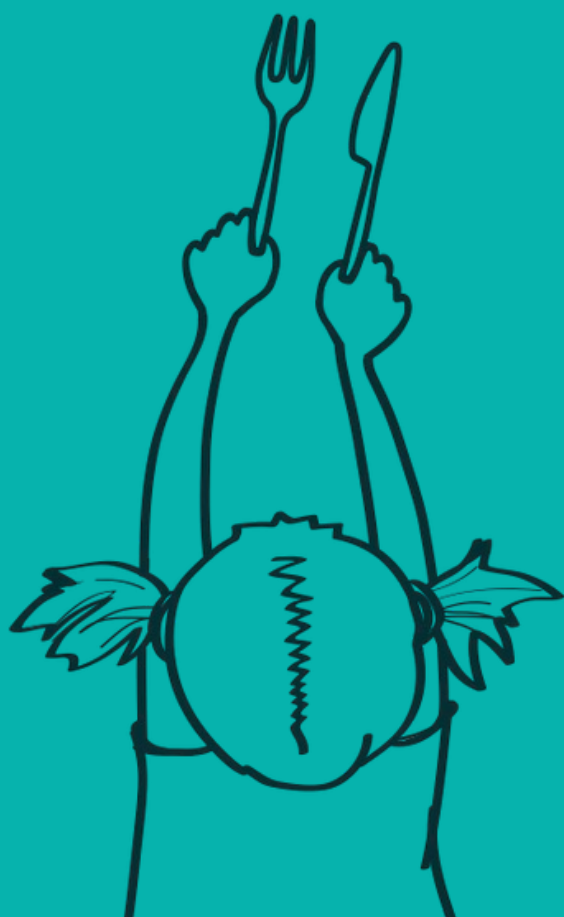


Konzumace vlastního jídla ve školní jídelně

Rádce pro jídelny i rodiče





MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



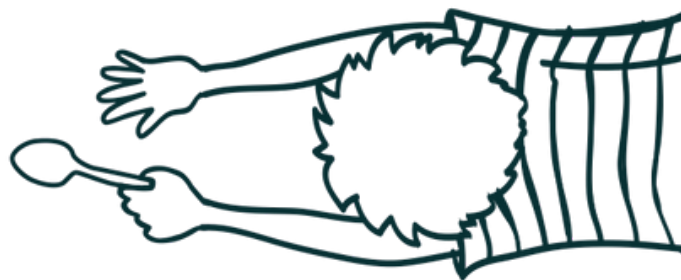
MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



Verze 2.0

Kdo si může donést vlastní jídlo?

Děti, žáci, studenti



- Možnost konzumace vlastního jídla se vztahuje jen na **děti, žáky a studenty, kterým je jinak zajišťováno školní stravování podle školského zákona.**
- V případě, že dítě, žák nebo student využije možnosti kombinace konzumace vlastního jídla a stravy poskytované v rámci školního stravování, je potřeba, aby byl **ke školnímu stravování přihlášen.**
- Povinnost umožnit konzumaci neplatí pro všechny, kdo do jídelny chodí (např. zaměstnance či cizí strážníky).
- Vlastní jídlo je jídlo, které nepřipravila jídelna, ale dítě, žák, student si jej přinese sám.
- Vlastní jídlo se konzumuje **současně a ve stejném prostoru** jako jídlo z jídelny (tedy v době a místě, kde probíhá školní stravování).
- Jídla lze i **kombinovat** – část jídla z jídelny (např. nápoj, salát, polévka, příloha) + část donesená (hlavní chod). Více informací dále v textu.
- Je možné doporučit, aby přesná podoba konzumace vlastní stravy konkrétního dítě, žáka nebo studenta byla upravena **dohodou mezi jídelnou a rodiči** (tato dohoda však nemůže být vynucována a být podmínkou uplatnění práva na donášku vlastní stravy).
- Za kvalitu a bezpečnost vlastního jídla **nenese odpovědnost jídelna, ale zákonný zástupce nezletilého či zletilý strážník.**
- Jídelna má povinnost poskytnout nezbytnou pomoc, aby dítě mohlo jíst společně s ostatními (např. otevřít krabičku dítěti v MŠ).
- Nezbytná pomoc **nezahrnuje ohřev, skladování v lednici, mytí donesených nádob ani likvidaci zbytků.** Škola/jídelna samozřejmě může vyjít strážníkům vstříc a nad rámec svých povinností může vytvořit podmínky pro uchování a ohřev vlastního jídla (vyhláška ale takovou povinnost neukládá). Předpokládá se, že uchování a ohřev zajistí škola/jídelna mimo výrobní část zařízení školního stravování. V případě, že zařízení školního stravování krabičku **přebírá** a zajišťuje její skladování, regeneraci a výdej ve výrobní části, pak musí být celý tento postup ošetřen v **HACCP** obdobně jako doposud u dietního stravování (v tomto případě ale už postup **podléhá kontrole orgánů ochrany veřejného zdraví**). Jak bylo zmíněno, není tento postup nárokový.

Konzumace vlastního jídla v jídelně

Proč vlastně?

