

nový Spotřební koš

Předpokládám, že jste o novelizaci Spotřebního koše (SK) již slyšeli. Aktuálně se množí dotazy uživatelů našeho SW Kuchyňka na nový Spotřební koš. Proto jsme připravili tuto, ač stručnou, tak snad úplnou informaci.

legislativa

aktuální stav

- zavedení původního spotřebního koše přineslo mnoho zmatků a nejistot
- další roky probíhali intenzivní kontroly s nejrůznějšími výsledky
- vždy záviselo na tom, kdo kontrolu prováděl, tedy jakou znalost principů spotřebního koše měl
- našli se i šílenci, kteří požadovali plnění u všech skupin surovin na 100%
- postupně se vše ale uklidnilo a zaběhlo do rutiny

nápad na změnu

- někdy, při pohledu na některé až neuvěřitelně obézní děti, i mne napadne, že by se s tím něco mělo dělat
- ale vím, že je to nejčastěji, opomenou-li některé choroby a poruchy, z blbosti jejich rodičů, kteří je bez omezení krmí fastfoodem, čokoládou, bonbóny, zmrzlinou a přeslazenými limonádami
- rozhodně za to nemůže školní stravování
- na Státním zdravotním ústavu (SZÚ) je to jako v každé jiné státní instituci, je nutné prokázat svou potřebu, tedy mít náplň činnosti
- a to platí i pro jednotlivé odbory, oddělení a zaměstnance, je nutné, mít svou agendu, která je živí
- a tak jen v několika hlavách (snad jen dokonce v jediné) se vylíhl nápad na změnu SK
- jasné je, že se to zabalí do líbivých frází o lepší výživě, kvalitě a pestrosti stravování a podpoří navazováním na doporučení přijatá v rámci Evropské unie

vyhláška

- vyhláška již prošla legislativním schválením
- jediné, co se posunulo, je její účinnost od 1.9.2026

finanční limit v Kč u dětí od 2 do 3 let

- je již změněna: snídaně 8- 18 / svačiny 4- 13 / oběd 15- 32 / večeře 13- 24 / celodenní 50- 100 / nápoje 4-8

zavádění do praxe

testování

- několik vybraných a ochotných školních jídelen se zúčastnilo testovacího provozu
- praktické výsledky nejsou nic moc, někteří z tohoto projektu odstoupili, zbývající, kteří vytrvali, dospěli k tomu, že jsou schopni plnit požadavky SK tak na 75%
- slyšel jsem i opravdu tvrdou kritiku, že jde o laboratorní pokus na dětech, že vyhláška je zcela odtržena od reálné praxe a staví jen na nutričních hodnotách bez ohledu na návyky, tradici, chutě, cenu a dostupnost
- úplně všichni si stěžovali na to, že SZÚ při jakémkoliv náznaku nesouhlasu s nimi přestal komunikovat
- mnozí zainteresovaní se domnívají, že by bylo dobré provést ve vyhlášce změny, ale to bylo zcela oslyšeno

provoz SK na zkoušku v SW Kuchyňka

- některé školní jídelny uvažují o souběžném vyhodnocování SK stávajícím způsobem i podle nové vyhlášky
- začátkem roku 2026 uvolníme novou verzi SW Kuchyňka, která takovou práci umožní
- tedy bude dál vyhodnocovat SK podle dosavadní vyhlášky a zároveň umožní vyhodnocení podle nové

po 1.9.2026

- bude povinné dodržovat nový SK
- jak to bude s případnými změnami, s kontrolami a vyhodnocováním, to v tuto chvíli nikdo neví

co je v SK nového (příklad pro jídelnu s více jak 180 strážníky)

Dále v textu používám symboly (+) = dobrý úmysl / (?) = nejednoznačné / (-) = nedomyšlenost

sledované množství

- sleduje se skutečná čistá hmotnost (gramáž) vydaných (spotřebovaných surovin)
- to sice vypadá jako nepodstatná změna, ale ve skutečnosti je to hodně velký zásah
- například dosud u brambor platilo, že pokud jste zakoupili 50 kg a vše jste vydali ze skladu do spotřeby, započítalo se do skupiny SK Brambory 50kg = 50.000 g (takovému sledování odpovídala i norma u SK)
- nově se ale započte jen hmotnost brambor po jejich očištění (oloupání), což jednou může být třeba 46 kg a jindy, když budou brambory nic moc, tak to bude jen 40 kg
- (-) z toho vyplývá, že při zápisu výdeje se bude uvádět nejen vydávané skladové množství, tedy 50 kg, ale i množství čisté, tedy jednou 46 a u těch nic moc brambor pouhých 40 kg

