, pečiva, zeleniny, hub, bylin a koření, ovoce i alkoholických nápojů atd. Chuť polévky zásadním způsobem ovlivňuje druh vývaru. Podle výchozích surovin se rozlišují vývary „A“ (z hovězích kostí), „B“ (z vepřových a telecích kostí), „C“ (z drůbežích kostí a drůbků), zvěřinový, rybí a zeleninový.

Rozlišujeme dále polévky, které se nepřipravují běžně v zařízeních stravovacích služeb nebo se svou přípravou odlišují od ostatních polévek. Např. přesnídávkové polévky se odlišují způsobem podávání, což vyplývá již z jejich názvu. Podávají se v době přesnídávek a svačín a jejich úkolem je nasycit strážníka. Vyšší energetická hodnota je zde zajištěna větším podílem vložek nebo zavářek. Zdravotní polévky se připravují v souladu s předpisy pro jednotlivé druhy diet nebo splňují určité zdravotní hledisko podle zásad správné výživy. Některé polévky, tzv. speciální, se připravují pouze při určitých příležitostech (polévky národní, pivní, vinné, ovocné, exotické atd.).

**Zahušťování a zjemňování polévek:** Polévky lze zahušťovat různými způsoby, jíškou nebo zásmazkou (z tuku a mouky) nebo záklehtkou (jedná se o staročeský způsob zahušťování, kdy se mouka musí důkladně prošlehat v tekutině, jako je např. vývar, mléko, smetana, kysaná smetana nebo jogurt). Z výživového pohledu je velmi vhodné zahušťovat polévku pomocí prolisované nebo rozmixované základní potraviny, zeleniny, obiloviny nebo luštěniny. Ke zjemňování, které nejen zjemní polévku, ale také zvýší její energetickou hodnotu, se používá zejména smetana, šlehačka, máslo a žloutek.

**Doplňky do polévek:** Pro zvýšení výživové hodnoty se polévky obohacují vložkami, zavářkami nebo přílohami.

**Vložkami** se rozumí potraviny a výrobky z nich, připravené tepelně mimo polévku a většinou jiným postupem než vařením ve vodě. Do polévky se vkládají až těsně před podáváním, avšak nesmí polévku ochladit pod požadovanou teplotu. Mezi vařené vložky patří zastřené (ztracené) vejce, noky z odpalovaného těsta, vaječná sedlina. Pečenými vložkami jsou svítky (piškotové těsto slané), profitrolky (odpalované těsto), celestýnské



nudle, smaženými fritátové nudle, smažený hrášek, smažená žemle nebo chléb. Vložkou může být také syrový žloutek vložený do šálku s vývarem.

**Zavářkou** jsou potraviny nebo výrobky, které se mohou zavařovat přímo do polévky. Příkladem jsou nudle, strouhání, kapání, noky, játrové knedlíčky, luštěniny, pohanka, rýže, quinoa, bulgur a další obiloviny.

**Přílohy** se do polévek nevkládají, ale podávají se zvlášť a k polévce se přikusují. Přílohou je zejména chléb, housky či jiné pečivo, zajímavější mohou být smažené housky, bramborové placky, sýrové tyčinky, palačinky a mnoho dalších.

**Dehydratované polévky:** Z pohledu výživového jsou nejhodnotnější domácí polévky připravované z čerstvých surovin. Na trhu dnes najdeme velké množství dehydratovaných (suchých) polévek, které by v žádném případě neměly nahrazovat polévky domácí. Tyto výrobky jsou směsí složek se sníženým obsahem vlhkosti, které se před konzumací ředí vroucí tekutinou, nejčastěji vodou. Jejich jedinou výhodou je rychlá příprava, avšak výživová hodnota je velmi nízká. Žádná dehydratovaná polévka se neobejde bez přídatných látek, tzv. aditiv. Je dovoleno používat přídatné látky chuťové, zahušňovací a stabilizátory, regulátory kyselosti, emulgátory, antioxidanty a jejich přítomnost musí být uvedena na obale výrobku. Velkou nevýhodou dehydratovaných polévek je vysoký obsah soli (jedna instantní polévka obsahuje téměř víc než třetinu doporučené dávky soli tj. 2 g).

Použitá literatura: ILKOVÁ, O. *Technologie přípravy pokrmů*. Rozrazil, 1995, 121 s. DOSTÁLOVÁ, J. et. Al. *Potravinářské zbožíznalství*. Ostrava: Key Publishing, 2014. 425 s. ŠEBESTOVÁ, E. *Vím, co je dobré – jím polévku!* Diplomová práce. Brno: 2009.

Upozornění:

**Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI) důrazně upozorňuje spotřebitele, že níže uvedené šarže potravin, jejichž složkou je čirok, dle laboratorního rozboru obsahují nebezpečné tropanové alkaloidy atropin a skopolamin. Tyto látky nesmějí být v potravinách přítomny v jakémkoli množství. Analýza SZPI potvrdila u předmětných šarží přítomnost atropinu v množství až 1700 mikrogramů na kilogram a skopolaminu v množství až 300 mikrogramů na kilogram.**

**Výrobky se běžně používají při dietních omezeních, mohou být součástí nejenom dietních pokrmů.**

Jedná se o produkty výrobce Adveni Medical s.r.o. se sídlem na adrese Renneská třída 407/209, Brno.

