

Největší strašák v jídelnách? Ryby a luštěninu

Boj začíná. Co nabídnout dětem k obědu? Když se vaří podle jejich chutě, poruší se normy, když se vaří zdravě, strávníci to vrací

KATEŘINA CIBOROVÁ

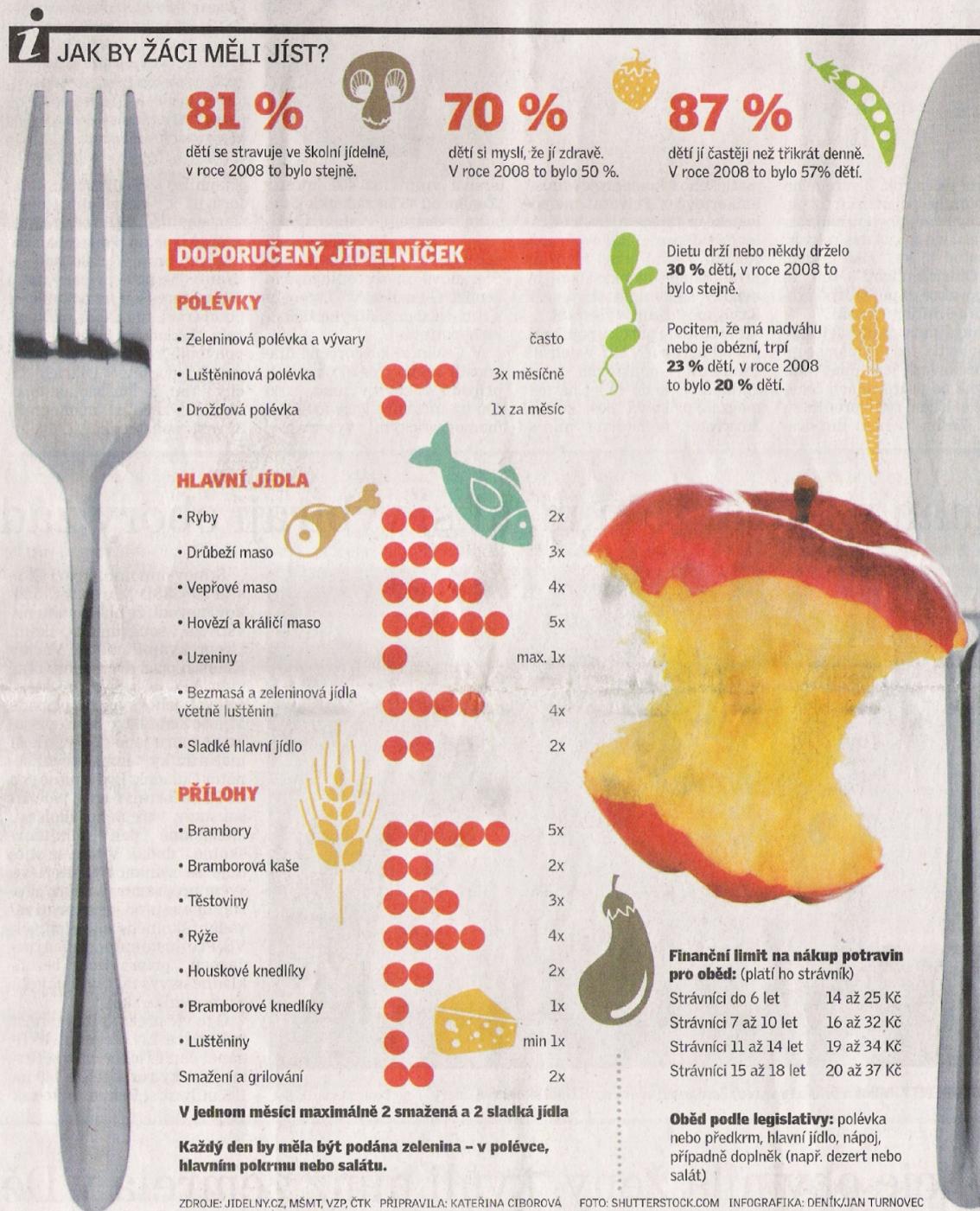
Praha – Vrátily se z prázdnin, kde jim vyvařovaly babičky nebo kuchaři v hotelích u moře. Dva měsíce jedly svá oblíbená jídla: italské pizzy, americké hamburgery nebo domácí sladké kynuté knedlíky, případně maso rovnou z grilu. Tedy je čeká změna – nástup do školní jídelny.