- to by ale znamenalo, že by po loupání někdo musel zvážít slupky, aby mohlo být do výdejky zaznamenáno skutečné čisté množství, ale to samozřejmě nikdo dělat nebude
- v SW to bude řešeno tím, že u každé skladové karty bude uveden koeficient pro čistou hmotnost (například u brambor 0,8 a mléka 1), kterou si uživatel bude moci upravit, respektive tam bude možné zadat čistou hmotnost, například u sterilované zeleniny s gramáží 750 g uživatel uvede podle údajů na obalu 620 g
- tyto údaje se pak použijí při zápisu výdeje a nabídnou se jako skutečné čisté vydané množství s tím, že uživatel může tento údaj změnit, podle aktuální skutečnosti
- což nikdo dělat nebude a ponechá nabídnutá množství

BIO potraviny - minimálně 2%

- protože vyhodnocování SK zůstalo na měsíční bázi, znamená to, že by se ve spotřebě mělo objevit 2% surovin v BIO kvalitě, přičemž je jedno, zda to bude plněno jablky, masem, mlékem či čímkoliv jiným
- (-) aby šlo takou věc sledovat, bude nutné, aby uživatelé při zápisu příjemky takovou skutečnost uvedli, tedy že od dodavatele zakoupili 20 kg jablek standardních za 40 Kč/kg a 7 kg jablek v BIO kvalitě za 75 Kč/kg
- ta 2 % jsou sledována z hlediska skladové hmotnosti (ne čisté, ale jak jste nakoupili) a sleduje se vše dohromady, takže při měsíční spotřebě potravin napříkladně 1 tuna, musíte mít 20 kg surovin v BIO kvalitě
- takže je dobré, když už to budete chtít splnit, zakoupit v BIO kvalitě něco, co hodně váží, tedy třeba brambory (těch vám stačí 20 kg, což představuje navýšení ceny cca 200Kč) a nehonit to třeba na 120 gramových jogurtech (kterých byste potřebovali 170, což představuje navýšení ceny cca 2.000 Kč)

sezónní suroviny

- poměr sezónního ovoce a zeleniny nebo brambor má být minimálně 10%
- (-) aby to šlo sledovat, bude nutné, aby uživatelé při zápisu příjemky uvedli, že se jedná o sezónní surovinu

jídelníčky

- zcela nově jsou stanoveny požadavky na skladu jídelníčku
- je-li možnost jen jednoho chodu, pak musí být naplněno toto:
 - maximálně 1x za 14 dní sladké hlavní jídlo
 - maximálně 3x týdně jídlo s masem a z toho minimálně 1x za 7 dní rybí pokrm
 - rybím pokrmem se rozumí hlavní chod, polévka nebo předkrm
 - minimálně 2x týdně bezmasé jídlo
- pokud se nabízí více variant jídel k obědu, musí být vždy bezmasá varianta, a tak sestavování jídelníčku bude ještě výrazně komplikovanější
- jídlo s červeným masem jen 1x týdně i pokud je možnost výběru

druhá večeře

- ve vyhlášce se opomíjí norma na druhé večeře, které jsou běžnou součástí stravy na internátech
- přes opakované intervence nám dosud SZÚ na naše dotazy ohledně této věci neodpověděl

lokální potraviny

- vyhláška nabádá k používání lokálních surovin
- co to vlastně lokální suroviny je, se ale nespecifikuje a ani není stanovena nějaká měřitelná hodnota
- všichni víme, že třeba zakoupené vepřové kotlety, u nichž je uvedena země původu ČR, mohou vzniknout tak, že selata se narodí v Belgii, výkrm proběhne v Polsku, hrubá porážka v Rumunsku, porcování v Německu a zabalení do fólie v ČR

sůl

- (+) nesmí se používat dehydratované potravinové směsi
- (?) na stolech v jídelně nesmí být umístěny slánky (zaměstnanci si tedy budou muset nosit svoje v kapse)
- (-) ve vyhlášce není opět, tak jak tomu bylo doposud, stanovena norma na sůl

cukr

- (+) nesmí se podávat slazené nápoje
- (?) není vysvětleno, zda sem patří i slazený čaj, či čaj s náhradními sladidly, které ale nejsou doporučovány
- (?) ve vyhlášce se uvádí možnost podávat v rozumné míře ke snídani či svačině křehké pečivo, tedy asi i koláče, makovky, loupáky, ale opět, tak jak tomu bylo doposud, není stanoveno, jak se takové zakoupené výrobky započtou do SK, tedy asi zůstane v platnosti výzva, kterou uvádíme v našem SW Kuchyňka: „nepečte, protože při pečení se vám započte použitý cukr a tuk do SK“

