

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

FAKULTA PEDAGOGICKÁ

KATEDRA PSYCHOLOGIE

Možnosti stravování žáků ve škole

Diplomová práce

Bc. Zuzana Nesnídalová

Učitelství pro 2. stupeň ZŠ, obor VkJ-Bio

Vedoucí práce: PhDr. Michal Svoboda, Ph.D.

Plzeň, 2014

Prohlašuji, že jsem diplomovou práci vypracovala samostatně s použitím uvedené literatury a zdrojů informací.

V Plzni, 30. června 2014

.....
vlastnoruční podpis

Poděkování

Tímto bych chtěla poděkovat vedoucímu diplomové práce PhDr. Michalu Svobodovi, Ph.D. za pomoc při zpracování, za cenné rady, připomínky i nápady.

Mé poděkování také platí učitelům na základní škole v Plasích za pomoc při provádění výzkumné části.

Závěrem bych chtěla poděkovat své rodině za pomoc, trpělivost a podporu při vypracování diplomové práce.

Úvod.....	6
1 Historie stravování ve školách	7
1.1 Historie školních jídelen.....	7
1.2 Historie školních bufetů, kantýn	10
1.3 Historie automatů	11
2 Současnost školního stravování.....	14
2.1 Současné stravování ve školních jídelnách	14
2.2 Doporučená denní dávka	14
2.3 Spotřební koš	15
2.3.1 Historie a současnost spotřebního koše.....	15
2.3.2 Vyhláška 107/2005 Sb.	16
2.4 HACCP.....	19
2.5 Vyhlášky a zákony vztahující se ke školnímu stravování	21
2.6 Současnost prodejních automatů a bufetů	22
2.6.1 Prodejní automaty Happy Snack.....	23
2.7 Školní bufety	25
2.8 Vybrané projekty se zaměřením na školní stravování.....	26
2.8.1 Ovoce do škol.....	26
2.8.2 Školní mléko.....	27
3 Školního stravování ve vybraných zemích.....	28
3.1 Prodejní automaty.....	28
3.1.1 Prodejní automaty ve Francii.....	28
3.1.2 Prodejní automaty ve Velké Británii.....	28
3.1.3 Prodejní automaty v USA.....	29
3.1.4 Prodejní automaty v Německu	29
3.2 Školní jídelny	30
3.2.1 Školní jídelny ve Francii	30
3.2.2 Školní jídelny ve Velké Británii	30
3.2.3 Školní jídelny v USA	31
3.2.4 Školní jídelny v Německu.....	31
4 Praktická část.....	32
4.1 Cíl práce	32
4.2 Výzkumné otázky	32
4.3 Metodika výzkumu	32

4.4	Charakteristika výzkumného vzorku	33
4.5	Zpracování výsledků	34
4.6	Vyhodnocení dotazníku	52
5	Závěr.....	53
	Resumé.....	54
	Použitá literatura	56
	Literární zdroje.....	56
	Internetové zdroje	58
	Seznam příloh	61

Úvod

Diplomová práce je zaměřena na stravování žáků na základních školách. Cílem diplomové práce je zjistit, zda jsou žáci spokojeni se stravováním ve školní jídelně. Využívají školní bufet pravidelně, nebo pouze jako doplněk ke stravování?

Teoretická část diplomové práce je rozdělena do 3 kapitol. První kapitola teoretické práce je zaměřena na historii školního stravování ve školních jídelnách, prodejních automatech a školních bufetech. Druhá kapitola diplomové práce je řešena současnost školního stravování. Uvedená část se nezaobírá pouze školními jídelnami, bufety a prodejními automaty. U školních jídelen je také zmíněna hygiena provozu, problematika spotřebního koše. V neposlední řadě je u jídelen také zmíněná legislativní stránka. U prodejních automatů je zmíněn hlavně projekt prodejních automatů Happy Snack. Zdravé prodejní automaty

jsou umístovány ve větších školách. Oproti standardním prodejním automatům žáci nepotřebují hotovost pro nákup zboží. Závěrem je také uveden nabízený sortiment prodejního automatu Happy Snack. U současných školních bufetů se toho moc nezměnilo. Stále jsou v nich většinou nabízené nezdravé výrobky.

Poslední část této kapitoly je zaměřena na dva významné projekty, které podporují zdraví. Projekt pro první stupeň je Ovoce do škol, které je zcela zdarma. Pro první, druhý stupeň ZŠ a střední školy je možné odebírat Školní mléko za dotovanou cenu.

Další kapitola je zaměřena na školní stravování ve vybraných zemích. V této části práce se dozvídáme o školních jídelnách a bufetech ve Francii, Velké Británii, USA a Německu. Každá z uvedených zemí má nějakou zajímavost v rámci stravování žáků. Ve Francii jsou např. zakázané prodejní automaty, v USA se nesmí prodávat kolové nápoje. Školní jídelny ve Velké Británii neexistují, je to řešeno soukromými dodavateli. V Německu si školní stravování určuje každá škola sama.

Praktická část diplomové práce zjišťuje a hodnotí pomocí kvantitativní metody stravování žáků na Základní škole v Plasích. Pomocí dotazníku žáci odpověděli na vybrané otázky a jejich odpovědi byly následně zpravovány do přehledných grafů a tabulek. Vše je doplněno komentářem.

1 Historie stravování ve školách

1.1 Historie školních jídelen

První společné stravování

První krůčky ke školnímu stravování jsou datovány po druhé světové válce (1945), kdy byly žákům do škol dávány svačiny, např. přesnídávky. Potraviny byly dodávány na základě humanitární pomoci financované USA, Kanadou, Anglií a dalšími státy¹. Potraviny byly zasílány na základě dohody UNRRA² (Dohoda o Správě Spojených národů pro okamžitou pomoc a první obnovu, v originálu United Nations Relief and Rehabilitation Administration). Hlavním cílem projektu UNRRA bylo zabránit hladu a epidemiím nakažlivých chorob.

Školní stravování ve 40. a 50. letech minulého století

Samostatný vznik školních jídelen je datován v období 40. let 20. století. Základní školy se v uvedené době nevyskytovaly ve v každém městě. Do vzdělávacích institucí se museli žáci dostávat i z velkých vzdáleností, a proto zde nebyla možnost, aby se žáci vraceli zpět na oběd do svých domovů. O vznik školních jídelen se zapříčinila pouze škola, ale také i obec³.

Zde ještě není možné uvažovat o školním stravovacím zařízení, jaké známe dnes. Místo pracujícího personálu zde vařily žákyně v rámci předmětu domácí práce, dnes známého jako vaření. Nejčastějším jídlem, které bylo podáváno, byla velmi hustá polévka s chlebem. V poválečném období nebyl dostatek ovoce a zeleniny a proto byl žákům rybí tuk jako zdroj vitamínů⁴.

V 50. letech došlo k prvnímu rozmachu školství a školního stravování. Jedním z důvodů je zvyšující se zaměstnanost žen. Bylo potřeba zajistit péči o děti v pracovní době rodičů, ale také jejich stravování.

1PETROVÁ, Jana. ŠMÍDOVÁ, Sylva. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů.* s 181

2ŠULCOVÁ, Eva. STROSSEROVÁ, Alena. *Školní stravování - (historie a aktuálně).* s 68

3PETROVÁ, JANA. ŠMÍDOVÁ, SYLVA. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů.*s. 181

4RÁBOVÁ, Marcela. *Současné školní stravování se zaměřením na školní bufety a prodejní automaty.* s. 10-11

Proto v roce 1953 došlo k první legislativní úpravě školního stravování. Jednalo se o vyhlášku, která stanovuje odpovědné orgány za školní stravování, náklady na potraviny a jaká část je hrazena strážníkem. Odpovědnost za stravování neslo Ministerstvo školství a rodiče hradili pouze náklady na suroviny⁵.

Druhá vyhláška s názvem Školní stravování v letech 1953 – 1973 byla publikována v 50. letech. Uvedená publikace byla sice jedním z prvních dokumentů, ale byla určena pouze pro interní záležitosti Ministerstva školství ČSR. Celkový počet tisknutých dokumentů byl okolo 100 výtisků⁶.

60. léta 20. století ve školních jídelnách

V roce 1963 dochází k novelizaci vyhlášky z roku 1953. Ve vyhlášce jsou nově stanoveny výživové normy pro školní stravování. Došlo ke stanovení nutričních dávek pro rozdílné věkové skupiny ve školách (luštěniny, maso, mléčné výrobky, ...). Nejdříve v okresech, následně v krajích jsou zřizovány výchovná střediska školního stravování. Do úřadů jsou jmenováni inspektoři školního stravování, kteří metodicky vedli a kontrolovali činnosti školních jídelen. V 60. letech se jídelny staly součástí škol⁷.

Později jsou zřizovány krajská a okresní střediska školního stravování, které mají na starosti zvyšování kvalifikace pracovníků školních jídelen, pracovat s nimi a dohlížet naplnění úkolů. Střediska také vytvářela příklad správné výživy a dohlížela na výživu dětí podle zásad zdravé výživy⁸.

Od rodičů jsou vybírány poplatky za stravné v jídelnách, které ale nestačí pokrýt vyhlášené výživové normy. Jejich dodržování bylo přibližně kolem 70%. Z politických důvodů nebylo od rodičů požadováno zvýšení plateb za obědy⁹.

6 PETROVÁ, JANA. ŠMÍDOVÁ, SYLVA. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů.* s. 181-182

6NOVOTNÁ, Lenka. *Školní stravování v ČSSR v letech 1970/71-1986/87,* s. 5

7ŠULCOVÁ, Eva. STROSSEROVÁ, Alena. *Školní stravování - (historie a aktuálně).* s. 68

8PETROVÁ, JANA. ŠMÍDOVÁ, SYLVA. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů.* s. 182

9ŠULCOVÁ, Eva. STROSSEROVÁ, Alena. *Školní stravování - (historie a aktuálně).* s. 68

70. a 80. léta minulého století

V 70. letech stále dochází k nedodržování výživových norem z důvodu malých poplatků od rodičů, ale i zásobováním potravin (frekvence dodávek) a špatnou kvalitou potravin.

O dalších 20 let později vydává Ústav školských informací při Ministerstvu školství ČSR dvě publikace zabývající se statistikou školních jídelen. K vydání statistik došlo v roce 1983 a 1987. Jako u vyhlášky z roku 1953 byl počet výtisků omezen na 100 kusů.

Hlavní informací z daných vyhlášek je popis školního stravování. Školní stravování je určené pro vymezenou skupinu (žáci a vyučující pedagogy). Hlavním úkolem školních jídelen je zajistit výživu strávníkům podle jejich potřeb a s ohledem na jejich věk.

V 70. a 80. letech neustále roste počet strávníků ve školních jídelnách. Ve vyhlášce z roku 1987 je vyhodnocen počet strávníků od roku 1970 do roku 1987. Ve školním roce 1970-1971 docházelo do školní jídelny pouze 752 052 žáků. Uvedené číslo znamenalo pouze 37 % z celkově zapsaných žáků na základních školách. Na základě posledního uváděného školního roku 1986-1987 se stravovalo již 1 650 139 žáků. Za 16 let se počet strávníků zvedl o 898 087. Ve školním roce se tedy stravovalo již 76,2 % žáků ve školních jídelnách. Je samozřejmostí, že i s nárůstem strávníků se musí zvyšovat počet stravovacích zařízení, v našem případě školních jídelen. V roce 1970 bylo v Československé socialistické republice (dále uváděno ČSSR) celkem 9 137 školních jídelen. Do školního roku 1986/87 se zvedl počet školních jídelen o více jak 5 000. Celkový počet stravovacích zařízení pro žáky v roce 1987 bylo 14 495¹⁰.

90. léta 20. století ve školních jídelnách

V posledním desetiletí 20. století došlo k převratu ve vedení školních jídelen. Se zánikem okresů došlo souběžně také k zániku Střediska školního stravování. S ukončením činnosti střediska souvisí také snížení kvalifikovaných zaměstnanců. Školení a doškolení personálu provádělo středisko se spoluprací s Ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy, které svojí účast na doškolení pracovníků snížilo na minimum. Velká část provozovaných školních jídelen se staly součástí škol. Následné doškolení pracovníků provádí Společnost pro výživu¹¹.

10NOVOTNÁ, Lenka. *Školní stravování v ČSSR v letech 1970/71 – 1986/87*. s. 7

11ŠULCOVÁ, EVA. STROSSEROVÁ, Alena. *Školní stravování - (historie a aktuálně)*.s. 68

Po roce 1990 dochází ke stabilizaci poplatků za stravování tak, aby se dosáhlo výživového optima. Dodržování výživových hodnot bylo podpořeno výživovými normami, které byly upraveny pro potřeby školního vzdělávání, tzv. spotřební koš¹².

Souhrn stravníků v letech 1955 - 2004

Rok	Počet stravujících žáků	Počet žáků ve školách	Počet stravujících žáků v procentech
1955	416 666	1 639 912	25,4%
1965	847 004	1 924 767	44,0%
1969	920 920	1 832 966	50,2%
1989	1 404 657	2 447 324	57,4%
1991	1 381 009	2 064 863	66,9%
1995	1 332 228	2 052 851	64,9%
2000	1 375 435	1 940 857	70,9%
2004	1 315 808	1 857 859	70,8%

Obr. 1 Početní srovnání stravníků ve školních jídelnách¹³

1.2 Historie školních bufetů, kantýn

Školní bufety neboli kantýny začínají vznikat až po Sametové revoluci v roce 1989. Školní kantýny jsou provozovány drobnými podnikateli, kteří se zajímají spíše o zisk než o zdraví školních dětí¹⁴.

Sortiment bufetů je proto většinou jednostranný. Od sladkých tyčinek, brambůrků, baget až po sladké nápoje.

12PETROVÁ, Jana. ŠMÍDOVÁ, Sylva. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*.s. 182

13PACKOVÁ, Anna., STROSSEROVÁ, Alena. *Hygienické předpisy pro školní stravování v ČR*. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://www.zzv.sk/images/pdf/zdravy_zivotny_styl_v_skolach_2012/Packova.pdf

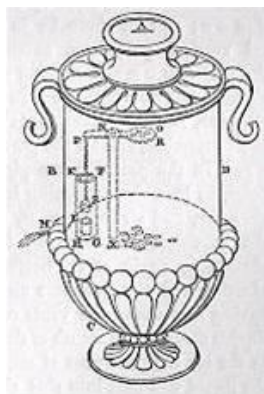
¹⁴*Školní bufety*. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.stob.cz/view.php?cislocclanku=2004100601>

1.3 Historie automatů

První „prodejní automat“

Historie prodejních automatů je mnohem starší než historie školních jídelen. První „prodejní automat“ vznikl přibližně v 1. stol. n. l. a nesl název *Méchanikos* (Obr. 2). Automat byl určen na prodej svěcené vody za určitou peněžní hodnotu. Je samozřejmé, že automat neměl čtečku mincí. Jak mohl tedy automat pracovat? Mechanismus byl založen

na hmotnosti mince, kterou nakupující vložil na pánvičku. Funkčnost automatu je na stejném principu jako moderní automaty. Po vhození mince dostane zákazník příslušné množství vody¹⁵.



Obr. 2 Méchanikos¹⁶

Prodejní automaty v 19. století

Dalším významným milníkem ve zdokonalování prodejních automatů je rok 1880¹⁷, kdy došlo k patentování mincového automatu pro listovní zásilky¹⁸.

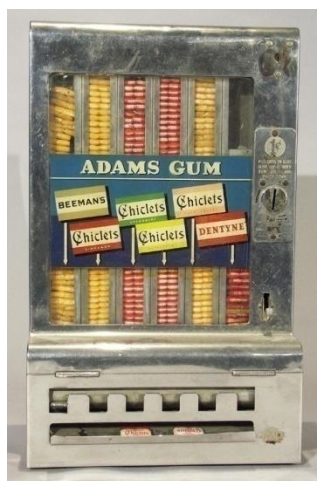
První automat na prodej cukrovinek byl inspirován listovním automatem. V roce 1888 firma v čele s Thomasem Adamsem obsadila s prodejními automaty na žvýkačky nádraží (Obr. 3). Postupem času přidali do automatů barevné loutky, které se po vhození mince začali pohybovat.

