

# **Stravování dětí ve školní jídelně Velké Bílovice vs. stravovací návyky a životní styl v rodině**

Radmila Stachovičová

---

Bakalářská práce  
2015



Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně  
Fakulta humanitních studií

---

  
INSTITUT  
MEZIOBOROVÝCH STUDIÍ

Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

Fakulta humanitních studií

Institut mezioborových studií

akademický rok: 2014/2015

## ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **Radmila Stachovičová**  
Osobní číslo: **H128466**  
Studijní program: **B7507 Specializace v pedagogice**  
Studijní obor: **Sociální pedagogika**  
Forma studia: **kombinovaná**

Téma práce: **Stravování dětí ve školní jídelně Velké Bilovice  
versus stravovací návyky a životní styl v rodině**

### Zásady pro vypracování:

Zadané a zvolené téma bude zpracováno podle pokynů obsažených v SR UTB ve Zlíně č. 7/2014, včetně příloh, případně podle dalších materiálů.

Zejména bude dbáno na dodržování zásad publikační etiky a pravidel společenskovo-  
ního výzkumu. Průběžné výsledky práce budou pravidelně konzultovány s vedoucím  
bakalářské práce.

S vědomím těchto zásad a pravidel a po konzultaci s vedoucím bude práce zaměřena:

- na současnou úroveň stravování ve školní jídelně Velké Bilovice z pohledu vedoucí;
- na rizika pramenící z dnešního životního stylu dětí školního věku;
- na možnosti sociální pedagogiky při nápravě tohoto stavu (působení rodičů, učitelů,  
legislativy a vedení školní jídelny);

Součástí práce bude kvantitativní výzkum, zaměřený na zjištění vztahu sociální skupiny  
ke správnému stravování.

Rozsah bakalářské práce:

Rozsah příloh:

Forma zpracování bakalářské práce: **tištěná/elektronická**

Seznam odborné literatury:

FIALOVÁ, Jana. *Stravovací návyky dětí a školní prostředí: implementace preventivních programů Světové zdravotnické organizace v České republice*. Vyd. 1. Brno: Barrister & Principal, 2012, 136 s. ISBN 978-80-87474-55-6.

MLEJNKOVÁ, Lena. *Služby společného stravování*. 2., aktualiz. vyd. Praha: Oeconomica, 2009, 130 s. ISBN 978-80-245-1592-2.

PETROVÁ, Jana a Sylva ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jidelny.cz, 2014, 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9.

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Zákon č. 561/2004 Sb., školský zákon.

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

VÍTKOVÁ, Marcela. *Kvalitní stravování jako sociální služba*. Vyd. 1. Hradec Králové: Gaudeamus, 2006, 160 s. ISBN 80-7041-464-2.

Další literatura bude obsažena v Projektu bakalářské práce a průběžně doplňována během práce na tomto textu.

Vedoucí bakalářské práce:

**PhDr. Mgr. Zdeňka Vaňková**

Institut mezinárodních studií

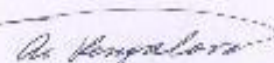
Datum zadání bakalářské práce:

**15. prosince 2014**

Termín odevzdání bakalářské práce:

**30. dubna 2015**

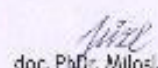
Ve Zlíně dne 15. prosince 2014



doc. Ing. Anička Lengalová, Ph.D.

*Anička*



  
doc. PhDr. Miloš Jůzl, Ph.D.

*Miloš Jůzl*



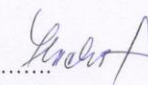
### Prohlašuji, že

- beru na vědomí, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím se zveřejněním své práce podle zákona č. 111/1998 Sb. o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů (zákon o vysokých školách), ve znění pozdějších právních předpisů, bez ohledu na výsledek obhajoby;
- beru na vědomí, že bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitním informačním systému dostupná k prezenčnímu nahlédnutí, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen v příruční knihovně Fakulty humanitních studií Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně a jeden výtisk bude uložen u vedoucího práce;
- byl/a jsem seznámen/a s tím, že na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon) ve znění pozdějších právních předpisů, zejm. § 35 odst. 3;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 1 autorského zákona má UTB ve Zlíně právo na uzavření licenční smlouvy o užití školního díla v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- beru na vědomí, že podle § 60 odst. 2 a 3 autorského zákona mohu užít své dílo – bakalářskou práci nebo poskytnout licenci k jejímu využití jen s tím, že vyrovnání případného přiměřeného příspěvku na úhradu nákladů, které byly Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše) bude rovněž předmětem této licenční smlouvy;
- beru na vědomí, že pokud bylo k vypracování bakalářské práce využito softwaru poskytnutého Univerzitou Tomáše Bati ve Zlíně nebo jinými subjekty pouze ke studijním a výzkumným účelům (tedy pouze k nekomerčnímu využití), nelze výsledky bakalářské práce využít ke komerčním účelům;
- beru na vědomí, že pokud je výstupem bakalářské práce jakýkoliv softwarový produkt, považují se za součást práce rovněž i zdrojové kódy, popř. soubory, ze kterých se projekt skládá. Neodevzdání této součásti může být důvodem k neobhájení práce.

### Prohlašuji,

- že jsem na bakalářské práci pracoval samostatně a použitou literaturu jsem citoval. V případě publikace výsledků budu uveden jako spoluautor.
- že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

V Brně 2.4.2015

RADMILA STACHOVIČOVÁ   
Jméno, příjmení a podpis diplomanta

## **ABSTRAKT**

Bakalářská práce se zabývá problematikou stravování, které je dáno legislativou ve školském zařízení, a která souvisí se spokojeností strávnicků v konkrétním zařízení Školní jídelny Velké Bílovice.

V teoretické části jsou definovány pojmy týkající se stravování, zdravé výživy a vyvážené stravy dětí. Na sledovanou sociální problematiku dětí ve stravování navazuje praktická část práce.

Tato část zpracovává vlastní kvantitativní výzkum, pomocí dotazníkové metody. Výsledky samotného výzkumu přímo v jídelně Velké Bílovice byly zpracovány metodami, které potvrzují, či vyvrací stanovené hypotézy. Ty jsou zaměřeny na obecné i individuální faktory ve stravování dětí a pohledu jejich rodičů na danou službu ve stravovacím zařízení.

### **Klíčová slova:**

Žáci, školní stravování, stravovací návyky, společnost, povinnost, rodina, zdraví, potravinové alergie.

## **ABSTRACT**

This bachelor's thesis deals with problems of eating in dining rooms. This eating is according to legislation in school canteens and it is connected with the satisfaction of eaters in the concrete eating device School canteen in Velké Bílovice.

In the theoretical part are defined terms about eating in canteens, health eating and eating of children. In the next section social problems of children and their eating continues in practical part the work.

This part processes own quantitative survey by questionnaire method. The results of this survey in eating canteen in Velké Bílovice were made by methods that prove or disprove the hypothesis. They are focused on generally and individual factors in eating of children. Parents have a main look at this service in eating device.

### **Key words:**

People, school eating, eating habits, company, duty, family, health, food allergy.

Děkuji paní PhDr. Mgr. et Mgr. Zdeňce Vaňkové za užitečné rady a cennou pomoc, které mi poskytla při zpracování mé bakalářské práce.

Také děkuji svým blízkým za trpělivost. Především svým rodičům za podporu, ale hlavně dcerám Romaně a Martině za to, že mi pomáhaly během celého studia a byly mojí oporou.

Prohlašuji, že odevzdaná verze bakalářské práce a verze elektronická nahraná do IS/STAG jsou totožné.

Radmila Stachovičová

## Obsah

<b>ÚVOD</b> .....	<b>8</b>
<b>I TEORETICKÁ ČÁST</b> .....	<b>9</b>
<b>1 ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ DĚTÍ ŠKOLNÍHO VĚKU</b> .....	<b>10</b>
1.1 ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA A POJMY VE ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ.....	10
1.2 SOUVISEJÍCÍ LEGISLATIVA .....	13
1.3 DŮLEŽITOST ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ Z HLEDISKA VÝŽIVY DĚTÍ .....	15
1.4 PROJEKT ŠKOLA PLNÁ ZDRAVÍ .....	16
<b>2 ŠKOLNÍ JÍDELNA VELKÉ BÍLOVICE, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE</b> .....	<b>19</b>
2.1 VZNIK, ÚKOLY A ZÁSADY JÍDELNY .....	19
2.2 PRODEJ VE ŠKOLNÍM BUFETU V RÁMCI DOPLŇKOVÉ ČINNOSTI.....	21
2.3 POHLED VEDOUCÍ NA PODMÍNKY DODRŽOVÁNÍ POVINNOSTÍ V PROVOZU .....	22
2.4 SHRnutí VÝHOD STRAVOVÁNÍ VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ .....	25
<b>3 SOUČASNÝ ŽIVOTNÍ STYL U DĚTÍ ŠKOLNÍHO VĚKU</b> .....	<b>29</b>
3.1 MOŽNOST SOCIÁLNÍ PEDAGOGIKY PŘI OVLIVŇOVÁNÍ ZDRAVÉ VÝŽIVY JAKO SOUČÁSTI ŽIVOTNÍHO STYLU .....	29
3.2 DŮSLEDEK NESPRÁVNÉ VÝŽIVY .....	32
3.3 ŠKODLIVÉ LÁTKY V POTRAVĚ A POTRAVINOVÉ ALERGIE.....	34
<b>II PRAKTICKÁ ČÁST</b> .....	<b>38</b>
<b>4 VÝZKUM</b> .....	<b>39</b>
4.1 PŘÍPRAVA A PŘEDVÝZKUM.....	39
4.2 TVORBA HYPOTÉZ .....	39
4.3 METODIKA VÝZKUMU .....	40
4.4 OVĚŘENÍ HYPOTÉZ .....	41
<b>ZÁVĚR</b> .....	<b>52</b>
<b>SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ</b> .....	<b>54</b>
<b>SEZNAM GRAFŮ</b> .....	<b>59</b>
<b>SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK</b> .....	<b>60</b>
<b>SEZNAM PŘÍLOH</b> .....	<b>61</b>

## ÚVOD

Mezi nejvíce diskutovaná témata ve 21. století je definice zdravé výživy. Moderní trendy stravování se mění a pro veřejnost se jedná jen o obecné vyjádření toho, co každý z nás cítí, podvědomě vyjadřuje tento termín, ale málokdo dokáže odborně hovořit o tomto specifickém problému. Problému, který se vyskytuje především u dětí školního věku.<sup>1</sup> Názory, co je pro děti správné se různí jak z pohledu legislativy, odborníků, samotných rodičů a jejich dětí. Často se objevuje také tlak, který vyvíjí média ve svých reklamách.

Stravování ve školní jídelně je přísně stanoveno zákony a vyhláškami, přesto je tu mnoho dalších faktorů, které stravování dětí ovlivňuje. Jsou to možnosti ekonomické, geografické, rodinné. Potřeba energie a živin jsou u osob různého věku, tedy i u dětí, rozdílné. Nutriční potřeby jsou přísně individuální a závisí na endogenních i exogenních vlivech.<sup>2</sup> Právě v rodině je snadné pozorovat, jak je zdravotní stav dětí laickou veřejností podceňovaný. Problémy s výživou jsou přehlíženy nejen dětmi, jejich rodiči, ale i celou společností. Každopádně jsem téměř denně svědkem toho, jak děti pravidla zdravé výživy nedodržují, jak jejich chování ovlivňuje zvyk z rodiny nebo vliv spolužáků. A právě proto jsem se rozhodla ve své bakalářské práci touto problematikou zabývat.

V literatuře, minimu odborných časopisů, které dosahují vysoké odborné kvality je dle mého názoru věnováno tématu mnohem méně prostoru, než by si opravdu tato situace zasloužila. Proto vidím zadání tématu stravování v naší školní jídelně příležitost, jak své zkušenosti předat všem, kteří mají zájem o tuto zmiňovanou problematiku.

Cílem je rozbor spokojenosti služeb školní jídelny jak u dětí, tak u jejich rodičů. Získané poznatky budu zobecňovat, mohu poukázat na případné chyby, ale také mohu vyzdvihnout klady školního stravování, které se v současné době pohybuje na vysoké úrovni. A to přestože svou poctivou prací, za tristní finanční ohodnocení a téměř každodenní dehonestací našich médií, přispívají zaměstnanci jídelen ve světovém měřítku k vytvoření jedinečného systému ve školním stravování.<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> STROSSEROVÁ, A. Klíčové kompetence vedoucí školní jídelny, jídelní listky, a normování. *Pracovní materiál na semináři v Brně, dne 17. 4. 2014*: Comenia Consult Praha, Institut pro informatiku a vzdělávání ve školství – akreditace MŠMT ČR, s. 24.

<sup>2</sup> TLÁSKAL, P. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, s. 5.

<sup>3</sup> KRMÍČKOVÁ, J. 50. Výročí systému školního stravování v ČR. *Výživa a potraviny*. 2014, roč. 69, č. 4, s. 51.



## I. TEORETICKÁ ČÁST

## 1 ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ DĚTÍ ŠKOLNÍHO VĚKU

V naší zemi vzniklo stravování dětí ve školním zařízení v roce 1945, po druhé světové válce. Stát se tehdy snažil vylepšit výživu dětí, které během války strádaly. Celá země hledala způsoby, jak zabezpečit výživu obyvatelstva, na jehož špatném zdravotním stavu se podepsalo právě válečné utrpení. Nejchudším dětem se charitativní spolky snažily zabezpečovat mléko, svačiny a jednoduché polední teplé jídlo. Tuto činnost můžeme přirovnat k dobročinnosti. V poválečném období projevily první snahu samotné školy, později obce a pak stát. A právě řád a celá struktura systému školního stravování se postupně začaly zlepšovat a utužovat v 50. letech. V roce 1960 přenesl stát zodpovědnost za školní stravování na Ministerstvo školství. Začátkem 60. let byla tedy vydána první směrnice, která obsahovala i výživová doporučení. A od této doby se datuje ucelený systém školního stravování, který v roce 2014 oslavil 50. výročí. Denně se ve školách stravují statisíce strážníků. Z toho tvoří 75 % žáci škol. Jelikož je školní stravování dobrovolné, je to důkaz spokojenosti. Nejvíce se změnilo za posledních 25 let, sortiment potravin se rozšířil a také se objevily výrazné rozdíly v kvalitě školního stravování a v názorech na výživu i způsoby stravování.<sup>4</sup>

### 1.1 Základní charakteristika a pojmy ve školním stravování

ŠJ Velké Bílovice je příspěvková organizace, zřízená Městem Velké Bílovice. Je samostatným právním subjektem, což mimo jiné znamená, že hospodaří nezávisle na místní škole nebo školce. Přípravuje v rámci tzv. hlavní činnosti obědy pro děti z MŠ a žáky ZŠ<sup>5</sup>. Pro děti v MŠ připravuje kromě obědů i dopolední a odpolední svačinky a nápoje. Pod doplňkovou činnost patří příprava jídel pro cizí strážníky, kteří si nosí jídlo domů v jídlonosiči, nebo kteří obědvají přímo v jídelně. Mezi cizí strážníky se řadí i obědy, které zaměstnanci jídelny vozí služebním autem do Domova pro seniory ve Velkých Bílovicích, kam také připravují teplé nápoje ke snídani a na objednávku zboží ze studené kuchyně (pomazánky, loupané krájené brambory atd.) ŠJ taky rozváží

---

<sup>4</sup> STROSSEROVÁ, A. Výročí 70leté nebo 50leté? *Výživa a potraviny*. 2015, roč. 70, č. 2, s. 17.

<sup>5</sup> Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění.

zájemcům, pouze v rámci města, obědy přímo do domu. Mezi cizí strážníky patří také učitelky MŠ, pedagogové ze ZŠ a také ze ZUŠ, kteří dochází z jiné budovy. Pro strážníky v MŠ (učitelé i děti) působí jídelna jako výdejna.<sup>6</sup> V průměru připravuje 400 porcí jídla denně. V rámci doplňkové činnosti je v provozu denně od 7.15 do 7.50 hodin a o velké přestávce v době od 9.40 do 10.00 hodin školní bufet. Ten každodenně nabízí čerstvě připravované svačinky v rozpětí 10 – 25 Kč pro školáky, ale i pro zaměstnance školy a školky. Svačinky samozřejmě připravují z čerstvých surovin a pečiva zaměstnankyně jídelny. Součástí doplňkové činnosti je též příprava rautů, svatebního menu, obložených mís, chlebičků, pomazánek, moučníků atd. Školní stravování poskytuje dětem v MŠ, žákům ZŠ a středních škol stravování po dobu jejich pobytu ve škole a školském zařízení.<sup>7</sup> Ve vyhlášce je tedy tato definice vyjádřená jako stravovací služba. A to pro děti předškolního vzdělání, žáky základního a středního vzdělání a studenty ve stádiu vyššího odborného vzdělání. Jídelna Velké Bílovice zabezpečuje stravu pro děti z MŠ Velké Bílovice a pro žáky ZŠ Velké Bílovice. Další strážníky z řad studentů nestravuje. Stravování je poskytované v rámci hmotného zabezpečení.<sup>8</sup> Pro školní stravování jsou zásadní dvě ustanovení. A to především výživové normy a finanční limity, které mají jasné rozpětí.<sup>9</sup> Děti z MŠ i žáci ZŠ jsou rozděleny do věkových skupin v době školního roku, ve kterém dosahují příslušný věk. Nezáleží tedy na zařazení do třídy, kterou dítě navštěvuje, ale záleží na jeho dosaženém věku.

Spotřební koš je další z povinností, kterou musí každá ŠJ splňovat. Tento koš má obrovský význam pro výživový stav dětí. Smyslem je rychlá orientace v tom, co děti dostávají v podávaném jídle za důležité živiny, které jsou předepsány v denních dávkách. Naplněný tzv. koš evidujeme v deseti komoditách.<sup>10</sup> Spektrum potravin, obsaženo v každé komoditě je sice široké, ale v současné době se SK stává terčem výrazné kritiky. Proto je neustále důležité zdůrazňovat, že se vlastně jedná o nasměrování ŠJ zákonem. Přehled skupin sledovaných potravin ze SK podle vyhlášky 107/2005 Sb.:

#### 1. Maso (zahrnuje všechny druhy masa a masných výrobků),

<sup>6</sup> Zřizovací listina příspěvkové organizace města Velké Bílovice, schválená Zastupitelstvem města Velké Bílovice usnesením č. 20/10 ze dne 27. 10. 2009, s. 1.