- Společné stravování je pro děti klíčovou součástí dne – z hlediska výživy i sociálního učení.
- Když děti sedí u jednoho stolu, sdílejí zážitky, učí se vést rozhovory, čekat na ostatní a respektovat pravidla stolování. Možnost být „u společného stolu“ posiluje sounáležitost se třídou.
- V jídelně děti získávají zkušenosti, které jim doma často chybí: vidí, co jedí spolužáci, mají příležitost ochutnat něco nového, co jídelna uvaří a z domova třeba takové suroviny neznají, učí se, že stolování má určitý řád a pravidla.
- Oběd je také chvíle, kdy dítě samostatně zvládá praktické dovednosti (servírování, úklid tácu, manipulace s příborem), které jsou stejně důležité jako samotná výživa.
- Aby o tento zážitek nepřišly děti, které z jiných než zdravotních důvodů nemohou konzumovat standardní školní stravu, byla do vyhlášky zavedena možnost donést si vlastní pokrm a jíst jej přímo v jídelně spolu s ostatními. Cílem je, aby děti nebyly nuceny sedět stranou se svačinou nebo obědem z domova někde na chodbě.
- Čas společného stravování je přirozenou součástí edukačního procesu. Má velký význam pro sociální rozvoj dětí, proto právo najíst se společně se svými spolužáky mají všichni strávníci ať už využijí nabídnutou školní stravu či nikoli. Dá se ale předpokládat, že konzumaci vlastní stravy budou pravidelně využívat zejména strávníci jejichž stravování je ovlivněno světonázorovým nebo náboženským přesvědčením (např. půst či vegetariánství) nebo strávníci se zdravotním omezením (pokud školní jídelna dietní stravu nezajistí jinak), kteří jsou chráněni antidiskriminačním zákonem.
- V případě, že zařízení školního stravování krabičku přebírá a zajišťuje její skladování, regeneraci a výdej ve výrobní části, pak musí být celý tento postup ošetřen v HACCP obdobně jako doposud u dietního stravování (v tomto případě ale už postup podléhá kontrole orgánů ochrany veřejného zdraví). V takovém případě je vhodné řídit se Metodikou k poskytování dietní stravy (MŠMT, MZD, SZÚ).

Poskytování školního stravování z pohledu zákazu diskriminace



Informace k dietnímu stravování



Shrnutí možností poskytování **dietního** stravování

Jaké mám varianty? Více v samostatné metodice

**Donáška
vlastní stravy
- „krabička“**

**Příprava
dietní stravy v
jídelně**

**Dovoz dietní
stravy ihned
po dohotovení**

**Dovoz dietní
stravy po
zchlazení**

*Pozor - v tomto případě,
pokud jídelna převezme
„krabičku“,
uchovává ji vždy a
následně pokrmy ohřívá*

**Všechny varianty jsou vysvětleny
ve speciálních mikrometodikách
SZÚ a MŠMT**

Každá mikrometodika obsahuje:

- Stručné grafické shrnutí
- Informace o personálním zajištění
- Informace o potřebném vybavení a prostorách
- Informace o dietní stravě a gastronomické tipy
- Informace o péči o strávnicka
- Informace o dodavateli dietní stravy
- K dispozici je i leták pro rodiče pro případ „krabiček“

*Celá metodika i jednotlivé
mikrometodiky jsou ke stažení
na webu Máme to na talíři v
sekci dietní stravování*



Konzumace vlastního jídla ve školní jídelně

Jak na to?

Vnitřní řád

a další pravidla



- Zařízení školního stravování si **může** stanovit podrobnosti v souvislosti s konzumací vlastní stravy ve **vnitřním řádu**. Vnitřní řád však nemůže omezit nebo znemožnit právo na konzumaci vlastní stravy.
- Je **možné**, aby přesná podoba konzumace vlastní stravy konkrétního dítě, žáka nebo studenta byla upravena **dohodou mezi jídelnou a rodiči** (tato dohoda však nemůže být vynucována a být podmínkou uplatnění práva na donášku vlastní stravy). Komunikací s rodiči můžete předejít momentálním rozmarům strávníků, kteří si bez vědomí rodičů objednají do jídelny stravu a ohrozí tím třeba i hygienickou bezpečnost provozu.
- Každý případ může být zcela jiný, co se týče rozsahu pomoci či (ne)konzumace z jídelny, individuálním přístupem tak máte lepší přehled a kontrolu o dětech, které tuto možnost budou využívat.
- V rámci dohody mezi zařízením školního stravování a rodiči **může** být například popsáno.:
 - Pravidla o informování o dnech, kdy si dítě přináší vlastní stravu, případně v jakém rozsahu bude konzumovat školní stravování
 - Pravidla pro odhlašování školní stravy v případě, že ji rovněž odebírá (stejná pravidla jako pro běžný provoz jídelny)
 - Cena stravného v případě, že školní stravu rovněž odebírá. Viz níže
 - Nezbytná pomoc, kterou školní jídelna poskytne dítěti, žákovi případně studentovi při konzumaci vlastní stravy.
 - Poučení dítěte - dítě, žák nebo student by neměli svou vlastní stravu nechat ochutnávat jiným strávníkům.
 - Zodpovědnost - rodiče či zletilý strávník zodpovídají za bezpečnost a zdravotní nezávadnost vlastní donesené stravy.