Ačkoli to podle dětského vyprávění mnohdy nevypadá, školní jídelny ve většině případu už dávno nejsou to, co bývaly. Kuchaři se snaží vyjít dětem i rodičům vstříc a na jídelničky zařazují atraktivní jídla. Jenomže to není tak jednoduché, jídelny jsou vyzávané vyhláškou o školním stravování, která jasné udává, kolik čeho musí jeden strávník za měsíc sníst. Týká se to i tolik neoblibených luštěnin nebo rybího masa. Navíc je oběd limitovaný cenou.

„Místo toho, aby byl kladen ještě větší důraz na vyváženou stravu, nezařazují některé jídelny v potřebném množství potraviny v komoditách ryby, mléko, zelenina, ovoce a luštěnin, které jejich strávníci nemají v oblibě. Školní jídelny takto činí v obavách, že pokud budou zařazovat do jídelniček především zdravé potraviny, ztrati část svých strávníků. Nepodávají tak v dostatečné míře vyváženou stravu, která je důležitá v preventi nadíváhy a boji proti obezitě, a to především u dětí v předškolním věku,“ piše se v poslední závěrečné zprávě České školní inspekcii, která plnění norem kontrolouje.

Ve školním roce 2011/2012 inspekcí zkонтrolovala 301 jídelen, porušení našla ve 146 případech. Nejčastěji šlo o nedodržení finančních limitů a výživových norem. Podle inspektorek se nejméně dodrží normy u luštěnin, nejvíce naopak u masa.

Aby jídelna splnila normy, často zeleninu do jídla schovává. Připravuje zeleninová pyré nebo karbanátky. „Když 80 procent dětí pravidelně chodí do školní jídelny, tak většina jídelen bude dobrá.



Děti si sice často stěžují, ale ve skutečnosti tam chodí a normálně se stravují. Kolikrát je nadávat na školní jídelna taková půza, vždycky se toto téma mezi dětmi přetřásalo,“ říká odbornice na školní stravování Alena Strosserová.

Šance pro potravinové diety

Momentálně vic než zelenina nebo luštěniny lidé z oboru trápi jiná věc – dietní stravování. „Jedná se o to, aby jídelny připravovaly jídla i pro děti, které trpí nějakým onemocněním, kvůli kterému musí držet dietu,“ popisuje chystanou změnu Alena Strosserová a ukazuje především na celiaky.

Některé spory mezi rodiči a kuchaři o speciální stravu se dostaly až před soud. Nedávno u Ústavního soudu prohrála žena, která pro své dítě požádala veganskou stravu. Na návrh jídelny, aby jídlo sama připravovala a do školy nosila, žena nepřistoupila. Stížnost matky soud zamítl, podle něj neexistuje právní nárok na to, aby školní jídelna takovou stravu zajišťovala.

S opačným problémem se na ombudsmana obrátil otec dvou synů, který chtěl svým dětem do školky nosit vegetariánské jídlo. Ředitelka mu ale dala podmínu – koupit mikrovlnou troubu. „Školám nelze nařídit, aby dětem v tomto ohledu vycházely vstříc, to ale neznamená, že nemohou být k jejich potřebám tolerantní,“ vzkázal veřejný ochránce práv Pavel Varvařovský.

Jak se s problémem vyhlaška vyprádá, zatím není jasné. Existují čtyři možnosti řešení: jídelny budou dietní jídla připravovat samy nebo ho rodiče donesou a kuchař ohřejí. Případně bude dietní pokrmy vařit jen jedna jídelna v regionu, která by ho rozvážela. Stejně tak se můžou diety odebrat například od nemocnice. S touto změnou se pravděpodobně upraví i výživové normy, ve kterých chybí například obiloviny.