<sup>7</sup> Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění.

<sup>8</sup> § 122 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

<sup>9</sup> Příloha č. 1 a č. 2 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění.

<sup>10</sup> PACKOVÁ, A. Na co se novináři nejčastěji ptají? *Výživa a potraviny*. 2014, roč. 69, č. 5, s. 72.

2. Ryby (sladkovodní i mořské),
3. Mléko (upřednostňuje se čerstvé před trvanlivým),
4. Mléčné výrobky (lze používat všechny druhy, které se na našem trhu vyskytují,
5. Tuky volné (máslo, sádlo, oleje, margaríny),
6. Cukr volný (sacharóza, fruktóza),
7. Zelenina (veškerý sortiment v syrovém stavu i tepelně upraveném stavu),
8. Ovoce (vše dostupné finančním prostředkům, které vymezuje již zmíněná Vyhláška),
9. Brambory (příprava nejlépe z čerstvých brambor),
10. Luštěniny (všechny druhy)

Výživové normy pro školní stravování se nazývají SK, kde se sleduje 10 komodit. Je to průměrná spotřeba sledovaných potravin na strávnicka podle věku a na den v gramech za dobu jednoho měsíce.<sup>11</sup>

V působnosti jsou tři hlavní instituce, které dohlížejí na kvalitu školních jídelen: Česká školní inspekce, Krajská hygienická stanice a zřizovatel, což je v tomto konkrétním případě Město Velké Bílovice. Mimo jiné jídelna také vlastní Živnostenský list, kde je povolena hostinská činnost, od roku 2011 je jídelna plátcem DPH. Z toho vyplývá, že dalšími kontrolními orgány jsou například Živnostenský úřad nebo Finanční úřad.

Veškeré činnosti jsou podrobně popsány ve Směrnících ŠJ Velké Bílovice. Samotný provoz vysvětluje Provozní řád. Jedná se o samostatnou směrnici.

Provoz a vnitřní režim, který se týká strávníků, pak vysvětluje Vnitřní řád Školní jídelny.<sup>12</sup> Zde jsou popsány podmínky zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví a podmínky zacházení s majetkem školského zařízení.

Na tuto jídelnu se nevztahuje povinnost učitelů k odpovědnosti za zajištění dohledu nad dětmi a nezletilými žáky ve školském zařízení jak je obvyklým jevem v ostatních

---

<sup>11</sup> Příloha č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění.

<sup>12</sup> § 30 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

jídelnách, které jsou součástí školy.<sup>13</sup> U samostatných právních subjektů musí být dozor zajištěn ze strany příspěvkové organizace Školní jídelny.

## **1.2 Související legislativa**

Školní jídelny se musí řídit mnohými zákony, které jsou například z oblasti zdraví a hygieny, dále z oblasti, která se týká potravin, ale také pracovně právních vztahů, životního prostředí, školství a státní správy, v neposlední řadě z ekonomické oblasti, což znamená zákon o účetnictví, o DPH atd.

Mezi nejdůležitější patří:

- Zákon č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). Protože školní jídelny jsou školská zařízení, musí se řídit především školským zákonem, kde se definuje zařízení školního stravování.<sup>14</sup> Dále je popsán provoz a vnitřní režim, nebo-li vnitřní řád jídelny.<sup>15</sup> Další část zákona popisuje přednostní zajištění školního stravování v zařízeních školního stravování a také poskytování stravy dětem v MŠ a žákům ZŠ po dobu jejich pobytu školního stravování.<sup>16</sup> Dále je přesně vymezena správnost povinně zapisovaných údajů v rejstříku škol a školských zařízení.<sup>17</sup> Neméně důležitý bod v zákoně je ten, který se týká provozního řádu každého školského zařízení.<sup>18</sup>

- Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování je zřejmě nejdůležitější pro práci všech školních jídelen. Například je zde popsáno rozdělení na typy školního stravování, včetně provozování doplňkové činnosti, také se zde popisuje rozsah služeb školního stravování.<sup>19</sup>

Příloha č. 1 k této vyhlášce stanovuje výživové normy, kterými se musí stravování dětí striktně řídit. Plní se tzv. spotřební koš, který se týká především těchto druhů potravin:

---

<sup>13</sup> § 164 a § 165 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

<sup>14</sup> §19 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

<sup>15</sup> §30 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

<sup>16</sup> §122 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

<sup>17</sup> §144 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

<sup>18</sup> §165 Školského zákona č. 561/2004 v platném znění.

<sup>19</sup> §3, 4 vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění.

Maso, ryby, mléko, mléčné výrobky a brambory a to v rozsahu 75 – 125 % měsíční dávky. Dále se hlídají volné tuky a volné cukry, kde je maximální hodnota 100 % měsíční dávky. V poslední řadě je to zelenina, ovoce a luštěniny, které musí splňovat více jak 75 % měsíčních dávek.

Zmiňovaná vyhláška v Příloze č. 2 stanovuje rozpětí finančního limitu pro nákup potravin. Tyto limity v českých korunách na jednoho strávnicka na den se liší podle věkové skupiny strávníků a podle toho, zda se jedná o hlavní či doplňkové jídlo. Pro školáky jsou to obědy, pro děti ve školce kromě obědů také přesnídávky a odpolední svačiny.

- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví. Tímto zákonem se řídí zaměstnanci, kteří mají vymezeno oprávnění a povinnosti v jejich zaměstnání.<sup>20</sup>
- Zákon č. 563/1991 Sb. o účetnictví. Zákon, kterým se řídí účetnictví ve školní jídelně.<sup>21</sup>
- Zákon č. 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů.<sup>22</sup> Zákon, kterým se řídí tato příspěvková organizace zřizovaná Městem Velké Bílovice.
- Zákon č. 499/2004 Sb. o archivní a spisové službě.<sup>23</sup> Další povinností je archivovat dokumenty dle zákona a zapisovat příchozí i odchozí korespondenci. Vše je prováděno v souladu se zmiňovaným zákonem.
- Zákon č. 133/1985 Sb. o požární ochraně.<sup>24</sup> Tento zákon je třeba dodržovat kvůli bezpečnosti dětí i zaměstnanců v zaměstnání. Pravidelně každý rok probíhá školení na toto téma.
- Zákon č. 262/2006 Sb. zákoník práce.<sup>25</sup> Veškeré pracovně právní vztahy se řídí tímto zákonem. Řadíme mezi ně pracovní smlouvy, dohody, výpovědi, řešení práce přes čas, práci těhotných žen apod.

---

<sup>20</sup> Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví platném znění.

<sup>21</sup> Zákon č. 563/1991 Sb. o účetnictví v platném znění.

<sup>22</sup> Zákon č. 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů v platném znění.

<sup>23</sup> Zákon č. 499/2004 Sb. o archivní a spisové službě v platném znění.

<sup>24</sup> Zákon č. 133/1985 Sb. o požární ochraně v platném znění.

<sup>25</sup> Zákon č. 262/2006 Sb. zákoník práce v platném znění.



- Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby.<sup>26</sup> Základní hygienu ve stravovacích službách je nutné dodržovat právě podle tohoto zákona, který má časté novelizace, proto je zapotřebí sledovat všechny změny sledovat a dodržovat.
- Směrnice 2000/89 ES a směrnice 1169/2011 EU. Je zde publikovaný seznam dvanácti alergenů, které se musí uvádět u jídel v jídelníčku, pokud jsou v jídle obsaženy.<sup>27</sup>

### 1.3 Důležitost školního stravování z hlediska výživy dětí

Děti samy si neuvědomují zdravotní komplikace, které jim hrozí při nevhodném stravování. Komplikace jako jsou obezita, cévní choroby nebo například diabetes. Proto za děti přebírají zodpovědnost jejich rodiče, kteří by měli dohlížet na zásady zdravé stravy svých potomků. Účinky jídla na dětský organismus jsou dlouhodobé. Vždy záleží na tom, co jíme a kolik toho sníme.<sup>28</sup> Mezi základní styl ve stravování považujeme pravidelnost. A z tohoto důvodu je školní jídelna ideálním prostředníkem k přístupu stálého hlavního jídla celého dne. Pro děti je optimální, jestliže se stravují 5 – 6x za den a to v rozmezí 2,5 – 3 hodin. Pokud je pro rodiče i jejich děti snídaně rutina, mají první správný krok zvládnutý a další dvě jídla mohou nechat v kompetenci školní jídelny. Možnost svačinek v místním bufetu dokáže zajistit dopolední svačinu, dále je to především oběd. Ten se skládá z polévky nebo předkrmu, hlavního jídla, případně podle dalších doplňků, jako je salát, kompot, ovoce, nebo moučník. Součástí školního obědu jsou i nápoje.<sup>29</sup> Za první polovinu dne by tedy děti po konzumaci oběda měly přijmout 60 % celkové denní energie. Jídelna připravuje stravu podle sledovaného SK, proto můžeme říct, že mají stravu pestrou a rozmanitou.

---

<sup>26</sup> Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění

<sup>27</sup> Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům v platném znění.

<sup>28</sup> GREGOR, O. *Zdravě žít, to je kumšt*. 1. Vyd. Praha: Olympia, 1988, 105 s.

<sup>29</sup> § 4, vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění.

Podle věku dostávají předepsané porce jídla, které odpovídají jejich růstu, hmotnosti a pohybové aktivitě. Funkce dětského organismu se tak projevuje ve správném růstu, ale i duševní aktivitě a později má správná výživa za následek udržení tělesné hmotnosti v dospělosti. Zásada kvantity je tedy tímto vyřešena. Zásada kvality, která je kompletní a skladbou opravdu rozmanitá. Dětskému organismu poskytuje nezbytné látky, jako jsou tuky, bílkoviny, vitamíny, uhlohydráty, minerály, voda a rostlinná vláknina. Jednotlivé živiny jsou na základě dodržování SP v naprosto správném poměru, co se množství týče.<sup>30</sup>

Nejdůležitější pro stravování ve školních jídelnách je fakt, že se mění hodnocení kvality jídla a především je tady snaha o zdraví dětí. „Pro nás je nejdůležitější, aby se změnil pohled na školní stravování, aby děti místo oběda nemířily do fast foodů, a aby získaly k zelenině pozitivní vztah, který si přenesou i do rodiny. A samozřejmě bychom uvítali podporu a spolupráci také ze strany rodičů, protože čísla statistik o dětské obezitě jsou alarmující. I na nich záleží, zda se ve školních jídelnách bude vařit zdravěji.“<sup>31</sup>

Nelze vystačit si s počítáním a sledováním energetické dávky jídla. Je zapotřebí zohlednit i další aspekt. Tím je kvalitativní hledisko, kde sledujeme i poměr základních živin a obsah dalších výživových doporučených dávek. Kdybychom se ve výživě řídili pouhým kvantitativním hlediskem, mohli bychom libovolně zaměňovat potraviny a sledovat jenom výdej energie. Ve skutečnosti to tak ve školních jídelnách není, protože se sledují i další důležité dávky a základní živiny. Pestrá a rozmanitá strava je vyvážená také z hlediska biologicky účinných látek.<sup>32</sup>

## 1.4 Projekt Škola plná zdraví

Tento projekt rozšiřuje spolupráci školních jídelen se základní školou a s mateřskou školou. Velmi důležitým a záslužným cílem je ovlivnit konzumaci zeleniny u významné

---

<sup>30</sup> PAMPLONA ROGER, Jorge D a Roman UHRIN. *S chutí za zdravím*. Vyd. 1. Praha: Advent-Orion, 2002, s. 27.

<sup>31</sup> ŠŤOVÍČKOVÁ, E. Aktivní školy. *Vlasta*. 2011, ročník 65, číslo 26, s. 29.

<sup>32</sup> HEJDA, Stanislav. *Kapitoly o výživě*. Vyd. 1. Praha: Avicuum, zdravotnické nakladatelství, n. p., 1985, s. 25 28.

části dětské populace. Děti jsou v České republice totiž velmi silně ohroženy obezitou a nadváhou.<sup>33</sup>

Hlavní myšlenkou projektu je ovlivnění kvality, ale i kvantity konzumace zeleniny. Ambicí tohoto projektu je zvýšit oblibu zeleniny právě u dětí předškolního a školního věku.

Školní stravování nabízí více alternativ. Jednou z nich je nové řešení v nabídkách podávání zeleniny. Využití zeleniny v dětském jídelníčku ukazuje v praxi svou jednoduchost, větší atraktivitu a to vše nenásilnou formou. Školní stravování proto pružně reaguje na moderní trendy a nové situace, které podporují a inovují moderní stravování právě ve školních jídelnách. Tento projekt věří v ovlivnění zdravotního stavu nejen dětí samotných, ale i dospělých, na které se může přenést pozitivní vztah k zelenině prostřednictvím dětí do jejich rodin. Je zde proto velká šance ovlivnění širší populace. Nesmí jít ovšem o krátkodobou módní situaci, která nebude dlouhodobě funkční a tím pádem nemůže být životaschopného reálného řešení. Tento projekt je pro školní jídelny zajímavý tím, že nabízí možnost přímé účasti ve výměně zkušeností, a tak spoluvytváří aktivitu, která respektuje vyhlášku o školním stravování. Podmínkou projektu je objednávka zeleniny značky Bonduelle v minimálním balení 50 kg.<sup>34</sup>

Francouzská firma zpracovává nejvíce zeleniny v Evropě. Je to firma, která má velké možnosti v bezpečných technologiích, oplývá zkušenostmi a má zájem pomáhat při výchově ke zdravému životnímu stylu, ale má také obrovskou chuť a motivaci při spolupráci se svými klienty. Zpracovává asi padesát druhů zeleniny, nabízí mražené, sterilované, chlazené i čerstvé produkty. Značka Bonduelle je zárukou špičkové kvality. Samozřejmě vznikají dohady mezi spotřebiteli, že zmrazená surovina je podřadná, ale opak je pravdou, právě tato technologie patří mezi nejefektivnější způsoby konzervace.<sup>35</sup> Pokud se čerstvá zelenina sklídí, doba mezi úpravou zeleniny a následným

---

<sup>33</sup> KOSOVÁ, Blanka. Dětská obezita - problém, který roste s dítětem. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.vzpj.cz/klienti/programy-prevence/zij-zdrave/detska-obezita-problem-ktery-roste-s-ditetem>

<sup>34</sup> Jak se zapojit do projektu. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.skolaplnozdravi.cz/skola-plna-zdravi.php>

<sup>35</sup> BERÁNKOVÁ, J., Zmrazená zelenina a ovoce mohou být dokonce čerstvější než prodávané čerstvé suroviny [online]. 2010 [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.skolaplnozdravi.cz/clanek.php>

zamrazením je velmi krátká. Úpravou se rozumí například likvidace mikroorganismů, mezi tento proces patří blanširování, které zaručuje likvidaci, což můžeme považovat za přednost tohoto procesu. Přitom se zachovává chuť, důležitá nutriční hodnota i struktura potraviny. Bezpečnost potravin v zelenině zmiňované značky je zajištěna díky kontrole agrotechnických podmínek, což znamená zavlažování na poli, ošetření chemikáliemi, samotné hnojení a sklizeň. Vše se laboratorně kontroluje. Samotné zamrazování probíhá v zmrazovacích tunelech, které mají dopravníky z nerez. Nastává zde silné proudění studeného vzduchu, jednotlivé kusy zeleniny se tím nadnáší, takže k zmrazení dochází rovnoměrně a hlavně velmi rychle. Což je velký předpoklad zabránění ničení vitamínů, především vitamínu C. Vynaložené úsilí v tomto technologickém postupu dodržuje nejdůležitější parametry, a to je správná teplota, krátký časový úsek a dokonalé vzduchové proudění. Sledování průběhu zpracování, o kterém se vedou záznamy, je automatické u zpracovatelů ale také u dodavatelů a pěstitelů nejen zeleniny, ale i ovoce. Ty se týkají výstupních, konečných potravin už od období přípravy půdy.

Další podmínkou, jak se do projektu zapojit, je elektronická registrace. Po tomto uvedení do evidence je důležité 1x měsíčně dokládat kopie faktur odebraného zboží. K možné konzultaci je přidělen obchodní zástupce. Nabízí se tak výměna zkušeností při vaření pro zachování barvy, nutričních hodnot, ale také konzistence potravin.<sup>36</sup>

---

<sup>36</sup>Škola plná zdraví registrace. [online]. [cit. 2015 04 19]. Dostupné z: <http://www.skolaplnozdravi.cz/registrace.php>

## 2 ŠKOLNÍ JÍDELNA VELKÉ BÍLOVICE, PŘÍSPĚVKOVÁ ORGANIZACE

V personálu převažují ženy a další obecný znak, který se vztahuje také ke školní jídelně Velké Bílovice, je zkrácený pracovní úvazek některých zaměstnankyň. Pracovnice mají kombinované úvazky, například uklízečka a kuchařka. Taková kumulace pracovních pozic je důsledkem nedostatku financí ve školním stravování a bohužel se tak velmi znatelně snižuje kvalita a kvalifikovanost celého systému. Záběr plynulého provozu jídelny je velmi široký a vyžaduje dovednosti z mnoha oborů různých činností. Radíme sem zásady výživy a hygieny, které jsou základními znalostmi. A především nároky na tuto oblast se neustále mění a rozvíjí. Spadá sem znalost práva, tedy problematika pracovně právní, mzdová, ale i účetnictví a také bezpečnost a ochrana zdraví při práci. Je nutná obměna technologických zařízení, proto je nevyhnutelné sledovat vývoj gastronomické techniky. S tím souvisí předpokládané zajištění servisu a různých oprav. Nezbytné je neustále sledovat nabídku potravinářských výrobků a produktů. Jejich škála vlivem konkurence u výrobců neustále dramaticky narůstá. Sílí tlak na provádění výběru potravin a vedoucí jídelny je mnohem více než dříve nucena jednat s lidmi. Nejen s dodavateli, ale i s rodiči, kde se mnohdy ve složitých jednáních projeví schopnost úspěšného a efektivního vyjednávání. Většinou není v lidských možnostech sledovat všechny změny v legislativě nebo v aktuálních nabídkách surovin či gastronomických zařízení. Nedostatek metodických pracovníků, konkrétně fundovaných referentek pro školní stravování pak vede k závěru, že jídelny zaostávají a personál nevykonává svou práci efektivně.<sup>37</sup>

### 2.1 Vznik, úkoly a zásady jídelny

Školní jídelna Velké Bílovice, příspěvková organizace, Fabian 1215, Velké Bílovice, PSČ 69102, je zapsaná do školského rejstříku s účinností od 1. 6. 2006.<sup>38</sup> Školní jídelna vznikla jako samostatný právní subjekt, který vykonává kromě hlavní činnosti také činnost

---

<sup>37</sup>Minulost a současnost školního stravování. [online]. [cit. 2015-03-30]. Dostupné

z: <http://www.rodiceaskolnijidelny.cz/pruvodce-rodice/minulost-a-soucasnost-skolního-stravovani>

<sup>38</sup> Rozhodnutí Krajského úřadu Jihomoravského kraje, odbor školství, č.j. JMK 29495/2006, spis. zn. S-JMK 29495/2006/OŠ

vedlejší, nebo-li doplňkovou. Od 1. 6. 2011 je plátcem DPH, DIČ CZ67007520.<sup>39</sup> Náplní hlavní činnosti je zabezpečit stravu pro děti z mateřské školy a pro žáky základní školy. Dětem se dodává do mateřské školy přesnídávka, oběd a odpolední svačina. Žákům v základní škole připravuje pouze obědy. Finanční normativy se také odvíjí od možného limitu, který udává legislativa. Zde jsou podle věkových kategorií rozdělené ceny pro děti v MŠ do 6 let a do druhé kategorie, která zahrnuje děti ve věku do 10 let. Žáci v ZŠ jsou rozdělení do věkové kategorie 7-10 let, 11-14 let, a 15 a více let. Vše na základě vyhlášky 107/2005 Sb. o školním stravování.

