V Praze dne 10.3.2025

STANOVISKO UZS ČR

**k „Návrhu vyhlášky, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů“**

Obecné připomínky

Autoři návrhu pravděpodobně nepočítají s tím, že řada školních jídelen na SŠ je zároveň pracovištěm odborného výcviku, kde žáci školy plní RVP, resp. ŠVP. V rámci praktické výuky musí být zařazeny všechny technologické postupy, různé úpravy surovin, takže vejít se do spotřebního koše není jednoduché. Tyto školy jako učební materiál používají Receptury teplých pokrmů, které s novou vyhláškou vůbec nekorespondují. V souvislosti se změnou vyhlášky je nutné upravit tyto receptury tak, aby odpovídaly novému systému.

Konkrétní připomínky

1. **Připomínka k § 2a: Konzumace vlastního pokrmu**

Navrhované znění:

Provozovatel stravovacích služeb umožní strávníkovi místo odebrání pokrmu konzumaci vlastní stravy, a to za podmínek stanovených vnitřním řádem nebo v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování, v prostorách podle § 2 odst. 9.

Zavedení tohoto opatření považujeme zanaprosto nadbytečné. Přináší další administrativu do škol, kdy ředitelé škol budou vyplňovat stanoviska k donášení vlastní stravy (shromažďovat doporučení nutričních terapeutů, žádosti rodičů, …). Pravděpodobně se jedná o kompenzaci k navrhovanému spotřebnímu koši, který bude s velkou pravděpodobností znamenat odliv strávníků ve prospěch provozovatelů tzv. „zdravého stravování“, pro která žádná omezení nebudou platit, neboť se bude jednat o soukromé subjekty. Zásah do soukromého podnikání by byl jistě nezákonný nebo dokonce protiústavní. Proto jej považujeme za nutné z návrh bez náhrady odstranit.

V případech, kdy jídelna není schopna zajistit specifické dietní stravování pro konkrétního žáka již v současnosti ve většině jídelen existuje možnost, kdy si žák donese a ohřeje vlastní stravu. Úprava formou vyhlášky není nutná.

Odůvodnění:

1. **Bezpečnost a hygienické normy**:

Vzhledem k tomu, že školní jídelny mají stanovené přísné hygienické normy, může být obtížné zajistit, aby jídlo přinesené žáky splňovalo všechny potřebné hygienické požadavky. Existuje riziko, že jídlo, které není připravováno v kontrolovaném prostředí jídelny, může ohrozit zdraví žáků. Školní jídelny mají odborný personál, který se řídí stanovenými normami a cílem je poskytnout žákům vyváženou stravu, což by mohlo být narušeno neomezeným donášením jídla.

1. **Rovnost a spravedlivý přístup**:

Povolení donášení vlastního jídla může vést k nerovnostem mezi žáky. Některé děti si mohou přinášet jídlo dražší a výživnější, zatímco jiné budou mít přístup ke standardnímu jídlu, čímž by se mohly významně prohlubovat sociální rozdíly.

1. **Organizace a řád**:

Donášení jídla by mohlo vést k problémům při vlastní organizaci školního stravování. Tato změna by mohla přinést zbytečné komplikace v oblasti logistiky, např. co se týče skladování jídla, údržby pořádku a zajištění dostatečného prostoru pro všechny.

**Tato připomínka je zásadní**

1. **Připomínka k Příloze č. 1, tabulce č. 1**

Čistá hmotnost masa a zeleniny nezahrnuje metodiku výpočtu čisté hmotnosti tu je nutné doplnit. Při nákupu surovin je nutné objednat reálné hmotnosti surovin, nikoliv „čisté“. Proto je metodika výpočtu nezbytná.

Doporučujeme zařadit konzumaci ryb i u snídaní (u celodenního stravování je zařazení tvarohové pomazánky s rybičkami/tuňákem ve vlastní šťávě z hlediska výživy žádoucí).

Snížení spotřeby brambor neodpovídá potřebě zachovat nutriční hodnotu pokrmu a využívat potraviny domácí české produkce (brambory jsou tradičním produktem českého zemědělství a z hlediska nutričního jsou cennější než těstoviny nebo rýže).

**Tato připomínka je zásadní**

Kontaktní osoba: Ing. Jiří Zajíček, e-mail: [Jiri.Zajicek@mssch.cz](mailto:Jiri.Zajicek@mssch.cz) , tel.: 603 897 789