Označení produktu	DMT	Obsah atropinu (mikrogramů na kilogram)	Obsah skopolaminu (mikrogramů na kilogram)
Adveni, BAKE-A-CAKE, Bezlepková směs (nejen) na sladké pečení, 750 g	15. 9. 2016	180	36
Adveni bezlepkový everyday chléb s čirokovou dýní, 500 g	18. 11. 2016	130	27
Adveni kaše s čirokem, jablkem a skořicí, 300 g	11. 11. 2016	510	82
Adveni kaše s čirokem, kokosem a kardamomem, 55 g,	31. 8. 2016	110	23
Adveni kaše s čirokem, 300 g	1. 11. 2016	1300	230
Adveni kaše s čirokem, hruškou a zázvorem, 300 g	1. 11. 2016	940	180
Adveni čirokové zrno, 250 g	13. 3. 2016	240	33
Adveni instantní kaše čirokovo-kokosová	18. 8. 2016	630	120
Adveni kaše s čirokem a kokosem	12. 4. 2016	1700	300

SZPI doporučuje všem spotřebitelům, kteří mají uvedené šarže potravin doma, aby je nekonzumovali. Inspekce nařídila neprodleně předmětné potraviny stáhnout z trhu a vložila informaci o exportovaných šaržích do evropského systému rychlého varování RASFF. Místa distribuce jsou předmětem dalšího šetření.

### Zajímavosti:

Člověk je tvor společenský a je logické, že jeho chování ovlivňují i nejbližší přátelé. Statistika sestavená vědci z Harvardovy univerzity shrnula data 12 067 lidí, kteří byli sledováni v průběhu 23 let.

**Obezita:** pokud někdo z vašich nejbližších přátel ztloustne, předpoklad, že se stanete obézními v daném časovém úseku, stoupne o 57%. Pokud je o osoby stejného pohlaví, zvyšuje se riziko o 71% (a v případě mužů ještě vyšší). Pokud razantně přibere sourozenec, naroste riziko nadváhy u ostatních sourozenců v rodině o 40%. V případě, že se stane obézní jeden z páru, je 37% pravděpodobnost, že ho bude partner následovat. Klíčovou roli v tom sehrává citová vazba, „kopírování“. Nestává se však v případě sousedů nebo kolegů z práce.

(ČTK, únor 2016)

### **Epidemie obezity**

Počet českých dětí s nadváhou se od devadesátých let zvýšil pětinasobně. S přebytečnými kilogramy bojuje každé čtvrté dítě. 4% dětí ohrožuje obezita na životě (32 000 dětí). Obezita již v kojeneckém věku zaznamenává extrémní nárůst, i když jsou děti převážně na mateřském mléku. I kojení je totiž jídlo.

Děti mladšího školního věku bojují s nadváhou ve 25%.

Po roce se obezita u dítěte stává téměř nevyléčitelnou.

1 kg nadváhy stojí 2000-3000Kč.

Po vyloučení lepku ze stravy se automaticky nehubne. Kukuřičné a rýžové chleby, suchary a těstoviny jsou úplně stejně kalorické jako jiné obilniny.

Dospělí Češi jsou podle posledních srovnání OSN nejtlustším národem v Evropě. Stát přijde každý rok vinou obezity a nezdravého životního stylu o 500 miliard korun. Jde o náklady na léčbu, pracovní neschopnost, invalidní důchody. (MUDr. Zlatko Marinov, vedoucí lékař dětské obezitologické ambulance FN Motol MUDr. Marie Nejedlá, vedoucí Centra podpory veřejného zdraví SZÚ)

**Špatné počasí a infekce rostlin se podepsaly na evropské sklizni oliv.** Ceny olivového oleje se kvůli tomu zvýšily o pětinu. (ekonomický list Financial Times)

Podle analytické společnosti IRI stouply v prvních 11 měsících loňského maloobchodní ceny olivového oleje po celé Evropě o 19,8 procenta. Za celý loňský rok zákazníci za olivový olej vydali navíc 231 milionů eur. Největšími světovými producenty olivového oleje jsou tradičně Španělsko a Itálie, úroda tam ale byla slabá. V jižní Itálii se navíc pěstitelé potýkali s bakteriologickou infekcí, která zasáhla nejméně jeden milion olivovníků. Loňská sklizeň v Itálii byla nejnižší za 25 let.

Grand restaurant festival od 15. 1. 2016 do 29. 2. 2016 probíhá i na Vysočině – skvělé pokrmy na [www.grandrestaurantfestival.cz](http://www.grandrestaurantfestival.cz)

Inspirace i pro školní jídelny.