15ŠTĚPNIČKOVÁ, Radka. *Z historie prodejních automatů*. s. 57

16KASÍK, Pavel. *První bankomat na světě zrušili. Nikdo jej nepoužíval*. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://technet.idnes.cz/prvni-bankomat-na-svete-zrusili-nikdo-jej-nepouzival-p09-tec-technika.aspx?c=A070629_164236_tec-technika_pka

17Fenomén žvýkačky. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.novoslužby.cz/zajimavosti.209/fenomen-zvykacky.21683.html>

18ŠTĚPNIČKOVÁ, Radka. *Z historie prodejních automatů*. s. 57



Obr. 3 Prodejní automat na žvýkačky Adams Gum¹⁹

Na konci 19. století v Paříži se začaly objevovat prodejní automaty na chlazené nápoje²⁰.

Prodejní automaty ve 20. století

Na přelomu století dochází k velkému zvratu v oblasti prodejních automatů. V roce 1902 vznikají první automaty na prodej potravin. Potravinový prodejní automat provozovala restaurace Horn & Hadart ve Philadelphii (Obr. 4). Automat byl v provozu až do roku 1962. O 6 let později vznikl automat na vodu, kde voda byla dávkována do papírových kelímků²¹.



Obr. 4 Prodejní automaty Horn & Hadart²²

¹⁹ Pinterest [online]. [cit. 2014-06-19]. Dostupné z: <http://www.pinterest.com/pin/75224256247830160/>
20 ŠTĚPNIČKOVÁ, Radka. *Z historie prodejních automatů*. s. 57

21 HAMILTON, Terrence. *The History of Vending Machines*. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.polariceandwater.com/polar-station-news/the-history-of-vending-in-water-and-ice-vending/>
22 Horn & Hadart Automat [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <https://www.flickr.com/photos/lisehernandez/8254393442/>

V roce 1930 se začaly v automatech prodávat lahvové limonády a o 7 let později se objevily první automaty s lahvemi Coca-Cola.

V pracovním prostředí je velmi využíván automat na kávu, který byl vynalezen v roce 1946. Automaty na teplé nápoje velmi zpopularizovali pracovní pauzy.

Teprve v roce 1991 se začaly nabízet automaty na ochucené kávy, espresso a cappuccino. Automaty na vodu v kelímku vystřídali v roce 1961 plechovky na sodu. Velmi populární se staly automaty na cigarety vynalezené roku 1926 Američanem Williamem Rowem²³.

Prodejní automaty v České historii

Prodejní automaty neměly takovou expanzi jako v okolních státech. První pokus o zavedení prodejních automatů pochází až z 50. let 20. století, kdy se prodejní automaty zavádějí do továren. Následně jsou zaváděny do restauračních zařízení a později do maloobchodů. Nabízené produkty jsou velmi podobné jako v současné době. Nejčastějším sortimentem byly cukrovinky, teplé nápoje, chlazené nápoje a lehké občerstvení.

O 40 let později se začínají prodejní automaty rozvíjet i České republice. Služeb automatů využívá denně několik milionů lidí. Ať už od automatů na prodej jízdenek až po automaty s občerstvením²⁴.

²³*Vending machines* [online]. [cit. 2014-06-19]. Dostupné z: <http://www.gumballs.com/vending-machines.html>

²⁴ŠTĚPNIČKOVÁ, Radka. *Z historie prodejních automatů*. s. 57

2 Současnost školního stravování

2.1 Současné stravování ve školních jídelnách

V současných školních jídelnách neustále dochází k modernizaci a ke zvyšování kvality připravovaných pokrmů. Pracovníci školních jídelen při vaření používají odborné informace ze zdravé výživy. Dále se snaží, aby jídla odpovídali moderním trendům.

Po roce 1990 se stala většina školních jídelen součástí škol. Se současným trendem dochází také ke snižování pracovních míst, ale i ke snižování platů, který se v současnosti pohybuje pod průměrnou platovou hranicí²⁵.

Stravování ve školních jídelnách je velmi důležité a to nejen svojí funkcí sytící, kdy žáci na základních školách dostávají 35 % jejich denní energetické dávky. Např. u dětí v mateřských školách je celkem pokryto 60 % denního příjmu energie. Pro mnoho žáků představuje oběd ve školní jídelně jediné teplé jídlo v průběhu celého dne.

Další funkcí je zdravotně výživová. Zde dochází k plnění nejenom norem, ale také hygieny, které zajišťují zdravotní nezávadnost a hlavně výživovou hodnotu podávaných pokrmů.

Nezapomenutelná je také funkce výchovně vzdělávací. V dnešní době je opravdu velmi potřebná a to z důvodu, že se žáci učí zásadám správného stolování. Dále poznávají různé pokrmy, které doma neservírují. V případě dodržování zásad zdravého životního stylu, může být stravování pro žáky také inspirací²⁶.

2.2 Doporučená denní dávka

Doporučená denní dávka potravin (dále uváděné jako DDD) stanovuje množství živin, které bychom měli za den obdržet prostřednictvím potravy. V České republice jsou DDD stanovovány Státním zdravotnickým ústavem. Změna doporučených dávek se mění přibližně po deseti letech. Pro děti jsou DDD potravin stanoveny, tak aby zaručovaly zdravý růst a hlavně správný vývoj dítěte. DDD jsou přizpůsobeny věku dítěte.

Ve školních jídelnách se v současné době používá zjednodušená forma doporučených denních dávek a to spotřebního koše.

25ŠULCOVÁ, Eva. STROSSEROVÁ, Alena. *Školní stravování - (historie a aktuálně)*. s. 68

26PETROVÁ, Jana. ŠMÍDOVÁ, Sylva. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*.s. 183

2.3 Spotřební koš

Spotřební koš je nedílnou součástí školního stravování. Určuje množství a typ potravin, které by žák měl během dne přijmout.

2.3.1 Historie a současnost spotřebního koše

Před vznikem spotřebního koše, který známe dnes, předcházelo velké množství úprav. Od roku 1963 byla ve směrnících Ministerstva školství stanovena výživová hodnota stravy ve školních jídelnách. Vybrány byly nejdůležitější živiny, vitamíny a minerální látky. I přes vystavené výživové normy nedocházelo k jejich dodržování z finančních důvodů. Plnění výživových norem se pohybovalo přibližně na 70 % z požadovaných dávek. Z důvodu trvalého nesouhlasu s neplnění norem došlo v 70 letech ke změně výživových standardů. Došlo k zavedení 3 úrovní výživových norem a to na základní, přechodnou a fyziologickou výživovou normu.

Na přechodnou a fyziologickou výživovou normu rodiče mohli dobrovolně přispívat. S možností příspěvků od rodičů došlo ke zvýšení plnění výživových norem na 85 %.

Další úprava přišla v roce 1989, kdy Ministerstvo zdravotnictví vydalo nové výživové doporučené dávky, které vedli k úpravě spotřebního koše pro školní vzdělávání. Pro zjednodušení došlo k úpravě propočtu potravin. Doporučené denní dávky byly převedeny na jednotlivé potraviny. Pro pomoc při výpočtu jednotlivých doporučených dávek potravin sloužil počítačový program.

V roce 1990 dochází k dramatickému zvýšení cen potravin a tím bylo zapotřebí upravit i finanční příspěvky na stravování.

V 90. letech 20. století dochází k myšlence vytvořit pro pracovníky školních jídelen i kontrolory jednodušší a názornější ukazatele výživových norem. Z tohoto popudu vzniká spotřební koš.

V letech 1991 - 1992 dochází, opětovně po dohodě s Ministerstvem zdravotnictví, k rozdělení doporučených denních dávek na jednotlivá jídla, která jsou rozdělena následovně:

- snídaně 18 %
- přesnídávka (svačina) 15 %
- oběd 35 %
- odpolední svačina 10 %

- večeře 22 %.

Nejdůležitějším mezníkem pro zpracování spotřebního koše do dnešní podoby byla vyhláška č. 48/1993 Sb. Pracovnice školní jídelny se musely naučit pracovat se spotřebním košem. Velkou nevýhodou při zavedení spotřebního koše byla technika. V roce 1993 nevlastnily všechny školní jídelny počítač a ruční propočet spotřebního koše byl velmi náročný.

O 5 let později vypracovalo Ministerstvo školství mládeže a tělovýchovy metodický pokyn, který zajišťoval sjednocení výpočtu plnění spotřebního koše²⁷.

Poslední úprava spotřebního koše proběhla v roce 2005 a to vyhláškou 107/2005 Sb.²⁸.

2.3.2 Vyhláška 107/2005 Sb.

Vyhláška se zabývá školním stravováním pro děti, žáky a studenty. Ve vyhlášce je řešena organizace školního stravování, které je zabezpečováno zařízením školního stravování (školní jídelna) nebo jinou osobou poskytující stravovací služby. Stravování jiným poskytovatelem je poskytováno pouze ve výjimečných případech, kdy tyto služby nelze zajistit v zařízeních školního stravování. Další částí vyhlášky je zařízení školního stravování a jejich provoz. V dané části jsou specifikovány typy školního stravování, které jsou školní jídelna, školní jídelna - vývařovna a školní jídelna - výdejna.

- školní jídelna vydává jídla, která sama připravuje. Případně připravuje jídla, která se vydávají ve výdejně
- vývařovna slouží pouze k přípravě pokrmů, které jsou následně vydávány ve výdejně
- výdejna slouží k vydávání jídel, která jsou připravována jiným provozovatelem stravovacích služeb. Pro jednu provozovnu, která jídla vydává, může jídlo dodávat pouze jedna vývařovna či školní jídelna. Na základě dohody s provozovatelem stravovacích služeb může výdejna také připravovat doplňková jídla.

27VĚŘÍŠOVÁ, Ludmila. ŠULCOVÁ, Eva. *Z historie spotřebního koše ve školním stravování* [online]. [cit. 2014-03-24]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=866>
28Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování

Rozsah služeb školního stravování je definován v §4 zmíněné vyhlášky, kde se rozumí hlavním jídlem oběd a večeře. Doplnková jídla jsou snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře. Každé z uvedených jídel je žákům podáváno nejvýše jednou denně.

Žák základní školy má právo denně odebrat oběd. V případě, že je žák ubytován ve školském výchovném zařízení či ubytovacím zařízení, nebo je nezletilému poskytována preventivně výchovná péče formou celodenních nebo internátních služeb, má právo denně odebrat hlavní i doplňková jídla s výjimkou druhé večeře. V případě, že je žákovi více jak 15 let má nárok na hlavní a doplňková jídla včetně druhé večeře.

Velmi důležitou částí vyhlášky je stanovení ceny školního stravování, které je blíže upřesněno v příloze č. 2 dané vyhlášky²⁹.

Ve vyhlášce 107/2005 Sb. došlo ke změně rozdělení na základě věku strávníků. Nové rozdělení vedlo k různým problémům, které museli řešit vedoucí školních jídelen. Hlavním problémem bylo, když se v jenom ročníku sešli dvě věkové kategorie³⁰.

Nově upravené věkové kategorie:

- 3 - 6 let (děti přijímají 60 % doporučené denní dávky, které jsou rozpočteny na přesnídávku, oběd a svačinu)
- 7 - 10 let (žáci přijímají ve školní jídelně oběd, který tvoří 35 % doporučené denní dávky)
- 11 - 14 let (ve školním zařízení žáci přijímají oběd, na který připadá 35 % doporučené denní dávky)
- 15 - 18 let (žáci přijímají v jídelně oběd, který tvoří 35 % doporučené denní dávky)³¹.

Další úprava proběhla ve zvýšení tolerance plnění spotřebního koše z 10 % na 25 %.

Příloha č. 1 se také zabývá zvýšením konzumace ovoce, zeleniny a luštěnin. Uvádí se přepočítání při použití mražené a sterilizované zeleniny koeficientem 1,42 a u sušené zeleniny se uvádí koeficient 10. Příloha se také zabývá přijímáním vitamínu C.

29Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování

30VĚŘÍŠOVÁ, Ludmila. ŠULCOVÁ, Eva. *Z historie spotřebního koše ve školním stravování* [online]. [cit. 2014-03-24].

31MLEJNKOVÁ, Lena. *Služby společného stravování*. s. 32-33

Další částí vyhlášky 107/2005 Sb. je příloha č. 2, která stanovuje finanční limity na nákup potravin. Finanční částky jsou upraveny nejenom podle věku, ale také i na základě jednotlivých jídel.

V příloze č. 2 jsou dále uvedeny výživové normy pro školní stravování, kde je uvedena průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na jednoho strávnicka (podle věku). V tabulce je uveden druh a množství potravin v gramech na den (Obr. 5).

Věková skupina strávnicků, hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strávnicka a den									
	Maso	Ryby	Mléko tekuté	Mléčné výr.	Tuky volné	Cukr volný	Zelenina celkem	Ovoce celkem	Brambory	Luštěniny
3-6 r. přesnídávka, oběd, svačina	55	10	300	31	17	20	110	110	90	10
7-10 r. oběd	64	10	55	19	12	13	85	65	140	10
11-14 r. oběd	70	10	70	17	15	16	90	80	160	10
15-18 r. oběd	75	10	100	9	17	16	100	90	170	10
celodenní stravování										
3-6 r.	114	20	450	60	25	40	190	180	150	15
7-10 r.	149	30	250	70	35	55	215	170	300	30
11-14 r.	159	30	300	85	36	65	215	210	350	30
15-18 r.	163	20	300	85	35	50	250	240	300	20

Obr. 5. Výživové normy pro školní stěhování

Dále je zde uvedena tolerance tuků, která je $\pm 25\%$ a je uveden doporučený poměr rostlinných a živočišných tuků v poměru 1:1³².

Strávnicki na základních školách jsou rozděleni do třech skupin podle věku. První skupinou jsou žáci ve věku 7 - 10 let a cena obědu je stanovena v rozmezí 13,50 - 23 Kč. Další skupinou jsou žáci ve věku 11 - 14 let, kde je cena obědu v rozmezí 15 - 24,50 Kč. Poslední skupinou jsou žáci od 15 let. Cena obědu je stanovena na částku od 16 do 26 Kč³³.

³² Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování

³³ VÍTKOVÁ, Marcela. *Kvalitní stravování jako sociální služba*. s. 70

2.4 HACCP

Systém HACCP vstupuje v platnost s vyhláškou 137/2004 Sb. Daná vyhláška stanovuje od 1. 5. 2004, že každé stravovací zařízení musí mít zavedený systém HACCP³⁴.

Zkratka je převzata z angličtiny a celý název systému zní Hazard Analysis Critical Control Point³⁵. V překladu zkratka znamená analýza nebezpečí a kritické kontrolní body³⁶. Celkově zkratka mnoho neříká, ale pokud ji rozložíme na jednotlivé části, je pochopitelná i pro veřejnost. Celý název je rozdělen na Hazard Analysis a Critical Control Points.

Hazard Analysis znamená v překladu analýza nebezpečí. Tento pojem znamená prověření a hodnocení jednotlivých úkonů, které jsou prováděny ve stravovacích službách. Dané úkony znamenají příjem surovin, skladování surovin, hrubá příprava potravin, tepelné zpracování, chlazení a konečný výdej potravin. Uváděné činnosti slouží ke zjištění, zda v některé z daných operací nemůže dojít ke vzniku nebezpečí pro konečné strávníky. Nebezpečí, které ze surovin hrozí, jsou jak biologické, chemické tak i fyzikální. Mezi biologické hrozby řadíme bakterie, viry a toxiny. K chemickým nebezpečím patří především zbytky dezinfekčních a čisticích prostředků a různé kontaminanty. A fyzikální rizika jsou hlavně cizí předměty.

Při shrnutí analýzy nebezpečí se dozvídáme seznam potencionálních rizik v dílčích krocích přípravy pokrmů a nápojů.

