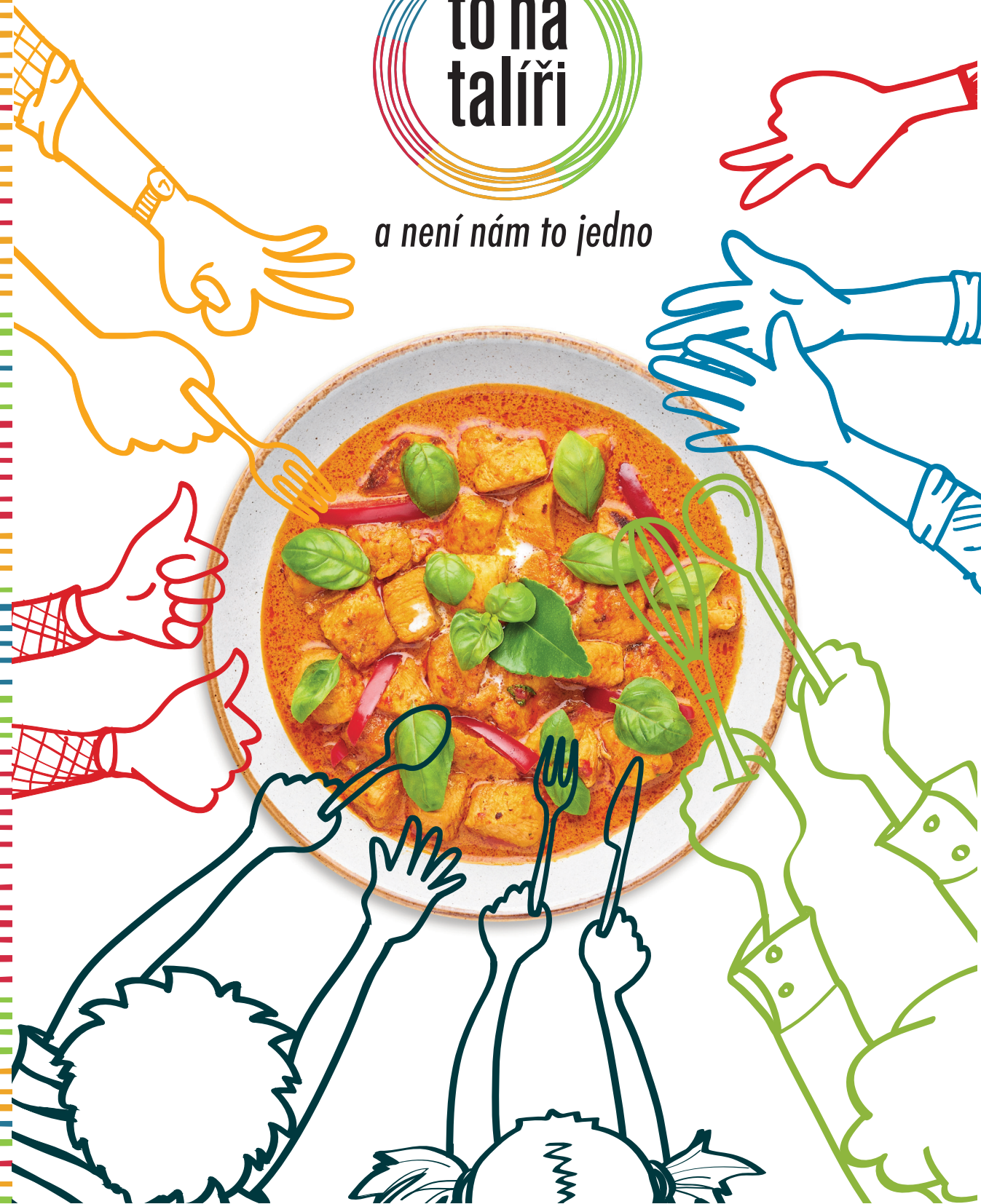


Máme to na talíři

a není nám to jedno



Máme to na talíři

a není nám to jedno

Název: Máme to na talíři a není nám to jedno

Autorky: Alexandra Košťálová, Eliška Selinger

© Státní zdravotní ústav

Vydal Státní zdravotní ústav za finanční podpory MZČR 2020.

1. vydání, Praha 2020

ISBN 978-80-7071-397-6

*5 dnů v týdnu,
20 dní v měsíci,
200 dní v roce*

**JSME
JEDEN TÝM
A CHCEME PRO DĚTI
TO NEJLEPŠÍ. PROTO
SPOLUPRACUJEME
A HLEDÁME
CESTU.**



Máme
to na
talíři

a není nám to jedno

Cesta změny ze školní jídelny do školní restaurace.

Správná volba by vždy měla být tou nejjednodušší
a nejsnadněji dosažitelnou.

→ jsme jeden tým a hledáme společnou cestu

Školní stravování bereme jako nedílnou součást vzdělávání. Děti se ve vyučování dozvídají takové informace o výživě a potravinách, které mohou posléze využívat ve svém každodenním životě. Vedeme je k zodpovědnosti vůči svému zdraví, potravinařům, přírodě a lidské práci. Rodiče jsou naši spoluhráči.