ovoce a zelenina

- podle aktuálního SK se sledovaly tyto suroviny odděleně, nově je to již dohromady
- (?) do této skupiny lze započíst jen neslazené kompoty a neslané sterilované výrobky
- (?) nejspíše by i jen lehce přislazené kompoty či osolená nakládaná zelenina se do skupiny nezapočítávají
- kompoty, sterilovaná zelenina a nakládaná zelenina mohou tvořit maximálně 15% skupiny Ovoce a zelenina

maso

- (?) je kladen důraz na snížení spotřeby masa, červené maso může být jen 1x týdně
- z pohledu vyhlášky to vypadá tak, že při požadavku na 2 bezmasá jídla týdně a jednoho jídla z ryb za 14 dní může být v týdenním jídelníčku jednou červené maso, jednou bílé, jednou ryba a 2x bezmasé jídlo
- (+) masné výrobky a masné polotovary mohou tvořit maximálně 20% ve skupině maso

ryby

- (?) do ryb se započítávají i koryši a mořské plody
- (?) je poručeno používat rybu tučnou (snad kapr, úhoř, žralok?), ale není stanoven kvantifikovaný poměr proti ostatním netučným rybám

tuky

- vyhláška se snaží řešit problematiku tuku, který se použije na smažení a nedostane se do jídla, ale vylije se
- (-) a to úplně nesmyslným způsobem, zavedením samostatné sledované pod skupiny SK Sádlo či Olej na smažení, kde se z jednoho vydaného kg započte do SK jen 150 g
- to by ale znamenalo, že by se museli evidovat samostatně další karty takového sádla a oleje, nebo při výdeji označovat, že právě toto vydané množství bylo použito na smažení
- (+) v SW zůstane stejný princip jaký tam je dosud, tedy uvádění celkového množství tuku, který se vylil
- (+) nesmí se používat palmový, palmojádrový a kokosový tuk
- poměr rostlinných tuků vůči živočišným musí být minimálně 2:1

celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny

- nově sledovaná skupina, do které patří celozrnná mouka, krupice, vločky, kroupy, bulgur, pohanka, neloupaná rýže, čirok, amarant, quita, celozrnný: chléb, pečivo a těstoviny

vejce

- již nejsou dle vyhlášky sledovány

kombinované suroviny

- (-) vyhláška opět zcela opomíjí kombinované suroviny, které svou částí patří do jedné a jinou do jiné skupiny SK
- (+) v SW zůstane stejný princip jaký tam je dosud, tedy možnost zadat % poměr do až 5 skupin SK

vlastní jídlo

- zařízení školního stravování umožní strážníkovi, konzumaci vlastního jídla časově a prostorově společně se školním stravováním
- poskytne mu nezbytnou pomoc při konzumaci vlastního jídla a v souvislosti s ní, pokud tuto pomoc potřebuje

jak bude SK vyhodnocován

plnění požadovaného množství gramů surovin v jednotlivých skupinách SK

- SK bude sledován nadále po jednotlivých měsících
- norma jednotlivých skupin surovin v gramech na jedno jídlo jsou oproti stávajícímu stavu změněny protože se: 1. nově sleduje jen čisté množství / 2. požaduje snížit spotřeba masa, brambor, cukru a tuku / 3. požaduje zvýšení spotřeby zeleniny a ovoce a luštěnin / 4. požaduje zařazení alternativních příloh
- celková norma je stále dána počtem vařených porcí * normativní gramáž sledované skupiny surovin
- skutečnost je dána čistou vydanou (uvařenou) hmotností
- tabulkou vyhlášky jsou stanoveny % rozmezí plnění u jednotlivých skupin surovin SK

Skupina	minimum	maximum
Maso	75 %	125 %
Maso - pokud je poskytován výběr z hlavního jídla (max. při výběru ze 3 a více jídel)	50 %	150 %
Ryby, koryši, měkkýši	75 %	Není stanoveno
Mléčné výrobky, mléko	75 %	125 %
Tuky volné	75 %	100 %
Cukry volné	0 %	100 %
Zelenina, ovoce	75 %	Není stanoveno
Brambory	75 %	125 %
Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	75 %	Není stanoveno
Luštěniny	75 %	Není stanoveno

