

# **Česká zemědělská univerzita v Praze**

Institut vzdělávání a poradenství  
Katedra celoživotního vzdělávání a podpory studia

## **Prohlubování ekonomických aspektů v praktickém vyučování**

**Bakalářská práce**

Autor: **Marie Červenková**  
Vedoucí práce: **doc. Ing. Pavel Krpálek, CSc.**

**2012**



## **Prohlášení**

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma **Prohlubování ekonomických aspektů v praktickém vyučování** vypracovala samostatně a použila jen pramenů, které cituji a uvádím v seznamu použitých zdrojů.

Jsem si vědoma, že odevzdáním bakalářské práce souhlasím s jejím zveřejněním dle zákona č. 111/ 1998 Sb., o vysokých školách a o změně a doplnění dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a to i bez ohledu na výsledek obhajoby.

Jsem si vědoma, že moje bakalářská práce bude uložena v elektronické podobě v univerzitní databázi a bude veřejně přístupná k nahlédnutí.

Jsem si vědoma že, na moji bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, především ustanovení § 35 odst. 3 tohoto zákona, tj. o užití tohoto díla.

.....

V Jirkově dne 10. dubna 2012

## **Poděkování**

Děkuji panu doc. ing. Pavlu Krpálkovi, CSc., svému vedoucímu bakalářské práce, za jeho velkou trpělivost, připomínky a cenné rady.

Dále bych chtěla poděkovat členům své rodiny za jejich podporu, pevné nervy a udržení tajemství o mém studiu a samozřejmě i svým kolegům z OA, SOŠG a SOU, Chomutov, příspěvkové organizace, za ochotu při předávání potřebných podkladů pro mou bakalářskou práci.

## **ABSTRAKT**

Bakalářská práce s názvem „Prohlubování ekonomických aspektů v praktickém vyučování“ je zaměřena na vývoj a počátky gastronomie, sleduje postupný nástup norem a normativů ve školním stravování, vývoj nových trendů v gastronomii.

Tato bakalářská práce se také zabývá praktickou výukou žáků v oboru kuchař – číšník, kde se žáci učí nejen kuchařskému umění, ale poznávají tento obor z druhého pohledu, z oblasti ekonomiky, učí se dle zásad zdravé výživy normovat a sestavovat pokrmy, objednávat zboží a správně je skladovat.

Cílem této práce bylo zhodnocení školního stravování v praktickém vyučování, obohacení žáků nově získanými poznatky a vyhodnocení přístupu strážníků ke stravování podle zastaralých norem a nových trendů.

## **PRECIS**

The first part of bachelor's thesis "Deeping of economical aspects on practical training" is focused on the beginnings and development of gastronomy, it is concentrated on gradational coming standards and stock of norms in the school consuming and development of new trends in gastronomy.

The target in second part of this bachelor's thesis is practical training in field cook – waiter. It is highlighted that the students are studying not only cookery but they they can also see this field from the economical point of view, they are studying principles of heathy lifestyle, ordering of goods and how to stock the goods.

The goal of this bachelor's thesis is evaluation of school consuming according to practical training. The students receive new pieces of knowledges. It was analysed the boarder's attitude according to elderly standards andnew trends in gastronomy.

# Obsah

Úvod .....	9
A. Teoretická část .....	10
1. Dějiny kuchařského umění ve světě .....	10
1.1. Počátky primitivního vaření .....	10
1.2. Vaření v předhistorických civilizacích .....	10
1.3. Rozvoj římské a italské gastronomie .....	10
1.4. Gastronomie na francouzském dvoře.....	11
1.5. Historie české gastronomie .....	11
1.6. Magdalena Dobromila Rettigová .....	13
1.7. Tradiční jídla české kuchyně .....	15
2. Historie školního stravování.....	17
2.1. Školní stravování ve 40. a 50. letech 20. století .....	17
2.2. Školní stravování v 60. a 70. letech 20. století .....	17
2.3. Rozvoj školních jídelen a problémy s tím spojené.....	18
2.4. Současné školní stravování.....	19
2.4.1. Pozitiva školního stravování.....	20
2.4.2. Negativa školního stravování .....	21
2.4.3. Legislativa školního stravování.....	22
2.5. Normy a receptury .....	23
2.6. Spotřební koš.....	23
2.7. Pohled na školní stravování z ekonomického hlediska .....	24
3. Moderní trendy dnešní gastronomie .....	24
B. Praktická část.....	25
4. Seznámení s pracovištěm praktického vyučování.....	25
4.1. Školní kuchyň a jídelna .....	25