V rámci činnosti, která není povinná, mohou zaměstnanci provozovat také činnost, která vynáší zisk a je povolena zřizovatelem. Konkrétně je to tedy provozování školního bufetu.<sup>40</sup> Zde se prodávají svačiny pro děti i zaměstnance základní školy. Tento bufet je otevřen každé ráno před vyučováním od 7:25 hodin do 8:00 hodin a také v průběhu velké přestávky, což je od 9:40 do 10:00 hodin.

Další součástí doplňkové činnosti je vaření obědů pro cizí strážníky, což v praxi znamená, že do jídelny chodí z vlastní iniciativy lidé z města Velké Bílovice. Oběd konzumují přímo v jídelně, nebo nosí oběd domů v jídlonosiči. Dále je občanům města nabízena také služba rozvozu jídla do domu. Zaměstnanci jídelny dováží na základě smlouvy zájemcům oběd domů. Tato služba je zpoplatněná a poskytuje se pouze v rámci města Velké Bílovice. Protože je jídelna plátcem DPH, jsou ceny obědů jiné u těch, kteří se stravují přímo v jídelně, pro ně platí sazba 21 %, jinak je stanovena cena pro ty, kteří si odnáší jídlo domů, což je odváděná daň z přidané hodnoty ve výši 15 %. Služba, která zahrnuje rozvážení obědů v jídlonosiči do domu je za cenu 76,- Kč.<sup>41</sup>

Jídelna také dle poptávky zařizuje cateringové služby. V rámci školních projektů, zájmu obyvatel při přípravě různých rodinných oslav nebo svateb připravuje teplý i studený raut, obložené bagety, chlebíčky, moučníky nebo pomazánky.<sup>42</sup>

Školní jídelna mimo jiné také zásobuje obědem, v průměru 20 porcí denně, Domov pro seniory Velké Bílovice.<sup>43</sup> Těmto klientům, včetně zaměstnancům Domova je přiváženo

---

<sup>39</sup>Rozhodnutí finančního úřadu v Břeclavi o registraci k dani z přidané hodnoty, čj.: 84852/11/298900701814

<sup>40</sup>Zřizovací listina příspěvkové organizace města Velké Bílovice, schválená Zastupitelstvem města Velké Bílovice usnesením č. 20/10 ze dne 27.10.2009, s.5.

<sup>41</sup>Ceník. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.sj-velkebilovice.cz/>

<sup>42</sup>Cateringové služby. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.sj-velkebilovice.cz/>



jídlo služebním autem ve várnicích přímo na místo. Zajišťují se tak služby pro seniory v sociální oblasti.

## 2.2 Prodej ve školním bufetu v rámci doplňkové činnosti

Prodej ve školním bufetu je záležitostí zcela dobrovolnou. Zřizovací listinou je prodej povolen a po návrhu Školní jídelny a schválení zastupitelstvem Města Velké Bílovice je toto možné provádět. Cílem je možnost zakoupení si hodnotné a čerstvé svačiny dětem do školy. Způsob i frekvenci prodeje může tedy kontrolovat zřizovatel, ale také zástupci Krajské hygienické stanice. Předmětem kontroly je plnění povinností stanovených ve vyhlášce o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách provozní a osobní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.<sup>44</sup> S hygienou potravin také souvisí Evropské nařízení parlamentu a rady.<sup>45</sup>

Kontrolním zjištěním včetně uvedení podkladů, ze kterých tato kontrola vychází je znění ve zprávě, která mluví o sortimentu, který bufet nabízí: čerstvé potraviny – obložené pečivo jako jsou rohlíky, housky, celozrnné pečivo, balené trvanlivé pečivo (croissanty), jemné pečivo (koblihy, koláče), ovocné a zeleninové saláty, slané chuťovky. Dále bufet nabízí nápoje. Z poslední zprávy vyplývá, že je všechno v pořádku, tento potravinářský provoz byl shledán udržovaný v čistotě, vybavení bylo funkční a v dobrém stavu. Veškeré potraviny byly skladovány za podmínek určeným výrobcem. U skladovaných potravin nebyla nikdy zjištěna prošlá doba použitelnosti a minimální trvanlivosti. Veškeré účetní doklady o nákupu potravin a době použitelnosti byly v pořádku uloženy v evidenci přijatého zboží.<sup>46</sup>

Výběr z nabídky čerstvých svačin zahrnuje pečivo s pomazánkou, ovoce, jogurty, v malé míře cukrovinky a slané chuťovky, čerstvou pizzu, zapečené tousty, vaječný chléb, balená ochucená mléka, balené 100% džusy. Nabídka svačin je pro přehled rodičů pravidelně

---

<sup>43</sup>Instituce města. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.velkebilovice.cz/instituce-mesta/domov-pro-seniory>

<sup>44</sup>Vyhláška 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění.

<sup>45</sup>ES č. 852/2004, ES č.178/2002, ES č. 852/2004

<sup>46</sup>Protokol o kontrole Krajské hygienické stanice pro jihomoravský kraj se sídlem v Brně, Jeřábkova 4, č. j.: KHSJM 21137/2014/BV/HDM, sp. zn.: S-KHSJM 13051/2014

zveřejňovaná také na internetových stránkách školní jídelny.<sup>47</sup> K provozování prodeje je nutné vlastnit Živnostenský list, kde je uveden předmět podnikání Hostinská činnost.<sup>48</sup>

U prodeje v bufetu školních jídelen je vždy velmi důležitý nabízený sortiment. Na ten při svých kontrolách dohlíží zástupce Krajské hygienické stanice.

Oběd má tvořit 35 % denní dávky u školáků. Pokud se nají před obědem svačinkou, která je tvořena nevhodnými sladkostmi, potom může např. dojít k nepravdělnosti stravování. Děti si na oběd neodebírají polévky. Proto je vhodné mít v bufetu otevřenou dobu o tzv. velké přestávce, kdy je pro ně čas na svačinu a mají možnost si ještě před obědem koupit například neslazené minerálky, celozrnné pečivo, čerstvé pomazánky, zeleninu či ovoce. Děti jsou v dnešní době velmi negativně ovlivněny televizní reklamou, která na děti působí ze všech stran. I v této oblasti je nejdůležitější výchova rodičů a větší spolupráce přímo se školou.<sup>49</sup>

### 2.3 Pohled vedoucích na podmínky dodržování povinností v provozu

Na každou vedoucí školní jídelny je kladen obrovský důraz na dodržování všech klíčových rolí v její funkci. Je nutno zdůraznit výchovu ke zdravému životnímu stylu. Což především znamená uvařit oběd podle výživových doporučení. V současné době připravuje denně jídla 9413 školních jídelen, o které se stará 6709 vedoucích školních jídelen.<sup>50</sup>

Vedoucí, která vlastně funguje jako manažerka má za povinnost kontrolovat stavbu jídelních lístků, objednávat potraviny z velkoskladu. Dále zajišťuje operativní opravy vybavení provozu jídelny a celkově se tedy stará o její rozvoj. Zajímá se o možnosti vzdělávání všech zaměstnanců v jídelně. Organizuje každodenní provoz, dle pracovních výkonů také hodnotí pracovníky, kterým přiděluje případné finanční odměny, má vliv na jejich výkon, motivuje je v práci a tím pádem ovlivňuje také kvalitu jejich

---

<sup>47</sup> Jídelní lístek a objednávky. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://miso.cz/jidelna/zsbilovice/>

<sup>48</sup> Živnostenský list č.j.: OŽÚ/56098/ŽL/P, ev.č.: 370400-3494-00, vydaný v Břeclavi dne 2.7.1998.

<sup>49</sup> STROSSEROVÁ, A., Byli byste si ochotni připlatit za lepší jídlo v jídelně? *Audiozáznam z archivu stanice Český rozhlas Plus, Radioforum*. 2.9.2013, Vladimír Kroc. [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: <http://prehravac.rozhlas.cz/audio/2957651>.

<sup>50</sup> STROSSEROVÁ, A. Klíčové kompetence vedoucí školní jídelny, jídelní lístky, a normování. *Pracovní materiál na semináři v Brně, dne 17.4.2014*: Comenia Consult Praha, Institut pro informatiku a vzdělávání ve ve školství – akreditace MŠMT ČR, s. 2.

práce. Kontrolní mechanismy jsou nutné na všech úsecích činnosti v kuchyni. Zejména se musí pravidelně kontrolovat hospodaření, což jsou zásoby potravin ve skladech nebo konečný stav financí v pokladně. Manažerka školní jídelny musí mít znalosti z více oborů. Kromě znalosti kulinářství, zásad správné výživy, pravidel bezpečnosti a ochrany zdraví, musí také ovládat hygienické předpisy, zásady systému HACCP. Dále je nutná znalost základů výpočetní techniky nebo základů marketingu. Protože působí na vedoucí pozici, je základem dobrého pracovního výsledku kolektivu v týmové práci, která vypovídá o efektivním vedení celé pracovní skupiny. Nesmí chybět komunikační schopnosti.<sup>51</sup>

Bohužel v jídelně, ani v Základní škole Velké Bílovice nelze dohledat žádný motivační program pro zaměstnance jídelny. Chybí motivační systém, benefity jsou stanoveny pouze z prostředků FKSP. Což jsou finanční prostředky, které si samotní zaměstnanci odvádí ze mzdy.<sup>52</sup> Snad mezi jediný benefit patří to, že vaření obědů pro zaměstnance je pouze v hodnotě finančního normativu, což je v tomto případě na osobu 27,- Kč. Je to stejná částka, jako v kategorii žáků 15 a více let.<sup>53</sup> Neexistují žádné finanční stimulační prostředky zaměstnanců. Nároky se zvyšují, práce přibývá, ale výše mezd stagnuje. Zaměstnanec školní jídelny mnohdy nedosahuje ani poloviny průměrné hrubé měsíční mzdy, která je dle Českého statistického úřadu 25219,- Kč.<sup>54</sup>

Velký problém se objevuje ve školní jídelně v možnosti nabídky výběru z více jídel. *„Nabídka výběru z více jídel je ve školním stravování poměrně častá. Na první pohled může vypadat jako vylepšení školního stravování, nese však s sebou i řadu úskalí. Možnosti vybrat si jídlo podle vlastní chuti není vždy výhodou. Bylo zjištěno, že pokud jsou v rámci týdenního výběru z deseti jídel nabízena dvě sladká jídla, vyberou si je téměř vždy stejné děti. Nutriční, ale i výchovná role školního stravování je tak značně omezena, nezajistíme tzv. spotřební koš, ani nepřispějeme ke správné výživě.“*<sup>55</sup>

---

<sup>51</sup> STROSSEROVÁ, A. Klíčové kompetence vedoucí školní jídelny, jídelní lístky, a normování. *Pracovní materiál na semináři v Brně, dne 17.4.2014*: Comenia Consult Praha, Institut pro informatiku a vzdělávání ve ve školství – akreditace MŠMT ČR, s 3.

<sup>52</sup> §33. Zákon č. 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů.

<sup>53</sup> Ceník Školní jídelny Velké Bílovice [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: <http://www.sj-velkebilovice.cz/cenik/http://www.sj-velkebilovice.cz/cenik/>

<sup>54</sup> Mzdy a náklady práce. ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/prace\\_a\\_mzdy\\_prace](http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/prace_a_mzdy_prace)

<sup>55</sup> ŠTOČEK, M. et al, Řízení školní jídelny a výdejny, ©aTre 2012, s.18

V praxi to tedy znamená, že pro děti se musí jídla připravovat tak, aby se tzv. plnil, už tolikrát zmiňovaný, spotřební koš. (Plnění výživové normy pro školní stravování). Ale pokud si děti mohou vybírat z více jídel a například ryby nepatří do oblíbených potravin, je malá pravděpodobnost, že právě toto jídlo si dobrovolně vyberou. Žádná školní jídelna za těchto podmínek nemůže dosáhnout splnění požadovaných nutričních hodnot, pokud se ve výběru nabízí dětem lákavější možnost.

Je dobře, že děti učíme možnost výběru a uplatnění práva na aktivní volbu toho, co si vyberou na oběd. Ale je nutné je taky učit přemýšlet o jejich výživě a ovlivňovat ji. Děti učíme vlastním příkladem, chceme tedy, aby byl výběr potravin zaměřen spíše na syrové ovoce a zeleninu. Učme je vyhýbat se např. uzeným a smaženým pokrmům, které obsahují konzervační látky. Potravinová intolerance na tzv. přídavné látky v potravinách může způsobovat negativní reakce u 5 – 10 % populace. Tyto látky jsou však nedílnou součástí dostupných surovin a potravinových výrobků. Například konzervační látky prodlužují trvanlivost potravin. Tyto činnosti nejsou však vždy zdravotně nezávadné.<sup>56</sup>

Názory vedoucí ve Velkých Bílovicích jsou obecně stejné jako postoj personálu v jiných českých školních jídelnách. Mnohdy se nijak neliší od postřehů kolegů z jiných zemí. „*Naše mládež miluje luxus...*“ Tento výrok pronesl Sokrates, ale i v dnešní době poznáváme, že stále tento názor mládeže platí. Týká se to i jídla, které je dětem školního věku nabízeno. Děti jsou rozmazlené, do zbytečné míry zhýčkané a podle celosvětových dat z roku 2011 můžeme s jistotou tvrdit, že počet obézních přesáhl počet hladovějících. Na mnohých místech, kde funguje stravování ve školních jídelnách, chybí vzdělávání učitelů, kteří by měli učit rozvíjet chuť u dětí, aby mohlo být naplněno motto, které říká, že jíme mozkiem a žaludkem. Děti se například ve Francii učí o jídle hovořit, aby měli z obědvání požitky. Mají na dobu jídla vymezeno více času. Na rozdíl dětí v Česku s jídlem spěchají, protože mají časovou tíseň, aby stihly jít na hodinu do ZUŠ. V Lipsku nabízí dětem v jídelnách pravidelně zeleninu ze salátového bufetu. Kolik si samy nabírají, tolik ovšem musí sníst. Není možné plýtvat potravinami, které jsou drahé a na které je dokonce vyhlášováno výběrové řízení. Úspěšný adept totiž dodává v bio kvalitě

---

<sup>56</sup> BABIČKA, L. *Přídavné látky v potravinách: publikace České technologické platformy pro potraviny*. 1. vyd. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2012, s 8 - 21.

regionální potraviny. Podstatou je samozřejmě také ekonomika, protože se finančně podporuje zřizovatelské město. V Itálii se především propaguje výchovná funkce školního stravování. Což v Česku teoreticky také, ale italští pedagogové, kteří mají dozor na pořádek v jídelně, připomínají dětem nenásilnou formou význam stolování, nebo kvalitu sezónních potravin. Tento personál je školen a vzděláván, jídlo, které mohou odebrat, mají zdarma. Z celkové částky 50 % hradí jídelna a 50 % platí ministerstvo zdravotnictví. Samotná práce s dětmi je finančně dobře ohodnocená. Tento nápad se českým pracovním jídelen velmi zamlouvá. Velmi přísné podmínky jsou například v Rakousku, kde ve všem dominuje cena. Velkou roli má sociální dimenze, kde je snadné pozorovat, že se používají co nejlevnější potraviny, což znamená, že pro pracovníky jídelen není připravena půda s ideálními podmínkami. Pracovnice v české jídelně, která vaří pro děti, má více pochopení pro čerstvě uvařené jídlo a odklání se od tzv. udržitelné kuchyně, která pracuje v Itálii skoro až na hranici možného řešení tak, aby nebylo na úkor zdraví dětí. Největší kritika českého personálu je na adresu stravování v USA. Naše české děti by jednou měly poznat podmínky ve stravování dětí v Americe. Tam otázky kolem školního obědu ve školách řeší vládní program, který je zaměřen proti chudobě. Každé dítě má nárok na oběd, sponzorem je ministerstvo zemědělství. Vždy je podáváno mléko nebo ovoce, zelenina či obilovina. Důležitým faktorem při přípravě je fakt, že komodity se zpracovávají předem a příprava potravin je ve formě polotovarů. Kultura stolování je značně odlišná od naší, veškeré předměty u stolování (kelímky, příbory, talíře...) mají v USA jednorázové. Nedostatek je zdůrazněn především na straně vlády. Jejich nařízení se stále mění, na denním pořádku jsou průtahy, byrokracie a nekonečné chyby kontrolorů.<sup>57</sup>

## 2.4 Shrnutí výhod stravování ve školní jídelně

Nesporně největší výhodou je především fakt, že právě dětem v době přítomnosti ve škole, ale také v první den nemoci je určen nárok na stravu, která je státem dotována. Právě školský zákon a vyhláška o školním stravování toto umožňují a zaručují.<sup>58</sup>

---

<sup>57</sup> Materiál k mezinárodní konferenci „Zdravé stravování ve školách“, 17. 9. 2014 Brno, Nová radnice. Sborník dosud nepublikován.