Kuchaři a kuchařky jsou cíleně proškoleni. Přípravují pokrmy dle garantovaných receptů. Ovládají správné kulinářské techniky. Využívají kvalitní suroviny. Rozumí vlivu správné výživy na zdraví. I díky těmto znalostem a dovednostem nabízejí dětem vždy nutričně hodnotné pokrmy.

Přípravu chuťově i výživově atraktivních pokrmů usnadní správná technika. Popisujeme, jak má být standardně vybavena varna, aby dovolovala šetrnou práci se surovinami i jejich uchování pro následné využití. Dáváme prostor dětské fantazii při výzdobě jídelny, aby se tam děti cítily dobře.

Díky pilotnímu projektu budeme mít dostatek podkladů pro komunikaci s politiky o finančních limitech na nákup surovin, o finančním ohodnocení personálu školních jídelen či nutnosti dovybavení varen potřebnou technikou.

zákazník

personál

vybavení

finance

školní
jídelna

školní
restaurace

máme to na talíři a není nám to jedno
5 dnů v týdnu, 20 dní v měsíci, 200 dní v roce

→ náš pilotní projekt stavíme na těchto 4 pilířích:



Jak vytvořit systém školního stravování, který splňuje představy všech zúčastněných?

Jak dostat denně na talíře dětí výživově hodnotné pokrmy?

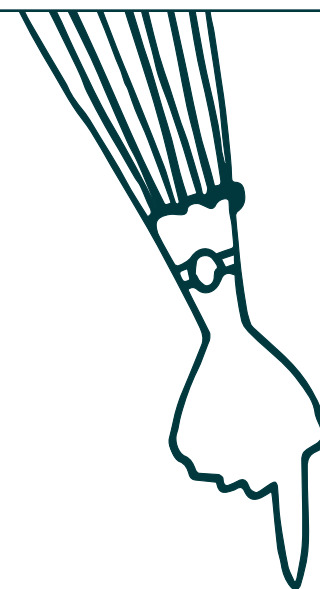
Jaká kritéria musí být naplněna, abychom školní stravování mohli označit za kvalitní?

A jak takový systém udržet v praxi?

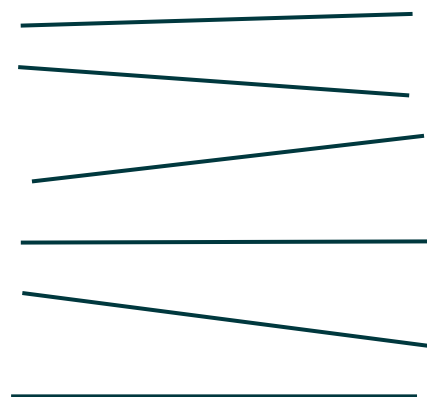
Není nám to jedno

Odpovědi a jasná řešení nabízí společný projekt Státního zdravotního ústavu, Českého Gastronomického Institutu a Kulinářského umění, do kterého je nyní zapojeno 16 českých škol.

**Náš pilotní projekt
stavíme
na čtyřech pilířích,
které pro srozumitelnost
nazýváme:**

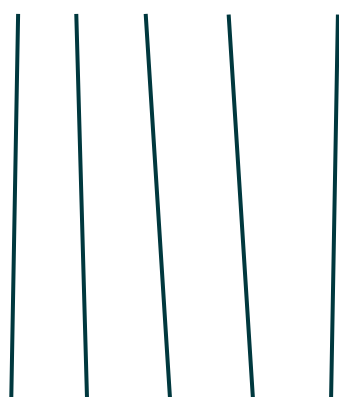


Zákazník



Zákazníkem jsou děti, žáci, studenti, rodiče či jiní zákonní zástupci, ale i pedagogové či senioři, kteří se stravují ve školních jídelnách. Jako zákazníci mají nárok na chutné a nutričně vyvážené jídlo, které je připraveno z kvalitních surovin, na které přispívají. Aby vše mohlo fungovat, musí být zákazníci vychováni k odpovědnosti ke svému zdraví, respektu k přírodě a lidské práci. Pro své rozhodování musí mít určitou výživovou gramotnost. Zde je role nejen pro rodinu, ale i pro vzdělávací systém.

Personál



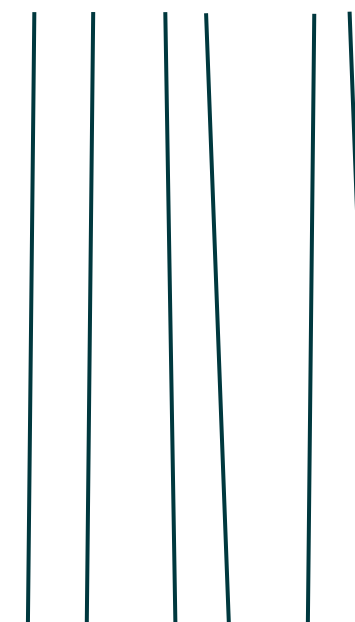
Základem úspěchu v kuchyni je vzdělaný a motivovaný personál, který ovládá své řemeslo a váží si ho. Tento pilíř řeší další praktické a teoretické vzdělávání, bez kterého se neobejde žádná profese. Současně je potřeba hledat možnosti a cesty k lepšímu platovému ohodnocení, které však musí být navázáno na zodpovědný přístup a kvalitu odváděné práce. Určitě nám není jedno, jestli je personál spokojen a jaká je pracovní atmosféra, což se rovněž odráží na kvalitě připravované stravy.