4.1.1.	Popis pracoviště .....	25
4.1.2.	Sklady a jejich rozdělení.....	26
4.1.3.	Kuchyně .....	27
4.2.	Sestavování jídelníčku a normování .....	30
4.3.	Podklady pro tvorbu ceny.....	32
4.4.	Normování a kalkulace jídel.....	33
4.4.1.	Skladování a přejímka zboží .....	37
4.4.2.	Ranní příprava a vaření.....	38
4.5.	Zhodnocení školního stravování .....	38
	Závěr .....	43
	Použitá literatura .....	45
	Seznam příloh.....	48
	Seznam obrázků.....	57

## Vysvětlivky

- UNRRA** United Nations Relief and Rehabilitation Administration byl v podstatě svého druhu první projekt mezinárodní humanitní a rozvojové pomoci pod hlavičkou Spojených národů, ze dvou třetin dotovaný USA a z jedné třetiny Kanadou, Anglií a několika dalšími státy. Účelem bylo zabránit hladu a epidemiím nakažlivých chorob po druhé světové válce. Šlo o dodávky masových konzerv, sardinek, obilí, rýže, makaron, másla, léků, sušenek atd.
- Lucullus** římský vojevůdce, politik, mecenáš, proslul jako pořadatel nákladných hostin (lukulské hody)
- Vitellius** vojenský císař, vládl v letech 68 – 69 před naším letopočtem
- Hortensius** římský řečník a advokát, žil v letech 114 – 50 před naším letopočtem
- UHO** univerzální hnědá omáčka
- UBO** univerzální bílá omáčka
- HACCP** systém sledování kritických bodů a správné výrobní praxe



## Úvod

Školní stravování by mělo být nedílnou součástí každé školy, protože správně nastavená životospráva patří k zdravému životnímu stylu. Výživa je vědním oborem, který zkoumá vliv nesprávného složení stravy na zdravý vývoj a růst mladého člověka a ukazuje nám cestu k nápravě. V této práci se budu zabývat nejen zdravou výživou ve školním stravování, ale hlavně výukou žáků v oboru kuchař-číšník. Ráda bych zde poukázala na negativa a pozitiva školního stravování. Žáci, kteří nastupují ke vzdělávání v tomto oboru vzdělání, mívají velice často zkreslený pohled na přípravu pokrmů ve školním stravování, proto zde podrobněji rozeberu vše, co souvisí se školním stravováním, jak z hlediska ekonomického, tak z hlediska praktické výuky.

V bakalářské práci se zaměřím na několik témat. Nejdříve se na gastronomii podíváme z historického pohledu; přiblížím počátky kuchařského umění, zmíním významné gastronomické oblasti, nástup tvrdých a nekompromisních norem do oblasti společného stravování. Uvedu charakteristické rysy dnešní moderní gastronomie, zaměřím se na vše kolem přípravy zdravých školních pokrmů. Krátce se dotknu současné platné legislativy pro oblast školního stravování. Dále ukážu, co všechno musí žáci znát ve svém zvoleném oboru, a zdůrazním, že vaření není pouze o tom, „jak se postavit k plotně a jak oloupat brambory“, neboť důležitou součástí školního stravování je i kultura stolování. V neposlední řadě bude vyhodnocen průzkum tematicky zaměřený na zdravou výživu z pohledu běžného strávnicka školní jídelny.