- strážníkovi ze třídy se sportovním zaměřením lze zvýšit celkovou denní výživovou dávku až o 30 %
- SW Kuchyňka bude generovat tabulku spotřebního koše v podobném duchu jako doposud

další kvantifikované ukazatele

- 2% surovin v BIO kvalitě
- poměr rostlinných tuků vůči živočišným musí být minimálně 2:1
- masné výrobky a masné polotovary mohou tvořit maximálně 20% ve skupině maso
- poměr sezónního ovoce a zeleniny nebo brambor má být minimálně 10%
- SW Kuchyňka bude v generované tabulce spotřebního koše uvádět i plnění těchto ukazatelů

sledování skladby jídelníčku

- abych řekl pravdu, nedovedu si dost dobře představit, jak se kontrola bude provádět
- někdo přijde, vy mu předložíte jídelníčky za měsíc a on bude dumat, je-li to v souladu s vyhláškou?
- to bude opravdu fuška, jak pro vás tak pro kontrolující osobu a vyhodnocení bude vždy hodně subjektivní
- SW Kuchyňka umožní tisk přehledu, kde bude uvedeno za zvolené období (den / týden / měsíc), kolik jídel se vařilo a kolik z toho patří mezi: bezmasá / sladká / s červeným masem / s bílým masem / rybí pokrm
- aby to bylo možné, bude nutné v seznamu jídel uvést, do jakého typu pokrmu patří

SW Kuchyňka a nový SK

- začátkem roku 2026 uvolníme novou verzi, která umožní zpracování SK v podobě, jak jej znáte doposud a k tomu i sledování nového SK
- kdo bude chtít, tak bude mít možnost zpracovávat oba typy SK, aby se tak lépe připravil na stav od 1.9.2026

můj soukromý pohled na nový SK

Spotřební koš je jen pokus o to dát návod jak vařit, aby strávníci dostávali plnohodnotnou stravu. Nejde o exaktní systém. Plníte-li dostatečně brambory, znamená to, že je méně místa na ostatní přílohy, například knedlíky. To je rozumné. Na druhou stranu SK nijak nesleduje úpravu surovin a mnohdy se do jedné hromady započítávají věci nesrovnatelné kvality. A tak výsledná procenta nemusí nutně ukazovat, že to je, či není v pořádku. Ale dobře, jde jen o pomocný pohled na věc. Potud je to v pořádku.

Vycházím z toho, že k novelizaci SK vedli autory bohulibé úmysly. Nechci ani pomyslet na to, že to dělali jen pro své zviditelnění. Ale jak říká známé pořekadlo, bohulibými úmysly je vždy dlážděna cesta do pekel. V drtivé většině školních jídel se vaří tak, aby to bylo dobré, pestré, zdravé, plnohodnotné, aby to strávníkům chutnalo, aby se toho moc nevyhazovalo a aby to bylo i finančně únosné. Stále je to za peníze, za které si sotva pořídíte dvě housky, 20 dkg bramborového salátu a 10 dkg podivné sekané. Pro mnoho dětí je to jediné teplé jídlo denně.

Bojím se, že novinky povedou hlavně ke třem věcem. Bude se často vařit něco, co nikdo nebude jíst a proto se toho bude víc vyhazovat. Jídlo bude dražší. A tak ti, co nemají povinnost se stravovat, se budou stále více odhlašovat. Podivná je představa, jak v jídelně sedí ti, kteří se nimrají ve školním „zdravém“ jídle a vedle nich si pochutnávají ti, kteří si z domova přinesli nějakou řamku. Pozitivní na tom sice bude, že jejich rodiče začnou konečně víc vařit, ale to asi není účel školního stravování. Jen pro zajímavost uvádím část ukázkového jídelníčku, jak jej jako rozumný prezentuje na svých stránkách SZÚ.

Medailonky z hejka, batáty

Fazolový burger

Ratatouille s uzeným tofu

Nelze si nevzpomenout na nejrůznější zdravotní doporučení, která jsem za svůj život již zažil. Pijte mléko, je zdravé / nepijte moc mléko, je nezdravé. Zázrak zdraví = sojové maso. Jezte hovězí, má mnoho pro tělo důležitých látek / hovězí maso jen minimálně, je to tak trochu jed. Tvaroh je balzám / tvaroh tělu nic nepřináší. Maso ne, jen veganství nás zachrání / vegetariáni si ubližují, dochází u nich k úbytku mozkové tkáně. A pak se v tom vyznejte.

Tradice školního stravování, tak jak je tomu v České republice, je ve světě téměř ojedinělá. Bojím se, že nový SK je další krok k jeho likvidaci.