Další část názvu je Critical Control Points neboli kritické kontrolní body. Uvedený pojem značí místa, pracovní operace a fáze výroby jídel a nápojů. V případě jakékoliv ztráty kontroly mohou vést ke vzniku nepřijatelných hrozeb. Míra nebezpečí se stanovuje na základě výsledků analýzy, kde jsou analyzovány možnosti jak předejít vzniku rizika v určitém místě či fázi výroby. Stanovení nebezpečí musí být zdůvodněno a musí být stanoveno na základě konkrétního provozu. Cílem je určit konkrétní místo úklonu a etapy výroby, kde lze provést uplatnění důsledné kontroly a použití nápravných opatření. Hlavním cílem je zabránit, zmenšit nebo plně vyloučit zdravotní závadnost pokrmu. Kritický bod má význam pouze tehdy, pokud lze opatřením předejít rozšiřování zdravotně

³⁴HACCP - co to vlastně je a jak jej zavádět v zařízeních společného stravování. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z:http://www.khsova.cz/01_tisk/clanky_haccp.php?datum=2004-04-

³⁵HACCP - co to vlastně je a jak jej zavádět v zařízeních společného stravování. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z:http://www.khsova.cz/01_tisk/clanky_haccp.php?datum=2004-04-

³⁶Principy. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.haccp-cz.eu/principy.html>

závadného pokrmu a nápoje. Při výrobě může být stanoven jeden jediný úkon. Lze tedy říci, že počet kritických bodů by měl být odpovídající rozsahu výroby.

Provozovatelé stravovacích služeb by se měli při zavedení systému HACCP řídit následujícími sedmi pravidly:

1. vždy provádět analýzu bezpečí
2. stanovit kritické cíle bezpečnosti
3. vytýčit znaky a hodnoty kritických mezí pro každý zvolený kritický bod
4. vymežit proces sledování pro dodržování
5. vytvořit nápravné opatření, které se používají v případě výskytu kritického bodu
6. ověřit postupy z důvodu správného fungování
7. zavést evidenci a dokumentaci, která zahrnuje veškeré postupy³⁷.

Všechny pravidla a postupy, které vychází ze systému HACCP jsou spjata s dodržováním hygienických opatření. Postupy slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin. Pro jejich stanovení je velmi důležité vzít v úvahu hygienické požadavky na infrastrukturu a vybavení školní jídelny. Potřeba je dbát na veškeré skladované suroviny a jejich způsob chlazení. S potravinami je důležité bezpečně manipulovat, včetně balení potravin a jejich dopravy³⁸. Pro každé místo, kde dochází ke styku s potravinami je zapotřebí dodržovat sanační úkony, která zajišťují jak mechanickou, tak i mikrobiální čistotu prostředí, používaných nástrojů a pracovních ploch. Mezi postupy patří úklid, čištění a dezinfekci a deratizaci. Při ochraně před škůdci se jedná především o hlodavce (myši, potkani) a bezobratlých organismů (mouchy, octomilky, moly a škvři)³⁹. Jedním ze způsobů jak zamezit vzniku škůdců je dbát na pravidelný odnos odpadů. Pro dodržování hygienických norem je zapotřebí také dbát na kvalitu pitné vody. Dále je také velmi důležité dbát na osobní hygienu a zdraví personálu. Každý zaměstnanec ve stravovacích službách by měl být proškolen⁴⁰.

37HACCP - co to vlastně je a jak jej zavádět v zařízeních společného stravování. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z:http://www.khsova.cz/01_tisk/clanky_haccp.php?datum=2004-04-

38Principy. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.haccp-cz.eu/principy.html>

39Sanitace v potravinářství. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://haccp.webnode.cz/sanitace-v-potravinarstvi/>

40Sanitace v potravinářství. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://haccp.webnode.cz/sanitace-v-potravinarstvi/>

2.5 Vyhlášky a zákony vztahující se ke školnímu stravování

Každá školní jídelna či jiné školské stravovací zařízení je povinné dodržovat právní předpisy, vyhlášky a stanovené normy pro danou oblast.

Mezi nejdůležitější právní dokumenty patří:

- Zákon o ochraně veřejného zdraví, zákon č. 274/2003 Sb., plné znění zákona č. 258/2000 Sb.
- Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání. Zákon je znám spíše pod pojmem Školský zákon.
- O hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobního a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných pojednává vyhláška č. 137/2004 Sb.
- Vyhláška č. 107/2005 Sb. ve znění pozdějších předpisů, vydaná ministerstvem školství, mládeže a tělovýchovy České republiky dne 25. 2. 2005.
- Vyhláška č. 107/2008 Sb. vešla v platnost dne 25. 2. 2005. Uzákoněním zmíněné vyhlášky došlo ke změně Přílohy č. 2 vyhlášky 107/2005 Sb.
- Ke školnímu stravování se vztahuje řada dalších předpisů – bezpečnost práce, Zákoník práce, Zákon o účetnictví, ...⁴¹

⁴¹ MLEJNKOVÁ, Lena, a kol. *Služby společného stravování*. s. 34

2.6 Současnost prodejních automatů a bufetů

Prodejní automaty získávají v posledních letech stále větší popularitu. Automaty jsou součástí celosvětového rozmachu fast-foodového stravování. V současné době nacházíme prodejní automaty nejenom na školní půdě, ale také na úřadech, v nemocnicích a v čekárnách dopravních prostředků.

Lze tedy shrnout, že prodejní automaty nalezneme ve všech budovách, které jsou přístupné veřejnosti⁴².

Ve školních zařízeních jsou nejrozšířenější tři druhy prodejních automatů:

- Hot&Cold – automaty až na 16 druhů nápojů (káva, kakao, čokoláda, voda)
- Can&Bottle – typ automatu na chlazené nápoje v plechovkách a PET lahví
- Snack&Food – automat na sendviče a další pochutiny (sušenky, brambůrky)

Nejčastěji se automaty staví vedle sebe, aby byl nákup co nejefektivnější⁴³.

Většina žáků prodejní automaty vyhledává z důvodu rychlého občerstvení místo svačiny či obědu. Prodejní sortiment přitom není vhodnou stravou pro děti v průběhu edukačního procesu. Ve škole dochází k formování mnoha návyků žáků pro jejich budoucí život, hlavně stravovacích zvyků. Každodenní vídání prodejních automatů může vést žáky k domněnce, že prodejní automaty jsou vhodným způsobem stravování. Žáci si ze školních lavic nejenom odnáší vědomosti, ale i stravovací návyky. S tím, že jsou prodejní automaty běžné ve školách, získávají žáci milné informace o nezdravých produktech, které jsou v nich nabízené. Nejčastěji si žáci v prodejních automatech kupují přeslazené limonády, sušenky, čokoládové tyčinky, obložené bagety. Převážně přeslazené limonády vedou ke vzniku obezity⁴⁴.

42HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. s. 2-5

43ŠTĚPNIČKOVÁ, Radka. *Z historie prodejních automatů*. s. 57

44HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. s. 2-5

2.6.1 Prodejní automaty Happy Snack

Alternativou na nezdravé prodejní automaty jsou automaty Happy Snack. Důvodem pro vznik zdravé verze prodejních automatů byli především žáci, kteří si nenesí do školy svačiny. Veškeré svačiny, které jsou zakoupené v prodejních automatech Happy Snack jsou nutričně vyvážené. Projekt byl nazván podle prováděného průzkumu na základních školách v Praze a v Olomouci.

V letech 2006 – 2008 probíhala příprava celého projektu. Projekt Happy Snack navazuje na Projekt Mléko do škol. Od roku 2009 se můžeme na vybraných školách setkat s prodejními automaty Happy Snack.

V roce 2009 bylo po celé České republice umístěno 482 automatů. Každý z prodávaných produktů je schválen odborníky z Poradenského centra pro Výživu dětí. Na základě počtu automatů si bude moci koupit zdravou svačinu přes 200 000 žáků.

Prodejní automaty Happy Snack udržují konstantní teplotu a jsou minimálně dvakrát do týdne doplňovány. Automaty jsou vybaveny zařízením na rozpoznávání minimální lhůtu trvanlivosti. V případě, že se stane, že lhůta trvanlivosti uplynula, produkt není vydán.

Velkou výhodou je také bezhotovostní platba pomocí předplacených karet. Dalším kladem projektu Happy Snack jsou zdravé svačiny pro školáky. Rodiče nemusí myslet na přípravu svačin a navíc si mohou být jisti, že se jejich děti stravují podle zásad zdravé výživy⁴⁵. Automat vydá výrobek během 5 – 15 sekundami. Pokud vezmeme „velkou“ přestávku, která trvá 20 minut, měl by automat vydat až 120 výrobků za dobu 20 minut.

Projekt Happy Snack není určen pro malé školy. Prodejní automaty se zdravou výživou se dávají pouze do škol nad 250 žáků. Při nižší obsazenosti není provoz oboustranně výhodný. Škola hradí pouze elektrickou energii a provozovatel automatu zařizuje doplňování a také různé opravy⁴⁶.

⁴⁵SCHREIBER, Ladislav. *Happy Snack* [online]. [cit. 2014-04-29]. Dostupné z: vyzivadeti.cz/wp-content/uploads/2013/05/resource-37.doc

⁴⁶*Happy Snack*. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.happysnack.cz/>

Nabízený sortiment v automatech Happy Snack

Jak již bylo zmíněno, výrobky se řídí pravidlem zdravé výživy a je možné je rozdělit do několika sekcí:

- 100% šťáva z čerstvě lisovaného ovoce Fresh party
- nabídka 100% ovocných šťáv v několika příchutích (jablko, jablko – hruška, jablko – jahoda, ...)
- cereální tyčinky Nutrend
- z cereálních tyčinek jsou nabízené Street XL a DeNuts
- ovocné sušenky RACIO
- sušenky s opravdovým ovocem a pečené bramborové lupínky s kmínem
- pšeničné vločky Čokomixx
- mléčné výrobky - Mlékárna Kunín a.s
- mléko je nabízeno neochucené nebo s příchutí s vanilkovou příchutí (kakao, jahoda, CafféLatte)
- ovoce v rámci projektu Ovoce do škol je nabízené pro žáky 1. – 5. ročníku zdarma.

V každém automatu nenajdeme všechny uvedené výrobky kromě mléčných výrobků⁴⁷.

⁴⁷Happy Snack. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.happysnack.cz/>

2.7 Školní bufety

Podle aktuální legislativy odpovídá za nabídku ve školních bufetech samotný ředitel. Ministerstvo nemá podle platných předpisů ovlivňovat nabízený sortiment ve školních bufetech. Jedinou možností jak ovlivnit nabízené zboží v kantýnách je rada školy, která je rozdělená na třetiny. První třetinu tvoří vyučující na škole, druhou třetinu zastupují zástupci zřizovatele školy a poslední část tvoří rodiče⁴⁸.

Nabízený sortiment je prakticky stejný na každé škole. V příloze 3 je uveden nabízený sortiment školního bufetu na 3. Základní škole ve Valašském Meziříčí. Z uvedených „Svačin“ je zde nejdravější toust se šunkou. Dále je nabízen párek v rohlíku, bagety. Mezi nápoji se nabízený sortiment pohybuje od vody až po nezdravé sladké nápoje. U cukrovinek se nabízejí pouze nedravé tyčinky a to samé platí i o brambůrkách⁴⁹.

⁴⁸ ŘÍHOVÁ, Barbora. *Zdravá výživa pronikla do učebnic, do školních bufetů zatím ne* [online]. [cit. 2014-04-29]. Dostupné z: http://zpravy.idnes.cz/zdrava-vyziva-pronikla-do-ucebnic-do-skolnich-bufetu-zatim-ne-pua-domaci.aspx?c=A080915_143454_studium_bar

⁴⁹ *Školní bufet - sortiment* [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://3zsvm.cz/aktualne/2788-skolni-bufet-sortiment/>

2.8 Vybrané projekty se zaměřením na školní stravování

Mezi nejznámější projekty zaměřené na správné stravování ve školách jsou projekty Ovoce do škol a Školní mléko.

Uvedené projekty vznikají pod záštitou České republiky a Evropské unie. Hlavní cíle projektů jsou upevňování zdraví žáků a snižování výskytu obezity u dětské populace.

2.8.1 Ovoce do škol

Projekt Ovoce škol je zcela unikátní tím, že je žákům poskytován zcela zdarma. Týká se žáků na prvním stupni.

Projekt byl schválen dne 21. 12. 2009 a je zakotvený ve vyhlášce č. 478/2009 Sb. o stanovení některých podmínek pro poskytování podpory na ovoce a zeleninu a výrobky z ovoce, zeleniny a banánů dětem ve vzdělávacích zařízeních⁵⁰.

„Cílem projektu "Ovoce do škol" je mj. zvýšit oblibu produktů z ovoce, zeleniny a banánů, přispět k trvalému zvýšení spotřeby ovoce a zeleniny, vytvořit stravovací návyk ve výživě dětí, zlepšit zdravotního stav mladé populace, bojovat proti epidemii dětské obezity a zvrátit klesající spotřebu ovoce a zeleniny“⁵¹.

Podpora Ovoce do škol poskytuje:

- čerstvé ovoce a zeleninu
- balené ovoce a zelenina (ovoce či zelenina je upravena např. krájením, strouháním, není zde přidáván žádný cukr, sůl a sladidla)
- ovocné a zeleninové šťávy, které neobsahují žádný přidaný cukr, sůl, tuky, sladidla či konzervanty.

Při výběru by měla být zohledněna co největší pestrost. Podávané druhy ovoce a zeleniny by měly být z našeho klimatického pásu, nejlépe z České republiky. Na doporučení Ministerstva zdravotnictví jsou podávány především jablka, hrušky, švestky, kedlubny, karotka, okurky salátové, ředkvičky, hrachové lusky a listové saláty

⁵⁰Projekt Ovoce do škol [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/pro-novinare/vlada-schvalila-projekt-ovoce-do-skol?highlightWords=ovoce+%C5%A1kol>

⁵¹Ovoce do škol. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.ovocedoskol.eu/node/15>

Podávané exotické ovoce by mělo být především zpestřením a rozšířením znalostí žáka. Každé balení ovoce a zeleniny, ovocných a zeleninových šťáv musí být označeno nápisem „Ovoce do škol“⁵².

2.8.2 Školní mléko

Projekt Školní mléko je velmi podobný projektu Ovoce do škol. Žákům je poskytováno dotované mléko za každý školní den.

Prvním iniciátorem byla společnost Laktea o. p. s., která obnovila projekt Mléko do škol. Od roku 2008 se do projektu mohou zapojit mateřské, základní a střední školy. O rok později bylo odsouhlaseno, že dítě, žák a student mají nárok na jeden mléčný výrobek denně.

Projekt Školní mléko má hlavní cíl a to zvýšení spotřeby a obliby mléčných výrobků a dosažení správného vývoje a podpory zdravého životního stylu.

Do škol jsou dodávány mléko a mléčné výrobky od mlékáren Madeta a. s. a Bohušovická mlékárna a. s. Každý zúčastněný si může vybrat z mnoha dotovaných výrobků.

Nabízeným sortimentem jsou ochucená a neochucená mléka, jogurty a jogurtová mléka, smetanové krémy, tvarohy a žervé⁵³.

⁵²Ovoce do škol. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.ovocedoskol.eu/node/15>

⁵³Školní mléko. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://www.laktea.cz/skolni_mleko

3 Školního stravování ve vybraných zemích

3.1 Prodejní automaty

Nejenom v České republice docházelo k velkému rozmachu školních prodejních automatů. Nabízené produkty mohou svádět ke konzumaci nezdravých produktů, které jsou v automatech dostupné. Mnoho vyspělých zemí bojuje proti obezitě. A právě s obezitou u žáků základních a středních škol souvisí prodejní automaty. Některé země vyřešili prodejní automaty zákazem jiné omezením.

3.1.1 Prodejní automaty ve Francii

Francie uplatnila ze všech zemí nejradikálnější stanovisko k prodejním automatům ve školních zařízeních. V roce 2004 byl přijat zákon, který zakazuje veškeré prodejní automaty na základních a středních školách. Zákon vešel v platnost v roce 2005. Striktní zákon byl přijat i přes to, že je Francie jednou ze zemí, která patří k zemím s jedním z nejnižších výskytů obezity⁵⁴. V červnu roku 2005 se někteří členové vlády snažili zákon zmírnit. Ve školách chtěli umístit prodejní automaty s alternativními výrobky⁵⁵. V současné době je zákon stále v platnosti, ale ani ten nezabránil neustálému rozmachu fast-foodového stravování.

3.1.2 Prodejní automaty ve Velké Británii

Ve Velké Británii je situace zcela odlišná oproti Francii. Ostrovní stát patří dlouhodobě k zemím s nejvyšším výskytem obezity. Z důvodu neustále se zvyšující obezity přijala Velká Británie v roce 2006 nové celonárodní standardy pro školy. Nutriční standardy zakazovali nabízet jakékoliv sycené slazené nápoj. Zákaz se týká také i běžných výrobků, tzv. bufetových výrobků (angjunkfood)⁵⁶. Mezi zakázaný sortiment patří sladkosti, slazené karbonizované nápoje a typické fast-foodové pokrmy⁵⁷.

54 HNILICOVÁ, Helena. *Automaty ve školách v jiných zemích*. [online]. Společnost pro výživu. 24. 4. 2014 Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/clanky/skolni-stravovani-2013-prezentace.html>

55MERCER, Chris. France launches controversial school vending machine ban. [online]. [cit. 2014-04-24]. Dostupné z: http://www.nutraingredients.com/Regulation/France-launches-controversial-school-vending-machine-ban?utm_source=copyright&utm_medium=OnSite&utm_campaign=copyright

56HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. s. 57

57 HNILICOVÁ, Helena. *Automaty ve školách v jiných zemích*. [online]. Společnost pro výživu. 24. 4. 2014 Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/clanky/skolni-stravovani-2013-prezentace.html>

3.1.3 Prodejní automaty v USA

Spojené státy mají stejný problém jako Velká Británie. V posledních letech dochází ve Spojených státech ke zvýšenému výskytu obezity. Situace došla až tak daleko, že 7 % z celkové americké populace trpí patologickou obezitou, v angličtině morbid obesity⁵⁸. V případě patologické obezity se Body Mass Index přesahuje hranici 40⁵⁹.

Z důvodu se zvyšujícího počtu obézních vznikly opatření, která jsou řešena v rámci zdravotní politiky vlád jednotlivých států Unie. Z tohoto důvodu se velmi liší v jednotlivých státech. Do států, které nejvíce bojují s obezitou, například patří New York a město Los Angeles v Kalifornii. V městě New York byla zavedena přísná pravidla týkající se obsahu prodejních automatů umístěných ve školách, ale i ve všech veřejných institucích. V žádném prodejním automatu se nesmí prodávat sladké nápoje a junk food. Velcí producenti sladkých nápojů (Coca-Cola a Pepsi Cola) reagovali na tlak veřejnosti i odborníků, že nebudou své nápoje nabízet ve školních prostorách⁶⁰.

3.1.4 Prodejní automaty v Německu

Situace ohledně prodejních automatů v Německu není nijak řešena. V bývalé NDR fungovalo školní stravování do roku 1990 podobně jako u nás. Po sjednocení východního a západního Německa došlo k jeho zániku.

V současné době jsou hlavním zdrojem školního stravování bufety, kantýny a prodejní automaty. Nabízené zboží nepatří k nejzdravějším, jsou zde nabízené bagety, sendviče, slazené nápoje a další typické zboží pro prodejní automaty a školní bufety⁶¹. Regulace nabízených produktů je pouze na vedení školy, školní rady a rodičů⁶². V současnosti sice existuje oficiální doporučení Německé společnosti pro výživu *Deutsche Gesellschaft für Ernährung/ DGE – Qualitätstandard für die Schulverpflegung* (v překladu Jakostní

58HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. s. 57

59ŠAFRÁNKOVÁ, Alena. NEJEDLÁ, Marie. *Interní ošetřovatelství*. s. 24

60HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. s. 57

⁶¹HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. s. 57.

⁶² HNILICOVÁ, Helena. Automaty ve školách v jiných zemích. [online]. Společnost pro výživu. 24. 4. 2014 Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/clanky/skolni-stravovani-2013-prezentace.html>

normy pro školní stravování). Jedním z doporučení je, aby nabídka potravin ve školním zařízení obsahovala alespoň 10% bio potravin, které se v praxi příliš nedodržuje⁶³.

3.2 Školní jídelny

Stravování ve školních jídelnách je pro žáky velmi důležité. V České republice jsou obědy dotovány a strávnickům nabízené za symbolickou cenu. Je tomu i tak v jiných zemích? Je při výdeji obědů dbáno na dodržování doporučených denních dávek a snaha vést žáky ke zdravému životnímu stylu?

3.2.1 Školní jídelny ve Francii

Francie přistoupila velmi tvrdě ke stravování ve školních jídelnách. Nové nařízení francouzské vlády se týká veškerých školních zařízení, kde stravuje více jak 80 strávnicků. Odsouhlasením nového nařízení je potřeba dodržovat pravidla. Jídelníček je sestavován ve 20 denní periodě. Na jídelníčku se musí objevit 4x kvalitní maso, 4x rybí maso. Ve zbývajících dnech jsou podávána vejce, sýry či vnitřnosti. Ve schválených potravinách chybí například luštěniny. Po schválení nového nařízení již není prostor pro alternativní výběr obědu. Kritika je také i od výživových odborníků, kteří zdůrazňují velký přísun masa. Nově stanovená úprava se také nelíbí vegetariánům a muslimům⁶⁴.

3.2.2 Školní jídelny ve Velké Británii

Ve Velké Británii neexistují školní jídelny jako takové. Školní obědy jsou zajišťovány Asociací místních orgánů pro zásobování stravou, kde je přibližně 800 poskytovatelů. Z daného počtu školní obědy zajišťuje přibližně 200 dodavatelů, kteří denně poskytují kolem 2,5 milionu obědů. Ceny obědů jsou stanoveny školním úřadem nebo dodavatelem. Pro žáky prvního stupně je připraven pouze jeden oběd, tudíž nemají možnost výběru. Na druhém stupni již žáci mají možnost vybrat si oběd z více druhů⁶⁵.

⁶³HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. s. 57

⁶⁴Ubírají se současné zahraniční trendy školního stravování správným směrem? [online]. [cit. 2014-04-30]. Dostupné z: <http://apps.szu.cz/svi/hygiena/archiv/h2013-1-09-full.pdf>

⁶⁵ŠULCOVÁ, Eva. *Školní stravování ve Velké Británii a USA* [online]. [cit. 2014-04-30]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=458>

3.2.3 Školní jídelny v USA

Pro školní stravování v USA došlo k největšímu milníku v roce 1995, kdy došlo k aktualizaci výživových a spotřebních norem. Nárok na školní stravování mají všichni žáci bez rozdílu. V USA je školní stravování vedeno jako neziskové. Pracovníci ve školním zařízení jsou sdružovány Asociací pracovníků školního stravování, ASFSA⁶⁶.

3.2.4 Školní jídelny v Německu

Školní stravování není v Německu nijak právně ošetřeno. Z tohoto důvodu je školní stravování odlišně řešeno v jednotlivých oblastech, ale i v jednotlivých školách. V mnoha případech se i na školním stravování podílejí rodiče žáků⁶⁷.

Pouze 22% škol připravuje obědy ve vlastní školní jídelně. Hojně jsou využívány externí kuchyně, a to v 53%. Zbývající procenta využívají vlastní kuchyni, ve které nevaří. Obědy jsou připravovány ze zmražených výrobků⁶⁸.

⁶⁶ŠULCOVÁ, Eva. *Školní stravování ve Velké Británii a USA* [online]. [cit. 2014-04-30]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=458>

⁶⁷ZUKALOVÁ, Petra., *Školní stravování v Německu*. s. 36

⁶⁸KERSTIG, Mathilde. CLAUSEN, Kerstin., *Školní stravování u našich sousedů*. s 25-26.

4 Praktická část

Praktická část je provedena kvalitativní výzkumnou metodou, formou dotazníků. Hlavním cílem praktické části je zjistit, zda si žáci vybírají jídla z jídelny, nebo raději nakupují v bufetech či automatech.

4.1 Cíl práce

Hlavním cílem práce je zjistit stravovací návyky u žáků na 2. stupni Základních škol a oblibu prodejních automatů a bufetů.

4.2 Výzkumné otázky

Jsou žáci spokojeni se stravováním ve školní jídelně? Zde je důležité, aby žáci byly spokojeni jak se stravou (jaká jídla preferují), porcemi, ale také s vybavením školní jídelny. Využívají žáci školní bufet jako doplňkovou službu? Žáci chodí do bufetu pravidelně, nebo se v bufetu stravují minimálně.

4.3 Metodika výzkumu

Pro výzkumnou část práce byla zvolena kvantitativní metoda dotazníků. Uvedená metoda je určena především pro hromadné získávání údajů.

Každý dotazník by měl obsahovat jasně stanovený cíl práce a měl by být pro respondenta přehledný. Koncepce dotazníku důležitá hlavně ve struktuře, grafické podobě a jeho obsahu.

Dotazník se obvykle skládá ze tří částí. První část zahrnuje hlavičku, kde by měl být autor dotazníku a pokyny pro vyplnění. Často zde bývá zdůrazněna i významnost respondentových odpovědí.

Druhá část obsahuje již vlastní otázky. Seřazení otázek nemusí odpovídat logice. Otázky zpravidla bývají seřazeny dle tématu.

V poslední části dotazníku bývá poděkování respondentům.

Stanovené otázky v dotazníku lze rozdělit na tři typy podle jejich otevřenosti. Otázky se rozlišují na uzavřené, polouzavřené a otevřené.

U uzavřených otázek jsou respondentovi položeny hotové odpovědi. V tomto si respondent vybere odpověď, se kterou se nejvíce ztotožnil. Výhodou uzavřených otázek je snadnější vyhodnocení.

Polouzavřené otázky nabízí respondentovi nejprve alternativní odpověď. U některých odpovědí se žádá objasnění nebo vysvětlení v otevřené otázce. Otevření otázky bývá většinou uvedeno u poslední odpovědi, např. proč?, jiné?.

Otevřené otázky nabízejí respondentovi velkou volnost u odpovědí. Otázky pouze respondenta směřují, avšak neurčují mu však alternativní odpověď⁶⁹.

4.4 Charakteristika výzkumného vzorku

V rámci výzkumného šetření bylo celkem rozdáno 150 kusů dotazníků. Dotazník vyplňovali žáci na 2. stupni základní školy. Z celkového počtu 150 kusů bylo možné využít pouze 120 z důvodu chybného vyplnění.

Výzkum byl prováděn na ZŠ v Plasích, která se nachází přibližně 25 km od Plzně. Školu navštěvuje průměrně 250 žáků. V roce 2010 proběhla generální oprava školní jídelny, která vedla nejenom k renovaci sanitárního a technického vybavení, ale také ke zkulturnění stravovacího prostředí.

Plaská školní jídelna zprostředkovává stravování žáků v mateřské škole, základní škole a gymnáziu. Po roce 2010 školní jídelna nabízí výběr ze dvou hlavních jídel. K některým jídlům je podáván zeleninový či ovocný salát. Nápoje jsou nabízené ve formě mléka a ovocného čaje. V příloze 7. je přiložen jídelní lístek.

Školní bufet na Základní škole v Plasích funguje od roku 2001, který nabízí velké množství cukrovinek, obložených baget, kolových nápojů. V posledních letech se ve školním bufetu začaly objevovat zdravé výrobky a ovoce.

Ve škole je možné si zakoupit kávu a teplé nápoje z prodejního automatu.

Základní škola v Plasích je zapojena do projektu Evropské Unie a České republiky na podporu zdravé „Ovoce do škol“ a „Školní mléko,⁷⁰“.

⁶⁹GAVORA, Peter. *Úvod do pedagogického výzkumu*. s.121 - 126

⁷⁰Základní škola Plasy [online]. [cit. 2014-06-29]. Dostupné z: <http://www.zsplasy.cz/>

4.5 Zpracování výsledků

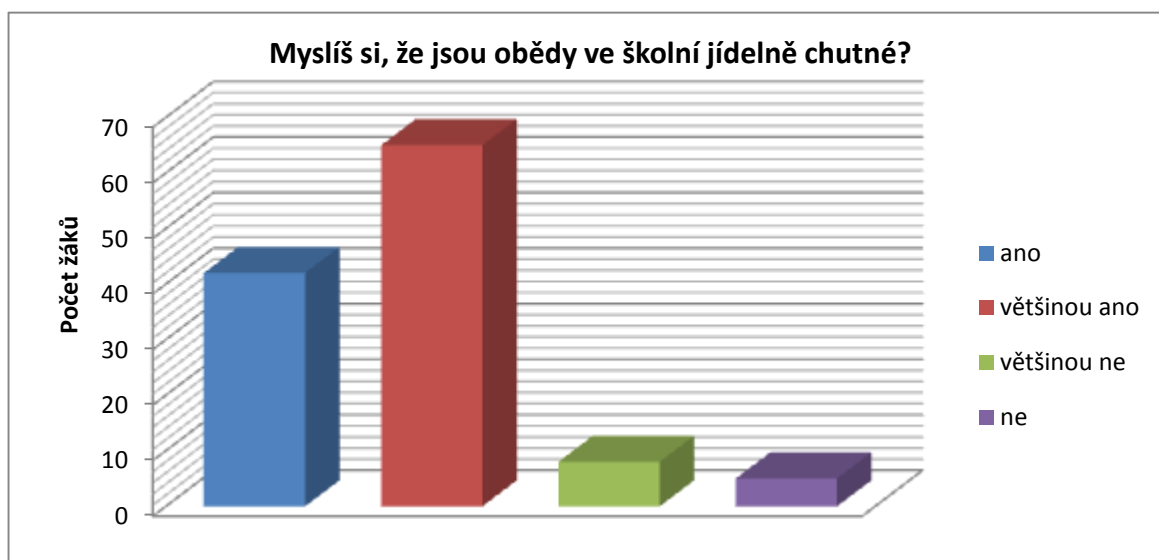
Výsledky z dotazníkového šetření jsou zpracovány v přehledných grafech a tabulkách. Každá otázka je následně doplněna komentářem.

Pro přehlednost byla nejčastěji zvolená odpověď označena barevně podle barvy v grafu.

Otázka č. 1 Myslíš si, že jsou obědy ve školní jídelně chutné?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	42	35,00%
b) většinou ano	65	54,17%
c) většinou ne	8	6,67%
d) ne	5	4,16%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 1



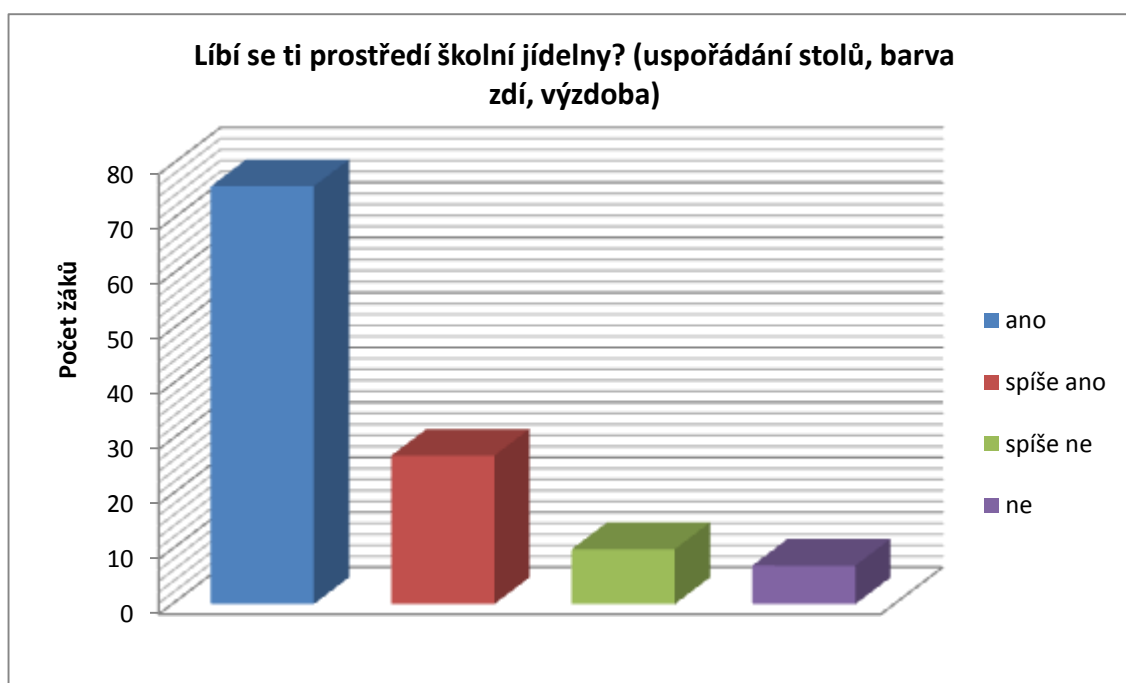
Graf č. 1

Celkem 42 žáků (35,00%) si zvolilo odpověď a) ano, možnost b) většinou ano si zvolilo největší počet respondentů, celkem 65 žáků (54,17%). Odpověď, že žákům většinou ve školní jídelně nechutná si vybralo 8 žáků (6,67%). Odpověď d) ne ve školní jídelně mi nechutná si zvolilo 5 (4, 16%) respondentů.

Otázka č. 2 Líbí se ti prostředí školní jídelny? (uspořádání stolů, barva zdí, výzdoba)

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	76	63,33%
b) spíše ano	27	22,50%
c) spíše ne	10	8,33%
d) ne	7	5,84%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 2



Graf č. 2

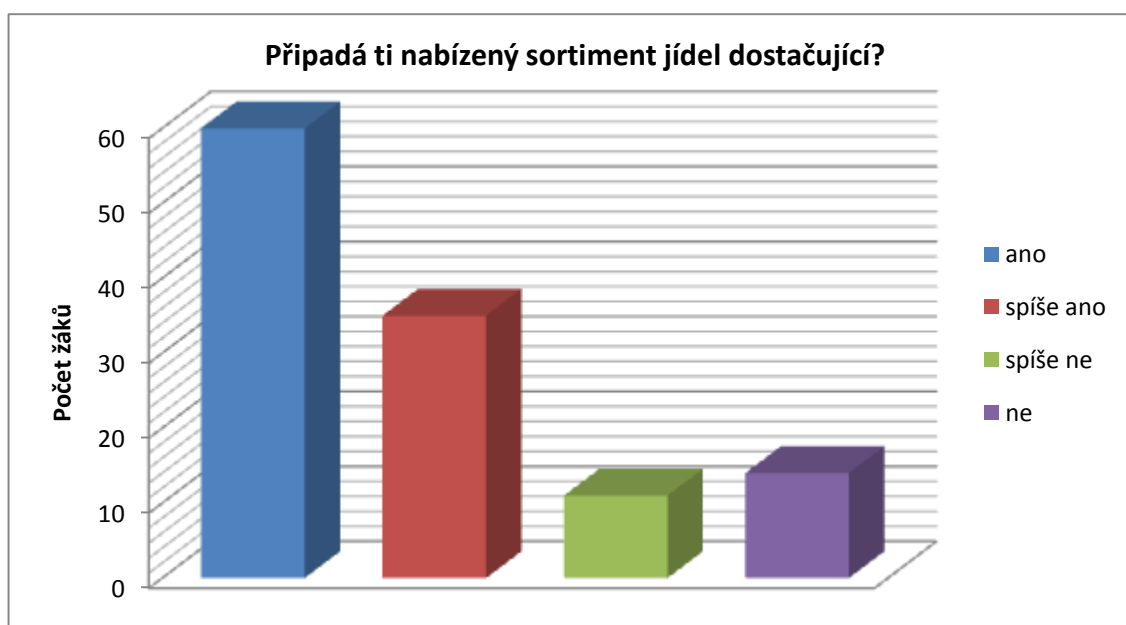
76 žákům (63,33%) se líbí prostředí školní jídelny (odpověď a). Odpověď b) spíše se mi líbí školní prostředí, zakroužkovalo 27 žáků (22,50%). Pouze 10 žákům (8,33%) se spíše nelíbí školní prostředí (odpověď c). Nejméně zvolenou odpovědí byla odpověď d) ne, kde ji zvolilo pouze 5 respondentů (5,84%).

Z uvedené otázky vyplývá, že se žákům líbí prostředí školní jídelny.

Otázka č. 3 Připadá ti nabízený sortiment jídel dostačující?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	60	50,00%
b) spíše ano	35	29,17%
c) spíše ne	11	9,17%
d) ne	14	11,66%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 3



Graf č. 3

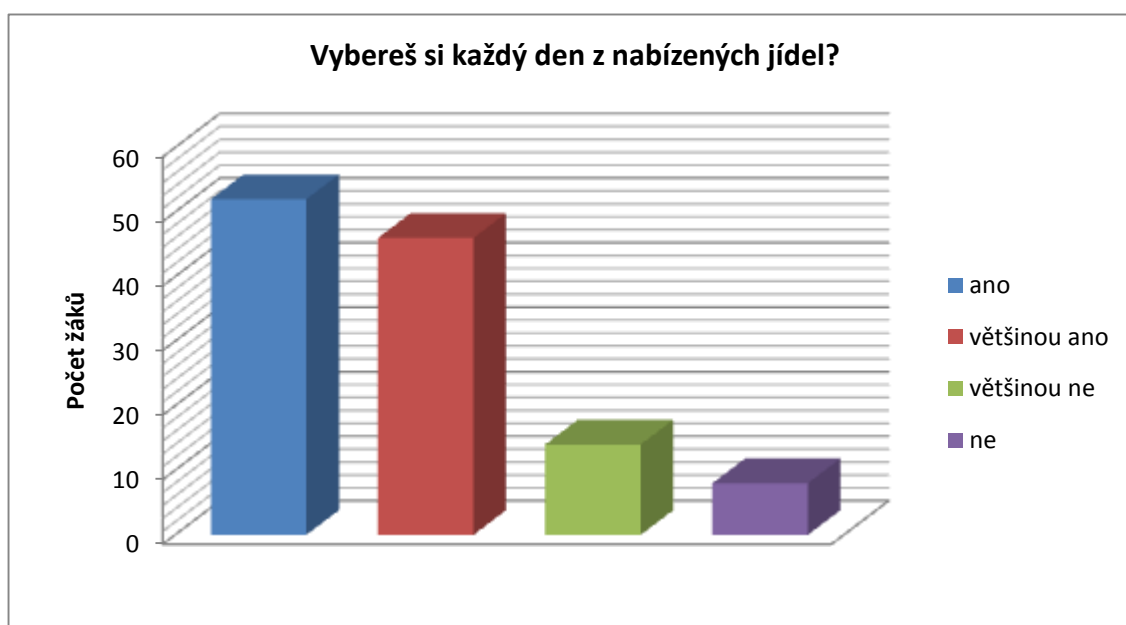
Otázka č. 3 se zabývá, zda žákům připadá nabízený sortiment jídel dostačující. Ze 120 respondentů zvolilo odpověď a) celkem 60 žáků (50,00%). Variantu b) spíše ano zvolilo 35 žáků (29,17%), většinou ne (odpověď c) si vybralo 11 žáků (9,17%). Nejméně se vyskytla odpověď d) nejsem spokojen s nabízeným sortimentem, odpovědělo 14 žáků (11,66%).

Zde je zřejmé, že jsou žáci spokojeni s nabízeným sortimentem jídel.

Otázka č. 4 Vybereš si každý den z nabízených jídel?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	52	43,33%
b) většinou ano	46	38,33%
c) většinou ne	14	11,67%
d) ne	8	6,67%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 4



Graf č. 4

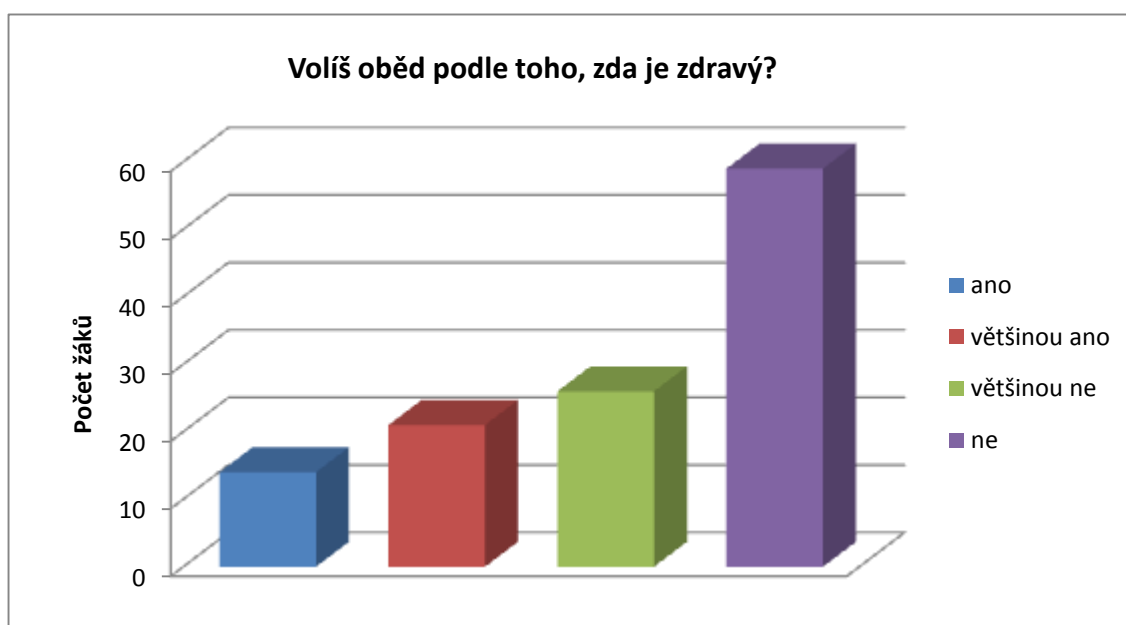
Žáci nejčastěji volili možnost a) ano vyberu, učinilo 52 respondentů (43,33%). Druhá nejčastější odpověď se vyskytovala b) většinou si oběd vyberu, kterou zvolilo 46 žáků (38,33%). U varianty c) většinou si oběd nevyberu, zvolilo celkem 14 dotázaných (11,67%). Pouze 8 (6,67%) žáků uvedlo možnost d), že si oběd nevyberou.

Zde je vidět, že si většina žáků vyberu alespoň jeden z nabízených obědů.

Otázka č. 5 Volíš oběd podle toho, zda je zdravý?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	14	11,66%
b) většinou ano	21	17,50%
c) většinou ne	26	21,67%
d) ne	59	49,17%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 5



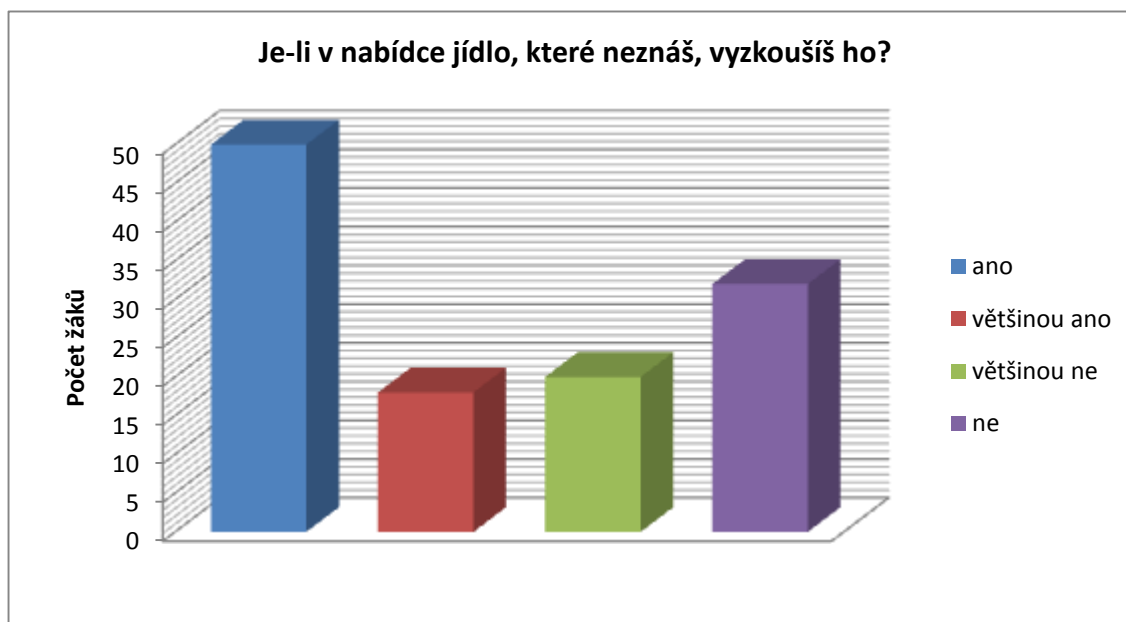
Graf č. 5

Celkem 14 jedinců (11,66%) zaškrtno odpověď a) ano. 21 (17,50%) respondentů učinili odpověď většinou ano b). Odpověď c) většinou si vybírám zdravý oběd, se objevila u 21 dotazovaných (17,50%). Pro odpověď c) většinou ne si zvolilo 26 jedinců (21,67%). Nejčastěji zvolená odpověď d) zdravý oběd si nevybírám, odpovědělo 59 žáků (49,17%). Z uvedených odpovědí vyplývá, že si žáci nevybírají zdravé obědy.

Otázka č. 6 Je-li v nabídce jídlo, které neznáš, vyzkoušíš ho?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	50	41,66%
b) většinou ano	18	15,00%
c) většinou ne	20	16,67%
d) ne	32	26,67%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 6



Graf č. 6

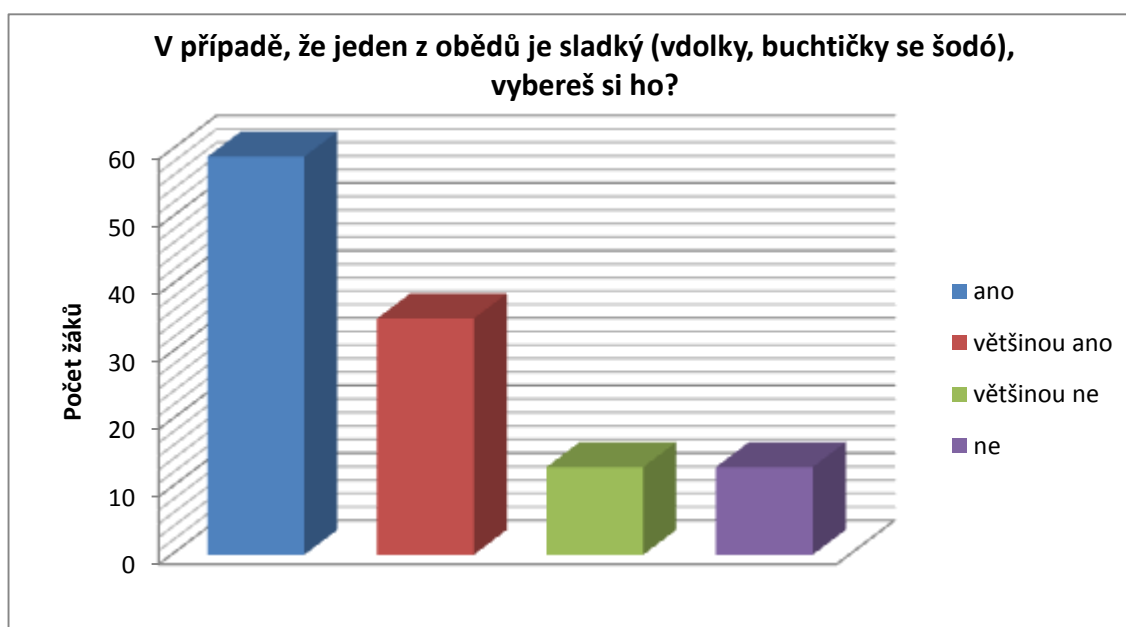
Nejčastější odpověď a) ano vyberu, odpovědělo celkem 50 jedinců (41,66%). Pro možnost většinou ano b) si zvolilo 18 respondentů (15,00%). Počet odpovědí c) většinou ne se rozhodlo 20 žáků (16,67%). Druhou nejčastější odpovědí byla odpověď d) ne s 32 odpovědi (26,67%).

Žáci si ve většině případů vyberou oběd, který v jejich domově není podáván.

Otázka č. 7 V případě, že jeden z obědů je sladký (vdolky, buchtičky se šodó), vybereš si ho?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	59	49,17%
b) většinou ano	35	29,17%
c) většinou ne	13	10,83%
d) ne	13	10,83%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 7



Graf č. 7

V případě, že je oběd sladký si jej zvolí 59 žáků (49,17%). Druhou nejčastější odpovědí většinou ano (možnost b) si vybralo 35 respondentů (29,17%). Odpověď c) a d) se shodovala v počtu 13 žáků (10,83%).

U této otázky je velmi patrné, že žáci preferují sladké obědy před obědy slanými.

Otázka č. 8 Jsi spokojený s nabízeným druhem nápojů ve školní jídelně?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	57	47,50%
b) většinou ano	32	26,66%
c) většinou ne	14	11,67%
d) ne	17	14,17%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 8



Graf č. 8

57 respondentů (47,50%) zakroužkovalo možnost a) jsem spokojený s podávanými nápoji ve školní jídelně. Odpověď b) většinou spokojen si vybralo 32 žáků (26,66%). Velmi malý rozdíl se objevoval u odpovědi c) a d). Možnost c) většinou nejsem spokojen, si vybralo 14 žáků (11,67%). Pro odpověď d) nejsme spokojený s podávanými nápoji, se objevila u 17 respondentů (14,17%).

Na základě odpovědí je patrné, že jsou žáci spokojeni s nabízeným druhem nápojů.

Otázka č. 9 Pokud je k obědu zeleninový salát či ovoce vezmeš si ho?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	62	51,67%
b) většinou ano	29	24,17%
c) většinou ne	13	10,83%
d) ne	16	13,33%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 9



Graf č. 9

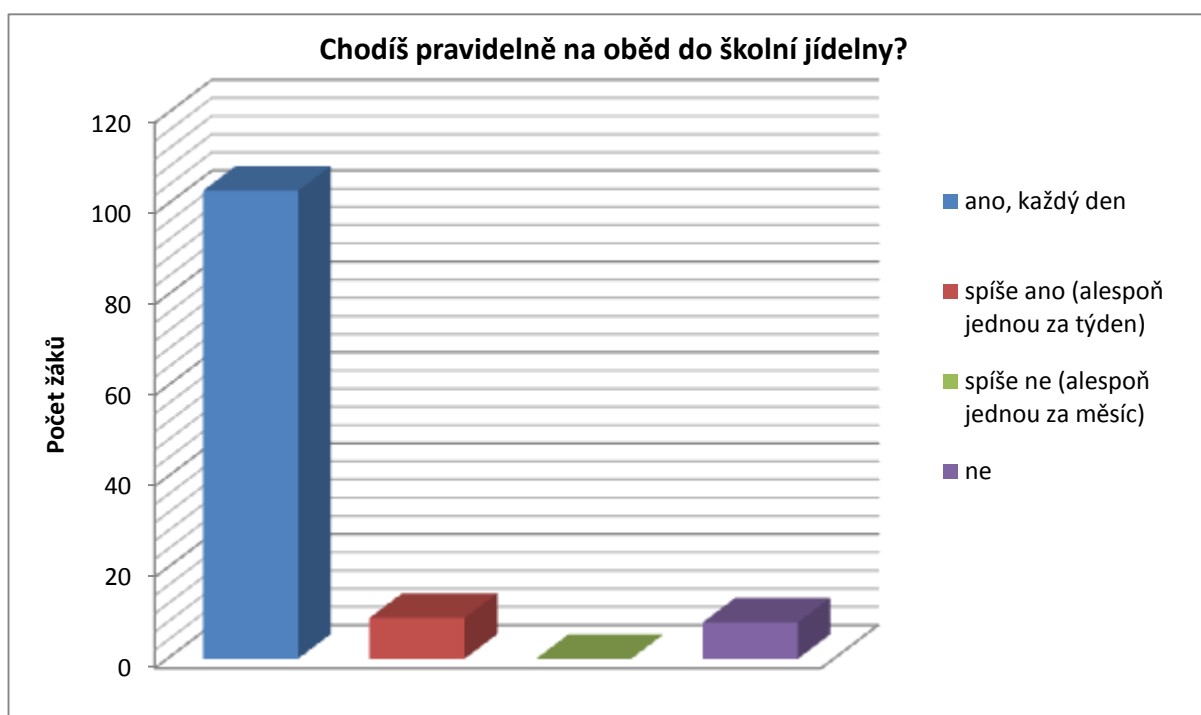
Pro odpověď a) ano se rozhodlo celkem 62 respondentů (51,67%). Většinou ano si beru zeleninový salát či ovoce (odpověď b) zakroužkovalo 29 jedinců (24,17%). Odpověď c) většinou ne se objevila pouze 13 x (10,83%). Nikdy si ovoce či zeleninový salát nevezmu, si vybralo 16 žáků (13,33%).

Z odpovědí žáků vyplývá, že pokud je k obědu podáván salát či ovoce, tak si jej vezmou.

Otázka č. 10 Chodíš pravidelně na oběd do školní jídelny?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano, každý den	103	85,83%
b) spíše ano (alespoň jednou za týden)	9	7,50%
c) spíše ne (alespoň jednou za měsíc)	0	0,00%
d) ne	8	6,67%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 10



Graf č. 10

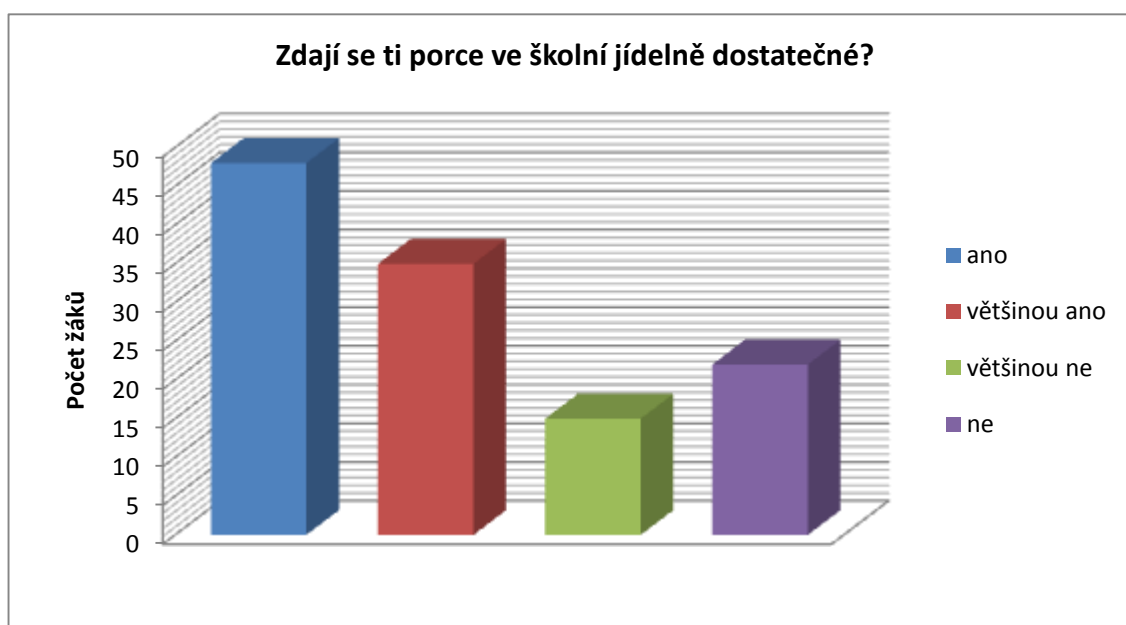
Odpověď ano, do školní jídelny chodím každý den, si zvolilo 85,83% respondentů (103 žáků). Možnost b) do školní jídelny chodím alespoň jednou za týden, se rozhodlo 9 žáků (7,50%). U odpovědi c) alespoň jednou za měsíc si nezmohl žádný z dotazovaných. Pouze 8 žáků (6,67%) nechodí do školní jídelny.

Zde je velmi patrné, že většina žáků ze základní školy chodí do školní jídelny pravidelně.

Otázka č. 11 Zdají se ti porce ve školní jídelně dostatečné?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	48	40,00%
b) většinou ano	35	29,17%
c) většinou ne	15	12,50%
d) ne	22	18,33%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 11



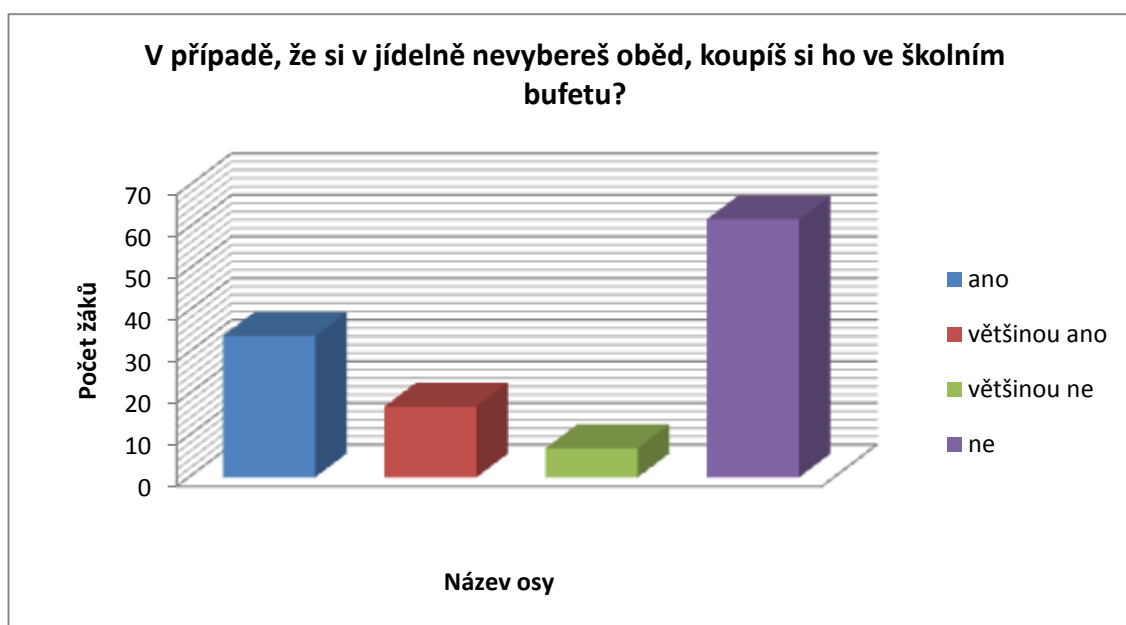
Graf č. 11

Žáci celkem 48 x (40,00%) označili odpověď a) ano. Odpověď b) většinou ano si vybralo 35 jedinců (29,17%). Respondenti nejméně označili variantu c) většinou ne, učinilo tak 15 žáků (12,50%). Porce nejsou dostatečné pro (odpověď d) téměř 22 žáků (18,33%). Z odpovědí je zřejmé, že žákům se podávané porce zdají být dostatečné.

Otázka č. 12 V případě, že si v jídelně nevybereš oběd, koupíš si ho ve školním bufetu?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	34	28,33%
b) většinou ano	17	14,17%
c) většinou ne	7	5,83%
d) ne	62	51,67%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 12



Graf č. 12

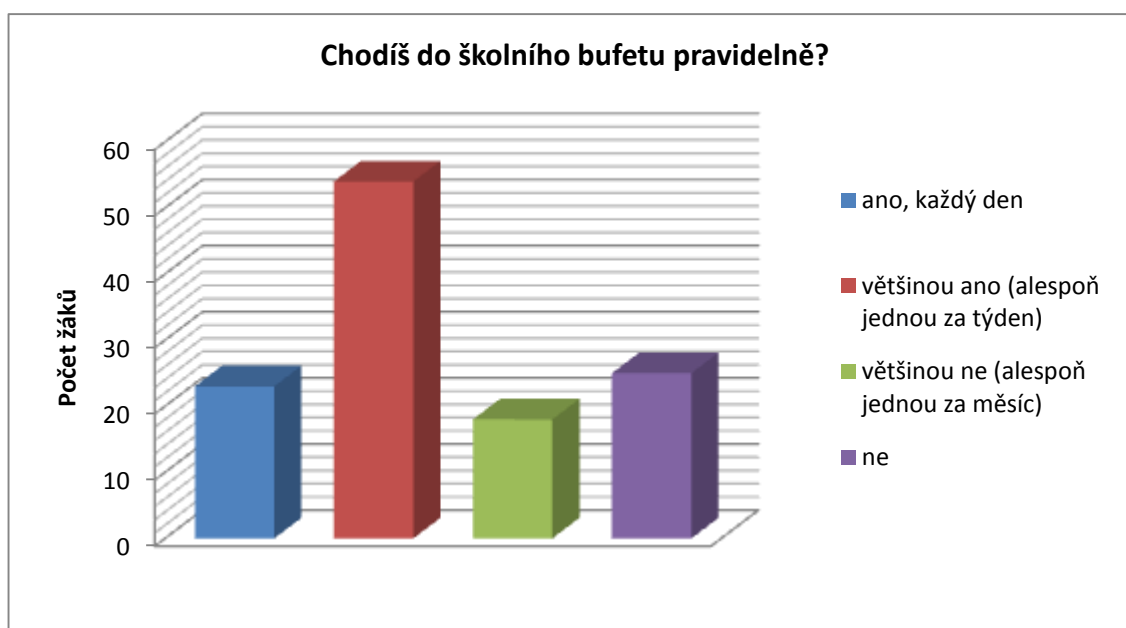
Celkem 34 žáků (28,33%) uvedlo odpověď a) ano. U 17 jedinců (14,17%) objevila varianta b: spíše ano. Odpověď c: spíše ne, zvolilo 16 žáků (10,67%). Do školního bufetu si nechodí kupovat oběd 62 respondentů (51,67%).

Z odpovědí žáků vyplývá, že si obědy nechodí kupovat do školního bufetu.

Otázka č. 13 Chodíš do školního bufetu pravidelně?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano, každý den	23	19,17%
b) většinou ano (alespoň jednou za týden)	54	45,00%
c) většinou ne (alespoň jednou za měsíc)	18	15,00%
d) ne	25	20,83%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 13



Graf č. 13

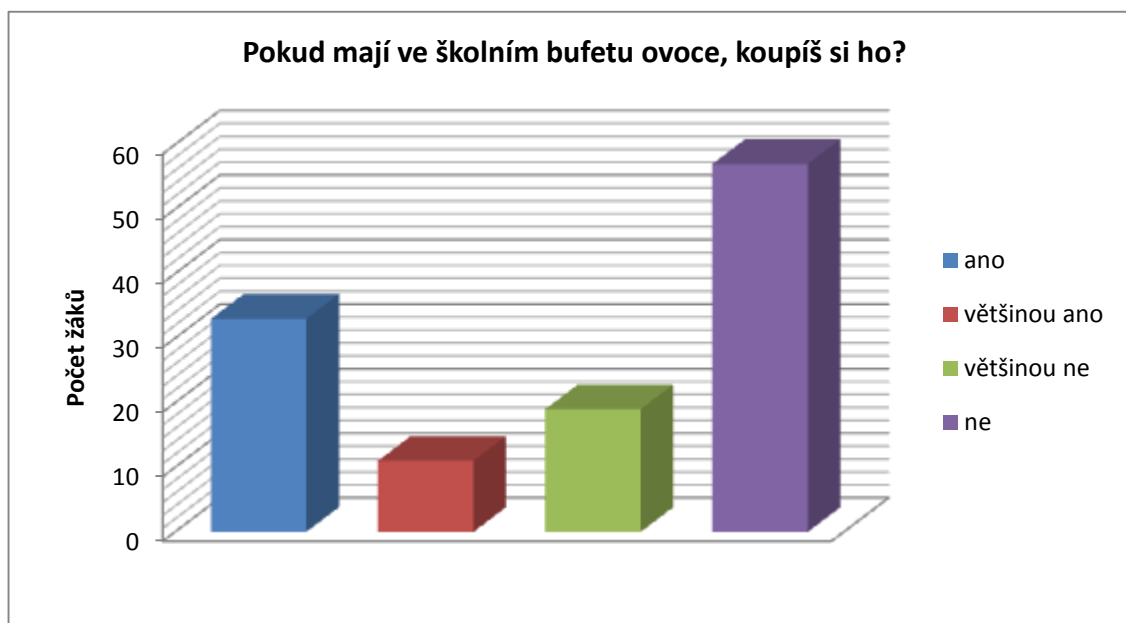
Na otázku jak často chodí do školního bufetu, odpovědělo 23 žáků (19,17%) ano, každý den. Alespoň jednou týdně chodí do školního bufetu 54 respondentů (45,00%). Alespoň jednou měsíčně chodí do školního bufetu 18 žáků (15,00%). Pouze 25 žáků (20,83%) do školního bufetu vůbec nechodí.