<sup>58</sup> Školský zákon č. 561/2004 v platném znění.

Obědy, které jsou připravovány v rámci školního stravování, garantují strávnickům a především jejich rodičům, racionální stravu. A to především skladbou, ale i obsahem. Obědy jsou vysoce hodnoceny i v rámci Evropské Unie. Oběd by měl pokrývat cca 30-35 % denního příjmu energie. Obsah jídel je vyvážený svými složkami polysacharidů, bílkovin nebo vhodných tuků. Ve školní jídelně se děti setkávají se všemi druhy potravin.<sup>59</sup>

Je důležité, aby bylo jídlo připravováno pouze v jídelně, soukromé firmy podnikají za jediným účelem, za účelem zisku. Zřizovatel, který pronajme školní jídelnu soukromému subjektu, nemůže nikdy na pronájmu ušetřit. Navíc se samozřejmě zvyšují finanční náklady o manažerský poplatek. Zpravidla však v praxi ukazuje, že podnikatel nerespektuje všechna pravidla správného stravování dětí. Dopadem toho je doplácení si pokrmů, i když jsou povinnou součástí plnění SK nebo nabízení sladkostí a jiných nevhodných potravin.<sup>60</sup> Jako výhodou tedy můžeme považovat právě přísně sledovanou vyhlášku, která sleduje spotřební koš, což prakticky znamená, že se jednotlivé komodity plní na jeden den a jednoho žáka. Sumář spotřeby se provádí měsíčně. Základním principem tedy je dodržování energetické a biologické hodnoty stravy.<sup>61</sup> Tím se zviditelňuje funkce zdravotně výživová, což je další klad školního stravování. Výchovná funkce také nemůže zůstat bez povšimnutí. Obědy jsou nejen pestré a zdravé, ale školní strava je vlastně denně příkladem pro výchovu ke zdravému životnímu stylu a také principem stolování ve společnosti.

Mezi další pozitiva, která vychází z požadavků spotřebního koše je doporučená pestrost. Jsou to vlastně zásady, kterými se řídí sestavování jídelních lístků. K základním principům patří respektování věkové kategorie stravovaných dětí, což zamezuje zbytečnému přejídání, které vede k obezitě. Různorodost pokrmů patří k další zásadě pestrosti. Především se musí rozlišovat konzistence. Například je nevhodná kombinace mletých mas a bramborové kaše. Dále se při zhotovování jídel sleduje barevnost, jinou barvu by měla mít polévka, jinou například omáčka hlavním chodu. Vyváženost chutí je samozřejmostí,

---

<sup>59</sup> MARINOV, Z. Postavení dietologie v dětské obezitologii. *Výživa a potraviny*. 2013, roč. 68, č. 1, s. 20.

<sup>60</sup> STROSSEROVÁ, A. Klíčové kompetence vedoucí školní jídelny, jídelní lístky, a normování. *Pracovní materiál na semináři v Brně, dne 17.4.2014*: Comenia Consult Praha, Institut pro informatiku a vzdělávání ve ve školství – akreditace MŠMT ČR, s 25 – 26.

<sup>61</sup> Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, příloha č. 1 v platném znění.



fádní chutě kombinujeme s chuťově výraznějšími. Také se střídají technologické úpravy, kdy využíváme různé úpravy pečením, smažením, dušením. Smažení se převážně ze všech technologií nejvíce minimalizuje.<sup>62</sup>

Další výhodou je nabídka nápojů v rámci dodržování pravidelného pitného režimu, jehož dodržování je také kontrolováno. Nabídka nápojů umožňuje dětem pít během jídla, nebo po něm. A je jen na vedení školní jídelny, jaké nápoje poskytne.

Voda je obsažena v nápojích od 80 % do 100 %. Je to důležitá složka, která se podílí v lidském těle na řadě různých funkcí a ochraně částí těla až po termoregulaci. Také většina potravin vodu obsahuje a to v rozmezí 40 – 90 %. Nejvyšší obsah vody mají polévky, dále různé omáčky, mléčné výrobky, ovoce a zelenina. Ale také libové maso (40 – 65 %) a ryby (65 – 80 %). Nároky na nutnost dodržování pitného režimu jsou jiné u dětí, jiné u dospělých. Děti, které nejsou dostatečně přizpůsobené na změny prostředí, trpí více odvodněním než například dospělí. Rozložení tělesné vody se s věkem mění. Nejmladší děti potřebují dostatek vody ke správnému růstu. Velmi malé děti neumí samy jasně projevit své potřeby. Doporučené množství vody se mění individuálně, vychází z potřeb každého jedince. Toto je ovlivněno především věkem, pohlavím, ale i fyzickou aktivitou a subjektivními pocity. Nemalý vliv mají reklamy, kamarádi, návštěvy řetězců rychlého občerstvení. A právě školní jídelna svým přístupem dětem pravidelně připomíná příjem tekutin, protože děti pít zapomínají. Základem pitného režimu jsou zejména neenergetické nápoje, jako je pitná voda, ovocný, zelený nebo slabý černý čaj a ředěné ovocné šťávy. Vedle nabídky sladkých, nebo mléčných nápojů by měly být zahrnuty nápoje bez nadbytečného množství barviv, aroma a cukru.<sup>63</sup>

Neméně důležitou předností je pravidelnost ve stravování. Pravidelný každodenní oběd udržuje hladinu glukózy v krvi, proto nedochází k hladovění a následnému přejídání. Pravidelným stravováním rozumíme jíst každé 2,5 až 3 hodiny, přičemž poslední jídlo

---

<sup>62</sup> PACKOVÁ, A. Materiál k mezinárodní konferenci „Zdravé stravování ve školách“, 17.9.2014 Brno, Nová radnice. Sborník dosud nepublikován.

<sup>63</sup>FUJÁKOVÁ, T., H. Matějová. Pitný režim ve školách a jak ho naplňovat. *Výživa a potraviny*. 2013, roč. 69, č. 4, s. 50 – 51.

by mělo být konzumováno asi 3 hodiny před spaním.<sup>64</sup> Pokud děti doma snídají, postačí k pravidelnosti svačina, kterou je možné si zakoupit ve školním bufetu, oběd zajišťuje právě školní jídelna.

---

<sup>64</sup> PETROVÁ, J. a S. ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, s.109.

### 3 SOUČASNÝ ŽIVOTNÍ STYL U DĚTÍ ŠKOLNÍHO VĚKU

Mezinárodní studie bohužel poukazuje na špatný životní styl dětí a školáků. Například nadváhou nebo obezitou trpí asi pětina českých chlapců a desetina dívek. Stoupá také počet procent, kdy třináctileté až patnáctileté děti mají zkušenosti s kouřením, užíváním alkoholu či marihuany. Tři čtvrtiny českých dětí nespĺňují pohybovou aktivitu a nedosahují ani doporučovaných 60 minut pohybu každý den v týdnu, které navrhuji mezinárodní společnosti v rámci projektu HBSC. Česká republika se zapojuje od roku 1994 do výzkumu Světové zdravotnické organizace, jejímž cílem je upevnit a zvýšit znalosti ohledně zdraví a životního stylu dětí a mládeže. Zprávy, které jsou výsledkem výzkumné studie, mapují faktory z oblasti výživy a stravovacích zvyklostí, pohybové aktivit ve volném čase. Poslední studie byla realizována v roce 2010, zúčastnilo se jí asi 230 tisíc dětí ve věku 11 – 15 let z 94 škol z celé republiky.<sup>65</sup>

*„Životní styl je pro zdraví jedince naprosto zásadní. Chronická neinfekční onemocnění, která jsou hlavní příčinou úmrtí a jednoznačně souvisí s životním stylem, si celosvětově vyžádají více než 9 miliónů obětí ročně. Ztráty, které tato onemocnění dále způsobují ve zdravotnických a sociálních systémech, jsou enormní.“<sup>66</sup>*

#### 3.1 Možnost sociální pedagogiky při ovlivňování zdravé výživy jako současti životního stylu

Životní styl je pojem, který vyjadřuje rovnováhu a harmonii mezi duševním a fyzickým zdravím. Zdravý životní styl je tedy zdravý způsob života, kterým minimalizujeme rizika onemocnění. Lze použít definici, která říká, že zdravý způsob života je kombinace vyvážené stravy a důležitých složek výživy, které jsou v optimálním poměru v množství,

---

<sup>65</sup>Mezinárodní studie bohužel poukázala na špatný životní styl dětí a školáků. [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: [http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-\\_6442\\_2501\\_1.html](http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-_6442_2501_1.html)

<sup>66</sup>HEGER, L. Mezinárodní studie bohužel poukázala na špatný životní styl dětí a školáků. [online]. Ministerstvo zdravotnictví České republiky, 2012 [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: [http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-\\_6442\\_2501\\_1.html](http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-_6442_2501_1.html)

kteří správně odpovídá zdravotnímu stavu a fyzické aktivitě. Tedy záleží na věku daného člověka.<sup>67</sup>

Socializace ve školním stravování je proces učení, kde si člověk internalizuje poznatky z kultury stolování, hodnot a norem o zdravé výživě a to mu umožňuje začlenit se do společnosti, která vyznává tento aktivní životní styl, který se váže na stravovací návyky a vztah k výživě a potravinám. Tento cíl však dokáže zmařit silný vliv četných reklam s negativním působením na děti a neustálým podsouváním nezdravých a nevhodných potravin.<sup>68</sup>

Každý má ovšem o životním stylu svou vlastní představu. Způsob života vidí každý svým pohledem. Zdraví je možné považovat za základní hodnotu lidí, která zásadně ovlivňuje kvalitu života. Životní styl není tedy jen způsob života každého jedince, ale obrovský vliv má i prostředí, ve kterém žijeme. Prostor, kde například děti tráví jen čas oběda v době vyučování. A tím se stává školní jídelna nedílnou součástí. Mnoho lidí se domnívá, že nejdůležitější a jediná úloha školních jídelen je, aby se děti řádně najedly. Ano, sytící funkce je opravdu důležitá, co se týká denní energetické dávky, oběd tvoří 35 %. Navíc je možné tvrdit, že právě v době současného životního stylu je tento oběd jediným teplým jídlem za celý den. Kromě funkce zdravotně výživové školní jídelna musí významně působit z výchovně-vzdělávacího pohledu. Především pestrá strava v tomto typu jídelen je názorným a praktickým každodenním příkladem pro výchovu ke správnému životnímu stylu. I tak banální forma informovanosti a ovlivňování, jako je nástěnka, může neodmyslitelně patřit k osvojení systému kulturních poznatků u dětí školního věku.<sup>69</sup>

Tento aspekt úzce souvisí se sociologickým působením personálu na dětské strážníky. Formuje se tak vztah ke kultuře prostředí, vytříbenosti stolování. Personál je se svými dětskými střežnými strážníky v neustálém kontaktu. Stejně tak s pedagogickým dozorem, který má děti v době oběda pod svým dohledem. Velká psychická zátěž personálu školních jídelen je důsledek způsobený každodenním kontaktem právě s dětmi i učiteli.

---

<sup>67</sup> Umíme porozumět pojmům o zdraví a prevenci?. [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: <http://www.vychovakezdravi.cz/clanky/pojmy.html>

<sup>68</sup> VRZALOVÁ, J.. *Problematika výživy dětí mladšího věku*. Brno, 2007. Diplomová práce. Masarykova univerzita v Brně, pedagogická fakulta. Vedoucí práce PhDr. Mgr. Jitka Reissmannová.

<sup>69</sup> Minulost a současnost školního stravování. [online]. [cit. 2015-03-31]. Dostupné z: <http://www.rodiceaskolnijidelny.cz/pruvodce-rodice/minulost-a-soucasnost-skolniho-stravovani>

Mezi jídelnou a školou je partnerství, které by mělo být součástí výuky výchovy ke zdraví a vhodných stravovacích návyků. Mezi další vztahy se sociálním působením patří komunikace a spolupráce s rodiči.<sup>70</sup>

Rodiče v obecném pohledu sehrávají velkou roli. Nabízí dětem to, co jim chutná a starším dětem dávají peníze, jako kapesné, aby si něco koupily. Rodiče diskutují o školních automatech, které představují velký business. Rozvíjí se přípustnost slazených syceným nápojů, či sladkostí. Významný podíl rodiny žádné školní zařízení nenahradí. Pokud ovšem nedávna anketa ukazuje, že pokud dětem chybí návyk každý den snídat a dopoledne svačit, může dojít k úbytku pozornosti, hůře se vštěpují nové informace a to často vede až k poruchám v chování.<sup>71</sup>

Z oblasti preventivního plánu je důležitá spolupráce jídelny se školou. Prostřednictvím součinnosti s pediatry nebo stomatology je důležitá pomoc nejen při vzniklých zdravotních problémech dětí, ale právě při prevenci. Působení na žáky je vhodné také současně s odborníky na výživu a stravování. Ovšem zmíněná forma působení není dosud v žádném vytypovaném školském zařízení rozšířena.<sup>72</sup>

Styl je ovlivňován celou řadou faktorů. Lze posuzovat rodinu, ve které vyrůstáme a která formuje už dítě k prvním návykům, a to jak stravovacím, tak i pohybovým. Ale všeobecně lze říct, že zdravý životní styl zahrnuje také řadu dalších oblastí. Zejména životní prostředí nebo i společenské chování.

Faktory ovlivňující zdraví můžeme zahrnout do čtyř hlavních oblastí: Životní styl – 50 %, genetický základ – 20 %, životní prostředí – 20 % a zdravotnické služby. Je tedy až zarážející, že aktivním přístupem ke zdraví můžeme ovlivnit své zdraví až z 50 %. Jen z 10 % mohou pomoci lékaři. Je možné popsat 10 základních kroků k pevnému zdraví. Ve většině z nich lze vyčíst zásady právě ve stravování, které se především týkají dětí školního věku. Jsou to například: Konzumace pestré a vyvážené stravy, založené na potravinách rostlinného původu. Dále držení tělesné hmotnosti

---

<sup>70</sup> Čím se musí školní jídelny řídit?. [online]. [cit. 2015-04-04]. Dostupné z: <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/cim-se-musi-skolni-jidelny-ridit/>

<sup>71</sup> Čím se musí školní jídelny řídit?. [online]. [cit. 2015-04-04]. Dostupné z: <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/cim-se-musi-skolni-jidelny-ridit/>

<sup>72</sup> FIALOVÁ, J.. *Stravovací návyky dětí a školní prostředí: implementace preventivních programů Světové zdravotnické organizace v České republice*. Vyd. 1. Brno: Barrister, 2012, s 54 - 56.

a pravidelná pohybová aktivita. Patří sem konzumace ovoce a zeleniny, přednostně čerstvé a místního původu. Velmi důležitá je kontrola příjmu tuků, uzenin, naopak konzumace mléčných nízkotučných výrobků. Nezbytně nutná je také každodenní konzumace ryb, drůbeže a luštěnin. Potom též snížený příjem soli i té, která je skrytě obsažena v potravinách. Nesmíme zapomínat na dodržování konzumace celozrnných výrobků nebo těstovin nebo rýže či brambor. A v neposlední řadě sem patří výběr potravin s minimálním obsahem cukru.<sup>73</sup>

Děti školního věku také řadíme ke skupině, kterou ovlivňuje kouření. Právě kouření je důkaz toho, že člověk ví o jeho škodlivosti a přesto v této činnosti pokračuje. Je velmi bezohledné kouřit v přítomnosti dětí. Právě největší procento kuřáků je uvedeno Státním zdravotním ústavem v roce 2009 v nejmladší věkové skupině 15-24 let. Další neřestí, která by se dětí školního věku neměla týkat je pití alkoholu. Češi jsou na předních místech v pití alkoholu, statistiky však uvádí údaje především u osob nad 15 let. Zpráva WHO z roku 2003 například uvádí, že Češi za rok vypijí až 16 litrů čistého alkoholu. Zde hraje roli vlastní příklad, tedy vzor dospělých směrem k dětem.<sup>74</sup>

Příjem jakékoli potravy je vlastně dobrovolný a trvalý návyk. A jako takový má svůj nejsilnější vliv na naše zdraví, které je ovlivňováno po celý život. Výchovou lze vytvořit ty správné návyky, které mohou na základě našeho svobodného rozhodnutí změnit stravovací návyky. Ovlivnit životní styl v oblasti stravování.<sup>75</sup>

### 3.2 Důsledek nesprávné výživy

Velký podíl na důsledku nesprávné výživy je bezpochyby obezita. Dnešní doba je provázena v rozvinutých zemích dostatkem potravin. Z toho vyplývá časté přejídání. Jídlo se považuje za záminku a příležitost setkání s rodinou, přáteli, jídlem se také oslavují různá výročí, svátky nebo úspěchy. Jídlo nebo jen některé pochutiny jsou brány jako

---

<sup>73</sup> PETROVÁ, J. a S. ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, s. 100.

<sup>74</sup> STRUNECKÁ, A. a J. PATOČKA. *Doba jedová 2*. Vyd. 1. Praha: Triton, 2011, s. 164 – 170.