Vybavení



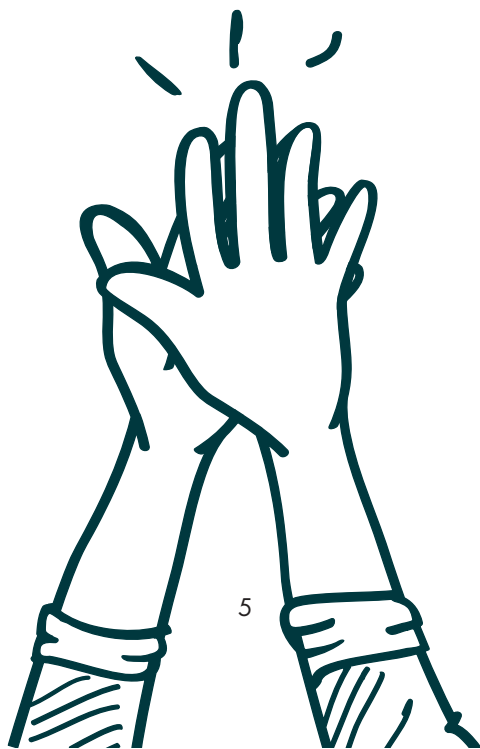
Varna by měla respektovat ergonomii a kapacitu jídelny i logické rozmístění pracovních zón. Měla by disponovat přístrojovou technikou, jež zjednoduší a zefektivní organizaci práce a umožní bezpečně zpracovávat a uchovávat potraviny k jejich dalšímu použití. Zákazník ocení atraktivní prostředí jídelny o to více, pokud se na jeho vzhledu a fungování může podílet. Věříme, že poučený zákazník bezpečně zvládne sebeobsahu a dokáže si s pomocí pedagogů a personálu sestavit plnohodnotné jídlo v porci, jaká odpovídá jeho aktuálním potřebám.

Finance



Od roku 2011 nebyl změněn ve vyhlášce finanční limit pro nákup potravin, přestože cena potravin roste. Vynakládané finanční prostředky zřizovatelů na přístrojové vybavení nejsou vždy efektivní. Platové ohodnocení je podprůměrné a zaměstnanci nejsou dostatečně motivováni se vzdělávat a vykonávat tak práci lépe.

Jeden pilíř nemůže existovat bez druhého.
Každý je stejně důležitý, a pokud
se hroučí jeden, padá celá stavba
(systém školního stravování).



5

**Na každé místo vede cesta
a chce to jen odvahu vydat se
i tou trnitou.**

Realizační tým

Alexandra Košťálová, Eliška Selinger

Státní zdravotní ústav

Filip Sajler, Martin Staněk a Renata Lukášová

Český Gastronomický Institut

Jiří Roith

Kulinářské umění

Vít Beran a Marcela Pavlíková

Školy podporující zdraví (Kunratice a Mladá Boleslav)





**Co
máme
na talíři
dnes?**

Začarováný kruh





Děti dostávají jídlo, které neodpovídá jejich výživovým potřebám

Slabá místa v systému školního stravování odkryla studie SZÚ, ve které byly laboratorně analyzovány školní obědy.

- ▶ Obědy nebyly zdrojem dostatečného množství energie. Jedním z důvodů je malá porce. V jednotlivých školních jídelnách se velikosti porcí obědů velice lišily. Situaci by zlepšilo stanovení průměrné nutriční hodnoty a velikosti porce, jakou má jídlo mít.
 - ▶ V obědech chyběly rostlinné oleje – jako řepkový a olivový nebo tuky z ryb a ořechů. Za nízký obsah tuků pravděpodobně může i zavedení moderního technologického vybavení varen, které vyžaduje pro přípravu pokrmů minimální množství tuku. Je tudíž potřeba řešit kvalitu receptů a technologických postupů.
 - ▶ Všechny analyzované obědy byly příliš slané.
- Řešením je normování soli v receptech, její odměřování při vaření, nevyužívání vysoce průmyslově zpracovaných potravin, ve kterých obsah soli nelze kulinářskou úpravou již ovlivnit.
- ▶ Školní obědy byly chudé na železo. Anémie je přitom zdravotní komplikace, která se v dětském věku vyskytuje často a především u dívek. Je proto vhodné, aby se ve školním stravování objevovalo více hovězí maso, játra, ptačí maso, rostlinné zdroje železa a vejce – vždy však se zdroji vitamínu C (jinak se železo z rostlinných potravin nevstřebává).