Většina žáků chodí alespoň jednou týdně do školního bufetu.

Otázka č. 14 Pokud mají ve školním bufetu ovoce, koupíš si ho?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	33	27,50%
b) většinou ano	11	9,17%
c) většinou ne	19	15,83%
d) ne	57	47,50%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 14



Graf č. 14

Žáci volili 33 x (27,50%) odpověď a) ano, ovoce si koupím. Odpověď b) většinou ano zakroužkovalo celkem 11 žáků (9,17%). Žáci, kteří si většinou ovoce nekoupí (odpověď c) bylo 19 (15,83%). Žáci nejčastěji odpověděli možnost d) ne, nekoupím v 57 případech (47,50%).

Otázka č. 15 Nabízí školní bufet také zdravé výrobky (celozrnné pečivo, ovoce, müsli tyčinky)?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	97	80,83%
b) většinou ano	16	13,33%
c) většinou ne	5	4,17%
d) ne	2	1,67%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 15



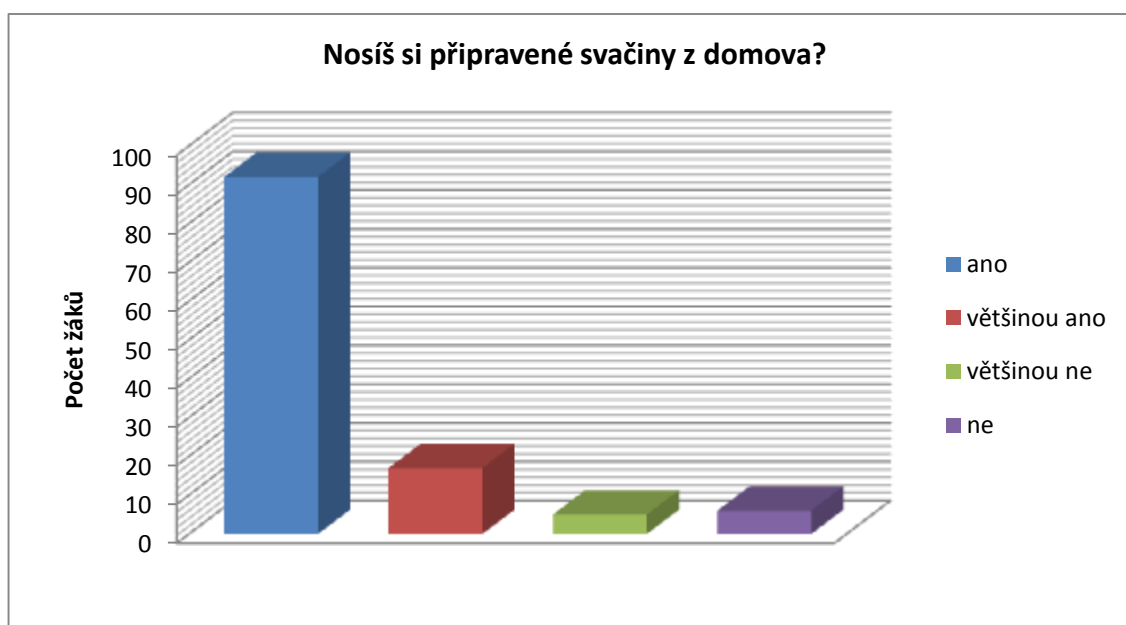
Graf č. 15

U žáků nejčastěji zvolená odpověď byla, že školní bufet nabízí také zdravé výrobky. Možnost a) zvolilo 97 žáků (80,83%). 16 respondentů vybrali možnost b) většinou ano. U odpovědi c), že školní bufet většinou nenabízí zdravé výrobky, bylo pouze 5 odpovědí (4,17%). Nejméně volená možnost d), školní bufet nikdy nenabízí zdravé výrobky, zakroužkovali pouze 2 respondenti (1,67%).

Otázka č. 16 Nosíš si připravené svačiny z domova?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	92	76,67%
b) většinou ano	17	14,16%
c) většinou ne	5	4,17%
d) ne	6	5,00%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 16



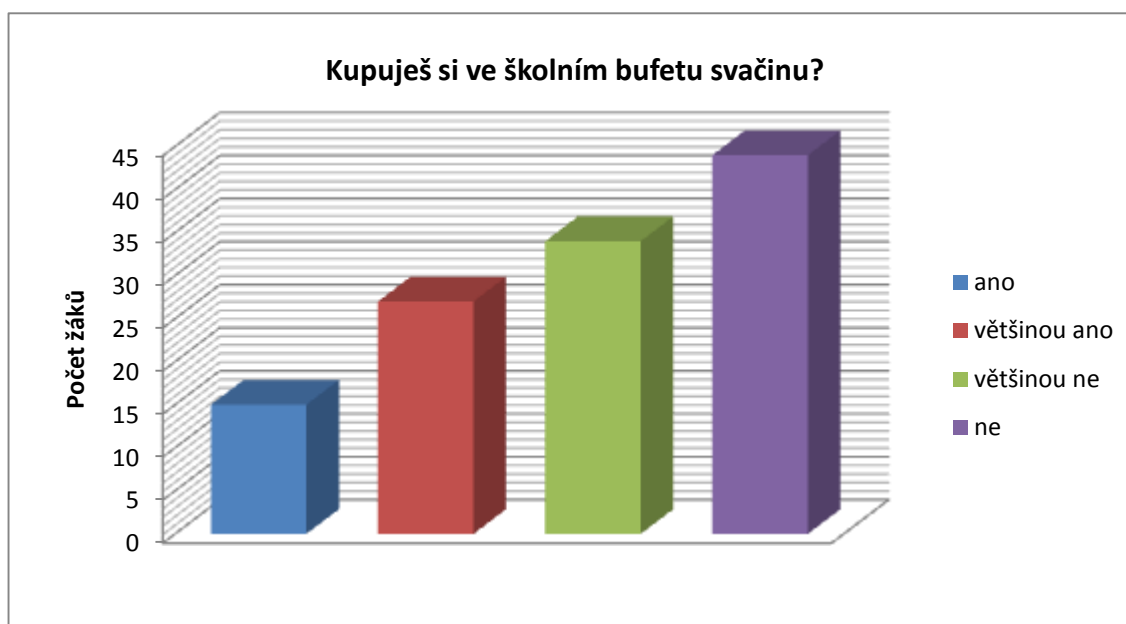
Graf č. 16

Na otázku zda si žáci nosí svačiny, odpovědělo 92 žáků (76,67%) ano. Většinou si žáci nosí svačiny z domova, zvolilo 17 jedinců (14,16%). Většinou si svačinu nenosí pouze 5 žáků (4,17%). Pouze 6 žáků (5,00%) si svačinu nenosí vůbec.

Otázka č. 17 Kupuješ si ve školním bufetu svačinu?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	15	12,50%
b) většinou ano	27	22,50%
c) většinou ne	34	23,33%
d) ne	44	23,33%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 17



Graf č. 17

Možnost a) ano, svačinu si ve školní jídelně kupuji, uvedlo 15 žáků (12,50%). U 27 jedinců (22,50%) se objevila varianta b: spíše ano. Odpověď c: spíše ne, zvolilo 34 žáků (23,33%). Nejčastěji zvolená možnost d), svačiny si nekupuji ve školním bufetu, volilo 44 žáků (23,33%).

Otázka č. 18 Dostáváš od rodičů peníze na nákup svačiny ve školním bufetu?

Odpověď	Absolutní četnost	Relativní četnost
a) ano	43	35,83%
b) většinou ano	25	20,83%
c) většinou ne	20	16,67%
d) ne	32	26,67%
Celkový počet respondentů	120	100%

Tabulka č. 12



Graf č. 18

Celkem 43 žáků (35,83%) zaškrtnulo odpověď a) ano, dostávám. Většinou ano (odpověď b) volilo 25 žáků (20,83%). Odpověď c: většinou ne, označilo celkem 20 žáků (16,67%). Ne, peníze od rodičů nedostávám, odpovědělo 32 respondentů (26,67%).

4.6 Vyhodnocení dotazníku

Na základě vyhodnocení dotazníkového šetření bylo zjištěno, že jsou žáci spokojeni se stravováním ve školní jídelně. U otázky č. 1 zda si žáci myslí, že je jídlo chutné, odpovědělo 54,17% respondentů ano, většinou si oběd vyberu. Podobně tomu bylo i u otázky zda každý den vyberou z nabízených jídel (otázka č. 4). Zde žáci také odpovídají v převaze ano nebo většinou ano. Dalším kritériem pro spokojenost žáků je variabilita jídel (otázka č. 3). U této otázky odpovědělo 50% žáků ano, porce jsou dostačující. Otázkou zda se žáci vybírají zdravé obědy (otázka č. 5) odpovědělo 49,17% ne, nevybírám. Stejný počet žáků si k obědu zvolí raději sladký oběd (otázka č. 7). Ve školní jídelně jsou žákům denně podávány dva druhy nápojů – ovocný čaj, mléko. Většina žáků je spokojena s nabízenými druhy nápojů a to ve 47,50%. V otázce č. 10 bylo žákům položeno, zda chodí pravidelně do školní jídelny. Celkového počtu respondentů chodí do jídelny denně 85,83% žáků.

Pokud si žák jídlo ve školní jídelně nevybere, půjde si jej koupit do školního bufetu (otázka č. 12)? Z celkového počtu respondentů odpovědělo 51,67%, že ne. Do školního bufetu chodí žáci nejčastěji jednou týdně (otázka č. 13). Návštěvnost školního bufetu je velmi spjata s nošením svačín (otázka č. 16), které si nosí žáci v 76,67%. Pouze 12,50% z počtu respondentů si kupují svačiny ve školním bufetu (otázka č. 17). Otázkou zda si respondenti ve školním bufetu kupují ovoce, odpovědělo pouze 27,50% žáků, že si ho koupí. Nabízí školní bufet také zdravé výrobky (otázka č. 15)? Zde byla druhá největší shoda v počtu odpovědí ano, celkem 80,83%.

5 Závěr

Diplomová práce je rozdělená na teoretickou a praktickou část. Teoretická část pojednává o možnost stravování žáků na školách, které je shrnuto ve 3 kapitolách. První část teoretické části pojednává o vývoji školního stravování ve školních jídelnách, bufetech a o vývoji prodejních automatů. Historie školní jídelny je velmi důležitá a to z důvodu neustálého zkvalitňování služeb. Současné školní stravování je upravováno spotřebním košem, který udává kolik a co má žák v potravě dostat. Neméně důležitou část současného stravování tvoří také legislativa. Druhá část teoretické práce je uzavřena projekty, které podporují zdraví žáků na základních školách. V poslední kapitole je zmíněné stravování ve školách vybraných států. Jsou zdůrazněné zvláštnosti a zajímavosti v oblasti školního stravování.

Praktická část diplomové práce byla prováděna dotazníkovým šetřením na Základní škole v Plasích. Výzkumného šetření se účastnili žáci 2. stupně. Hlavním úkolem bylo zjistit, zda jsou žáci spokojeni se stravováním ve školní jídelně. Tento bod se potvrdil. Žáci ve většině případů chodí pravidelně do školní jídelny a z nabízených dvou jídel si vyberou. U druhé otázky, zda školní bufet využívají jako doplňkovou službu? Opětovně se otázka potvrdila. Žáci si často nosí svačiny z domova a tím se i snižuje návštěvnost školního bufetu.

Resumé

Diplomová práce se zabývá možností stravování žáků na základních školách. Práce je rozdělena na část teoretickou a praktickou.

Teoretická část diplomové práce je rozdělena do kapitol, které shrnují historii školního stravování na základních školách, současné stravování a porovnání školního stravování ve vybraných zemích.

Historie školního stravování zahrnuje nejenom vývoj školních jídelen, ale také i školních bufetů a prodejních automatů. Další kapitola rozebírá stravování jídelen, bufetů a automatů v současné době. V této kapitole jsou zmíněné také hygienické předpisy a legislativa, která souvisí se školním stravováním. Poslední část kapitoly je zaměřena na projekty, které podporují zdravé školní stravování – Školní mléko a Ovoce do škol. Poslední kapitola teoretické části je zaměřena na stravování ve školních jídelnách a bufetech ve vybraných zemích – Francie, Velká Británie, USA a Německo.

Praktická část diplomové práce zjišťuje dotazníkovou metodou, zda jsou žáci spokojeni se školní jídelnou a bufetem. Veškerá získaná data byla vyhodnocena a zpracována do tabulek a grafů.

Summary

Diploma thesis deals with the possibility of catering for pupils in primary schools. The work is divided into theoretical and practical parts.

The theoretical part of my thesis is divided into chapters that summarize the history of school meals in primary schools, the current eating and comparison of school meals in selected countries.

History of school meals includes not only the development of school canteens, but also school buffets and vending machines. The next chapter discusses eating snack bars and vending machines at present. This chapter sets also mentioned health regulations and legislation that relates to the school eating. The last part of the chapter

focuses on projects that promote healthy school meals - School Milk and School Fruit. The last chapter focuses on the alimentation in a school canteens and buffets in selected countries - France, Great Britain, USA and Germany.

The practical part questionnaire method determines whether students are satisfied with the canteen and buffets. All obtained data were evaluated and processed into tables and graphs.

Použitá literatura

Literární zdroje

GAVORA, Peter. *Úvod do pedagogického výzkumu*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2006. ISBN 978-80-7315-185-0.

HNILICOVÁ, Helena. *Pandemie obezity a školní automaty na limonády a sladkosti ve vybraných zemích*. *Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. roč. 2009, č. 4. ISSN1211-846X.

KERSTIG, Mathilde. CLAUSEN, Kerstin. *Školní stravování u našich sousedů*. *Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu*. Praha: Výživa servis s. r. o., roč. 2005, č. 2. ISSN 1211-846X.

MLEJNKOVÁ, Lena. *Služby společného stravování*. Praha: Oeconomica, 2009, 130 s. ISBN 978-802-4515-922.

NOVOTNÁ, Lenka. *Školní stravování v ČSSR v letech 1970/71-1986/87*. Praha: Ústav školských informací při ministerstvu školství ČSR, 1987.

PETROVÁ, Jana. ŠMÍDOVÁ, Sylva. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. Vyd 1. Plzeň: Jídelny.cz, 2014, 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9.

RÁBOVÁ, Marcela, *Současné školní stravování se zaměřením na školní bufety a prodejní automaty*. Brno, 2008. Diplomová práce. Masarykova univerzita.

ŠAFRÁNKOVÁ, Alena. NEJEDLÁ, Marie. *Interní ošetřovatelství*. Vyd. 1. Praha: Grada, 2006. ISBN 978-802-4717-777.

ŠEVČÍK, Jan a Kol. *Školní jídelny z pohledu let jejich existence do současných dnů*. Výživa a potraviny, Zpravodaj pro školní stravování, 2000, č. 5, s. 75. ISSN1211-846X.

ŠTĚPNIČKOVÁ, Radka. *Z historie prodejních automatů*. Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. roč. 2009, č. 4. ISSN1211-846X.

ŠULCOVÁ, Eva. STROSSEROVÁ, Alena. Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Školní stravování (historie a aktuálně). roč. 2008, č. 5. ISSN1211-846X.

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování. Praha: Ministerstvo vnitra, 2005.