<sup>75</sup> PAMPLONA ROGER, J. a R. UHRIN. *S chutí za zdravím*. Vyd. 1. Praha: Advent-Orion, 2002, s. 15.



prostředek odměny. Vlastně jde o získání smyslového zážitku. Pokud tento nevšední zdroj spojíme s převážně sedavým způsobem života, můžeme si dané charakteristiky snadno spojit v obezitu, která, která se stále více objevuje jak u dětí, tak u dospělých. Celkový výskyt obezity se prudce zvyšuje. Když si vypěstujeme obezitu, začne nás ovládat.<sup>76</sup>

Obezita u dětí je velmi alarmující a znepokojující. Zvyšující se počet obézních dětí znamená, že komplikace v důsledku obezity, tedy hromadění tuku, se budou projevovat ve stále nižším věku. Což pro stát také znamená, že i náklady na léčbu obezity budou stále vyšší, neboť i léčba je tím pádem delší. Otylost u dětí definujeme jako zmnožení tukové tkáně.<sup>77</sup>

*„Regulace chuti k jídlu je podle nejnovějších poznatků velmi složitý proces. Zúčastňují se na ní nejen chuťové, ale i čichové, zrakové, nervové, hormonální pochody a signály o stavu energetických zásob, které se starají o vnitřní potravinovou rovnováhu člověka.“<sup>78</sup>*

Všechny psychologické faktory se tedy vytváří v rodině. Jídlem vlastně vyjadřujeme různé pozitivní pocity a sympatie. Například chutná večeře je jakýsi komunikační prostředek. Je to prostředník mezi dobrými vztahy, kde vytváříme uklidňující a pohodovou atmosféru. Člověk tedy nejí jen proto, že má hlad, ale většinou i proto, že mu chutná. Tuk se ukládá především na stěnách tepen. Nejvíce nebezpečné je právě ukládání tuku v tepénkách, které zásobují srdce a mozek. Nedostatek pohybu takový stav velmi podporuje.<sup>79</sup>

Můžeme tedy tvrdit, že na vzniku obezity se podílí nejen životní styl v rodině, který se týká stravovacích návyků, ale také pohybová aktivita. Stále více využíváme technické možnosti v podobě dopravních prostředků, výtahů, eskalátorů, mobilních telefonů, dálkových ovladačů, automatických otevírání dveří a podobně. U předškolních dětí se promítá v omezení aktivit také časté sledování televize. Toto každodenní používání znamená pro dítě 0,4 – 0,8 kg tělesného tuku navíc. U dospívající mládeže hraje významnou roli ve vzniku obezity vyšší konzumace slazených nápojů a stravování v rychlém občerstvení.

---

<sup>76</sup> PAMPLONA ROGER, Jorge D a Roman UHRIN. *S chutí za zdravím*. Vyd. 1. Praha: Advent-Orion, 2002, s. 27.

<sup>77</sup> PETROVÁ, J. a S. ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jidelny.cz, 2014, s. 146.

<sup>78</sup> GREGOR, O. *Zdravě žít, to je kumšt*. 1. Vyd. Praha: Olympia, 1988, s. 107

<sup>79</sup> TAMTÉŽ, s. 103.

Aktivní pohyb je významně ovlivněný a omezený časem, který tráví děti u počítače. Dalším velmi ovlivňujícím faktorem vzniku obezity je velikost porce. Pokud tedy stanovíme základní principy nutné diety v těchto případech, v první řadě je nutné porce jídla zmenšit. Dále je důležité dbát na příjem ovoce a zeleniny, které rozdělíme na 3 – 5 porcí denně, které by se měly jíst v pravidelných intervalech po 2,5 – 3 hodin. Omezení sladkého pečiva a slaných pochutin je základ.<sup>80</sup>

Z pohledu dětské obezitologie můžeme dítě považovat za jakýsi obraz celé rodiny. V této výkladní skříni se zrcadlí nejen genetika, ale hlavně životní styl rodiny. Na dítěti se odráží všechny nedostatky a chyby v režimu rodiny, které děti přivádí do pozitivní nerovnováhy a zejména do nesouladu v energetickém příjmu a výdeji.<sup>81</sup>

Velmi snadná dostupnost kalorických potravin a nápojů bývá spojena s automaty ve školách, v nemocnicích, na úřadech a téměř ve všech veřejně přístupných budovách. Je to zdroj rychlého občerstvení po vzoru fast-foodové kultury, která se velmi rozmáhá a proniká do celého světa. Pití sladkých nápojů a časté požívání sladkostí zvyšuje riziko zubního kazu.<sup>82</sup> Který považujeme za další důsledek nesprávné výživy.

Celkový výskyt civilizačních nemocí se od 80. let minulého století prudce zvyšuje. Mezi tyto nemoci řadíme také například rakovinu, diabetes mellitus, dále různé chronické záněty a alergie. Což vede ke zkracování života.<sup>83</sup>

### 3.3 Škodlivé látky v potravě a potravinové alergie

Potraviny obsahují tolik škodlivých látek, že jako strážníci už ani nevíme, čemu věřit a čemu ne. Občas vyjde na povrch veřejnosti skandál s některou nebezpečnou látkou, obsaženou v potravinách. Bylo tak například v Číně s přidáváním melaminu do mléka nebo s aférou, která se týkala masa s přidáním dioxinů. Nebezpečný je například v synergickém

---

<sup>80</sup> PETROVÁ, J. a S. ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, s. 149.

<sup>81</sup> MARINOV, Z. Postavení dietologie v dětské obezitologii. *Výživa a potraviny*, roč. 68, č. 1, s. 20.

<sup>82</sup> HNILICOVÁ, H. Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích. *Výživa a potraviny*, roč. 69, č. 1, s. 2.

<sup>83</sup> STRUNECKÁ, A. a J. PATOČKA. *Doba jedová 2*. Vyd. 1. Praha: Triton, 2011, s. 176 – 178.

působení ve vodě fluorid. V zemích, které používají fluorizovanou vodu, se za posledních 10 let dramaticky zvýšil počet dětí s autismem a počet lidí s Alzheimerovou nemocí. Švédský profesor neurofarmakologie Arvid Carlsson, který je nositelem Nobelovy ceny za fyziologii a lékařství v roce 2000 napsal v roce 2010, že Švédsko odmítá fluoridaci vody. Tvrdí, že děti nemají víc zubních kazů, jak potvrzuje WHO a naopak občané Švédska nemusí jíst fluorid, pokud je dostupný v zubních pastách.<sup>84</sup>

Lepek, který je obsažen v potravinách způsobuje celiakii, což je celoživotní choroba, která je způsobená nesnášenlivostí lepku. Můžeme tedy říct, že je to porucha imunity, která se může objevit v jakémkoli věku. V dětském věku se objevují typické střevní příznaky onemocnění, při kterých se objevují poruchy růstu a nedostatečná funkce střev. Léčba znamená celoživotní dodržení bezlepkové diety.<sup>85</sup>

Nejdůležitějšími dodavateli energie jsou obiloviny, cukr a tuk. Každá z těchto potravin má však jiné složení, nemohou se vzájemně nahrazovat. Cukry jsou stále diskutované v souvislosti s otylostí. Žákům je stále vytýkáno zbytečné množství sladkých pokrmů. Ovšem toto jídlo je jim nabízeno jen proto, že je mají rádi. Dospělí a především školní jídelna by měla dbát na to, aby se denní dávka cukru nezvyšovala. Je důležité si uvědomit, že právě řepný cukr, kterým sladíme, obsahuje vysoké kalorie.<sup>86</sup>

Tuky se řadí do jedné z dalších škodlivých složek v potravě. Je třeba dávat přednost tukům s obsahem nenasycených mastných kyselin, které jsou rostlinného původu a v rybách. Naopak nasycené mastné kyseliny najdeme především v másle a v nevhodných potravinách s velmi vysokým obsahem tuku, jako je sádlo, slanina nebo škvarky. Také u mléčných výrobků se objevuje přechodná nesnášenlivost. Proto u těchto potravin volíme a vybíráme raději s nižším obsahem tuku. Mezi jednoznačně nevhodné patří tavené sýry, plísňové sýry, sýry s pikantní příchutí, šlehačka a smetanové jogurty.<sup>87</sup>

---

<sup>84</sup> STRUNECKÁ, A. a J. PATOČKA. *Doba jedová 2*. Vyd. 1. Praha: Triton, 2011, s. 11 – 18.

<sup>85</sup> PETROVÁ, J. a S. ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, s.240 – 241.

<sup>86</sup> HNÁTEK, J. a kol. *Výživa a stravování školních dětí a mládeže*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1972, s. 30.

<sup>87</sup> PETROVÁ, J. a S. ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, s.264 – 266.

Do pitného režimu, především tedy dětí, nezahrnujeme pití alkoholu, který není jednoznačně vhodný ani pro dospělé jedince. Nejvhodnější je voda. Nealkoholické nápoje tvoří v současné době hlavní zdroj přidaných volných cukrů. Bohužel se v nápojích vyskytuje velice často nebezpečný aspartam. Omezování příjmu cukru je prioritní nutností, pokud jde o péči o zdraví. Avšak právě cukr je v posledních desetiletích nahrazován v mnoha druzích potravin umělým sladidlem. Aspartam obsahuje 50 % aminokyseliny, které ovlivňují mozkovou činnost. Po zahřátí nad 30 ° C, ke kterému dochází v procesu přípravy některých potravin, vzniká metanol. Je obecně známé, že právě metanol poškozují oční nervy a způsobuje tak slepotu. Nezralá nervová tkáň u dětí nedokáže metanol tolerovat. Aspartam způsobuje mimo jiné bolesti hlavy, nespavost, narušuje inteligenci a krátkodobou paměť, způsobuje také náladovost a deprese, ale také rakovinu, migrénu a poruchy ledvin.<sup>88</sup>

Potravinová intolerance, na rozdíl od alergie na potraviny, nezahrnuje reakci, která souvisí s narušeným stavem imunity. Intolerancí rozumíme nesnášenlivost. Ta je způsobena absencí látky, které se v lidském organismu podílejí na zpracování stravy. Trávicí systém tedy neumí danou potravinovou složku zpracovat. Zásadní látka, která tělu chybí v dostatečném množství je obvykle enzym. Potravinová přecitlivělost je zatím neléčitelná a můžeme pouze předcházet požívání rizikových potravin.<sup>89</sup>

Dne 13. 12.2014 nabylo účinnosti Nařízení EU, ze kterých vyplývá povinnost informovat spotřebitele o tom, zda se v nabízené potravině nebo pokrmu vyskytují látky nebo produkty vyvolávající alergie nebo nesnášenlivost, jejichž seznam je přímo uveden. Je nutno označovat vybraných 14 alergenů. Každý strážník musí mít možnost se dozvědět, zda se v potravině (pokrmu) nachází alergeny, a to jednak dříve, než je mu pokrm vydán, jednak při vlastním výdeji. Tato možnost se nabízí v listinné podobě v zařízení školního stravování nebo písemným sdělením, kdo tuto informaci podá ústně. V Příloze č. II. tedy nalezneme seznam alergenů a výrobků z nich:

1. Obiloviny obsahující lepek
2. Korýši

---

<sup>88</sup> HARTWIG, Dallas a Melissa HARTWIG. *Jídlo na prvním místě: [vyzkoušejte Whole30 a změňte svůj život k nepoznání, aneb, Paleo mýtů zbavené]*. Vyd. 1. Brno: Jan Melvil, 2014, s. 93 – 95.

<sup>89</sup> STRUNECKÁ, A. a J. PATOČKA. *Doba jedová 2*. Vyd. 1. Praha: Triton, 2011, s. 89 – 90.

3. Vejce
4. Ryby
5. Jádra podzemnice olejné
6. Sójové boby
7. Mléko
8. Suché skořápkové plody, tj. mandle, ořechy
9. Celer
10. Hořčice
11. Sezamová semena
12. Oxid siřičitý a siřičitany
13. Vlčí bob
14. Měkkýši

Nejlepší způsob označení je přímo v jídelníčku pod číselným kódem.<sup>90</sup>

K platnosti novely vyhlášky o školním stravování se také vyjadřuje náměstek ústředního školního inspektora. Od 1. 2. 2015 je umožněno školním jídelnám realizovat dietní stravování. Cílem je otevřená možnost pro děti, žáky a studenty s chronickým onemocněním. Bohužel až od dubna 2015 bude zveřejněn metodický postup určený pro všechny školní jídelny. Postup bez ohledu na to, zda je ve školském zařízení dietní strava zajištěna či nikoliv. Tato aktivita není povinnost. Kdo však ve školní jídelně dietní stravu připravuje, musí postupovat s potřebnými prvky v systému dle legislativy od začátku školního roku 2015/2016. Týká se tedy především jídelen, které již tuto speciální stravu zajišťují, aby mohly v této aktivitě pokračovat. Ovšem s podmínkou, že doplní potřebné podklady do začátku nového školního roku.<sup>91</sup>

---

<sup>90</sup> Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků v platném znění.

<sup>91</sup> Andrys O., otevřený dopis čj. ČŠIG-391/15-G2, v Praze dne 4.2.2015.

## II. PRAKTICKÁ ČÁST

## 4 VÝZKUM

V empirické části byla zpracovávána data, která byla získána dotazníkovou metodou. Kvantitativní výzkum znamená testování hypotéz. Dotazník slouží k hromadnému získávání údajů pomocí písemných otázek.<sup>92</sup>

Sběr a analýzu dat je možné uskutečnit v krátkém časovém úseku. Stanovení hypotéz, vychází ze znalostí prostředí, protože domněnky jsou postaveny na základě existence mezi dvěma jevy, existence nějakého faktu, znamená to tedy, že tvoří spojnici mezi teorií a praxí. Výsledek, který hypotézy buď potvrdí, nebo vyvrátí je ze stanoviska vědy a jejího pohledu stejně hodnotné a důležité.<sup>93</sup>

### 4.1 Příprava a předvýzkum

Nejdříve byl proveden předvýzkum na malém vzorku cílové skupiny, kterou tvořili žáci základní školy a jejich rodiče. Protože dotazník vyplňovaly samostatně zvláště děti, byl předvýzkum nutnou součástí výzkumné akce. Tento předvýzkum se stal testem nástrojů, které byly použity ve výzkumu. Cílem bylo otestovat srozumitelnost otázek a správné formulování jednoznačnosti. Část otázek byla zaměřena obecně na věk, pohlaví, stupeň vzdělávání v ZŠ, pravidelnost docházky na obědy. Další část byla zaměřena na zjištění vlastního názoru dětí i rodičů na spokojenost s úrovní ve školní jídelně. K odpovědím byly vypracovány komentáře s názornými grafy. Získané výsledky mají konkrétní praktické využití u zřizovatele školní jídelny, tedy u Města Velké Bílovice.

### 4.2 Tvorba hypotéz

Cílem bakalářské práce byl realizovaný kvantitativní výzkum, který přibližuje a upřesňuje spokojenost se službami, které také zčásti souvisí se současným životem a životním stylem dětí. Výzkum získával odpovědi na to, zda jsou spokojeni se službami a kvalitou jídla

---

<sup>92</sup> DISMAN, M., *Jak se vyrábí sociologická znalost: příručka pro uživatele*. 4. nezměněn vyd. Praha: Karolinum, 2011, s. 76.

<sup>93</sup> REICHEL, J., *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2009, s. 60.

ve školní jídelně. Některé aspekty byly komparovány z pohledu dětí a z mínění jejich rodičů.

Hypotézy a výzkumné otázky jsou analyzovány na základě výsledků sběru dat při dotazníkovém šetření. Zhodnocená byla tvrdá data i sociální pohled, který poskytuje možnost dalšího využití.

#### Hypotézy výzkumu:

**H1** – Děti ze školní jídelny Velké Bílovice jsou nejméně v 80 % s kvalitou jídla, nápojů a s přístupem personálu spokojeny.

**H2** – Absolutní většina, což je minimálně 95 % dětí, není ve stravování omezena kvůli své nemoci nebo alergii na potraviny a jejich zdravotní stav nevyžaduje dietní stravu.

**H3** – Děti i jejich rodiče nepovažují za nutné, aby byla možnost výběru z více jídel. Alespoň 65 % respondentů by zrušení výběru neovlivnilo každodenní docházku na oběd ve školní jídelně.

**H4** – Rodiče stravovaných dětí hodnotí školní stravování z finanční stránky jako zajímavé a výhodné. Tento názor zastává 90 % rodičů.

### **4.3 Metodika výzkumu**

K výzkumu byla zvolena metoda sběru dat pomocí dotazníků, které využívá kvantitativní výzkum.<sup>94</sup> Otázky byly kladeny zvlášť rodičům a zvlášť v dotazníku jejich dětem, které navštěvují základní školu a stravují se v místní jídelně školského zařízení. Distribuce byla provedena prostřednictvím třídních učitelek, které osobně předávaly dotazníky dětem v jednotlivých třídách. Dotazník byl vždy určen ke každému dítěti i pro jeho rodiče. Obsahoval otázky, na které bylo možno odpovědět v první části na uzavřené otázky, dále pak vyjádřit jednu položku ze škály odpovědí nebo byla možnost stručné odpovědi ano nebo ne.

---

<sup>94</sup> HENDL, J.. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. 3. vyd. Praha: Portál, 2012, s. 44



Výzkumné otázky a hypotézy směřovaly tak, aby bylo rozpoznatelné, jaká je celková spokojenost se stravováním ve školní jídelně a zda je nutné dietní vaření.

Sběr dat je určen k vyhodnocení situace dětí školního věku i jejich rodičů ve vztahu posouzení kvality stravování a možnosti při případném omezení stravování ze zdravotních důvodů. Ke zpracování dat bylo využito grafické vyobrazení. Spolehlivost této metody výzkumu je zaručena respondenty, kterých se stravování přímo týká.

Bakalářská práce je v teoretické části věnována terminologii a základního přehledu z oblasti stravování ve školní jídelně Velké Bílovice a v jídelnách pro děti obecně. V konkrétní jídelně je soustředěna pozornost na spokojenost strávníků školního věku. Je zde zdůrazněna přednost pravidelného stravování v jídelně i občasného ve školním bufetu. Ale také faktory, které ovlivňují životní styl současných dětí, například v omezení stravování ze zdravotního hlediska.

Stěžejní metoda byla zvolena formou dotazníku. Ten ověřoval nebo vyvrátil platnost čtyř stanovených hypotéz. Díky této technice byly získány informace pomocí písemného dotazu. Respondenti vyplňovali dotazník sami, v případě žáků z 1. a 2. třídy pomáhali rodiče, protože děti ještě nejsou schopny psát, jelikož tuto schopnost ještě ve škole nezískaly. Dotazník je přílohou této práce.

Bylo rozdáno 130 dotazníků, každý měl dvě části. První z nich byla určena dětem, druhá část jejich rodičům. Bylo vráceno 122 dotazníků, 21 z nich však nebylo možné použít pro neúplnost vyplněného počtu odpovědí. Vycházela jsem proto z konečného počtu 101 vrácených a správně vyplněných dotazníků.