Co s tím? Vše řešíme v pilíři

Personál

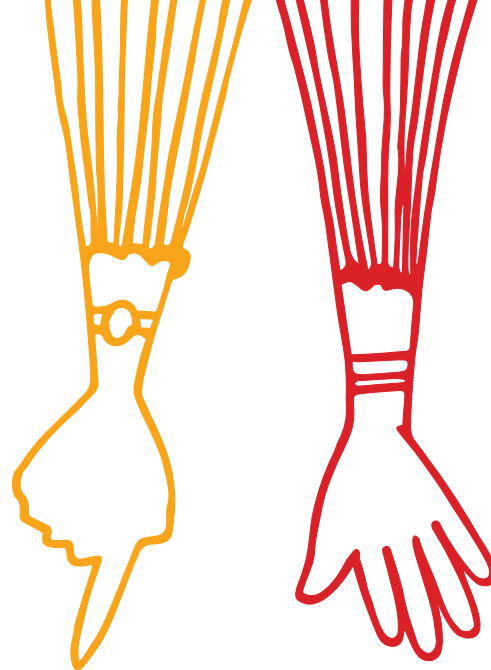
1. Nabídneme kvalitní soubor ověřených receptů s propočítanou nutriční hodnotou jednotlivých pokrmů.
2. Přesně definujeme porce u jednotlivých pokrmů (po tepelné úpravě).
3. Po dobu 2 let budeme vzdělávat personál školních jídelen v kulinářských technikách, možnostech využití moderní přístrojové techniky a poskytneme teoretické vzdělávání v oblasti výživy člověka a zbožiznalství.



Není nám jedno:

- co děti jedí
- kolik jídla se vyhazuje
- co dětem chutná
- co děti vědí o výživě
- jaké preference mají děti
- jaký názor mají děti





Čerstvé a co nejméně průmyslově zpracované potraviny se nevyužívají v takovém rozsahu, v jakém by mohly

V současné době je na trhu dostatek čerstvých, co nejméně průmyslově zpracovaných potravin. Jejich kvalita (spolu s technologickou úpravou) v mnohém ovlivňuje chutnost a nutriční hodnotu pokrmu.

Tyto potraviny v rámci školního stravování stále nejsou využívány v plném rozsahu. Důvodem je nízký finanční limit na nákup potravin, nedostatek personálu, špatná organizace práce, absence technologického vybavení, provozní omezení stran nařízení vedení školy či zřizovatele (zákaz nočního vaření v konvektomatech či jiných přístrojích).

Co s tím? Vše řešíme v pilířích

Vybavení

Personál

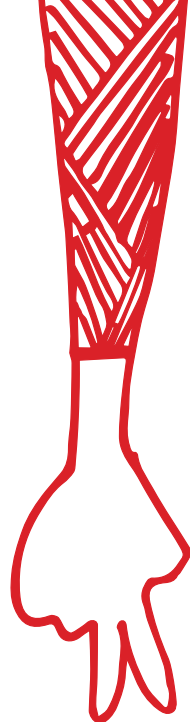
1. Sestavili jsme seznam potravin vhodných pro pravidelné využívání v rámci školního stravování. Z těchto surovin jsou vytvořeny veškeré naše recepty.
2. Spočítali jsme, kolik kvalitní suroviny stojí a jaké by v současné době měly být limity pro nákup potravin.
3. Nabídneme kvalitní soubor ověřených receptů propočítanou nutriční hodnotou jednotlivých pokrmů bez vysoce průmyslově zpracovaných potravin.
4. Po dobu 2 let budeme vzdělávat personál školních jídelen v kulinářských technikách, možnostech využití moderní přístrojové techniky a poskytneme teoretické vzdělávání v oblasti výživy člověka a zbožíznalství.
5. Nabídneme manuál jak efektivně a ergonomicky vybavit varnu školní jídelny.



Není nám jedno:

- jak je školní jídelna vybavena
- jaká je v jídelně atmosféra
 - jak práci personálu vnímá veřejnost
- jak je personál školní jídelny spokojen





Personál školních jídelen nemá v mnoha případech potřebné vzdělání

Pro pracovní pozice personálu školní jídelny není vyžadován konkrétní typ vzdělání. Velmi málo osob zaměstnaných ve školních jídelnách je vyučeno v oboru kuchař.

Pro správné zvládnutí kulinářských technik – tudíž k zajištění správné a šetrné práce se surovinami – je potřeba dalšího vzdělávání personálu školních jídelen. Nejpropracovanější systém, který se již podařilo zavést ve většině gastronomických škol a je akreditovaný Ministerstvem školství, má Kulinářské umění.

Je však nutná součinnost se zvyšováním nutriční gramotnosti (Státní zdravotní ústav).

Co s tím? Vše řešíme v pilíři

Personál

Po dobu 2 let budeme vzdělávat personál školních jídelen v kulinářských technikách, možnostech využití moderní přístrojové techniky a poskytneme teoretické vzdělávání v oblasti výživy člověka a zbožiznalství.



Co s tím?
Vše řešíme v pilíři

Finance

Práce personálu školních jídelen není adekvátně finančně ohodnocena. Ve společnosti má toto zaměstnání nízký kredit. Proto personál školních jídelen není patřičně hrdý na svou profesi. Chybí tak účinná motivace pro zlepšování a rozvoj.

- ▶ Platové ohodnocení na základě zařazení do tabulek je podprůměrné. Hierarchie pozic a jejich kompetencí může pracovat v neprospěch systému. Prospěšné by bylo přiblížení se k systému provozní, šéfkuchař.
- ▶ Pokud by situace zůstala stejná, měla by existovat jasná možnost pro odměňování personálu školních jídelen ze strany ředitelů škol, případně zřizovatelů (přesné vymezení pracovních povinností a kompetencí na jednotlivých pozicích). Další možností přivýdělku by mohl být podíl na zisku z doplňkové činnosti.
- ▶ Zaměstnanci s nízkým platem nejsou motivováni se vzdělávat, nejsou ochotni měnit svůj zaběhlý styl práce.
- ▶ Zvýšení profesní cti a autority lze podpořit i kulturou vzhledu kuchařů. Pracovním oděvem by měl být rondon.