Přihlášení a odhlášení jídla

a donáška vlastní stravy

- Pokud bude dítě, žák nebo student kombinovat donášku vlastní stravy a konzumaci stravy poskytované v rámci školního stravování, musí být k tomuto školnímu stravování přihlášen.
- V těchto případech je vhodné, aby ve dnech, kdy konzumuje pouze a jen vlastní jídlo, bylo školní jídlo **řádně odhlášeno**. V případě, že odhlášeno není, kalkuluje se cena celého přihlášeného jídla.
- Konzumaci vlastní stravy je možné kombinovat s odběrem jídla v rámci školního stravování. Vyhláška ale stanoví pouze celkovou cenu celého jídla, které je složeno z polévky či předkrmu, hlavního jídla, nápoje a případně doplňku. **Vyhláška nezná ceníky rozdělené na jednotlivé složky**. Školský zákon však obecně umožňuje, aby ředitel školy/školského zařízení rozhodl o **snížení úplaty (stanoví cenu např. polévky, hlavního chodu, doplňku...)**. Na takové snížení však není právní nárok.
- **Jídelny tedy objektivně v drtivé většině případů nemohou spočítat zlevněné stravné a nelze to po nich vyžadovat** - přistupujme tedy k sobě vzájemně s pochopením.
- Koneckonců, již teď je obvyklou praxí účtovat celou cenu jídla - bez ohledu na to, zda dítě ze svého vlastního rozhodnutí odebere/sní všechny jeho složky.

Všichni máme stejný cíl - jde nám především o zdraví a pohodu dětí



Modelový příklad

Aneta je z vegetariánské rodiny.

Žačka Aneta pochází z vegetariánské rodiny. Rodina se z etických důvodů nechce podílet na zabíjení zvířat a také se domnívá, že takový způsob života je šetrnější k naší planetě. Domů tak nekupují nic koženého, kosmetiku kupují pouze od firem, které na zvířatech netestují a jen pokud neobsahuje živočišné složky jako sádlo. Rodina také nekonzumuje žádné maso a ryby ani nic, co z masa nebo ryb pochází, jako třeba vývar. Nejsou ale vegani, nevadí jim mléko a produkty z něj nebo vejce.

Aneta chodí do menší školy, jejíž jídelna nevaří výběrové jídelníčky. Dvakrát v týdnu se nají bez větších problémů, protože je bezmasý hlavní chod. Třikrát v týdnu je ale hlavní chod, který nemůže konzumovat, protože obsahuje maso nebo ryby. Právě v tyto dny by rodina ocenila, kdyby si mohla Aneta donést oběd z domova a najíst se společně s ostatními kamarády. Zároveň ale rodina ráda občas odebere i v dny s masovým hlavním chodem třeba vegetariánskou polévku, přílohu nebo doplněk.

Rodina kontaktuje vedení jídelny s touto žádostí. Vedení s ní probere omezení (co konzumuje, co nekonzumuje) a s rodiči uzavře dohodu, ve které stanoví, že v některé dny Aneta nebude z jídelny konzumovat vůbec a tak oběd odhlásí, v ostatní dny, kdy si vezme celý pokrm či jeho část, budou nadále platit stravné. Ředitel školy nerozhodl o snížení úplaty stravného. Aneta bude kombinovat donášku vlastní stravy a konzumaci stravy školní, i přestože někdy neodebere všechny součásti oběda, bude platit v den, kdy je k obědu přihlášena, celou cenu jídla.

V rámci týdne pak mohou nastávat tyto situace:

- Hlavní chod i polévka jsou vegetariánské, Aneta tak jí vše z jídelny, rodiče platí plnou cenu.
- Hlavní chod je vegetariánský, ale polévka masová - Aneta konzumuje pouze hlavní chod a polévku si nedá, případně ji místo polévky doplní rodiče předkrm z domova, platí plnou cenu.
- Hlavní chod není vegetariánský, ale polévka či příloha (např. brambory k masu) ano - Aneta má krabičku s vlastním hlavním chodem či jeho doplňkem (např. plátek tofu), ale bere si polévku (případně přílohu) z jídelny, platí opět cenu celého jídla.
- Ani hlavní chod, ani polévka nejsou ten den vegetariánské - rodiče tak oběd včas odhlašují, neplatí nic a Aneta konzumuje pouze vlastní donesené jídlo.

Konzumace vlastního jídla ve školní jídelně

Pár slov pro rodiče

Bezpečnost a zdravotní nezávadnost

Je zodpovědností vás, rodičů. Co můžete udělat?

- Ve školní jídelně platí velmi přísná pravidla pro zachování bezpečnosti a zdravotní nezávadnosti pokrmů. **Proto vás žádáme, abyste i vy zajistili bezpečnou přípravu doma a také bezpečný transport. Koneckonců, jste to vy, rodiče, kdo za bezpečnost a zdravotní nezávadnost donesené stravy odpovídá.**
- Pravidla pro přípravu bezpečné krabičky naleznete na následující straně.
- Kromě obecných zásad bezpečné přípravy je také třeba myslet na to, že **většina jídelen nemá kapacity a vybavení na uchování či ohřev donesených pokrmů.** Pokud se nepodaří domluvit uskladnění jinou cestou (např. ve škole), **musí být výběr pokrmů uzpůsoben tomu, aby vydržel mimo lednici** a bylo možné jej zkonsumovat za studena, obdobně jako když chystáte svačiny na výlety. Teplým jídlem pak pro vaše dítě může být večeře doma.