#### **4.4 Ověření hypotéz**

První dvě hypotézy byly zaměřeny na názory dětí, další dvě se týkaly rodičů a jejich praktickému postoji ke školnímu stravování jejich dětí.

**H1** se týká spokojeností s kvalitou jídla, nápojů a služeb, které jsou jim nabízeny. Otázky jsou kladeny tak, aby děti odpovídaly jasně, ano nebo ne na konkrétní otázky týkající se spokojenosti s velikostí porce (80 % je spokojeno), s teplotou (78 % je spokojeno), s možnostmi přidání jídla (81 % dětí si chodí polévku nebo přílohu přidávat), dále s využitím

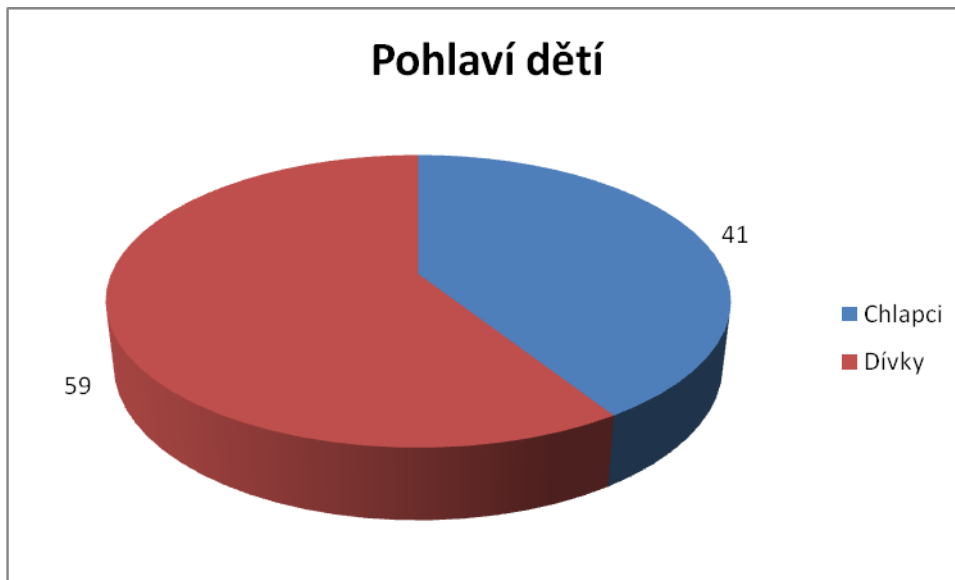
připravovaných nápojů (nápoje si k obědu odebírá 83 %) a celkovou spokojenost s jídlem vyjádřilo 84 % dotazovaných dětí. Pokud z těchto procentuálních podílů vypočítáme průměr, vychází 81,2 %. Míra spokojenosti dětských strávníků je však také zakotvena v názoru, jak se dítě vyjadřuje ke vztahu s personálem, s prostředím jídelny a s celkovým zacházením v jídelně, tedy i s pedagogickým dozorem. Výzkum potvrzuje, že na děti působí nejvíce lidský faktor, tedy personál jídelny a teprve v druhé řadě samotný pokrm. Také jsem se dotazovala na názor k chybějícímu automatu na sladké pití a cukrovinky, což vyjadřuje spokojenost se službami v jídelně. Pozitivní výsledek ukazuje, že překvapivě pouze 13 % dětí takové automaty v prostorách školy chybí. **H1 byla verifikována.**

**H2** je důležitá pro praktické fungování jídelny. Děti, které se pravidelně stravují ve školním zařízení, nemají žádná omezení ve stravování, nevyžadují tedy dietní stravu, ani nejsou z těchto důvodů omezeny ve výběru jídla. Není tedy zapotřebí zavádět vaření dietních jídel. **H2 byla verifikována.**

**H3** se týkala rodičů i dětí. Tady bylo nutné udělat procentuální vyjádření zvlášť pro děti a zvlášť pro rodiče. Výsledky se pochopitelně od sebe liší. Výběr z více jídel je složitý z hlediska jídelny kvůli plnění SK. Srovnání výsledku dětí s jejich rodiči je sice nepatrné, ale je možno sledovat domněnku, že rodiče více přemýšlí o energetické a výživové hodnotě jídla. Děti zřejmě vybírají pouze podle chutí, oblíbenosti, podle názoru svých spolužáků ve třídě. Snad podle krátké zkušenosti s chutí nové potraviny, kterou neznají z domova. Proto jsou děti více znepokojeny omezením, ovšem na pravidelný oběd do školy by docházely dál. **H3 byla verifikována.**

**H4** se týkala pouze rodičů, protože financují dětem obědy a tím pádem umožňují svým potomkům pravidelnou a vyváženou stravu. Dotazníky byly rozeslány jen mezi děti, které na obědy, ať už pravidelně nebo nepravidelně, dochází. Z tohoto vzorku bylo možné poznat, zda je oběd pro rodiče výhodný z hlediska finančního. Při hodnocení výhod respondenti uvedli, že cena je důležitá a příznivá. Cena je na druhém místě za pravidelností teplého obědu, která je dětem denně zaručena. **H4 byla také verifikována.**

**Otázka č. 1** zjišťovala pohlaví dětí. Pro výzkum bylo použito správně vyplněných 101 dotazníků, z toho více, než polovinu vyplnily dívky a to v počtu 59 (58,4 %), chlapců bylo 42 (41,6 %).



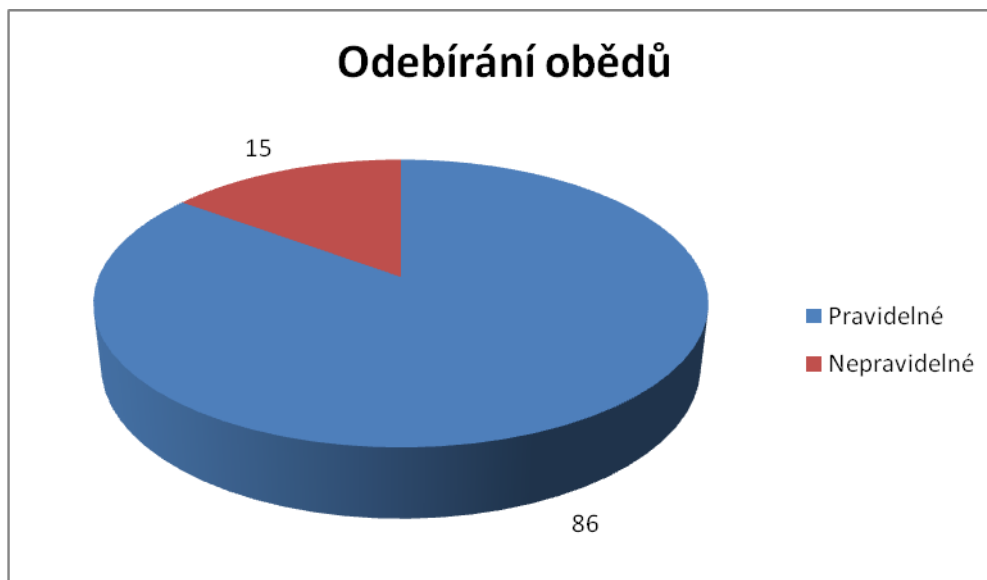
Graf č. 1 – Pohlaví dětí

**Otázka č. 2** zjišťovala, který stupeň základní školy děti navštěvují. Více bylo dětí z 1. stupně a to 56 (55,4 %). Z 2. stupně odevzdaly děti dotazníky v počtu 45 (44,6 %).



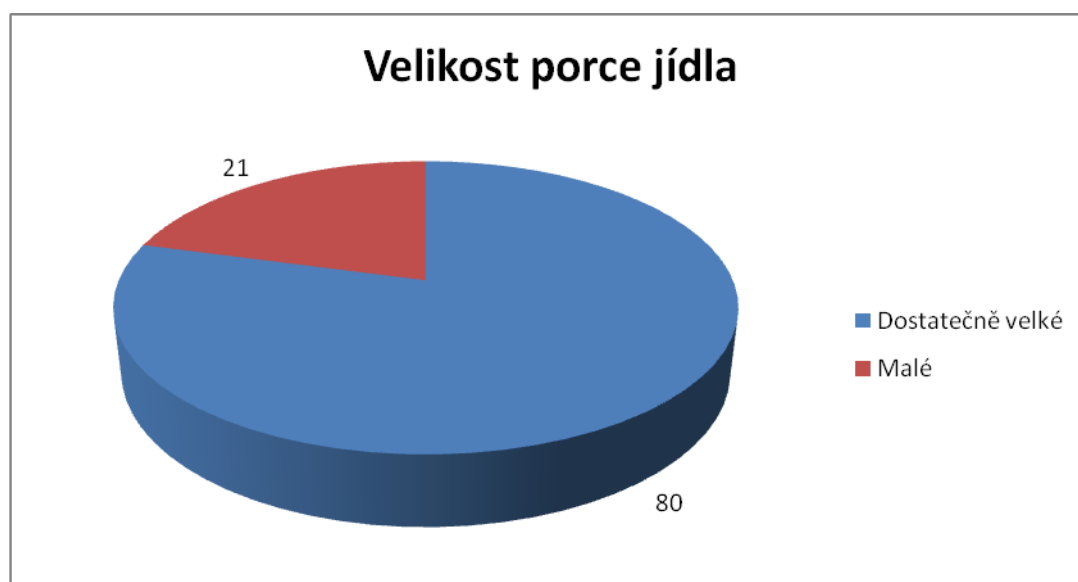
Graf č. 2 – Stupeň základního vzdělání

**Otázka č. 3** ukazuje kolik dětí chodí na oběd do jídelny pravidelně a kolik ne. Pravidelné stravování potvrdilo 86 dětí (85,1 %), opačný případ v dotazníku označilo 15 dětí (14,9 %).



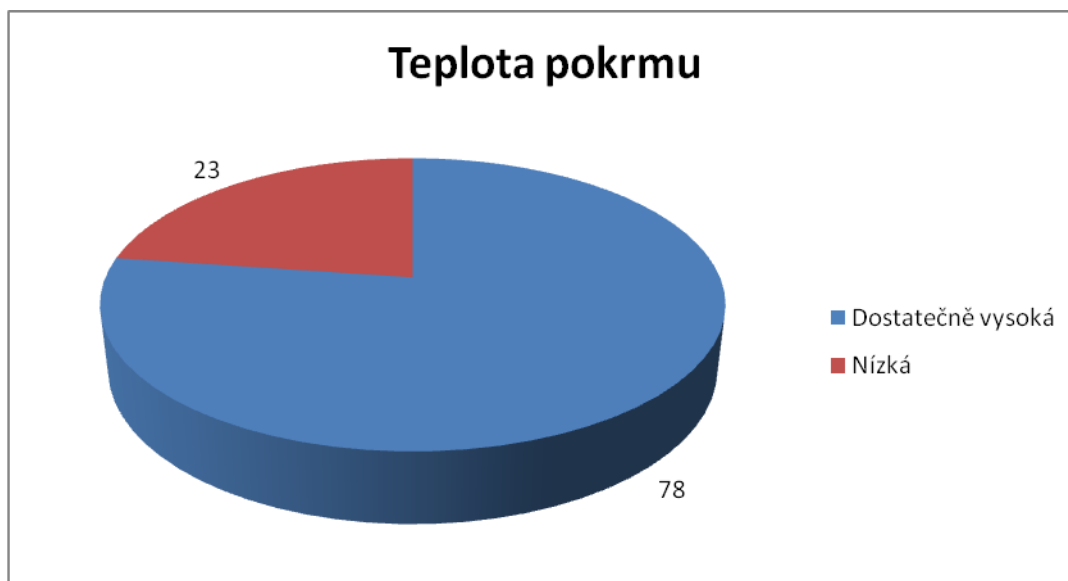
Graf č. 3 – Odebírání obědů

**Otázka č. 4** zkoumala, jak se dětem jeví velikost jedné porce jídla. Dostačující porce vidí v množství jídla 80 dětí (79,2 %) a malé porce se jeví 21 dětem (20,8 %).



Graf č. 4 – Velikost porce jídla

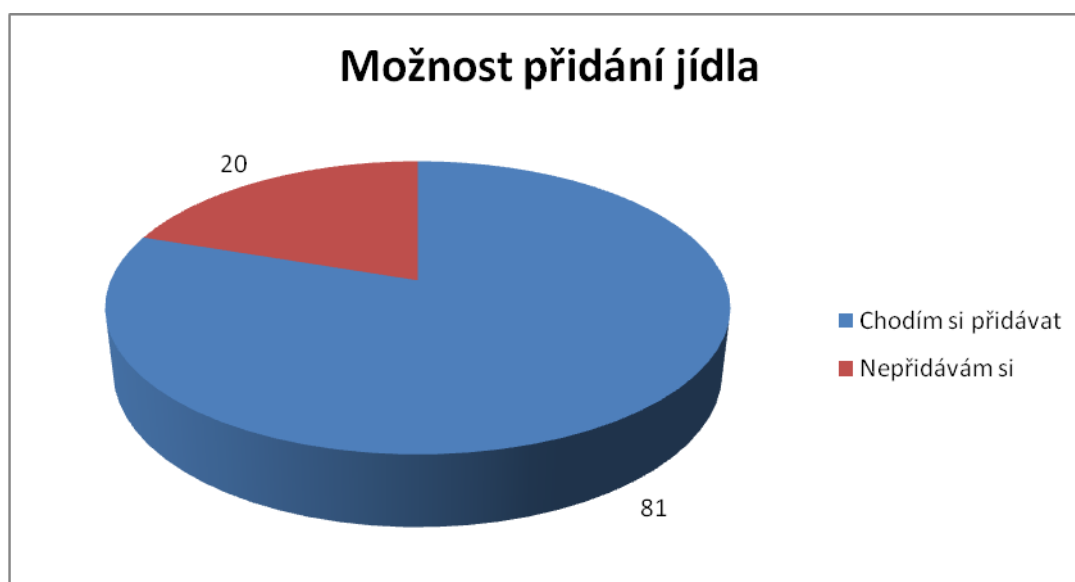
**Otázka č. 5** zjišťovala spokojenost s teplotou podávaného pokrmu. Dostatečně vysokou teplotu označilo 78 dětí (77,2 %). Pouze 23 dětí (22,8 %) označilo u jídla teplotu nízkou.



Graf č. 5 – Teplota pokrmu

**Otázka č. 6** zjišťovala využití možnost přidání polévky či hlavního chodu bez masa.

Pokud jídlo dětem chutná, chodí si ke své porci ještě přidat 81 dětí (80,2 %), této možnosti nevyužívá 20 dětí (19,8 %).



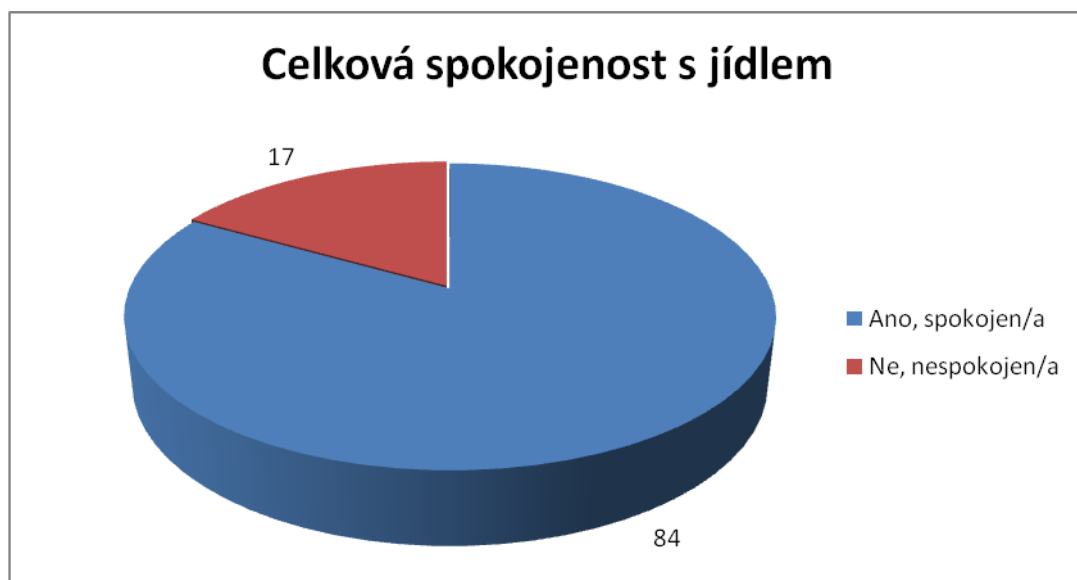
Graf č. 6 – Možnost přidání jídla

**Otázka č. 7** zjišťovala, zda se dětem připravují během konzumace obědu nápoje. 83 (82,2 %) dětí odpovědělo, že ano a dokonce denně této možnosti využívají a 18 (17,8 %) dětí se o nápoje nezajímá, protože během jídla nepijí vůbec.



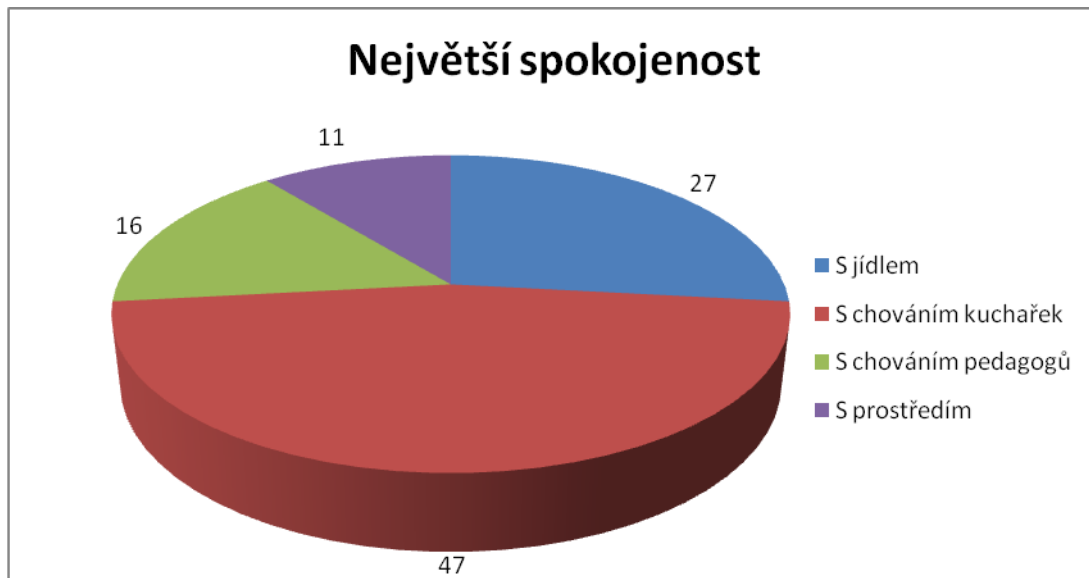
Graf č. 7 – Možnost využití pitného režimu

**Otázka č. 8** ukazuje, ke kterému pólu hodnocení se děti přiklání, zda jsou obecně řečeno celkově spokojeni s jídlem nebo ne. 84 (83,2 %) z nich spokojená je, 17 (16,8 %) není.