Zvýšení platu
či transparentní systém
odměňování.



Není nám jedno:

- jak kvalitní suroviny se používají
 - s jakou péčí se k surovinám přistupuje
- hrdost na kuchařské řemeslo
- zda jsou strávníci spokojeni
 - zda je kvalitní práce náležitě odměněna





Vedení školy řeší stížnosti a tlaky ze stran dětí a rodičů, přesto nemá chod školní jídelny zcela pod kontrolou

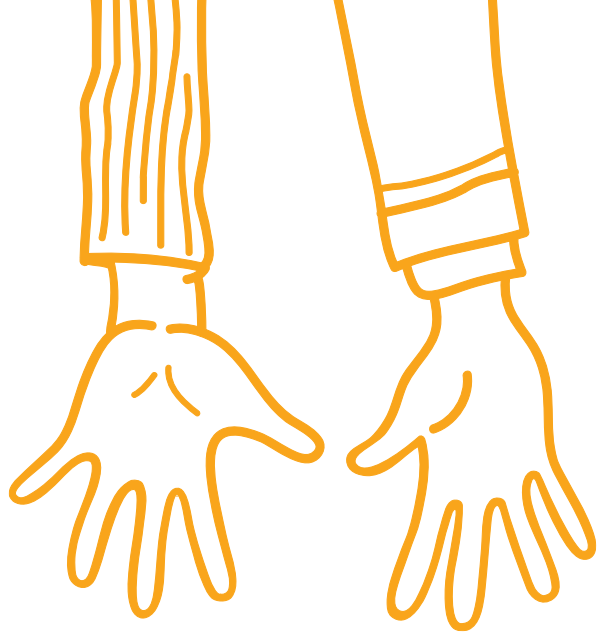
- ▶ Vedení školy by mělo mít přehled o výběru dodavatele – srovnání ceny a kvality. Námi nabízené receptury budou zahrnovat průměrnou cenu surovin na trhu v daném období.
- ▶ Vedení školy investuje finance do vzdělávání personálu školních jídelen, ale většinou neexistuje systém kontroly, zda znalosti a dovednosti získané v průběhu vzdělávání jsou aplikované v praxi.
Nabídneme možnosti testování.
 - ▶ Mnohem častěji je potřeba revidovat cenu stravného, tedy dostatečnost finančních limitů na nákup potravin, kterou doplácí rodiče. Protože existuje možnost obědů zdarma pro děti ze sociálně slabých rodin, není potřeba držet cenu stravného na nižší hranici. Vzhledem ke zvýšení cen základních potravin doporučujeme využívat nejvyššího možného limitu, a tím umožnit nákup kvalitních potravin.
 - ▶ Výchova dětí k odpovědnosti za svoje zdraví, práci, přírodu, potraviny by měla vést k menšímu plýtvání s potravinami v rámci školního stravování.

Co s tím?
Vše řešíme v pilířích

Finance

Zákazník

1. Efektivní vynakládání prostředků – srovnání cen nákupu potravin.
2. Vzdělávání personálu – evaluace aplikace znalostí a dovedností v praxi.
3. Cílená výchova dětí, žáků, studentů k odpovědnosti a smysluplné zvyšování nutriční gramotnosti. Práce s focus group žáků.



Zřizovatel zpravidla financuje vybavení školních jídelen. Rekonstrukce však často neodpovídají kapacitě a mnohdy chybí přístrojové vybavení, které by dovolovalo logickou organizaci práce, přípravu a uchovávání surovin.

- ▶ Provozy školních jídelen jsou moderní a stále probíhá jejich modernizace. Je však naprosto nezbytné definovat potřebné a nadstandardní vybavení varen. Jen tak je možné zajistit přípravu pokrmů z čerstvých, co nejméně průmyslově upravených potravin, a to kulinářskými technikami, které mají podstatný vliv na chuť a nutriční hodnotu podávaného pokrmu.
- ▶ V současné době neexistuje žádný návod pro zřizovatele a školy, jak varny vybavovat, a často se stává, že jsou do rekonstruovaných provozů umísťovány přístroje, které nemají v daných podmínkách využití či jsou kapacitně nedostačující. Často se stává, že kuchyně nevyhovuje ergonomickým požadavkům, ani systému práce a zónování provozu. Výsledkem je nespokojenost personálu a fyzicky náročnější práce.

Co s tím?
Vše řešíme v pilíři

Vybavení

Nabídneme manuál,
jak efektivně
a ergonomicky vybavit
varnu školní jídelny.
Manuál bude
strukturován dle typu
zařízení školního stravování
a jeho kapacity.