Bezpečný oběd bez ohřevu a skladování:

- Volte pokrmy, které snadno vydrží několik hodin při pokojové teplotě a vždy používejte dobře umyté a suché nádoby.
- Co může pomoci:
 - **Termonádoba nebo termoobal** – udrží jídlo déle v bezpečné teplotě (teplé nebo studené).
 - **Chladicí sáček/gelový polštářek v izolační tašce** – vhodné pro mléčné výrobky, ovoce nebo salát.
- **Pozor na slunce a jiné zdroje tepla** - netransportujte a neskladujte krabičku v teplém prostředí (např. u topení, na přímém slunci), poučte o tom i děti.
- Vysloveně **nevhodné pokrmy jsou majonézové saláty či jídla se syrovým vejcem, masem či rybami nebo rýží**, pozor také na jogurty, čerstvé mléko či tvaroh bez chladicího obalu/sáčku.
- Poučte dítě, že **před konzumací má vždy zkontrolovat, zda oběd není zkažený.** Poučte ho, že pokud cítí zvláštní zápach, vzhledově mu jídlo přijde podezřelé nebo má zvláštní chuť, nemá ho konzumovat.
- Poučte své dítě, že **není vhodné ani bezpečné dávat ochutnávat spolužákům svou stravu.** V případě, že by byla strava zdravotně závadná, ohrozilo by to také ostatní strávníky nebo by mohla být strava riziková pro děti s alergiemi či intolerancemi.
- Za dodržování všech pravidel a bezpečnost doneseného jídla odpovídají vždy rodiče/zákonní zástupci. Dbejte, aby strava byla bezpečná, zdravotně nezávadná, správně uskladněná.

Jak na to?

Žasady bezpečné krabičky - s ohřevem i bez

Udržujte čistotu

- Před manipulací s jídlem a během jeho přípravy si často umývejte ruce.
- Umývejte si ruce po použití toalety.
- Umývejte a dezinfikujte všechny povrchy a zařízení používané pro přípravu pokrmů.
- Chraňte prostory a potraviny před hmyzem, hlodavci a jinými škůdci.

Oddělujte syrové a uvařené pokrmy

- Oddělujte syrové maso, drůbež a mořské plody, vejce od ostatních potravin.
- Pro manipulaci s nimi používejte zvláštní nádoby, jako jsou nože a krájecí prkénka.
- Uchovávejte pokrmy/potraviny tak, abyste zabránili kontaktu mezi tepelně opracovanými a tepelně neopracovanými.

Používejte nezávadnou vodu a suroviny

- Používejte nezávadnou vodu nebo ji upravte tak, aby závadná nebyla.
- Vybírejte čerstvé a nezávadné potraviny.
- Nekonzumujte potraviny po uplynutí doby jejich trvanlivosti a data použitelnosti.

Pokrmy důkladně vařte

- Pokrmy, zvláště pak z masa, drůbeže, vajec a mořských plodů, důkladně uvařte.
- Polévky a dušené pokrmy vařte tak dlouho, aby uvnitř celého pokrmu byla dosažena teplota alespoň 70 °C po dobu 10 min.
- Ujistěte se, že šťáva z masa a drůbeže není růžová. Nejlépe, když použijete teploměr.

V půdě, vodě, na zvířatech i lidech se **běžně nachází mnoho mikroorganismů, které mohou být nebezpečné. Přenášejí se neumytýma rukama, špinavým náčiním nebo přes povrchy**, kde se jídlo zpracovává. **Syrové potraviny, především maso, drůbež, ryby a jejich šťávy, které mohou obsahovat nebezpečné mikroorganismy**, se mohou dostat do hotových jídel a způsobit onemocnění.

Důkladné vaření, při dosažení teploty 70 °C uvnitř celého pokrmu po dobu 10 minut, zabíjí téměř všechny nebezpečné mikroorganismy. Pokud nejsou potraviny dostatečně provařeny, stačí přítomnost malého počtu bakterií, aby se rozmnožily a způsobily trávicí obtíže.

Oběd není jen energie

Stravování není jen o tom "něco sníst" a nemít hlad. Zejména dětské tělo potřebuje zajistit všechny důležité živiny pro růst, učení a zdraví. A to platí i pro donesené pokrmy.

Proč je pestrost a vyváženost stravy tak důležitá?

