

# Přes 200 jídelen už vaří moderně

**Je to úspěch. Školy objevují exotická jídla.**

Dá se to považovat za revoluci. Školní jídelny přestávají nabízet univerzální hnědé omáčky. „Vaříme častěji ryby a bezmasá zeleninová jídla. Na jídelniček zařazujeme jáhly, pohanku, bulgur, kuskus a jiné netradiční potraviny,“ říká Marie Tinková, vedoucí školního stravování jihomoravské ZŠ Drásov. Je jedna z 216, které se zapojily do programu Skutečně zdravá škola, jenž se snaží změnit způsob vaření ve školách. Iniciativa tak reaguje na čtvrt století starou vyhlášku ministerstva školství, jež určuje, jaké výživové požadavky mají jídla splňovat. Problém je v tom, že vyhláška vznikala v době, kdy v Česku nebyly v takové míře dostupné polotovary, chemická aditiva, náhražky a dochucovadla. Nemůže tedy na tento nešvar nijak reagovat. „Současná podoba spotřebního koše neodpovídá výživovým požadavkům dnešních dětí. Jeho úpravu by si přála většina kuchařek, které jsme oslovili,“ tvrdí Tom Václavík z iniciativy Skutečně zdravá škola.

Ta mimo jiné usiluje o změnu vyhlášky, která by spotřební koš (více v boxu) upravila. Jelikož je to ale běh na dlouhou trať, snaží se iniciativa jídelnám pomáhat i jinak. „Navrhujeme nový koncept pravidel pro vaření. Namísto striktního určování počtů gramů jednotlivých potravinových skupin doporučujeme soustředit se na kvalitu potravin,

jejich lokálnost a sezonnost, na chutné a atraktivní zpracování jídel,“ říká Václavík.

Školy, které se do programu zapojí, po čase získají certifikát. Ale aby iniciativa nerozdávala ocenění jen tak, jídelny kontroluje i nezávislá společnost Bureau Veritas. „Prověřujeme, nakolik jídelny dodržují svůj závazek a skutečně preferují při vaření kvalitní a čerstvé suroviny. Pokud takové jídelně udělíme náš certifikát, dáváme tím rodičům jasně na vědomí, že jejich děti jedí ve škole pokrmy připravené z čerstvých surovin,“ říká Kateřina Lacinová z Bureau Veritas. **MAREK HÝŘ**

## Místo müsli zeleninu. Radí vedoucí jídelny

Monika Křtěnská je vedoucí školní jídelny v ZŠ Chvaletická v Praze 9. Škola se do programu Skutečně zdravá škola zapojila loni.

### Jak se za rok změnila vaše jídelna?

Postupně jsme opustili veškeré polotovary, zařazujeme mnohem více ovoce a zeleniny, polévky vaříme pouze z čerstvé zeleniny, dříve byla častěji mražená, vývary připravujeme sami z masa, müsli tyčinky jsme nahradili čerstvým ovocem. Často nabízíme ovocné či zeleninové samoobsluhy. Děti si mohou brát ze švédských stolů ovoce, oříšky, čerstvé zeleninové saláty a podobně. Také jsme objevili farmy a často vaříme jídla z jejich masa. Děti ochutnávají biomléko, mošty z ovoce. Nakupujeme

### Maso nebo mléko

„Spotřební koš“ stanovuje deset kategorií potravin a dávky, jež musí být každý měsíc splněny.

- Určuje závaznou spotřebu masa, ryb, mléka, mléčných výrobků, volných tuků, volného cukru, zeleniny, ovoce, brambor a luštěnin na žáka a den. Nedokáže ale zajistit pestrost a vyváženost stravy.
- Neříká, jak často a z jakých surovin se má vařit, ani jak se mají v kuchyni upravovat, aby v nich zůstaly vitamíny a živiny.

často kvalitní chlazené ryby, které mají u našich malých strávníků velký úspěch. Připravujeme čaje s minimálním obsahem cukru, nabízíme denně čerstvou čistou vodu. Používáme více olivový olej, omezili jsme nejen cukr, ale také méně solíme.

### Vyhovuje to všem?

Většina rodičů přijímá změny kladně. Spokojeni jsou také senioři, pro které také vaříme. Ale samozřejmě se najdou i odpůrci, kteří vyžadují více řízků a svičkových a odmítají zeleninu.

### Rídíte se programem Skutečně zdravá škola. Není to finančně náročné?

Novinka jídla nezdrazila, spíše naopak. Více bezmasých jídel celkovou finanční bilanci zlevnilo. **MAH**