Graf č. 8 – Celková spokojenost s jídlem

**Otázka č. 9** zjišťuje jaký podíl v oblíbenosti mají určité faktory, které se týkají dětí pobytu ve školní jídelně. Se samotným jídlem je spokojeno 27 dětí (26,7 %), s chováním kuchařek 47 dětí (46,5 %), s chováním pedagogů 16 dětí (15,9 %) a s prostředím 11 žáků (10,9 %).



Graf č. 9 – Největší spokojenost

**Otázka č. 10** se týkala názoru, zda dětem chybí v jídelně automat na cukrovinky a sladké nápoje nebo zda je jim situace lhostejná. Automat nechybí 29 dětem (28,7 %), chybí 13 dětem (12,9 %) a nejvíce, tedy 59 (58,4 %) dětem je tato skutečnost lhostejná.



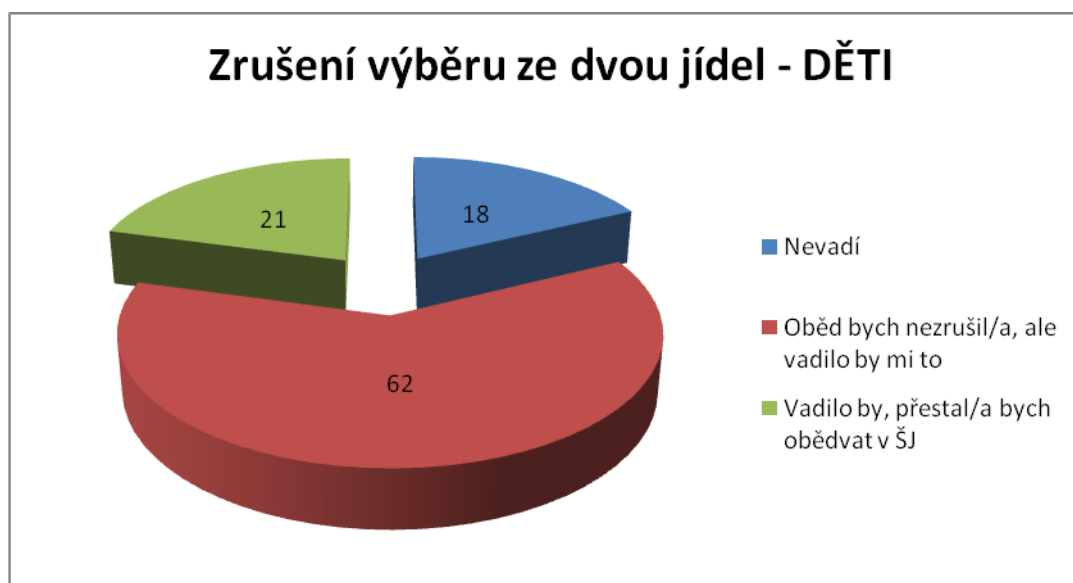
Graf č. 10 – Automat na cukrovinky a sladké nápoje

**Otázka č. 11** zkoumala, jestli žáci trpí alergiemi nebo nemocemi, které omezují jejich stravování. Alergii na potraviny mají z celkového počtu 2 (1,9 %) děti, nemoc, která dítě omezuje se vyskytla 3x (3 %), žádné omezení nevyžaduje 96 (95,1 %) dětí.



Graf č. 11 – Omezení ve stravování

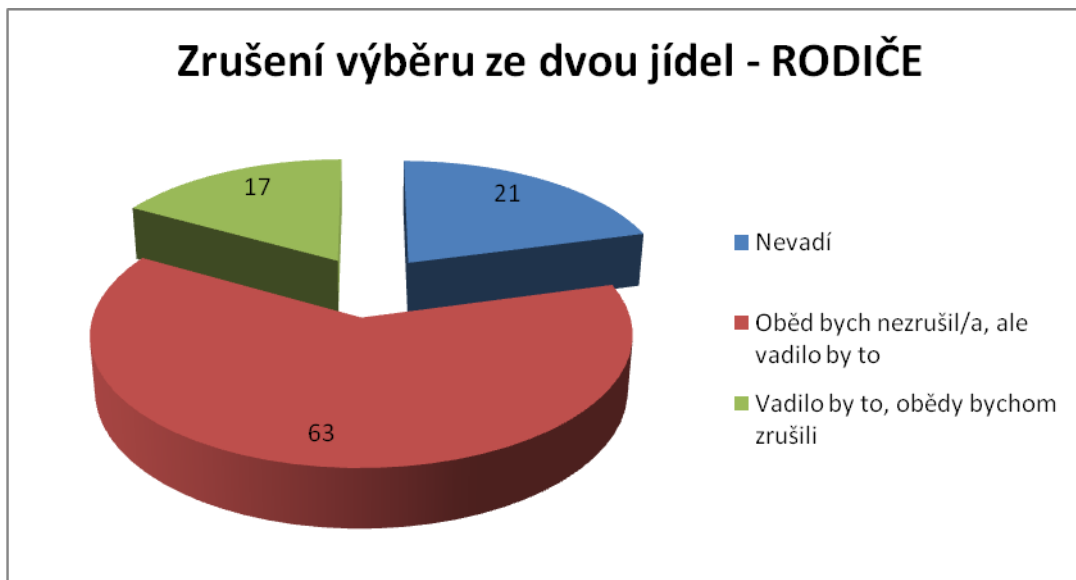
**Otázka č. 12** je zaměřená na závažnost překážky ve výběru z více jídel u dětí. Zcela by tato změna neovlivnila 18 (17,8 %) dětí. 62 dětí (61,4 %) by zrušení výběru vadilo, nemělo by to však vliv na odhlášení z obědů. 21 dětí (20,8 %) by přestalo ve ŠJ obědovat.



Graf č. 12 – Zrušení výběru ze dvou jídel – DĚTI



**Otázka č. 13** je opět zaměřená na stejnou problematiku výběru ze dvou jídel, ale tentokrát pro srovnání u respondentů, které tvořili rodiče. Tato změna by vůbec nevalila 21 (20,8 %) rodičům, 63 (62,4 %) rodičům by změna překážela a 17 (16,8 %) rodičů by oběd v ŠJ dětem zrušilo.



Graf č. 13 – Zrušení výběru ze dvou jídel – RODIČE

**Otázka č. 14** zkoumala pouze u rodičů, jak hodnotí výši ceny za školní oběd jejich dítěte. Přijatelná výše vyhovuje 95 (94 %) rodičům, příliš vysoká je pro 6 rodičů (6 %).



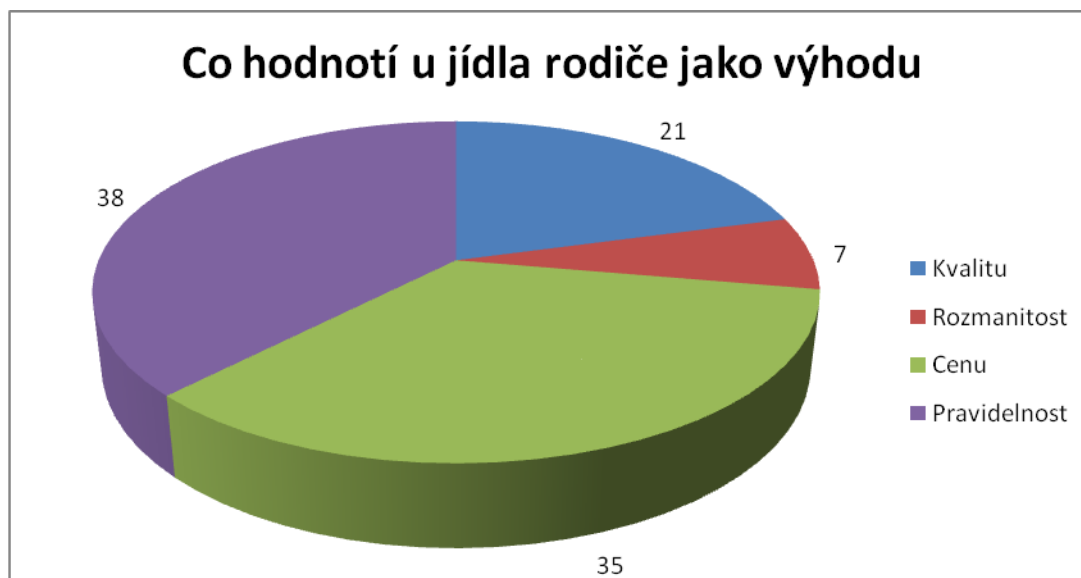
Graf č. 14 – Konkrétní cena za oběd dítěte

**Otázka č. 15** se týkala pouze rodičů, jak hodnotí cenu za státem dotovaný oběd. 12 (11,9 %) rodičů ji považuje za nízkou, 6 (6 %) za vysokou, pro 83 (82,1 %) je odpovídající.



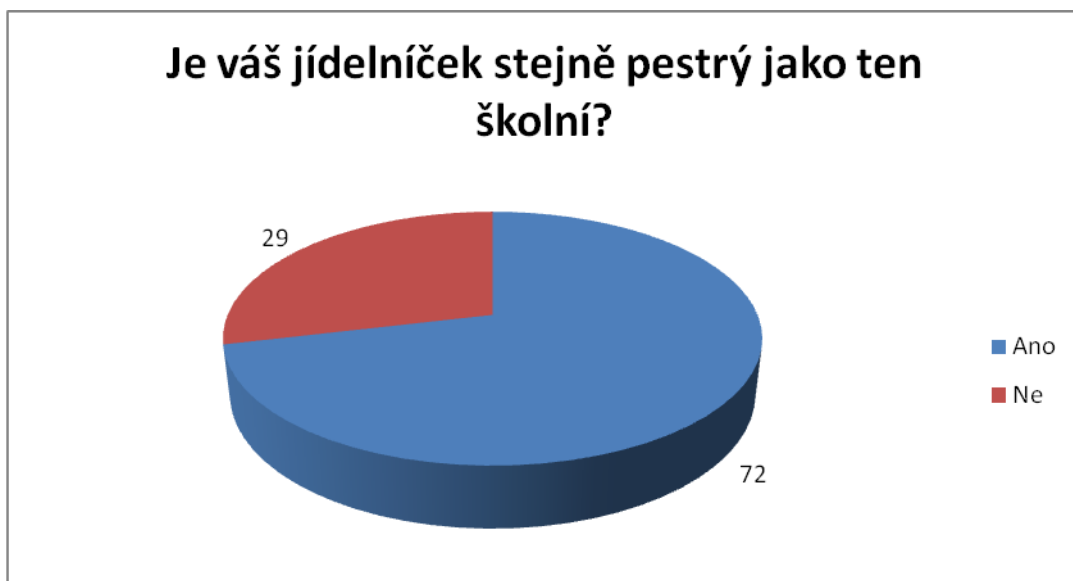
Graf č. 15 – Dotovaná cena za teplý oběd (polévka, hlavní jídlo, nápoj, ovoce nebo salát nebo mléčný výrobek)

**Otázka č. 16** zjišťuje, co rodiče hodnotí jako výhodu u školního stravování nejvíce. Pravidelnost 38 (37,6 %) rodičů, cenu 35 (34,7 %), kvalitu oběda 21 (20,8 %) a rozmanitost 7 (6,9 %) respondentů.



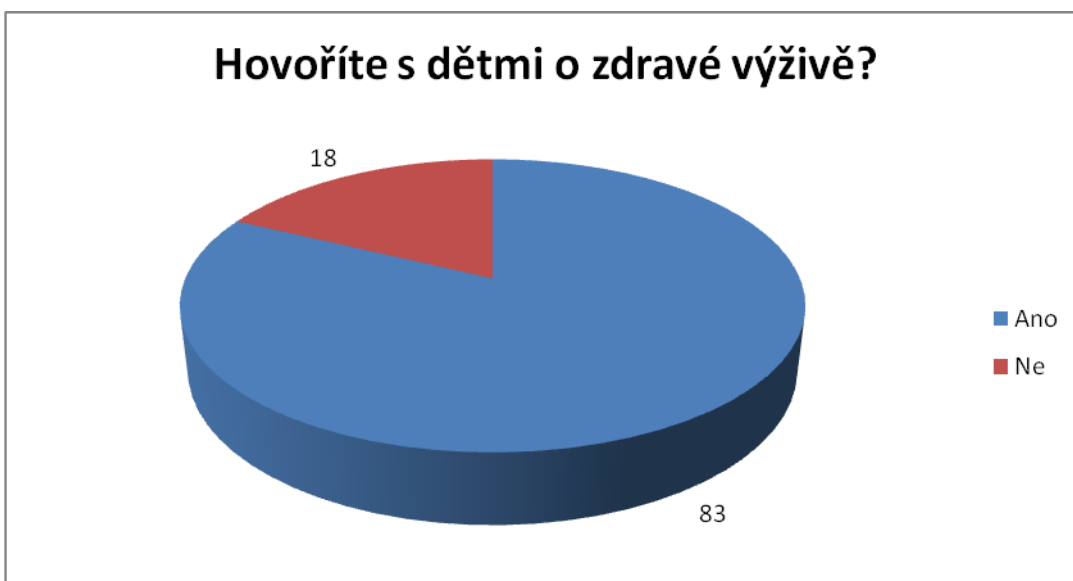
Graf č. 16 – Co hodnotí u jídla rodiče jako výhodu

**Otázka č. 17** zjišťuje, jestli se v rodinách dbá na rozmanitý jídelníček srovnatelný s pestrostí v jídelně. 72 (71,3 %) rodičů tvrdí, že srovnatelný je, 29 (28,7 %), že není.



Graf č. 17 - Je váš jídelníček stejně pestrý jako ten školní?

**Otázka č. 18** zkoumá, zda rodiče s dětmi mluví o tom, co je zdravé jíst. 83 (82,2 %) odpovědělo, že s dětmi na toto téma mluví. 18 (17,8 %) rodičů odpovědělo záporně.



Graf č. 18 – Hovoříte s dětmi o zdravé výživě?

## ZÁVĚR

Cílem mé bakalářské práce bylo zjištění, jaká je spokojenost se stravováním ve Školní jídelně Velké Bílovice. A to ze strany dětí 1. a 2. stupně základní školy a také z pohledu jejich rodičů. Spokojenost je spojena s kontextem stravovacích návyků, které si děti přinášejí z domácího prostředí. Ve školním prostředí děti hodnotily kvalitu jídla i kvalitu přístupu lidského faktoru. S personálem jídelny se totiž setkávají denně.

Dnešní doba, 21. století, přináší negativní dopad na zdraví dětí v podobě různých alergií na potraviny, nemocí, které děti omezují ve stravování. K tomu všemu naše společnost přihlíží a také práce ve školní jídelně dodržuje doporučení a metodické postupy MŠMT, kde je jasně stanoven způsob, jak dosáhnout vhodné nutriční hodnoty připravovaného jídla. Mnohé děti jsou poučeny rodiči, kteří s nimi hovoří o zdravém, vhodném jídelní a potravinách. Zřizovatel má ve své kompetenci nařídit nabídku dietní stravy v jídelně právě pro děti s cukrovkou nebo s alergiemi na různé potraviny.

Děti, kterým je umožněno pravidelné stravování ve školském zařízení, zpravidla nejedí z hladu. Mají navíc privilegium možnost výběru ze dvou druhů jídla. Rozhodují se podle chuti a hlavně podle návyků, které se vyskytují u nich doma. Zřizovatel tuto možnost připouští. Povinnost plnění spotřebního koše však z tohoto důvodu není splněna. Což koliduje s nedodržováním příslušné vyhlášky.

Prováděný výzkum, který se realizoval prostřednictvím dotazníků, nastínil hned v začátku menší problém s odpovídáním na otázky. Díky předvýzkumu bylo nutné otázky v dotazníku upravit tak, aby pro děti nebylo odpovídání složité. Původní škálu odpovědí jsem zúžila pouze na možné odpovědi „ano“ nebo „ne“. I když otázky rozuměly, nedokázaly se na základě reality rozhodnout pro správné odpovědi, které se shodovaly s jejich posouzením.

Samotný dotazník neukazuje úplnou správnost pravdivých odpovědí, což si uvědomuji hlavně při odpovědích rodičů. Rozhodnout se pro faktické označení odpovědi vyžaduje koncentraci, aby nešlo jen o přání rodičů, ale o skutečný stav reálné situace. Stejně tak je zřetelné, že dotazování rodičů ohledně financování, nelze zobecňovat. Dotazníky vyplňovali jen ti rodiče, jejichž děti na obědy chodí. Tito rodiče jsou tedy schopni jídlo platit a pouze vyjadřují do jaké míry je pro ně cena přijatelná nebo naopak. Z mého

výzkumu nebylo možné udělat obecný závěr, jaký podíl například tvoří rodiny, jejichž děti si školní obědy nemohou finančně dovolit vůbec.

Výzkum naopak ukázal, že děti i rodiče jsou se stravováním ve zdejší jídelně spokojeni. Tento výsledek hodnotím velmi kladně. Rodiny mají částečně informace o zdravém stravování a sdělují si je mezi sebou. Učí se tak aktivně podílet na svém vlastním, zdravém, životním stylu. V rodinném prostředí jsou nejdůležitější dobré vzorce a vlastní příklad. Tato role rodiny je nenahraditelná, působení školní jídelny na způsob stravování a stolování tento vliv pouze doplňuje.