- Dětství je období, kdy tělo roste rychleji než kdykoliv později - o to důležitější je mu zajistit všechny živiny, které k rychlému růstu potřebuje.
- Dítě nejen roste, ale vnímá s maximální intenzitou vše kolem, mozek se učí jako nikdy jindy v životě a pro tuto extrémní činnost potřebuje mnoho energie a vhodných živin.
- V dětství se **tvoří základy stravovacích návyků**. To, co si dítě osvojí v tomto období, si často nese i do dospělosti. Pestrá a vyvážená strava v raném věku snižuje riziko obezity, cukrovky 2. typu, vysokého krevního tlaku a srdečně-cévních onemocnění v dospělosti.
- **Společné stolování ve školní jídelně je také součástí sociálního učení** – děti se učí stolním návykům, sdílení a zkoušení nových věcí po vzoru spolužáků. Často se stane, že právě ve školní jídelně se dítě naučí jíst řadu potravin, které z domova buď nezná, nebo doma nejí. **Jen na to potřebuje svůj čas**. Pro rodiče více vybíravých dětí je to neocenitelná pomoc.
- **Chut' k jídlu a otevřenost k novým potravinám se učí**. Stejně jako se dítě učí číst nebo jezdit na kole, učí se i přijímat nové chutě. Pokud se dítě naučí jíst jen úzký výběr „bezpečných jídel“, zůstane u nich i později – a to může jeho zdraví zásadně ovlivnit. V MŠ personál děti aktivně motivuje k ochutnávání, čímž dokáže v tomto procesu pomoci rodinám.

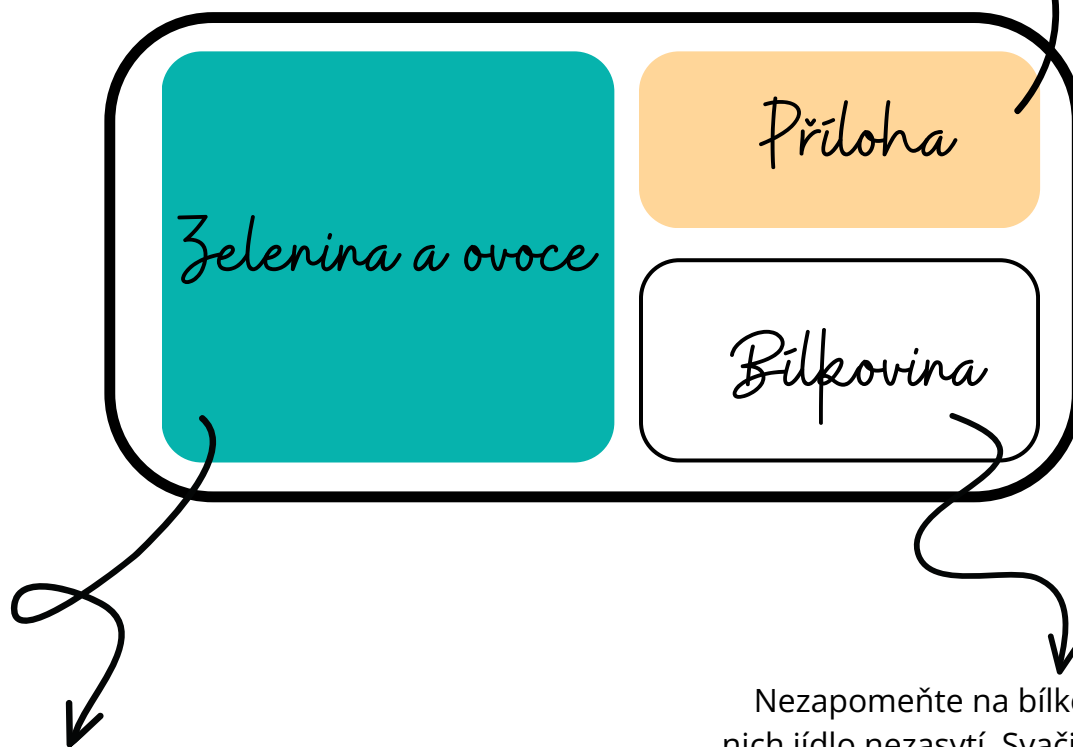
Když dítě něco nejí...

- Je úplně normální, že dítě někdy oběd v jídelně nedojí, nebo určité jídlo odmítne. **Jedna zkušenost ale neznamená, že to jídlo už nikdy nebude jíst.**
- Výzkumy ukazují, že **nové potraviny je potřeba dítěti nabídnout i 10-15x, než si je osvojí**. Právě opakovaná příležitost k ochutnání je klíčem k úspěchu.
- To, že něco dítě odmítne, je tedy naopak příležitost nabídnout to znovu – třeba v jiné podobě nebo kombinaci s něčím oblíbeným.
- **Využívejte různé způsoby přípravy**: pokud dítě nemá rádo vařenou mrkev, může mít rádo dušenou na másle, protože tuk zvyšuje lahodnost; pokud odmítá rybu smaženou, zkuste pečenou či v pomazánce.
- Důležité je **vyhnout se tomu, aby v krabičce bylo stále to samé „jisté jídlo“** – například jen rohlík se šunkou nebo stále jen těstoviny se sýrem. Takto dítě nikdy nedostane šanci na nové chutě. Dlouhodobě mu pak mohou chybět některé živiny, což se neprojeví hned, ale za delší dobu a o to vážněji.