Není nám jedno:

- jak spolupracujeme s pedagogickým sborem
- jak systém funguje
- životní prostředí
- kolik co stojí
- co mohu udělat pro zdraví





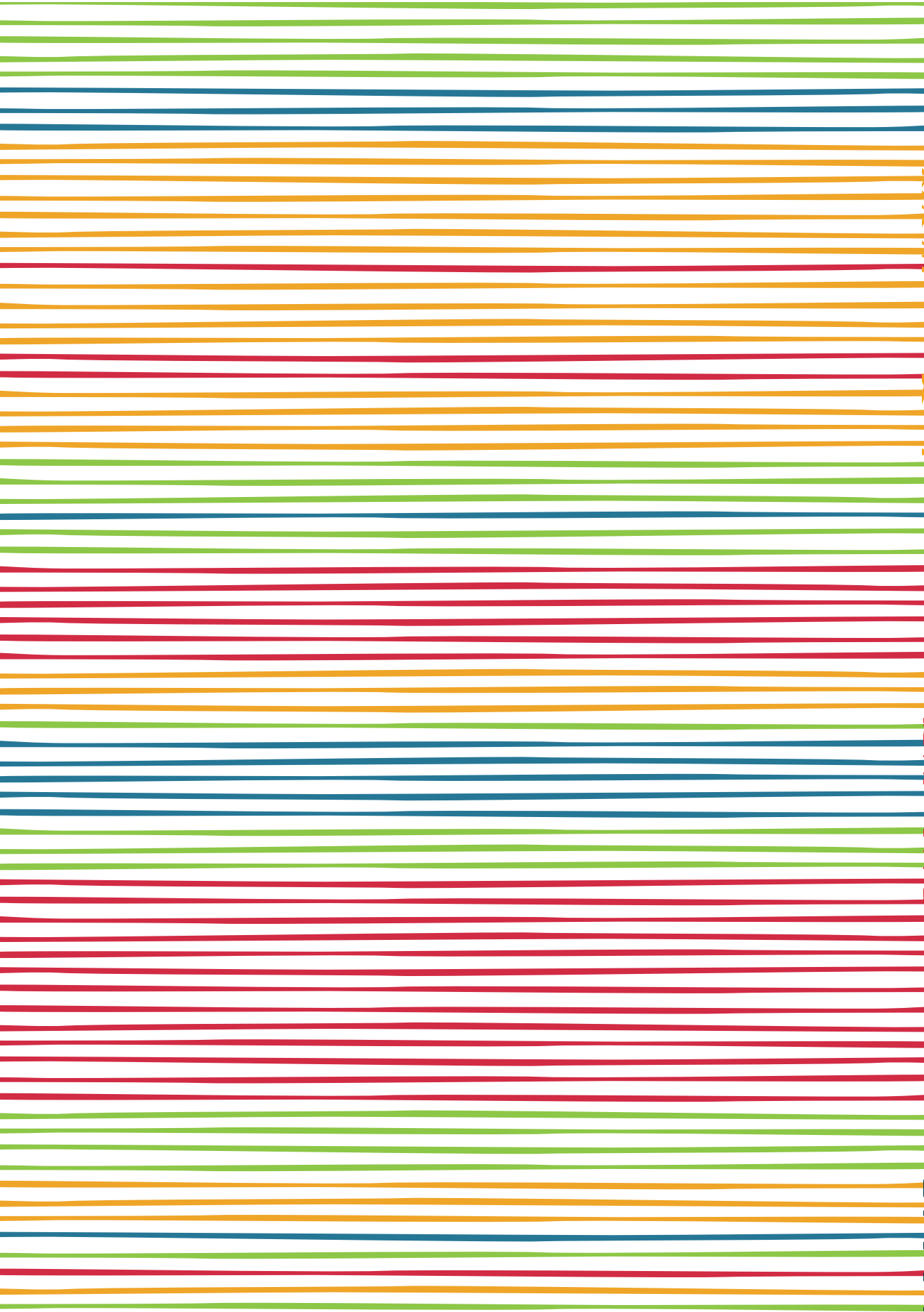
Plýtvání potravinami

- ▶ Děti nedojídají obědy a vracejí je z řady důvodů.
Nemusejí mít hlad, protože nedávno svačily, pokrm jim nechutná, spěchají domů, do kroužků, na autobus, prostředí školní jídelny se jim nelíbí (je třeba příliš hlučné), napodobují kamarády, mají rády jiné chutě nebo potraviny, které mají na talíři, neznají a bojí se je ochutnat.
- ▶ Chutnost pokrmů je ovlivněna volbou surovin a jejich zpracováním konkrétní správně provedenou kulinářskou technikou.
- ▶ Preferenci dětí lze ovlivnit v rámci výuky, jejich seznamováním se s chutěmi, vůněmi a konzistencemi potravin.
- ▶ Organizaci výdeje ve školní jídelně je potřeba velmi precizně naplánovat, aby měly děti dostatek času jídlo sníst.
Je to čas, který mohou příjemně strávit s přáteli.
- ▶ Důležitá je podpora sebeobsluhy. U vybraných škol otestujeme pultový sebeobslužný výdej. Děti samy odhadnou, jaký hlad mají a jak velkou porci zvládnou sníst bez toho, aby se vracelo velké množství zbytků.
- ▶ V rámci výuky se děti učí o fungování svého těla, o potravinách, které podporují toto správné fungování, objevují potraviny všemi smysly. Učí se, z čeho se potraviny vyrábí a jaký je jejich původ. Naučí se vybírat správné varianty ve prospěch svého zdraví. Učí se zodpovědnosti k potravinám, k přírodě, k práci druhých.