Na základě provedeného výzkumu lze vyvodit následující doporučení: Rodiče by měli opakovaně dětem vysvětlovat možná rizika nezdravé výživy spojené s malou pohybovou aktivitou. Další doporučení je směřováno především ke zřizovateli Školní jídelny Velké Bílovice. Omezení výběru ze dvou jídel by velmi prospělo k lepšímu zdravotnímu stavu dětí. Naopak není nutné, vzhledem k malému procentu dětí s alergiemi na potraviny a nemocemi související se stravováním, uvažovat o možnosti nařízení dietního stravování v této jídelně.

**SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY A ZDROJŮ**

1. ANDRYS, O. Otevřený dopis čj. ČŠIG-391/15-G2, v Praze dne 4.2.2015
2. BABIČKA, L. *Přídavné látky v potravinách: publikace České technologické platformy pro potraviny*. 1. vyd. Praha: Potravinářská komora České republiky, Česká technologická platforma pro potraviny, 2012, 67 s. ISBN 978-80-905096-3-4
3. BERÁNKOVÁ, J., Zmrazená zelenina a ovoce mohou být dokonce čerstvější než prodávané čerstvé suroviny [online]. 2010 [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.skolaplnozdravi.cz/clanek.php>
4. ČESKÝ STATISTICKÝ ÚŘAD. Mzdy a náklady práce [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: [http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/prace\\_a\\_mzdy\\_prace](http://www.czso.cz/csu/redakce.nsf/i/prace_a_mzdy_prace)
5. ČÍM SE MUSÍ ŠKOLNÍ JÍDELNÝ ŘÍDIT? Výživa dětí. [online]. [cit. 2015-04-04]. Dostupné z: <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/cim-se-musi-skolni-jidelny-ridit/>
6. DISMAN, M.. *Jak se vyrábí sociologická znalost: Příručka pro uživatele*. 1.vyd. Praha: Karolinum, 1993, 374 s. ISBN 80-718-4141-2
7. FIALOVÁ, J.. *Stravovací návyky dětí a školní prostředí: implementace preventivních programů Světové zdravotnické organizace v České republice*. Vyd. 1. Brno: Barrister, 2012, 136 s. ISBN 978-808-7474-556
8. FLORIÁNKOVÁ, M.. *Zdravá školní svačina, aneb, Uzdravme svůj školní automat i bufet*. 1. vyd. Praha: Státní zdravotní ústav ve spolupráci se Společností pro výživu, 2014, 42 s. ISBN 978-80-7071-334-1
9. FUJÁKOVÁ, T., H. Matějová. Pitný režim ve školách a jak ho naplňovat. *Výživa a potraviny*. 2013, roč. 69, č. 4
10. GREGOR, O. *Zdravě žít, to je kumšt*. 1. vyd. Praha: Olympia, 1988, 155 s.
11. HARTWIG, D. a M. HARTWIG. *Jídlo na prvním místě: [vyzkoušejte Whole30 a změňte svůj život k nepoznání, aneb, Paleo mýtů zbavené]*. Vyd. 1. Brno: Jan Melvil, 2014, 336 s. Fit. ISBN 978-80-87270-67-7
12. HEGER, L. Mezinárodní studie bohužel poukázala na špatný životní styl dětí a školáků. [online]. Ministerstvo zdravotnictví České republiky, 2012 [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: [http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-\\_6442\\_2501\\_1.html](http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-_6442_2501_1.html)

13. HEJDA, S. *Kapitoly o výživě*. 1. vyd. Praha: Avicenum, 1985, 234 s.
14. HENDL, Jan. *Kvalitativní výzkum: základní teorie, metody a aplikace*. 3. vyd. Praha: Portál, 2012, 407 s. ISBN 978-802-6202-196
15. HNÁTEK, J. *Výživa a stravování školních dětí a mládeže*. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1972, 499 s. na vol. listech
16. HNILICOVÁ, H. Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích. *Výživa a potraviny*, roč. 69, č. 1
17. CHLUMSKÁ, L. a kol. *Biopotraviny (nejen) pro vaše školy: proč je dobré jíst biopotraviny nejen ve škole*. Praha: Country Life, 2010. 47 s.
18. Instituce města. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.velkebilovice.cz/instituce-mesta/domov-pro-seniory>
19. Jak se zapojit do projektu. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.skolaplnozdravi.cz/skola-plna-zdravi.php>
20. KLIMEŠ, L.. *Slovník cizích slov*. 5. přeprac. vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1994, 855 s. ISBN 80-042-6059-4
21. KOSOVÁ, B. Dětská obezita - problém, který roste s dítětem. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.vzp.cz/klienti/programy-prevence/zij-zdrave/detska-obezita-problem-ktery-roste-s-ditetem>
22. KRAUS, B. a P. SÝKORA. *Sociální pedagogika I*. Brno: Institut mezioborových studií Brno, 2009, 63 s.
23. Materiál k mezinárodní konferenci „Zdravé stravování ve školách“, 17.9.2014 Brno, Nová radnice. Sborník dosud nepublikován
24. Mezinárodní studie bohužel poukázala na špatný životní styl dětí a školáků. [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z: [http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-\\_6442\\_2501\\_1.html](http://www.mzcr.cz/dokumenty/mezinarodni-studie-bohuzel-poukazala-na-spatny-zivotni-styl-deti-a-skolaku-_6442_2501_1.html)
25. Minulost a současnost školního stravování. [online]. [cit. 2015-03-30]. Dostupné z: <http://www.rodiceaskolnijidelny.cz/pruvodce-rodice/minulost-a-soucasnost-skolniho-stravovani>
26. MLEJNKOVÁ, L.. *Služby společného stravování*. 2. aktualiz. vyd. Praha: Oeconomica, 2009, 130 s.. ISBN 978-802-4515-922

27. Nařízení Evropského parlamentu a Rady EU č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům v platném znění.
28. PACKOVÁ, A. Na co se novináři nejčastěji ptají? *Výživa a potraviny*. Roč. 69, č. 5
29. PAMPLONA ROGER, J. a R. *S chutí za zdravím*. Vyd. 1. Praha: Advent-Orion, 2002, 269 s. Život a zdraví (Advent-Orion). ISBN 80-717-2397-5
30. PETROVÁ, J. a S. ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd. Plzeň: Jidelny.cz, 2014
31. *Potravinářská revue: odborný časopis pro výživu, výrobu potravin a obchod*. Praha: Agral, 2004. ISSN 1801-9102
32. Protokol o kontrole Krajské hygienické stanice pro jihomoravský kraj se sídlem v Brně, Jeřábkova 4, č. j.: KHSJM 21137/2014/BV/HDM, sp. zn.: S-KHSJM 13051/2014
33. Příloha č. 1 a č. 2 k vyhlášce č. 107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění.
34. Příloha č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění.
35. RADVAN, E. a J. KUČERA, J., *O vědě a metodě*. Institut mezioborových studií Brno: Bony Press, 2011, 98 s.
36. REICHEL, J. *Kapitoly metodologie sociálních výzkumů*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2009, 184 s. ISBN 978-80-247-3006-6
37. Rozhodnutí finančního úřadu v Břeclavi o registraci k dani z přidané hodnoty, č.j.: 84852/11/298900701814
38. Rozhodnutí Krajského úřadu Jihomoravského kraje, odbor školství, č.j. JMK 29495/2006, spis. zn. S-JMK 29495/2006/OŠ
39. ŘEHULKA, E. *Studie k výchově ke zdraví: škola a zdraví pro 21. století*. Vyd. 1. Brno: Masarykova univerzita ve spolupráci s MSD. 2011, 398 s. ISBN 978-80-210-5722-7
40. STROSSEROVÁ, A. Klíčové kompetence vedoucí školní jídelny, jídelní lístky, a normování. *Pracovní materiál na semináři v Brně, dne 17.4.2014*: Comenia Consult Praha, Institut pro informatiku a vzdělávání ve školství – akreditace MŠMT ČR



41. STROSSEROVÁ, A., Byli byste si ochotni připlatit za lepší jídlo v jídelně?  
*Audiozáznam z archivu stanice Český rozhlas Plus, Radioforum. 2.9.2013, Vladimír Kroc. [online].[cit. 2015-04-19]. Dostupné z: <http://prehovac.rozhlas.cz/audio/2957651>*
42. STRUNECKÁ, A. a J. PATOČKA. *Doba jedová*. Vyd. 1. Praha: Triton, 2011, 295 s. ISBN 978-80-7387-469-8
43. *Škola a zdraví pro 21. století, 2011: studie k výchově ke zdraví*. 1. vyd. Editor Evžen Řehulka. Brno: Masarykova univerzita ve spolupráci s MSD, 2011, 398 s. ISBN 978-807-3921-842
44. ŠKOLA PLNÁ ZDRAVÍ. Zmrazená zelenina a ovoce mohou být dokonce čerstvější než prodávané čerstvé suroviny. BERÁNKOVÁ, Jana. [online]. 2010 [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.skolaplnozdravi.cz/clanek.php>
45. ŠKOLA PLNÁ ZDRAVÍ. Zmrazená zelenina a ovoce mohou být dokonce čerstvější než prodávané čerstvé suroviny. BERÁNKOVÁ, Jana. [online]. 2010 [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://www.skolaplnozdravi.cz/clanek.php>
46. ŠKOLNÍ JÍDELNA. Jídelní lístek a objednávky. [online]. [cit. 2015-04-18]. Dostupné z: <http://miso.cz/jidelna/zsbilovice/>
47. Školský zákon č. 561/2004 v platném znění
48. ŠTOČEK, M. a kol. *Řízení školní jídelny a výdejny*. Nový Bydžov: ©aTre 2012
49. ŠŤOVÍČKOVÁ, E. Aktivní školy. *Vlasta*: 2011, ročník 65, číslo 26, s.29.
50. TLÁSKAL, Petr. *Referenční hodnoty pro příjem živin*. V ČR 1. vyd. Praha: Společnost pro výživu, 2011, 192 s. ISBN 978-80-254-6987-3
51. THOROVÁ, K. *Vývojová psychologie: proměny lidské psychiky od početí po smrt*. Vyd. 1. Praha: Portál, 2015, 574 s. ISBN 978-802-6207-146
52. VAVŘÍK, M. *Vybrané sociologické problémy*, Brno, Institut mezioborových studií, 2010
53. VÍTKOVÁ, M.. *Kvalitní stravování jako sociální služba*. Vyd. 1. Hradec Králové: Gaudeamus, 2006, 160 s. ISBN 80-704-1464-2
54. VRZALOVÁ, J. *Problematika výživy dětí mladšího školního věku*, MASARYKOVA UNIVERZITA V BRNĚ, BRNO 2007, diplomová práce 2007. Vedoucí práce PhDr. Mgr. Jitka Reissmannová

55. Vyhláška 113/2005 Sb. o způsobu označování potravin a tabákových výrobků v platném znění
56. Vyhláška 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění
57. Vyhláška č. 107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění
58. Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování v platném znění
59. Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, příloha č. 1 v platném znění
60. Vyhláška č. 137/2004 Sb. o hygienických požadavcích na stravovací služby v platném znění
61. VÝCHOVA KE ZDRAVÍ. Umíme porozumět pojmům o zdraví a prevenci? [online]. [cit. 2015-04-19]. Dostupné z:<http://www.vychovakezdravi.cz/clanky/pojmy.html>
62. *Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. 2014 Praha: Výživaservis s. r. o. roč. 68-70. ISSN 1211-846 z:<http://prehravac.rozhlas.cz/audio/2957651>
63. Zákon č. 104/1991 Sb. Úmluva o právech dítěte
64. Zákon č. 133/1985 Sb. o požární ochraně v platném znění
65. Zákon č. 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů v platném znění
66. Zákon č. 250/2000 Sb. o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů
67. Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví platném znění
68. Zákon č. 262/2006 Sb. zákoník práce v platném znění
69. Zákon č. 499/2004 Sb. o archivní a spisové službě v platném znění
70. Zákon č. 563/1991 Sb. o účetnictví v platném znění
71. ZŘIZOVACÍ LISTINA PŘÍSPĚVKOVÉ ORGANIZACE MĚSTA VELKÉ BÍLOVICE, schválená Zastupitelstvem města Velké Bílovice usnesením č. 20/10 ze dne 27.10.2009
72. ŽIVNOSTENSKÝ LIST. Břeclav: č.j.: OŽÚ/56098/ŽL/P, ev.č.: 370400-3494-00. 2.7.1998

**SEZNAM GRAFŮ**

- Graf č. 1 Pohlaví dětí
- Graf č. 2 Stupeň základního vzdělání
- Graf č. 3 Odebírání obědů
- Graf č. 4 Velikost porce jídla
- Graf č. 5 Teplota pokrmu
- Graf č. 6 Možnost přidání jídla
- Graf č. 7 Možnost využití pitného režimu
- Graf č. 8 Celková spokojenost s jídlem
- Graf č. 9 Největší spokojenost
- Graf č. 10 Automat na cukrovinky a sladké nápoje
- Graf č. 11 Omezení ve stravování
- Graf č. 12 Zrušení výběru ze dvou jídel – DĚTI
- Graf č. 13 Zrušení výběru ze dvou jídel – RODIČE
- Graf č. 14 Konkrétní cena za oběd dítěte
- Graf č. 15 Dotovaná cena za teplý oběd (polévka, hlavní jídlo, nápoj, ovoce nebo salát nebo mléčný výrobek)
- Graf č. 16 Co hodnotí u jídla rodiče jako výhodu
- Graf č. 17 Je váš jídelníček stejně pestrý jako ten školní?
- Graf č. 18 Hovoříte s dětmi o zdravé výživě?

## **SEZNAM POUŽITÝCH SYMBOLŮ A ZKRATEK**

HACCP	Seznam kritických bodů (Hazard Analysis Critical Control Points)
MŠMT	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy
SK	Spotřební koš
ŠJ	Školní jídelna
WHO	Světová zdravotnická organizace (World health organization)

## **SEZNAM PŘÍLOH**

PI Dotazník

PII Pozvánka na Mezinárodní konferenci „Zdravé stravování ve školách“

**PŘÍLOHA P I:****DOTAZNÍK PRO ŽÁKY**

ZŠ VELKÉ BÍLOVICE

Prosím o vyplnění a vrácení dotazníku, který poslouží jako podklad v sociologickém výzkumu, jak jste spokojeni se stravováním v místní jídelně.

Označte prosím křížkem jen jednu správnou odpověď.

1. Jsem dívka  Jsem chlapec
2. Chodím na 1. stupeň ZŠ  Chodím na 2. stupeň ZŠ
3. Na obědy do jídelny chodím pravidelně  Nepravidelně
4. Jsou pro Tebe porce jídla dostatečně velké? Ano  Ne
5. Je pro Tebe jídlo dostatečně teplé? Ano  Ne
6. Když mi jídlo chutná, dostanu přidáno polévku  
nebo i přílohu Ano  Ne
7. Beru si k jídlu pití pravidelně   
Během jídla nepiji
8. Jsem celkově s jídlem spokojený/a? Ano  Ne
9. Co si v jídelně zaslouží největší pochvalu? Jídlo  Kuchař/ky   
Chování pedagogického dozoru  Prostředí
10. Automaty na cukrovinky a sladké pití ve školní jídelně:  
Jsem rád/a, že je u nás nemáme  Chybí mi tu  Je mi to jedno
11. Musím si hlídat, co jídlo obsahuje? Ano, jsem alergik na potraviny   
Ano, mám nemoc, která mě omezuje v jídle   
Ne, nemusím se nijak omezovat
12. Pokud by se zrušil výběr jídla ze dvou možností,  
nevadilo by mi to, chodil/a bych na obědy dál  nebo  
vadilo by mi to, ale na obědy bych nepřestal/a chodit  nebo  
vadilo by mi to, přestal/a bych na obědy chodit

## **DOTAZNÍK PRO RODIČE**

ZŠ VELKÉ BÍLOVICE

Prosím o vyplnění a vrácení dotazníku, který poslouží jako podklad v sociologickém výzkumu, jak jste spokojeni se stravováním v místní jídelně.

Označte prosím křížkem jen jednu správnou odpověď.

**13.** Pokud by se zrušil výběr jídla ze dvou možností,

nevadilo by to, chodil/a by na obědy dál  nebo

vadilo by to, ale na obědy by nepřestal/a chodit  nebo

vadilo by to, přestal/a by na obědy chodit

**14.** Cena za oběd, který platíte, je pro Vás:

Vyhovující  Příliš vysoká

**15.** Dotovaná cena státem za teplý oběd, který se skládá z polévky, hlavního jídla, nápoje a doplňku (např. kompot, ovoce, zeleninový salát, moučník, mléčný výrobek) je:

Nízká

Odpovídající

Vysoká

**16.** Za největší výhodu při denním stravování mého dítěte považuji u oběda:

Kvalitu

Rozmanitost

Cenu

Pravidelnost

**17.** Vaří se u vás doma také tolik rozmanitých jídel, jako v jídelně?

Ano  Ne

**18.** Mluvíte doma s dětmi o tom, co je zdravé jíst?

Ano  Ne

**DĚKUJI ZA VYPLNĚNÍ A ODEVZDÁNÍ DOTAZNÍKU, Radmila Stachovičová**

## PŘÍLOHA P II:



Vážené kolegyně a kolegové,

rádi bychom Vás pozvali na II. mezinárodní konferenci ke školnímu stravování

### **ZDRAVÉ JÍDLO VE ŠKOLÁCH**

(jak se daří v praxi aplikovat principy správné výživy)

Brno, Nová radnice, 17. září 2014

Toto setkání pořádáme v rámci oslav 50. výročí školního stravování v České republice. Jeho cílem je výměna zkušeností se stravováním mladé generace v jednotlivých zemích.

Konference se bude konat pod záštitou náměstkyně primátora města Brna Ing. Jany Bohuňovské.

Pozvání prozatím přijali naši kolegové z USA, Francie, Ukrajiny, Rakouska.

V rámci konference bude možné shlédnout výstavu k 50. výročí školního stravování instalovanou v Jižním křídle Křížové chodby Nové radnice v Brně.