Pestrá krabička - k obědu i svačině

Pokud má být oběd vyvážený a poskytnout dítěti vše, co potřebuje, platí pro něj obdobná pravidla jako pro spotřební koš. Každé jídlo by mělo obsahovat:

Zdroj sacharidů - třeba pečivo, müsli, brambory nebo těstoviny. Je vhodné **alespoň někdy zařadit i nějakou celozrnnou** variantu (knedlík s podílem celozrnné mouky, bulgur atd.)



Ovoce nebo zelenina **jsou přirozenou složkou každého denního jídla**, ať už syrová nebo tepelně upravená. Může být součástí přílohy, hlavního chodu, salátu či klidně dezertu nebo předkrmu.

Tuky a oleje:

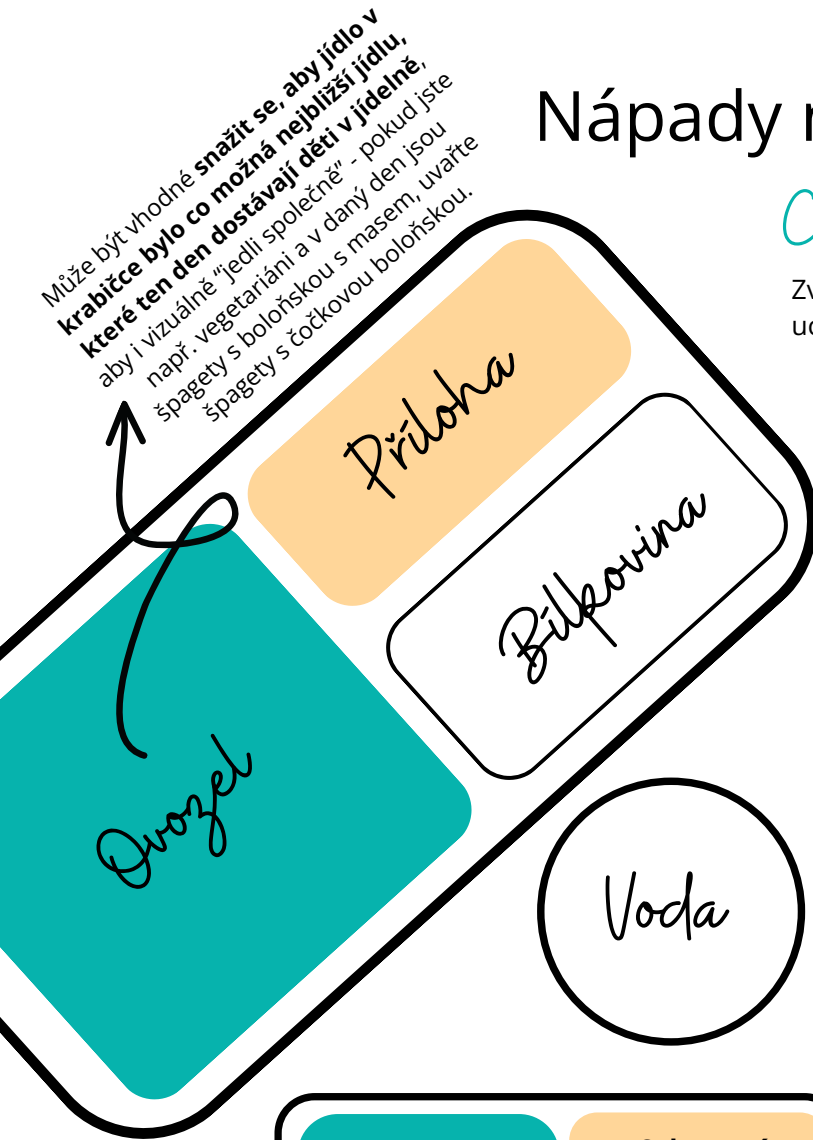
Je to právě tuk, co dělá pokrmy lahodné. Rozpouští se v něm vitaminy i aromatické látky. Používejte především **řepkový a olivový olej**.

Nezapomeňte na bílkoviny - bez nich jídlo nezasytí. Svačiny či oběd by tak měly obsahovat například **vejce, mléčný výrobek, maso, rybu nebo luštěniny**. Potraviny bohaté na bílkoviny můžete i kombinovat (např. karbanátek z masa a čočky). Zvažte, co je vhodná varianta při nemožnosti ohřevu a uskladnění.

Nápady na pestré "krabičky"

Co se může objevit v krabičce?

Zvolte vždy bezpečnou variantu pokud není možné uchovat v chladu a ohřát.



Nezapomínejte na zdravé tuky: olivový olej zejména do salátů, řepkový olej na vaření, tuky doplňte i ořechy, semínka či mléčné produkty

Grilovaná či syrová zelenina, (guacamole)	Pšeničná (celozrnná) tortilla
	Fazolová pasta, tvrdý sýr

Zeleninový základ guláše: cibule, papriky, rajčata	Chléb šumava
	Sojové kousky v guláši

Zeleninové ratatouille	Celozrnné krekry k dipu jako předkrm
	Luštěninový nebo tvarohový dip

Studená rajčatová polévka Gazpacho	Bramborová španělská tortilla
	Upečené vejce v tortille, sýr

Zelenina v dhalu nebo kari	Indický chléb Naan
	Čočka v dhalu tofu v kari

Ovocný salát jako dezert	Kuskusový salát Tabbouleh
	Cizrnový falafel, sezamový dip

Rajčatová omáčka, zeleninový salát	Těstoviny (mix bílých a celozrnných)
	Luštěniny v salátu, sýr

Zeleninová směs, Ovoce na brownies	Bramboráčky
	Fazolové brownies

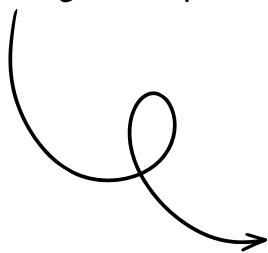
Jak vybrat vhodný produkt?