Co s tím? Vše řešíme v pilíři

Zákazník

Školní stravování musí být součástí vzdělávání. Protože pouze člověk vybavený znalostmi může činit správná rozhodnutí. Je potřeba učit děti pro život. Ukážeme, které konkrétní body je potřeba promítnout do výuky a jak. Ověříme, jak děti získané znalosti promítnou do své volby pokrmů ve školní jídelně.



**KDO JSME?
JSME JEDEN
TÝM**

Jsem strážník ve školní jídelně

Pro mě je jídlo určeno.

Znám práci kuchařů a kuchařek ve školní jídelně a vážím si jí. Také si vážím jídla a snažím se co nejméně plýtvat. Umím poděkovat, pochválit, poprosit. Jídelna je pro mě místem, kde se setkávám s kamarády a chci si užít dobré jídlo. Ocením, když jídlo na talíři dobře vypadá, když rozeznám z čeho je připraveno a když není přesoleno. Prázdný talíř je důkazem, že mi chutná. Ne vždycky mám na všechno chuť, ale alespoň ochutnám. Chci energii pro odpolední aktivity, tréninky a učení.

Není mi jedno, co jím.



Jsem rodič

Moje dítě je má největší životní láska a investice. Snažím se jít příkladem i tím, jak se stravuji. Uvědomuji si, že školní oběd je mnohdy pro moje dítě jediným teplým jídlem za den. Proto mi záleží na tom, z jakých surovin a jak se vaří. Jsem aktivní. Využívám možnosti jídlo ochutnat. Své dítě podporuji a motivuji v ochutnávání nových pokrmů. S dítětem nakupuji, vařím a o jídle hovořím. Učím jej neplýtvat.

Není mi jedno, co mé dítě jí.



33

Jsem kuchař/ka

Jsem hrdý na své řemeslo, dál se v něm zdokonaluji. Má kuchařská čest mi velí používat kvalitní, čerstvé a co nejméně průmyslově upravené suroviny, kterým věnuji čas a péči a vytvářím z nich pokrmy, které jsou nutričně vyvážené, mírně slané a oku lahodící - vhodné pro děti, pro jejich správný růst a vývoj.

Není mi jedno, co vařím.



34

Jsem vedoucí/ředitelka školní jídelny

Pravidelně se vzdělávám v oblasti výživy dětí a zbožiznalství. Rozumím nutričním hodnotám potravin a sleduji jejich složení. Vím, co by v jídelním lístku nemělo chybět a jak jej sestavovat co nejpečlivěji. Nakupuji sezónní (pokud to jde, i lokální), čerstvé, co nejméně průmyslově zpracované potraviny. Aby mohli naši kuchaři správně provádět kulinářské techniky a zapojit svou fantazii při přípravě pokrmů. Jídelní lístek plánuji společně s hlavním kuchařem/kou.

Není mi jedno, co nabízím dětem.



Jsem ředitel/ka školy

I zaměstnanci jídelny tvoří nedílnou součást našeho týmu školy. Podporuji jejich vzdělávání a ověřuji, zda získané znalosti přenášejí do praxe. Téma výživy je velmi důležité a průřezové téma, prolínající se řadou předmětů. Školní jídelna je naší výkladní skříní, jak se správně stravovat. Stravuji se ve školní jídelně a já i ostatní pedagogický sbor jdeme dětem příkladem. Snažím se personál školní jídelny pravidelně odměňovat.

Není mi jedno, jak jídelna funguje a jak je personál spokojen.



35

Jsem učitel/ka

Vím jaký vliv má správná, nebo naopak špatná výživa na duševní a fyzickou výkonnost, na schopnost soustředit se, zapamatovat si a logicky myslet. V rámci výuky se snažím s dětmi o výživě hovořit v různých předmětech a pohlížet na ni z různých stran. Propojujeme výuku o výživě s děním ve školní jídelně (například formou projektových dnů, kroužků vaření apod.).

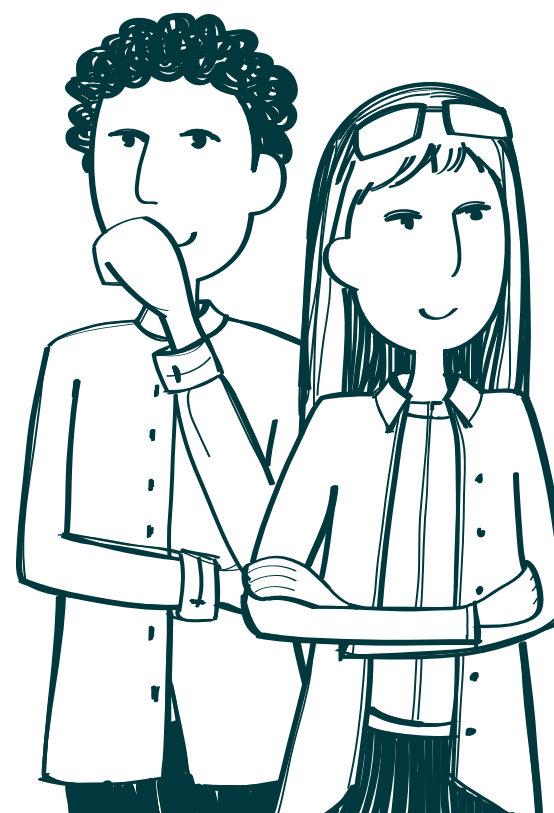
Není mi jedno pohoda žáka a chci, aby se učil pro život.