**Nejnávykovější jídlo,** žebříček potravin a pokrmů, u nichž je předpoklad, že se na ně stanou strážníci závislími (studie University v Michiganu)

Celkově 20% lidí trpí potravinovou závislostí, na 1 místě pizza 4,01%, čokoláda 3,73%, 3. místo brambůrky, 3,73%, 4. sušenky, 5 zmrzlina, 6. hranolky, 7. cheesburger, 8. sladké sycené nápoje, 9. zákusky a 10. sýr. Podle průzkumu u Čechů předběhla pizza smažený řízek a smažený sýr, na druhém místě je svíčková omáčka. Ročně se u nás sní 31 miliónů koláčů, jak vyplývá ze statistické evidence.

### **Palmový olej a zdraví - pozor na občas matoucí diskuse**

V posledních týdnech se zvýšil počet dotazů týkajících se "palmového oleje" a vlivu na zdraví spotřebitele. Diskuse není nová, souvisí se zvyšující se produkcí. K ní se již vyjádřil i ministr zemědělství s poukazem, že "palmový olej" nelze primárně spojovat se zdravotními riziky. S tímto tvrzením nelze než souhlasit. Je dobré si nejprve definovat, co to "palmový olej" vlastně je (např. [https://cs.wikipedia.org/wiki/Palmov%C3%BD\\_olej](https://cs.wikipedia.org/wiki/Palmov%C3%BD_olej)). Obvykle se pod tímto pojmem rozumí olej lisovaný z plodů palmy (Elaeis Guineensis), který by neměl být zaměňován za "palmojádrový olej" téže palmy, ovšem je získáván pouze se semen. Je to důležité, protože získaný olej se liší ve svém složení. Palmový olej obsahuje obvykle okolo 50% nasycených

masných kyselin (SFA), z toho asi 44% kys. palmitové, 5% kys. stearové a 1% kys. myristové. Zhruba 39% jsou mono-nenasycené mastné kyseliny (MUFA) a asi 10% poly-nenasycených masných kyselin (PUFA). Surový palmový olej je poměrně bohatým zdrojem antioxidantů, karotenů (má červenou barvu). Protože má vyšší obsah SFA, je preferován při smažení, protože je stabilnější při vyšší teplotě než oleje s vyšším obsahem MUFA a PUFA. Jeho hlavním "problémem" ale je nízká cena, která jej předurčuje jako surovinu do mnoha potravin na našem trhu. Podle informací MZe se do ČR dováží asi 16 tisíc tun palmového oleje ročně, ale není započítán ten již použitý do dovážených potravin.

"Palmojádrový olej" (např. [https://cs.wikipedia.org/wiki/Palmoj%C3%A1drov%C3%BD\\_olej](https://cs.wikipedia.org/wiki/Palmoj%C3%A1drov%C3%BD_olej)) je jiný - obsahuje až 82% SFA, z toho 48% kys. laurové, 16% kys. myristové a pouze asi 8% kys. palmitové. Dále obsahuje asi 15 MUFA a asi 3% PUFA.

Na poněkud podivnou, často kladenou otázku, "kolik palmového oleje tedy můžeme denně zkonsumovat, vzhledem k výživovým doporučením", bychom mohli lehce výpočtem stanovit, že pokud by v denní dietě o energetické hodnotě cca 2000 kcal (odpovídá potřebě ženy nebo starších dětí při nižší pohybové aktivitě) nemělo být více než 10% energie ze SFA (1g SFA = 9kcal), jak doporučuje WHO (2003), pak by to představovalo (při 50% obsahu SFA v palmovém oleji) maximální hodnotu asi  $2000 / 10 / 9 / 0,5 = 44$  g palmového oleje / osobu / den. Pro úplnost, celkový energetický přívod z tuků by měl být v průměru asi 30%. SFA by neměly překročit 1/3 z celkového přívodu MK (tuků).

(zdroj:portál SZÚ)

Vzdělávací akce:

Zásobení jódem – XI. Konference u příležitosti Dne jódu – 4. 3. 2016 9.00 hod. Státní zdravotní ústav Praha, Šrobárova 48, velká posluchárna (bez poplatku).

Ingrový dny – Konference o jakosti potravin a potravinových surovin, Mendelova univerzita Brno, Agronomická fakulta, Zemědělská 1, 9. 3. 2016, budova Q, konferenční místnost Q01 – velká posluchárna (s poplatkem 960,- Kč).

Dne: 26. 02. 2016

### **Olga Johanidesová**

oddělení organizace školství

odbor školství, mládeže a sportu

tel.: +420 564 602 955

fax.: +420 564 602 429

e-mail: [johanidesova.o@kr-vysocina.cz](mailto:johanidesova.o@kr-vysocina.cz)



**Krajský úřad Kraje Vysočina**

Žižkova 57, 587 33 Jihlava, Česká republika

IČ: 70890749, bank. spoj. Sberbank.CZ, a.s., č.ú.: 4050005000/6800

web: [www.kr-vysocina.cz](http://www.kr-vysocina.cz) facebook: [facebook](https://www.facebook.com/kr.vysocina)

---

Slouží jako metodická pomůcka pro školy a školská zařízení v Kraji Vysočina.