Od roku 2004 jsem vedoucí školní jídelny Obchodní akademie, Střední odborné školy gastronomie a Středního odborného učiliště, Chomutov. Tato školní jídelna se nachází ve středisku školy v Údlících a je zároveň školním pracovištěm pro odborný výcvik žáků prvních ročníků oboru vzdělání kuchař-číšník. Ve spolupráci s učiteli odborného výcviku zajišťujeme formou praktické výuky žáků stravování v naší školní jídelně. Popis toho, jak se žáci připravují na své budoucí povolání, bude také předmětem této práce. Vzhledem k tomu, že nad žáky vykonávám dohled a řídím jejich práci, jsem vedena jako instruktor pro odborný výcvik žáků.

## **A. Teoretická část**

### **1. Dějiny kuchařského umění ve světě**

#### **1.1. Počátky primitivního vaření**

Vývoj kuchařského umění je nedílnou součástí vývoje lidské společnosti. Dějiny kuchařského umění se datují od chvíle, kdy člověk zcela náhodou uložil v těsné blízkosti ohniště kus ulovené zvěře, a tak zjistil, že upečené maso je lahodnější a stravitelnější než maso syrové. Z této náhody se zrodila první primitivní tepelná úprava pokrmů. Po objevení roštů, rožně a hliněných nádob mohl člověk postupně připravovat i další, náročnější pokrmy. (Matejka, Balogová; 1993)

#### **1.2. Vaření v předhistorických civilizacích**

Vyšší stupeň mistrovství při přípravě pokrmů se přisuzoval předhistorickým jihoasijským civilizacím, jejichž národy již v té době znaly přípravu pokrmů z různých obilovin, z divočiny, z masa domácích zvířat, různých ryb, ovoce, zeleniny, a dokonce už uměly používat různá koření.

S postupným rozvojem obchodních styků a pronikáním asijské kultury směrem na západ se kuchařské umění rozšířilo z Asie přes Perský záliv do Egypta, následně do Řecka a později i do Říma. Do té doby velmi jednoduchá a primitivní řecká kuchyně se pod asijským vlivem dostala v krátké době na vysokou úroveň, kterou ocenil celý tehdejší kulturní svět.

#### **1.3. Rozvoj římské a italské gastronomie**

Současně s pronikáním řecké kultury do Říma převzali Římané od starých Řeků i kuchařský um. Pod jeho velkým vlivem zaznamenala římská kuchyně ve 3. století před naším letopočtem nebývalý rozmach. Nemalej podíl na prudkém vývoji římského kuchařského umění se v té době připisuje vlivu a podpoře tehdejší velmi náročné šlechty, například Hortensia, Vitelia, a zejména legendární postavě rozmařilého římského vojevůdce a konsula Licinia Luculla (žil v letech 108 až 56

před naším letopočtem). Z vynikající a finančně náročné římské kuchyně se zachovaly Lukullovy záznamy receptur.

Další výrazný vzestup rozvoje italského kuchařského umění nastupuje zhruba od poloviny 14. století, kdy začínají vycházet kuchařské knihy, které do oblasti gastronomie přinášejí nové vývojové trendy. Italští kuchaři se tak považují za tvůrce moderní gastronomie té doby.

Své dokonalosti však dosáhla italská kuchyně až v 16. století, kdy v Benátkách a Florencii, tehdejších největších kulturních a společenských centrech Itálie, šlechta hodovala při pestře prostřených a bohatých stolech. (Matejka, Balogová; 1993)

#### **1.4. Gastronomie na francouzském dvoře**

Zatímco v Itálii si šlechta zakládala na bohatosti hodování, francouzští šlechtici při stolování trpěli jednoduchostí. Ale i zde postupně docházelo k vzestupu stolování zejména díky francouzské královně Kateřině Medicejské, manželce krále Jindřicha II., která žila v letech 1519 až 1589. Pocházela z florentského rodu Medici a byla to právě ona, kdo přivedl na francouzský dvůr italské kuchaře. Díky nim se gastronomie začala rozvíjet i ve Francii.

Svého kulinařského vrcholu dosahuje francouzské kuchařské umění v 17. a 18. století. Pomohl tomu zejména mohutný hospodářský a kulturní rozvoj Francie, blahodárný způsob života tehdejší šlechty a rozvoj hotelnictví – vzniká základ moderní světové gastronomie. Toto období je pak v dějinách označováno jako zlatý věk francouzské gastronomie. (Matejka, Balogová; 1993)

#### **1.5. Historie české gastronomie**

Českou kuchyni v dávné minulosti ovlivnil náš keltský a slovanský původ. Je také směsicí tradic a kultur, které se na našem území utvářely. Díky své pozici na křižovatce Evropy přejímala česká kuchyně vlivy ze severu a jihu, východu i západu a rychle se otevírala všemu novému.

Počátky české kuchyně přirozeně sahají až do dob formování českého národa. Tehdejší člověk již plně využíval všech domácích surovinných zdrojů, které mu poskytovalo zemědělství, chov dobytka, lov, ale i obchod. Základem staročeské kuchyně byl chléb. Představoval jednu ze základních složek potravy a zdá se, že naši předkové bez chleba ke stolu vůbec nezasedali. S chlebem pojídali především sýr nebo samotný chléb zapíjeli podmáslem a zákysem. Staročeská kuchyně znala hned několik druhů chleba, například chléb pohankový, jáhlový, žitný, žemlový a z prosa.

Dalším pilířem staročeské kuchyně byly luštěniny a kaše, zejména prosná, tedy jáhelná, dále pohanková, ovesná, semencová a samozřejmě krupičná. V oblibě bylo také ovoce jako jablka, švestky, hrušky, maliny, ostružiny či vinné hrozny.

Zvláštní kapitolou v české gastronomii je maso. Jedlo se stejně jako dnes vepřové, hovězí, drůbež, zvěřina i ryby. K masu se přidávala kořenová i listová zelenina a chuť propůjčovala nejčastěji řeřicha či šalvěj. Maso se vařilo, peklo, ale také udilo. Výjimkou nebyly klobásy, jitrnice ani jelita.

V 15. století se začínají objevovat i první psané receptury na přípravu jídel. Celé 16. století v české kuchyni je pak považováno za období „rozmařilosti“. Byl dán základ především ochucování pokrmů a do svěbytné české kuchyně vstupují jídla italská, španělská, francouzská i anglická. Uplatnění v české kuchyni v této době našel pepř, skořice, kapary, pomerančová kůra. Jídlo se hojně kořenilo, barvilo a zdobilo, třeba i květinami či pavími brky.

Z této doby pocházejí i první tištěné kuchařské knihy. Obsahují rady, jak používat fíky, olivy a zámořské koření. První dochovanou tištěnou kuchařskou knihou z tohoto období je kniha tiskaře Severina, která obsahuje čtyři sta receptur.

V 17. století se začínají výrazným způsobem projevovat rozdíly mezi českou kuchyní v „zámku a podzámčí“. Chudý lid na venkově zůstává u stravy především rostlinného původu, maso je podáváno jen při výjimečných příležitostech.

Naopak bohatá šlechta na zámeckých panstvích a ve městech napodobuje zvyklosti cizích kuchyní. Pokrmy se staly lahůdkami, připravovali se bažanti, želvy, zvěřina, dovážené ryby. Na jídelníček se dostalo telecí maso a velice oblíbené byly zejména

paštiky. Ty se připravovaly z masa tetřevů, holubů, kachen, drobného ptactva, tresek, úhořů, raků, hlemýžďů či lanýžů.

Tento trend pokračoval i v 18. a 19. století. Více se však začaly jíst sladké pokrmy, například dorty a čokoláda, pekly se bábovky, buchty a palačinky. V této době se k nám dostal také vyhlášený knedlík. Dnešní český kynutý knedlík totiž nebyl původním pokrmem českých zemí, naše kuchyně ho zřejmě převzala od tyrolských horalů. Až postupem času se stal naším národním jídlem. Hlavní součástí jídelníčku venkovského lidu se staly brambory, a to ve všech podobách zpracování.