Jsem zřizovatel/ka školy

Jsem si vědom, že školní jídelna je velmi důležitou součástí školy a komunitního života. Vnímám potřebu správného technologického vybavení ve směru podpory využívání čerstvých surovin a zacházení s nimi. Dbám na správné nakládání s rozpracovanými polotovary kvůli možnosti jejich dalšího využití. V tomto směru se sám vzdělávám. Podporuji vzdělávání personálu školních jídelen. Využívám možnosti stravovat se ve školní jídelně.

Není mi jedno, jak jídelna prosperuje.



36

Jsem politik

Uvědomuji si svou zodpovědnost ve zvolené funkci. Zastupuji zájmy lidí, kteří mi dali svůj hlas. Z mého prestižního postu jsem viděn a slyšen a vím, že mám mandát prosazovat dobré věci. Zdravé děti jsou budoucností našeho státu. Jsem hrdý na náš systém školního stravování, který může být vzorem pro mnoho zemí ve světě. A vím, že i o sebelepší systém je potřeba se starat a modernizovat ho.

Není mi jedno udržitelnost státního systému školního stravování.



PŘIDÁME SE K VÁM

Státní zdravotní ústav

Se školními jídelnami aktivně spolupracujeme, proto máme prostor věci analyzovat a vidět problém z různých úhlů. Rádi popularizujeme vědu a činíme ji využitelnou v praxi.

Není nám jedno, jak je školní strava výživově hodnotná.

Jiří Roith & Kulinářské umění

Jsem tělem i duší kuchař. Vím, jak věci mohou fungovat. Základní kulinářské techniky a pravidla platí ve školní jídelně stejně jako v luxusní restauraci. Vedle práce s čerstvými surovinami je důležitá samotná organizace práce. Šetří čas, který pak může být věnován péči o suroviny.

Není mi jedno kuchařské řemeslo.

Filip Sajler

Jsem kuchař, sportovec a hlavně táta. Vyznávám tradiční postupy při přípravě jídel v moderním a inovativním prostředí. Potřebuji znát původ suroviny, její čerstvost. Jsem zastávce vaření na místě, protože jen tak se dostane strážníkovi na talíř to nejlepší.

Není mi jedno osud školních jídel.



57 LET

V Česku máme 57 let skvěle fungující systém školního stravování



383 MILIÓŇŮ

pokrmů uvaří školní jídelny za jeden rok.

1,8 MILIÓŇŮ

děti se denně stravuje ve školních jídelnách, což je skoro 80 % všech dětí.



8556 JÍDELEN



Stravu dětem připravuje přes 8000 provozoven školního stravování.

27 LET



Spotřební koš ve vyhlášce o školním stravování se zásadně nezměnil již 27 let.

ŠKOLNÍ STRAVOVÁNÍ



50 %

Zdraví je ovlivněno z 50 % zdravým životním stylem (výživou, pohybem, odpočinkem, neuzíváním návykových látek...).



25 % PŘÍČIN ÚMRTÍ

představují nádorová onemocnění. Řada z nich velice úzce souvisí s nezdravým stravováním.



44 % PŘÍČIN ÚMRTÍ

je způsobeno srdečně cévními onemocněními. Ty mají průkaznou souvislost s kvalitou stravy.

57 %

českých dospělých má vyšší než normální hmotnost.



STRAVOVÁNÍ A ZDRAVÍ



3x

Nadváha a obezita dětí v Evropě se za posledních 30 let zvýšila 3x. 7,5 % dětí v ČR trpí nadváhou, 10,3 % je obézních (sledované věkové skupiny 6, 9, 13, 17 let).

15 MILIARD



7,2 MILIARDY

za rok zaplatí rodiče za suroviny pro školní stravování.



5,4 MILIARDY

za rok zaplatí stát na mzdy zaměstnanců ve školních jídelnách.



2,4 MILIARDY

zaplatí stát za provoz školních jídelen.



STRAVOVÁNÍ A FINANCE




80 %

nákladů na zdravotní péči v EU je použito na léčbu chronických onemocnění - řadě z nich lze předejít zdravým životním stylem.

800 Kč



Školní obědy platíme všichni z daní. V přepočtu každý občan ČR přispěje 800 Kč ročně na školní obědy.



**MÁME
TO VE SVÝCH
RUKOU**

kontakty

Alexandra Košťálová
Státní zdravotní ústav
alexandra.kostalova@szu.cz

Eliška Selinger
Státní zdravotní ústav
eliska.selinger@szu.cz

Jiří Roith
Kulinářské umění
jiri.roith@rbgastronomy.cz

Renata Lukášová
Český Gastronomický Institut
rl@czechgastronomy.cz



Český
Gastronomický
Institut



KU | Kulinářské
umění



MINISTERSTVO ZDRAVOTNICTVÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY