

NOVELA VYHLÁŠKY O ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ: NEJVĚTŠÍ ZMĚNY ZA TŘI DESETILETÍ

Prvního září 2025 vstoupila v platnost novela vyhlášky o školním stravování. Přináší nejzásadnější změny za více než 30 let a má za cíl přiblížit školní jídelníčky současným výživovým doporučením, zvýšit kvalitu a pestrost stravování a zároveň omezit nadměrný příjem soli, přidaného cukru a vysoce průmyslově zpracovaných potravin. Novela stanovuje přechodné období do 1. září 2026, během něhož mají školní jídelny čas postupně přejít na nová pravidla.

Na tvorbě vyhlášky se podílelo Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy, Ministerstvo zdravotnictví a Státní zdravotní ústav (SZÚ). Reforma získala širokou podporu odborné veřejnosti, zejména lékařských organizací, výživových expertů, akademické sféry a kuchařských profesionálů. Vyhlášku podpořil také výbor České asociace preventivní kardiologie České kardiologické společnosti, který ji označil za důležitý krok v prevenci nepříznivých epidemiologických trendů a v souladu s Národním kardiovaskulárním plánem ČR 2025–2035.

Své stanovisko připojilo i Sdružení praktických lékařů pro děti a dorost (SPLDD), které oceňuje dlouhodobou spolupráci se SZÚ a přenos aktuálních poznatků o výživě do praxe prostřednictvím vzdělávacích akcí pro praktické lékaře a zdravotní sestry.

SZÚ zajišťuje metodickou podporu všech jídelen pro hladký přechod na nový systém. Prvním krokem je publikace Jak se připravit na nový spotřební koš krok za krokem, která nabízí konkrétní postupy od volby potravin po sestavování jídelníčků. Ačkoliv je publikace

určena především školním jídelnám, užitečné informace a tipy v ní najdou i rodiče a další zájemci o zdravější stravování.

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ve spolupráci s hygieniky připravuje v souvislosti s vyhláškou metodiku, která upřesní pravidla pro donášku vlastní stravy do škol. Možnost donášky má umožnit účast u společného stolování i dětem, které se nemohou stravovat jídlem ze školní jídelny, například ze zdravotních důvodů, a zabránit jejich vyloučení z kolektivu.

V průběhu letošního podzimu SZÚ představí detailní doprovodnou metodiku ke spotřebnímu koši. Plánovaný je také webinář, podcasty a série metodických seminářů pro jednotlivé kraje. Ohledně praktických záležitostí týkajících se kulinářských technik a práce se surovinami budou moci jídelny využít podporu ambasadorů projektu **Máme to na talíři**.

Aktuální informace jsou dostupné na webu projektu: www.mametonataliri.cz.

Nová pravidla pro školní jídelny: větší důraz na pestrost jídelníčku a kvalitu surovin, méně cukru a soli. Školní jídelny mají rok na přípravu a dostanou metodickou podporu pro hladký přechod [online]. Praha: Ministerstvo zdravotnictví ČR; 2025 [cit. 2025-10-03]. Dostupné z: <https://mzd.gov.cz/tiskove-centrum-mz/nova-pravidla-pro-skolni-jidelny-vetsi-duraz-na-pestrost-jidelnicku-a-kvalitu-surovin-mene-cukru-a-soli-skolni-jidelny-maji-rok-na-pripravu-a-dostanou-metodickou-podporu-pro-blady-prechod-2/>.