Ne vše si vyrábíme doma - o to důležitější je ale správně rozpoznat, který produkt je nej kvalitnější. Pomůže nám k tomu čtení obalu:

Na obalech potravin je celá řada velmi užitečných a potřebných informací.

Dozvíme se z něj, **co daná potrovina obsahuje** a můžeme tak **srovnat třeba jednotlivé výrobky** mezi sebou. **Bez čtení obalu zkrátka vlastně nevíme, co kupujeme!**

Složení potraviny



Za nadpisem „složení“ jsou **na obale uvedeny všechny složky seřazené sestupně podle hmotnosti. Na prvním místě je tedy to, čeho je obsaženo nejvíce.** Pokud kupujete například čokoládu a na prvním místě je cukr, pak je ho tam více než kakaové hmoty a kakaového prášku.

Aditiva, která se do potravin přidávají kvůli barvě, konzistenci, trvanlivosti apod., se ve složení potraviny označují buď názvem látky, nebo písmenem E (tzv. „éčkem“) a číselným kódem.

Alergeny jsou ve složení zvýrazněny jiným typem písma (např. kurzíva, tučně či podtrženě).

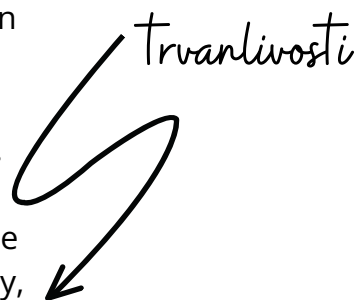
Na každém obale potraviny najdu:

- Složení produktu
- Množství energie
- Množství tuku
 - A z toho nasycených mastných kyselin
- Množství sacharidů
 - a z toho cukrů
- Množství bílkovin
- Množství soli

Datum použitelnosti či minimální

Datum **použitelnosti „Spotřebujte do“** je uváděno u potravin podléhajících rychlé zkáze. **Potraviny s prošlou dobou použitelnosti** se považují za zdravotně závadné a **nesmí se v žádném případě konzumovat** po tomto datu.

Datum **minimální trvanlivosti „Minimální trvanlivost do“** je uváděno u potravin, **které lze uchovávat déle** (např. obiloviny, rýže, koření, konzervy). Potraviny s prošlou dobou minimální trvanlivosti mohou mít horší senzorické vlastnosti (např. „šedivá čokoláda“), ale lze je konzumovat, pokud jsou zdravotně nezávadné.



Jak si přečíst výživové údaje na obale?

Produkty ve stejné kategorii, například jogurty nebo sýry, se mohou velmi lišit ve své nutriční kvalitě.

Na každém obale potraviny najdu:

- Složení produktu
- Množství energie
- Množství tuku
 - A z toho nasycených mastných kyselin
- Množství sacharidů
 - a z toho cukrů
- Množství bílkovin
- Množství soli

Pokud se nezajímáme o to, co nakupujeme, můžeme lehce utrácet peníze místo hodnotných ingrediencí pouze za cukr, sůl či ochucovadla. **Snadno se také můžeme nechat napálit** líbivými nápisy, jako “bez cukru” či “proteinové” nebo dokonce “pro děti”, přestože realita může být zcela jiná. Nedá se řídit ani cenou - nejdražší nemusí nutně znamenat to “nej”.

Proto je důležité naučit se správně přečíst obal a vybírat si ty nejkvalitnější produkty.

Podle výživových údajů (výživové tabulky) zjistíme, jaká živina převládá a **zda potravina není zbytečně moc sladká, slaná, neobsahuje nekvalitní nasycené tuky nebo přespříliš energie**. Tyto údaje se uvádějí na 100 g nebo 100 ml potraviny. Je potřeba se podívat i na to, kolik váží celá potravina, abychom měli představu kolik například cukrů, soli nebo nasycených tuků obsahuje celá porce, kterou sníme (například jogurt váží většinou 150 g, hodnoty v nutriční tabulce je tedy potřeba násobit 1,5, abyste zjistili, co jste snědli).

Cukry (“z toho cukry”) dodávají tělu velmi rychle energii, avšak jen na krátkou dobu. **Nadměrná konzumace cukrů může mít na zdraví člověka nepříznivý vliv.** Jednoduché cukry, zejména v nápojích, rovněž přispívají k tvorbě zubního kazu.

Vysoké množství nasycených mastných kyselin ve stravě často vede k problémům se zvýšenou hladinou cholesterolu a tuků v krvi, a tím ke **zvýšenému riziku srdečně cévních chorob**. Vybírejte výrobky, **kde množství celkového tuku je mnohem vyšší než “z toho nasycené tuky”**.

