

# UBÍRAJÍ SE SOUČASNÉ ZAHRANIČNÍ TRENDY ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ SPRÁVNÝM SMĚREM?

## ARE THE CURRENT TRENDS IN SCHOOL-MEALS HEADING THE RIGHT WAY?

VERONIKA ŠIKOLOVÁ, SYLVA ŠTAJNOCHROVÁ

*Státní zdravotní ústav, Centrum podpory veřejného zdraví, Praha  
Masarykova univerzita, Lékařská fakulta, Ústav preventivního lékařství, Brno  
Fakultní nemocnice u sv. Anny v Brně, Mezinárodní centrum klinického výzkumu, Brno*

### SOUHRN

Článek přibližuje a srovnává nově přijaté změny ve francouzském a českém školním stravování. Porovnává rozdílné přístupy k řešení obdobného problému. Problematika nově přijatých změn se dotýká především zařazení masa na úkor zeleniny, luštěnin a ryb ve školní jídelně.

### SUMMARY

The article draws and compares the newly adopted changes in the French and Czech school meals. It compares different approaches of solving a similar problem. The issue of the newly adopted changes affecting mainly the inclusion of meat at the expense of vegetables, legumes and fish in the school cafeteria.

Vášnivě diskuse vyvolalo nedávné nařízení francouzské vlády, které upravuje stravování ve školních jídelnách. Nově přijatý návrh udává povinné zařazení masa do školního jídelníčku, a to minimálně 4x v podobě kvalitního masa a 4x v podobě kvalitní ryby ve 20denní periodě školního stravování. Ostatní dny by se jako hlavní chod měly podávat vejce, sýry nebo droby (vnitřnosti). Na seznamu schválených položek přitom chybí hodnotné zdroje bílkovin v podobě luštěnin. Dodržení schválených změn se týká všech školních stravovacích zařízení, která denně vydávají obědy pro více než 80 dětí (1).

Francouzské normy upravující školní stravování nebyly příliš benevolentní ani dříve. Ve školách jsou zakázané prodejní automaty a děti si do školy nemohou nosit vlastní jídlo připravené doma. Dosavadní nařízení konkretizovala např. množství vápníku, železa a proteinů v každém jídle a upravovala frekvenci zastoupení některých potravinových skupin v jídelníčku. Jídelníček francouzských školáků je tak nutričně vyvážený a k dalšímu plus francouzských jídelen patří chutnost pokrmů či cenová dostupnost (1).

Otázkou zůstává, zda francouzská vláda nezašla tentokrát příliš daleko a neomezuje svobodnou volbu jednotlivce v souladu s demokratickými principy. Nová podoba školního stravování totiž neumožňuje alternativní výběr.

Kritiku přijatého opatření vznáší nejen samotní odborníci na výživu, kteří upozorňují, že současný výživový trend vede k nadměrné spotřebě masa, což může vést

ke vzniku některých komplexně podmíněných chorob.

Proti novému zákonu se pochopitelně bouří nejvíce vegetariáni (cca 2% zastoupení v populaci) a muslimové, kteří tvoří až 10 % francouzské populace. Vegetariáni argumentují mimo jiné udržitelností životního prostředí, která souvisí s produkcí masa – masná výroba zatěžuje více prostředí, je náročnější na spotřebu vody a půdy, produkuje vyšší hladiny látek, které se podílí na skleníkovém efektu. Muslimové nyní hromadně odhlašují obědy svým dětem především z toho důvodu, že pokrmy nesplňují označení halal, tedy že nejsou upravovány v souladu s muslimským právem (1).

Stejně jako Francie má i Česká republika legislativně stanoveno, co má zařadit do jídelníčku. Každá školní jídelna musí plnit požadavky tzv. spotřebního koše. Spotřební koš je určen na základě doporučených denních dávek počítačovou metodou a je pro školy závazný. Spotřební koš existuje také v lakto-ovo-vegetariánské úpravě a umožňuje tak školám vařit vegetariánskou stravu. Této možnosti však většina škol příliš nevyužívá, možná i proto, že vegetariánská strava obnáší náročnější přípravu a také více zatíží rozpočet školní jídelny.

