

Zdravé školní jídelny hledají kuchaře

Petr Janiš

Fakultní ZŠ Mezi školami v Praze 13, respektive její kuchyň, se zapojila do sítě zdravých školních jídelen. V metropoli takových jídelen není ani deset, nalézt je lze v Praze 3, 4 a 13. Problémem jsou mj. chybějící odborníci.

Jen jedna z nich je certifikovaná, což podle místostarostky Prahy 13 Marcely Plesníkové (ANO) obnáší splnění náročných kritérií

ve dvouletém provozu. Jedná se o jídelnu v ZŠ Mohýlová v Praze 13, kde se stravuje 210 lidí.

Rodiče za oběd dětí platí do 29 korun, částka pokrývá jen náklad za potraviny. „Oběd na dítě se vším všudy vychází na 69 korun. Kuchařky bývají kouzelnice, když to zvládnou. Mají těžkou práci,“ řekla Právu Plesníková. Preferuje, aby se jídlo ve školách vařilo a nedováželo se. Je pak čerstvé, neohřívá se, nepřekládá.

Zdaleka ne všechny stravovny

Když jídlo nevypadá lákavě, výsledkem bývá, že si děti raději někde dají hranolky s kečupem

děti aspirují na titul zdravá, případně certifikovaná zdravá jídelna. Problém je často personální. Kuchařek ubývá, mladí kvůli nízkým mzdám (okolo 14 tisíc korun měsíčně hrubého) jejich stavy ne-

doplňují, často vaří pomocné síly. „Věkový průměr ve školních jídelnách je skoro 55 plus,“ uvedla šéfka magistrátního odboru školství a mládeže Lenka Němcová.

Podle ní se město snaží motivovat absolventy kuchařských oborů, aby školními jídelnami nepohrdali, často se to ale nedaří. „Snažíme se ukazovat recepty, návody, jak na dietní stravu,“ poznamenala Němcová. Podle ní je třeba více propojit praxi učňů s jídelnami.

Pokud se nedaří, odráží se to na stravě a vývoji žáků. Mnozí z nich v jídelnách nejedí anebo porci vracejí. „Když jídlo nevypadá lákavě, výsledkem bývá, že si děti zas raději někde dají hranolky s kečupem,“ upozornil šéf městského výboru pro školství Patrik Nacher (ANO).

Problémy školních jídelen ohrožují české unikum. Podle Nachera jsou školní jídelny především specifickým českým, slovenským a bavorským, zbytek

Evropy ho často nezná. A mnohdy také systém obdivuje, jak bylo patrné z vyjádření zástupců norské ambasády na norském dni v ZŠ Mezi školami.

Zdravé školní jídelny, jichž je v Česku necelých 140, mezi sebou pořádají soutěž. Hlásit se mohou do 30. dubna na webu zdravotní jídelny.cz.

Mají prezentovat své menu, které se skládá z polévky, hlavního jídla a dezertu, případně salátu. První cena činí 15 tisíc korun.