Sůl je rizikovým faktorem onemocnění srdce a cév. To, kolik jí ve výrobku je, by nás tedy mělo velmi zajímat a měli bychom se snažit vybírat vždy méně slané alternativy.



Jak se nenapálit: Čteme obal

Podívejme se třeba na tuto ovocnou tyčinku:

Na obalu tyčinky je uvedeno, že tyčinka je raw, 100% přírodní, vegan, bez laktózy, bez lepku, bez přidaného cukru, bez konzervačních látek.

Podívejte se, co říká zadní strana a výživové hodnoty - Zaujalo vás něco?

Na zadní části obalu se dočtu, že ve 100 g tyčinky je:

- Energie: 1 654 Kj / 398 kcal
- Bílkoviny: 3,9 g
- Sacharidy: 46,7 g
 - z toho cukry: 44,8 g
- Tuky: 18,6 g
 - z toho nasycené: 16,9 g
- Vláknina: 13,2 g
- Sůl: 0,04 g

Z nutričních hodnot vidíme, že tyčinka je tvořena **prakticky pouze nasycenými tuky**. Navíc obsahuje i **vysoké množství jednoduchých cukrů**.

Při bližším čtení pak zjistíme, že tyčinka je prakticky celá vyrobená z datlí a kokosu. Je tedy **velmi sladká**, **neobsahuje kvalitní tuky**, ale má velké množství energie.

Když celou takovou tyčinku (50 g) sníte, sníte 22 g cukrů. To je téměř 6 kostek! A k tomu nekvalitní tuk.

Co do krabičky spíše nepatří?

Je v pořádku si občas zamlsat - nemělo by se to ale stát pravidlem.

Sladkosti a sladké nápoje

- Cukrovinky, čokoládové tyčinky, sušenky s náplní, slazené limonády, energetické nápoje.
- **Proč ne:** Rychle zvednou hladinu cukru v krvi, dítě má pak sice chvilkovou energii, ale brzy přichází únava a podrážděnost. Dlouhodobě zvyšují riziko zubního kazu, nadváhy a obezity.
- **Co místo toho?** Místo slazeného pití čistá voda nebo neslazený čaj; sladkou chuť zajistí kousek ovoce nebo domácí buchta, kde můžete snáze ohlídat složení a množství cukru.

Slané pochutiny

- Chipsy, hotové snacky, křupky, instantní nudle...
- **Proč ne:** Mají hodně soli, cukru, nasycených tuků a přídavných látek, ale přitom obsahují minimum vitaminů či minerálních látek. Vysoký příjem soli, cukru i nasycených tuků je spojen s vyšším rizikem srdečních nemocí a dalších neduhů.
- **Co místo toho?** Křupavou svačinu může nahradit pečená zelenina, knackebrot, kukuřičné nebo celozrnné chlebičky, nejlépe doplněné vhodným dipem z tvarohu či luštěnin (např. hummus).

Fastfoodová jídla a smažené polotovary

- Pizzy, kebaby, smažené krokety či hranolky, burgery ze stánku...
- **Proč ne:** Jsou velmi tučná a slaná, ale vhodných živin obsahují málo. Obvykle neobsahují dostatečné množství ovoce a zeleniny, naopak často obsahují zpracované maso či dokonce přidaný cukr.
- **Co místo toho?** Doma připravené pokrmy či koupené pokrmy, ale s vhodnějším výživovým složením. I pizza nebo hamburger může být velmi nutričně hodnotný, záleží na jeho složení (např. přidavku celozrnných obilovin, kvalitě masa, obsahu zeleniny..). Takové vyšší kvality ale docílíme spíše doma nebo právě ve školní jídelně, kde je pokrm připravován ze základních surovin a v souladu s výživovými doporučeními.

Pozor také na množství zpracovaného (uzeniny, paštiky...) a červeného masa (hovězí, vepřové, skopové). Jejich vyšší příjem je dlouhodobě spojen s rizikem rozvoje celé řady onemocnění, například srdečních nebo některých druhů rakoviny. **Červené maso se na jídelníčku jídelny smí proto objevit 1x týdně v každém výběru, zpracované maso by mělo být v jídelníčku dětí co nejméně.**

Shrnutí

Konzumace vlastní stravy v jídelně musí mít pravidla

- Konzumace vlastní stravy je dostupná všem dětem, žákům a studentům, které mají jinak právo na školní stravování podle školského zákona
- Podrobnosti při využívání tohoto práva může upravit vnitřní řád a to včetně podrobností o nezbytné pomoci při konzumaci vlastní stravy
- Přesná podoba konzumace vlastní stravy konkrétního dítě, žáka nebo studenta **může** být upravena dohodou mezi jídelnou a rodiči
- **Neodhlášený oběd je účtován v plném rozsahu.**
- **Za bezpečnost**, zdravotní nezávadnost, stejně jako za **vyváženost a kvalitu** doneseného pokrmu, **odpovídají rodiče/zákonný zástupce či zletilý strážník.**
- Rodiče myslíte nejen na bezpečnost, **ale i na výživovou kvalitu donášeného jídla** - oběd není jen energie, ale důležitá součást rozvoje dítěte.