V posledních několika letech probíhaly velké diskuse o nastavení požadavků spotřebního koše a doporučených výživových dávek. V těchto diskusích převládá rozpor ohledně velkého příjmu bílkovin stanovených ve spotřebním koši. Po vydání nových denních doporučených dávek živin byla upravena také vyhláška o školním

stravování. Spotřeba jednotlivých skupin potravin má většinou toleranci plnění  $\pm 25\%$ . Výjimka se nevztahuje na tuky a cukry, kde stanovenou horní hranici nelze překročit. Ve skupinách zelenina, ovoce a luštěniny lze spotřebu zvýšit nad horní hranici tolerance (2).

Z této novely mimo jiné vyplývá, že v ČR postupně dochází ke změnám ve školním stravování s větším důrazem na příjem rostlinných bílkovin. Dle doporučené pestrosti stravy, která vychází z požadavků spotřebního koše a pomáhá tento koš naplnit, je v jídelničních kladen větší důraz na spotřebu kuřecího a světlých druhů mas, ryba se v jídelničních objevuje 2x měsíčně a 1x týdně je doporučeno zařadit bezmasé jídlo nebo jídlo s menším obsahem masa. Z tohoto doporučení je patrné, že v jídelničních českých ZŠ a MŠ je stále více masa než například ve zmiňované Francii (3).

Stanovisko Americké dietetické asociace i Společnosti pro výživu z alternativních způsobů stravování doporučuje pouze vhodně sestavený lakto-ovo-vegetariánský způsob výživy. MUDr. Bohumil Turek, CSc., říká, že „naplnění výživových potřeb běžnými potravinami v přiměřeném množství a ve správných poměrech je možno považovat za jednodušší a vhodnější, i když nedodržování principů doporučené skladby smíšené stravy může být těž rizikové“ (4).

Školní stravování v ČR nabízí téměř všechny základní školy a většina středních, školní obědy konzumuje 80–90 % žáků základních a středních škol. Děti na ZŠ a SŠ nejsou povinny se stravovat ve školní jídelně, a mohou si tak jídlo kdykoli odhlásit (5).

Některé školy využívají možnosti nabízet výběrové jídelní lístky, aby udržely co největší počet strávníků i z řad široké veřejnosti.

Spotřební koš však není koncipován pro výběrové jídelní lístky a snadněji tak dochází k tomu, že se žáci a studenti vyhýbají vhodným, ale méně oblíbeným pokrmům (zelenina, luštěniny, ryby), a důsledkem tak může být nevyvážený a jednostranný jídelníček s vyšším obsahem sladkých smažených jídel a uzenin.

Toto malé srovnání ilustruje rozdílné podmínky při řešení podobného problému. Obě země se snaží najít optimální nastavení požadavků školního stravování, Francie jde však více do hloubky, a proto se setkává s větším odporem.

*Poděkování:*

*Podpořeno Evropským fondem pro regionální rozvoj (ERDF), projektem FNUSA-ICRC (No. CZ.1.05/1.1.00/02.0123).*

## LITERATURA

1. Billon K. Does a healthy school lunch have to include meat? The French government says 'yes', and bans vegetarianism in schools [Internet]. Karen Le Bilion; 2011 [cited 2012 Jun 27]. Available from: <http://karenlebillon.com/2011/11/07/does-a-healthy-school-lunch-have-to-include-meat-the-french-government-says-yes-and-bans-vegetarianism-in-schools/#>.
2. Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Sbírka zákonů ČR. 2005;částka 34:1114-20.
3. Štajnochrová S. Doporučená pestrost v jídelním lístku [Internet]. Jidelny.cz; 2011 [cit. 27. června 2012]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1105>.
4. Pečková M. Vegetariánství [Internet]. Jidelny.cz; 2004 [cit. 27. června 2012]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=143>.
5. Urieová L. Význam školního stravování ve výživě dětí [diplomová práce]. Brno: Masarykova univerzita; 2008.

*Došlo do redakce: 17. 8. 2012*

*Přijato k tisku: 23. 11. 2012*

*MUDr. Veronika Šíkolová*

*Státní zdravotní ústav*

*Oddělení podpory zdraví*

*Palackého třída 3a*

*612 42 Brno*

*E-mail: veronika.sikolova@szu.cz*