ZUKALOVÁ, Petra. *Školní stravování v Německu*. Výživa a potraviny: časopis Společnosti pro výživu. Praha: Výživaservis s. r. o., roč. 2012, č. 3. ISSN 1211-846X.

VÍTKOVÁ, Marcela. *Kvalitní stravování jako sociální služba*. Vyd. 1. Hradec Králové: Gaudeamus, 2006, 160 s. ISBN 80-704-1464-2.

Internetové zdroje

Fenomén žvýkačky. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.novosluzby.cz/zajimavosti.209/fenomen-zvykacky.21683.html>

HACCP - co to vlastně je a jak jej zavádět v zařízeních společného stravování. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://www.khsova.cz/01_tisk/clanky_haccp.php?datum=2004-04-

HACCP pro veřejné stravování. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.haccpservis.cz/stravovani.htm>

HAMILTON, Terrance. *The History of Vending Machines.* [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.polariceandwater.com/polar-station-news/the-history-of-vending-in-water-and-ice-vending/>

Happy Snack. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.happysnack.cz/>

Hnilicová, Helena. *Automaty ve školách v jiných zemích.* [online]. Společnost pro výživu. 24.4.2014 Dostupné z: <http://www.vyzivaspol.cz/clanky/skolni-stravovani-2013-prezentace.html>

Horn & Hardart Automat [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <https://www.flickr.com/photos/lisehernandez/8254393442/>

Informace o automatech Happy Snack. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://794.webnode.cz/informace/skolni-mleko/informace-o-automatech-happy-snack/>

Jídelní lístek [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://www.zsplyasy.cz/skolni-jidelna/jidelni-listek/>

KASÍK, Pavel. *První bankomat na světě zrušili. Nikdo jej nepoužíval.* [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://technet.idnes.cz/prvni-bankomat-na-svete-zrusili-nikdo-jej-nepouzival-p09-/tec-technika.aspx?c=A070629_164236_tec-technika_pka

Mercer, Chris. *France launches controversial school vending machine ban.* [online]. [cit. 2014-04-24]. Dostupné z: http://www.nutraingredients.com/Regulation/France-launches-controversial-school-vending-machine-ban?utm_source=copyright&utm_medium=OnSite&utm_campaign=copyright

Ovoce do škol. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z <http://www.ovocedoskol.eu/node/15>

PACKOVÁ, Anna, STROSSEROVÁ, Alena. *Hygienické předpisy pro školní stravování v ČR.* [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://www.zzv.sk/images/pdf/zdravy_zivotny_styl_v_skolach_2012/Packova.pdf

Pinterest [online]. [cit. 2014-06-29]. Dostupné z <http://www.pinterest.com/pin/75224256247830160/>

Postup zavádění HACCP. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://haccp.webnode.cz/postup-zavadeni-haccp/>

Principy. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.haccp-cz.eu/principy.html>

Projekt Ovoce do škol [online]. [cit. 2014-06-29]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz/provinare/vlada-schvalila-projekt-ovoce-do-skol?highlightWords=ovoce+%C5%A1kol>

Roční hlášení školy [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: http://ovocedoskol.eu/sites/default/files/RH_ovoce_2014_2015.pdf

Říhová, Barbora. *Zdravá výživa pronikla do učebnic, do školních bufetů zatím ne*. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://zpravy.idnes.cz/zdrava-vyziva-pronikla-do-ucebnic-do-skolnich-bufetu-zatim-ne-pua-/domaci.aspx?c=A080915_143454_studium_bar

Sanitace v potravinářství. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://hacpp.webnode.cz/sanitace-v-potravinarstvi/>

Shop - Club - Museum. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.indianhead.cz/?#foto>

Školní bufet - sortiment [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://3zsvm.cz/aktualne/2788-skolni-bufet-sortiment/>

Školní bufety. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.stob.cz/view.php?cisloclanku=2004100601>

Školní mléko. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://www.laktea.cz/skolni_mleko

Šulcová, Eva, *Školní stravování ve Velké Británii a USA* [online]. [cit. 2014-04-30]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=458>

Vending Machines. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.gumballs.com/vending-machines.html>

VĚŘÍŠOVÁ, ŠULCOVÁ. *Z historie spotřebního koše ve školním stravování* [online]. [cit. 2014-03-24]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=866>

Základní škola Plasy [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://www.zsplasy.cz/>

Seznam příloh

1. Projekt UNRRA
2. Projekt Happy Snack
3. Sortiment školního bufetu
4. Ovoce do škol
5. Roční výkaz ovoce do škol
6. Školní mléko
7. Jídelní lístek
8. Dotazník

1 Projekt UNRRA⁷¹



⁷¹Shop - Club - Museum. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.indianhead.cz/?#foto>

2 Projekt Happy Snack⁷²



Číslo kreditky = Variabilní symbol

2479996

Heslo: 5DH05LCCE



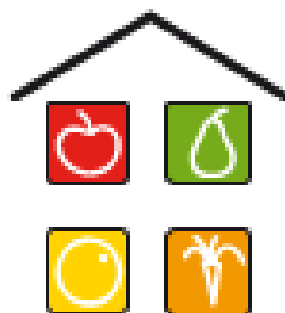
⁷²Happy Snack. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.happysnack.cz/>

3 Sortiment školního bufetu⁷³

Svačiny		
Párek v rohlíku		12,-
Toast	Šunka, kečup	8,-
Obložená bageta	Máslo, šunka, ledový salát	15,-
Obložená houska,	Máslo, šunka, ledový salát	10,-
Obložený rohlík	Máslo, šunka, sýr, čínské zelí	12,-
Sýrová houska		6,-
Loupáček		6,-
Listový šáteček s pudinkem		9,-
Listové řezy s jablky		
Párek v bagetě		14,-
Párek v bagetě, 2 párky		20,-
Nápoje		
Zon limo 0,5l	Různé příchutě	10,-
Nep.voda 0,5l		10,-
Hanácká kyselka 0,5l		12,-
Caprisonne		9,-
Ledový čaj 0,5l		18,-
Jemně perl. voda 1,5l		14,-
Hanácká kyselka 1,5l		17,-
Rajec pampeliška 1,5l		18,-
Colaolé 2l		15,-
Ledový čaj 1,5l		26,-
Mattoni granátové jablko 1,5l		20,-
Příchutě obměňovány dle zájmu		
Cukrovinky		
3bit		13,-
Snickers		13,-
Tofínek	Medové se skořicí	9,-
Horalky		9,-
Deli		10,-
Milena		10,-
Papita	Tyč. s lentilkami	9,-
Kremali	Kakaové sušenky	7,-
Orbit		12,-
Lízátka, pendreky, kys.pásky,		3,-
Želé myši		5,-
Brčka s práškem		1,-
Lipo lízátka kornout		6,-
Střední pendrek		9,-
Velký pendrek		12,-
spreje		20,-
Nutelky		6,-
Praskací prášek		5,-
Brambůrky		
Sušené různé příchutě		13,-
Smažené: wasabi, chilipapr		20,-
Grande pizza		20,-
Lupeto špíz		13,-
Poex		
Pufované skořicové tla.		14,-
Čokohrudky		20,-
Jahody v jogurtu		20,-

⁷³Školní bufet - sortiment [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://3zsvm.cz/aktualne/2788-skolni-bufet-sortiment/>

4 Ovoce do škol⁷⁴




OVOCE DO ŠKOL



⁷⁴Ovoce do škol. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: <http://www.ovocedoskol.eu/node/15>

5 Roční výkaz ovoce do škol⁷⁵

Strana 1		
 SZIF Státní zemědělský intervenční fond	Roční hlášení školy účastnící se projektu „Ovoce do škol“	Ve Smečkách 33 110 00 Praha 1 tel: +420 222 871 539 fax: +420 296 806 400
Roční hlášení ve školním roce <input type="text"/>		
1. Údaje o škole		
1.Název školy: <input type="text"/>		
2.Adresa sídla - Ulice: <input type="text"/>	3.Číslo popisné: <input type="text"/>	4.Číslo orientační: <input type="text"/>
5.Obec: <input type="text"/>		
6.Část obce, městská část: <input type="text"/>	7.Kraj (dle NUTS-3): <input type="text"/>	8.PSČ: <input type="text"/>
9. Identifikační číslo: <input type="text"/>		
10. Příjmení statutárního orgánu: <input type="text"/>	11. Jméno: <input type="text"/>	12. Datum narození: <input type="text"/>
Osoba oprávněná jednat jménem školy		
13. Příjmení oprávněné osoby: <input type="text"/>	14. Jméno: <input type="text"/>	15. Mobilní telefon: <input type="text"/>
16. Telefon: <input type="text"/>	17. Fax: <input type="text"/>	18. E-mail: <input type="text"/>
Údaje o žadateli, s nímž má škola uzavřenu smlouvu ve věci dodávání produktů ovoce a zelenina na daný školní rok		
19. Obchodní firma vč. právní formy: <input type="text"/>		
20. Adresa sídla - Ulice: <input type="text"/>	21. Číslo popisné: <input type="text"/>	22. Číslo orientační: <input type="text"/>
23. Obec: <input type="text"/>		
24. Část obce, městská část: <input type="text"/>	25. Kraj (dle NUTS-3): <input type="text"/>	26. PSČ: <input type="text"/>
2. Přehled za školní rok		
Celkový počet žáků 1. -5. ročníku v tomto školním roce	<input type="text"/>	
Počet žáků 1. -5. ročníku, kteří se v tomto školním roce zúčastní projektu „Ovoce do škol“	<input type="text"/>	
SZ112018.01		

⁷⁵Roční hlášení školy [online]. [cit. 2014-05-29].
z: http://ovocedoskol.eu/sites/default/files/RH_ovoce_2014_2015.pdf



Roční hlášení školy účastníci se projektu „Ovoce do škol“

Ve Smečkách 33
110 00 Praha 1
tel: +420 222 871 539
fax: +420 296 806 400

3. Čestné prohlášení a závazek

Podle nařízení Komise (ES) č. 288/2009, ve znění pozdějších předpisů, v návaznosti na nařízení vlády č. 478/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vydávám toto závazné prohlášení:

- Zavazuji se používat produkty financované v rámci projektu „Ovoce do škol“ určené ke konzumaci žáky 1.-5. ročníků v naší škole.
- Zavazuji se vyvěsit v naší škole na viditelném místě u hlavního vchodu plakát "Ovoce do škol" tak, aby byl dobře čitelný.
- Čestně prohlašuji, že pro příslušný školní rok mám uzavřenu smlouvu ve věci dodávání produktů pouze s jedním schváleným žadatelem (dodavatelem).
- V případě, že se rozhodnu ukončit odběr způsobilých produktů v průběhu školního roku, sdělím tuto skutečnost žadateli písemně na formuláři SZIF během daného měsíce (dodávkového období).
- Každou dodávku produktů ovoce a zeleniny, kterou obdržím od dodavatele v rámci projektu „Ovoce do škol“, se zavazuji potvrdit na dodací list.
- Zavazuji se, že dodávky ovoce a zeleniny v projektu "Ovoce do škol" budou dětem dávány nad rámec pravidelného školního stravování, tzn. že dodávka ovoce a zeleniny v projektu „Ovoce do škol“ nebude nahrazovat naplňování výživových norem stanovených vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Jsem si vědom(a) právních následků, které v důsledku uvedení nepravdivých údajů mohou nastat.

27.Místo vyhotovení:

28.Datum (den, měsíc, rok):

29.Razítko a podpis osoby oprávněné jednat jménem školy:

S2112018.01

6 Školní mléko⁷⁶



⁷⁶Školní mléko. [online]. [cit. 2014-04-27]. Dostupné z: http://www.laktea.cz/skolni_mleko

7 Jídelní lístek⁷⁷

Pondělí POLÉVKA Z VAJEČNÉ JÍŠKY

oběd 1: PLOVDIVSKÉ MASO, KOLÍNKA, MELOUN, MLÉKO, NÁPOJ OVOCNÝ

oběd 2: HALUŠKY SE ZELÍM A SLANINOU, MELOUN, MLÉKO, NÁPOJ OVOCNÝ

Úterý POLÉVKA ČESNEKOVÁ S OPRAŽENÝM CHLEBEM

oběd 1: KUŘECÍ PLÁTEK PŘÍRODNÍ, RÝŽE DUŠENÁ, RATATOUILLE (SMĚS ZELENINY), MLÉKO, ČAJ MULTIVITAMÍN

oběd 2: ZAPEČENÁ BROKOLICE V SÝROVÉ OMÁČCE S TĚSTOVINOU, MLÉKO, ČAJ MULTIVITAMÍN

Středa POLÉVKA ZELENINOVÁ S DROŽŽOVÝMI KNEDLÍČKY

oběd 1: FAZOLE NA KYSELO, PÁRKY, OKURKA KYSELÁ, CHLÉB, MLÉKO, NÁPOJ OVOCNÝ

oběd 2: ČÍNA Z VEPŘOVÉHO MASA, BRAMBOROVÉ NOKY, MLÉKO, NÁPOJ OVOCNÝ

Čtvrtek POLÉVKA RAJČATOVÁ S RÝŽÍ

oběd 1: KUŘECÍ ŘÍZEK SMAŽENÝ, BRAMBORY M.M., SALÁT OKURKOVÝ, MLÉKO, ČAJ LESNÍ MALINA

oběd 2: CIZRNOVÝ SALÁT SE ZELENINOU, BAGETA, MLÉKO, ČAJ LESNÍ MALINA

Pátek POLÉVKA PÍSMENKOVÁ

oběd 1: MORAVSKÝ VRABEC, STERILOVANÉ ZELÍ, BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY, MLÉKO, NÁPOJ OVOCNÝ

oběd 2: NÁKYP RÝŽOVÝ S OVOCEM, MLÉKO, NÁPOJ OVOCNÝ

⁷⁷Jídelní lístek [online]. [cit. 2014-05-29]. Dostupné z: <http://www.zsplyasy.cz/skolni-jidelna/jidelni-listek/>

8 Dotazník

Milí žáci,

Před sebou máte dotazník o 18 otázkách, který je součástí mé diplomové práce.

Dotazník slouží ke zjištění, jaký způsob stravování preferujete.

Prosím o vyplnění dotazníku, který je zcela anonymní (neuvádějte své jméno). Při vyplňování prosím o co největší pravdivost Vašich odpovědí.

Děkuji

S pozdravem Bc. Zuzana Nesnídalová

1. Myslíš si, že jsou obědy ve školní jídelně chutné?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

2. Líbí se ti prostředí školní jídelny? (uspořádání stolů, barva zdí, výzdoba)

- a) ano
- b) spíše ano
- c) spíše ne
- d) ne

3. Připadá ti nabízený sortiment jídel dostačující?

- a) ano
- b) spíše ano
- c) spíše ne
- d) ne

4. Vybereš si každý den z nabízených jídel?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

5. Volíš oběd podle toho, zda je zdravý?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

6. Je-li v nabídce jídlo, které neznáš, vyzkoušíš ho?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

7. V případě, že jeden z obědů je sladký (vdolky, buchtičky se šodó), vybereš si ho?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

8. Jsi spokojený s nabízeným druhem nápojů ve školní jídelně?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

9. Pokud je k obědu zeleninový salát či ovoce vezmeš si ho?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

10. Chodíš pravidelně na oběd do školní jídelny?

- a) ano, každý den
- b) spíše ano (alespoň jednou za týden)
- c) spíše ne (alespoň jednou za měsíc)
- d) ne

11. Zdají se ti porce ve školní jídelně dostatečné?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

12. V případě, že si v jídelně nevybereš oběd, koupíš si ho ve školním bufetu?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

13. Chodíš do školního bufetu pravidelně?

- a) ano, každý den
- b) většinou ano (alespoň jednou za týden)
- c) většinou ne (jednou měsíčně)
- d) ne

14. Pokud mají ve školním bufetu ovoce, koupíš si ho?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

15. Nabízí školní bufet také zdravé výrobky (celozrnné pečivo, ovoce, müsli tyčinky)?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

16. Nosíš si připravené svačiny z domova?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

17. Kupuješ si ve školním bufetu svačinu?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne

18. Dostáváš od rodičů peníze na nákup svačiny ve školním bufetu?

- a) ano
- b) většinou ano
- c) většinou ne
- d) ne