V tomto období se rozšířilo vydávání kuchařek s recepturami typicky českých pokrmů. Nepochybně nejznámější autorkou byla Magdalena Dobromila Rettigová, která sepsala Domácí kuchařku, poprvé vydanou roku 1826. Tato dodnes populární kniha pak opakovaně vycházela dalších více než sto let.

Začátkem 20. století se česká kuchyně znovu sjednocuje a zjednodušuje. Postupně se prosazují zásady novodobé racionální výživy, sledující zájem dietetický i zdravotní, roste popularita kuchařských specialit jiných národů, na knižním trhu se objevují národní i mezinárodní kuchařské knihy.

Dnes můžeme českou kuchyni charakterizovat jako typickou kuchyni středoevropskou vyznačující se specifickými národními prvky, jako jsou houskové a ovocné knedlíky, některé polévky a omáčky, mnohá bramborová jídla, koláče a buchty, a s poměrně širokým repertoárem svátečních jídel. Z nápojů v ní dominuje v první řadě pivo, na Moravě kvalitní vína a slivovice a světově proslulá bylinná karlovarská becherovka. (Jenerálová, 2010)

## **1.6. Magdalena Dobromila Rettigová**

### **Život Magdaleny Dobromily Rettigové**

Nejvýraznější osobností české gastronomie od 19. století do současnosti, naším velkým pokladem a průkopnicí v gastronomii, byla Magdalena Dobromila Rettigová, dívčím jménem Artmanová. Žila v letech 1785 až 1845. Byla dcerou

vrchnostenského purkrabího Františka Artmana, který působil ve Všeradicích blízko Hostinic v berounském kraji.

Její dětství nebylo příliš šťastné, poznamenalo ho především brzké úmrtí jejího otce. Na základě toho se Rettigová odstěhovala s matkou ke své tetě do Prahy. Zde se musela již od osmi let starat o domácnost a pomáhat matce vydělávat na živobytí. Matka ji vyučovala sama, německy, a proto do svých osmnácti let Magdalena neuměla česky.

Až díky manželství s českým buditelem a právníkem J. A. S. Rettigem se z ní stává vlastenecky orientovaná buditelka.

Rettigová se věnovala výchově dívek, pořádala různě zaměřené kurzy, kde dívky učila vaření a domácím pracím, půjčovala jim knihy a předčítala z nich. Jako spisovatelka byla velice úspěšná, napsala několik desítek děl.

### **Tvorba Magdaleny Dobromily Rettigové**

Vzhledem k rozsahu tvorby Rettigové nelze na tomto místě zmínit všechna její díla. Zaměřím se jen na její nejproslulejší dílo, které vyšlo v roce 1826 pod názvem Domácí kuchařka aneb pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské.

Na rozdíl od dnešní české kuchyně se v dobách Rettigové vařilo častěji z hovězího maso než z masa vepřového, proto je v knize pokrmům z hovězího masa věnovaná samostatná kapitola, zatímco jídla z ostatních druhů mas jsou zahrnuta do společné kapitoly, kterou autorka pojmenovala Zadělávaná jídla.

V té je pozornost věnována především zpracování drůbeže, telecího masa, ale objevují se receptury i z vepřového, kůzlečího a skopového masa. Zajímavá je kapitola věnovaná zpracování zeleniny.

Rettigová ji nazvala Zelené věci. Tehdejší zvláštností bylo, že se zelenina zásadně jedla jen v kuchyňsky opracovaném stavu. Sněžení syrové zeleniny nepřipadalo v té době v úvahu.

Recepty Magdaleny Dobromily Rettigové obsahovaly velice málo tučných jídel, což je ideální příklad i pro dnešní styl stravování. I její požadavek na maximální čistotu a pořádek v kuchyni je nadčasový a trvalý.

Na počest Magdaleny Dobromily Rettigové vydal spolek „Péče spolku Domácnost' – Česká škola kuchařská“ knihu s názvem Kuchařská kniha. Je nejen sbírkou vyzkoušených jídelních receptur, které dokládají kuchařské dovednosti M. D. Rettigové, ale kniha se věnuje hlavně jejím zásadám ve vaření, gastronomickému vybavení kuchyní a hygienickým požadavkům té doby. (Péče spolku Domácnost', 1891)

### **1.7. Tradiční jídla české kuchyně**

Česká kuchyně má staletou tradici a její vývoj byl ovlivňován zejména kuchyní rakouskou či maďarskou. Zrovna tak ale česká kuchyně působila na kuchyně okolních zemí.

Základem pokrmů české národní kuchyně jsou suroviny, které bylo možné vypěstovat na našem území, především tedy obilí, luštěniny a brambory, z mas se využívá nejvíce vepřové, hovězí nebo drůbeží, v některých oblastech pak také sladkovodní ryby (například tradičně v jižních Čechách).

Z těchto zdánlivě prostých surovin vznikala vynikající a nápaditá jídla, která najdeme skutečně pouze v české kuchyni.

Pokusíme se odpovědět na otázku, jak se stravují Češi dnes a která jídla ve svém jídelníčku preferují.

Klasická snídane se skládá zpravidla z bílého pečiva (rohlíky, housky nebo chléb), stále častěji se však prosazuje pečivo celozrnné. K pečivu se většinou podává vepřová či kuřecí šunka nebo jiné uzeniny, zejména trvanlivý salám či párky.

Své místo ve snídaňovém jídelníčku mají také sýry, vejce, případně marmeláda či džem. Češi si oblíbili i snídane sladké, ke kterým patří tradiční vánočka nebo koblihy. Z nápojů převládá černý čaj s citronem, filtrovaná káva, kakao nebo

čokoláda, stále více se prosazují i džusy, čerstvě připravené ovocné šťávy. Do dob našich babiček a prababiček se vracíme i pitím bylinných čajů.

Obědy Češi většinou dodržují, vyžívají zavedených provozoven společného stravování, často zavítají i do oblíbené restaurace. Klasický oběd se skládá z polévky, hlavního jídla a občas také dezertu.

Česká kuchyně nabízí nepřehledné množství polévek, všeobecně oblíbenými jsou hovězí vývar s nudlemi a játrovými knedlíčky, polévky bramborová, cesneková, gulášová, dršťková nebo jarní zeleninová, či místní speciální polévky, třeba krkonošské kyselo.

Základem hlavního jídla bývá obvykle maso, a to maso vepřové, drůbeží, hovězí, zvěřina nebo sladkovodní ryby. K němu se vždy podává některá z příloh, jako například brambory, rýže, těstoviny, na ústupu jsou v současnosti tradiční houskové či bramborové knedlíky. Fenomémem české kuchyně jsou omáčky.

Typickými zástupci oblíbených českých jídel jsou takzvané „vepřo-knedlo-zelo“, čili knedlíky se zelím a pečeným vepřovým masem, a svíčková na smetaně podávaná s houskovým knedlíkem.

Mezi další oblíbená jídla, která se často objevují také na svátečním stole, patří masový guláš speciál nebo bramborový salát a vepřový řízek. Přestože původně tyto pokrmy pocházejí z jiných národních kuchyní, v české kuchyni zdomácněly.

Když však u řízku vyměníme vepřové maso za maso z klasické české sladkovodní ryby, kapra, ochutnáme tradiční český vánoční pokrm, který je servírován ve většině českých rodin při štědrovečerní večeři.

Důležitou složkou české stravy jsou brambory. Například bramborové placky neboli bramboráky jsou dalším typickým, v českých rodinách velice oblíbeným bezmasým pokrmem. (Ellegant catering)



## **2. Historie školního stravování**

### **2.1. Školní stravování ve 40. a 50. letech 20. století**

Počátky školního stravování vedou do doby krátce po druhé světové válce, kdy děti ve školách dostávaly přesnídávky pořizované ze zásob UNRRA (tj. hospodářské pomoci OSN). Na přelomu čtyřicátých a padesátých let 20. století pak vznikají z iniciativy obcí a škol první školní jídelny.

V roce 1953 je pověřeno ministerstvo školství, aby začalo pečovat o školní stravování. Vychází první vyhláška o školním stravování, kde jsou stanoveny odpovědné orgány za zřízení a provoz školních jídelen a je dána výše nákladů (finančních norem) na nákup potravin a výše úhrady za stravování dětí včetně systému slev, které bylo možno u poplatků za stravování uplatňovat. Rodiče hradili pouze náklady na potraviny.

### **2.2. Školní stravování v 60. a 70. letech 20. století**

Péče o školní stravování je nadále v kompetenci tehdejšího ministerstva školství. To vydává v roce 1963 další vyhlášku zaměřenou na školní stravování. Tato vyhláška nově zavádí do školního stravování pojem výživové normy. Byly specifikovány jako výživové dávky s ohledem na věk stravovaných dětí a v závislosti na délce jejich pobytu ve škole nebo jiném školském zařízení.

Novinkou tohoto sledovaného období v historickém pohledu na vývoj školního stravování bylo zřízení okresních, později i krajských výchovných středisek školního stravování. Nově vzniklá střediska metodicky vedla a kontrolovala činnost školních jídelen. Jejich úkol spočíval v péči o rozvoj školního stravování a zvyšování kvalifikace pracovníků jídelen, v systematickém řízení školních jídelen a v dohledu na plnění úkolů, které byly školním jídelnám stanoveny.

Střediska vytvářela praktický příklad školy správné výživy a dohlížela, aby děti byly dobře živené. Zajišťovala další vzdělávání pracovníků školních jídelen v nových

trendech společného stravování, později i výuku učňů v oboru kuchař pro potřeby školního stravování.

Nově vznikla funkce krajského inspektora školního stravování, který dohlížel na dodržování ukazatelů stanovených oběma vyhláškami ministerstva školství v každodenní praxi školních jídelen, které se nově stávají součástí škol.

V sedmdesátých letech 20. století sice dochází k výraznému rozvoji školního stravování, bohužel však je zatíženo významným negativním jevem. Začíná totiž zaostávat jeho kvalita, je preferováno hledisko kvantity. Navíc nastávaly problémy se zásobováním potravinami, frekvence dodávek zboží byla omezena, ani nabídka stravy ve školních jídelnách nebyla v té době pestrá.

Bylo nutno situaci ve školním stravování urychleně řešit zejména po stránce financování nákladů školních jídelen. Jelikož však žádný zodpovědný orgán nechtěl zatěžovat rodiče vyššími poplatky za odebranou stravu, začaly se školní jídelny postupně převádět na tehdejší národní výbory, protože ty disponovaly většími rozpočty, a tudíž mohly jídelny lépe finančně zabezpečit a dotovat potřebné zvýšení finančních prostředků jednak na suroviny, jednak na moderní technologie. (Společnost pro výživu; 2008)

### **2.3. Rozvoj školních jídelen a problémy s tím spojené**

Školní jídelny původně nebyly součástí škol, pouze se školami spolupracovaly. Poplatky, které se za odebranou stravu vybíraly, sloužily výhradně k nákupu potravin. Výše poplatku za obědy byla závislá na sociální situaci rodiny. Další výdaje na provoz jídelny plynuly ze státního rozpočtu, případně z rozpočtu obcí.

Školní jídelny byly budovány především v souvislosti s výstavbou sídlišť a zvýšenou porodností v šedesátých a zejména sedmdesátých letech 20. století. Jejich počet se stal dostačujícím, dokázal uspokojit poptávku dětských strážníků. Horší to ale bylo se zajištěním kvality připravované stravy.

Na ní se podepsal zejména nedostatek výkonného strojního i varného vybavení jídelen, problematické zásobování potravinami, jejich kvalitou a širí sortimentu.

Ke zlepšení školního stravování nepřispívala ani absolutní politická nevole zatížit rodiče sebemenším zvýšením poplatků. Teprve až po roce 1990 se podařilo upravit poplatky za stravování od rodičů tak, aby bylo dosaženo uplatnění doporučených výživových dávek.

Přesto bylo postupně vybudováno více než deset tisíc školních jídelen, ve kterých se stravovaly všechny děti mateřských škol, více než devadesát procent žáků základních škol a šedesát pět procent žáků středních škol. Podíl dospělých strážníků činil z celkového počtu stravovaných osob jen asi devět procent. Ke stravování totiž nebyli přijímáni tzv. „cizí“ strážníci, pouze pracovníci škol a školských zařízení.

## **2.4. Současné školní stravování**

Po roce 1990 postupně zanikají střediska školního stravování. Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky omezuje své působení v oblasti školního stravování na minimum.

Školní jídelny se buď opět stávají součástí škol, nebo se mohou stát samostatným právním subjektem. Poplatky za stravování se upravují tak, aby bylo možné zajistit výživové optimum.

Nově se zřizuje takzvaný spotřební koš, který stanovuje průměrnou spotřebu potravin na jednoho strážníka v období jednoho měsíce.

Po metodické stránce školním jídelnám nabízí svou pomoc výhradně pouze Společnost pro výživu. Společnost pro výživu (SPV) byla založena v prosinci 1945 jako občanské sdružení odborníků a pracovníků v oboru lidské výživy.

Páteří její činnosti bylo a je dobrovolné sdružování a spolupráce odborníků i profesionálů ze všech oborů lidské výživy.

Společnost sídlí v Praze. Pořádá školení a kurzy zdravé výživy, vydává receptury, které musí být striktně dodržovány jak v přesném odvažování veškerých použitých surovin, tak v požadovaných technologických postupech.

Ve školních jídelnách musely být každý den skladovány v lednicích vzorky uvařeného jídla pro případnou potřebu případné hygienické kontroly. Jakékoliv nedodržení receptury bylo tvrdě postihováno.

Školní stravování má v současné době bezpochyby své pevné postavení v systému provozoven zajišťujících hromadné stravování obyvatel. Školní jídelny plní tři hlavní funkce, a to klasickou sytící, zdravotně výživovou a výchovnou:

- klasická sytící funkce – je prokázáno, že oběd ve školní jídelně bývá velmi často jediným teplým pokrmem dítěte za celý den;
- zdravotně výživová funkce – strava ve školní jídelně je připravována dle schválených receptur, dodržuje přísná kritéria pro splnění doporučených denních dávek jednotlivých výživových složek stravy i hygienické předpisy stanovené pro přípravu pokrmů;
- výchovná funkce – strava je pestrá, zdravá, v množství, které odpovídá věku podle doporučené denní dávky; je příkladem pro výchovu ke zdravému životnímu stylu, strávníci se učí základům stolování ve společnosti.

Pozitivní a negativní stránky školního stravování

Tak jako asi každý jev, i školní stravování má svá pozitiva a negativa, která nemusí stát nutně vedle sebe, ale mohou se navzájem i prolínat, jak bude naznačeno v dalším textu.

#### **2.4.1. Pozitiva školního stravování**

Základním pozitivním znakem současného stravování je návaznost na dlouholetou a několika generacemi prověřenou tradici. Ve školních jídelnách pracovníci využívají ověřené odborné poznatky z oboru zdravé výživy, neustále inovují svou práci pomocí různých školení, kurzů a přednášek tak, aby školní stravování odpovídalo moderním trendům zdravé výživy. Školní jídelny a kuchyně se modernizují, aby splňovaly přísná hygienická a technologická pravidla stanovená Evropskou unií pro oblast společného stravování.

V současném školním stravování je ve většině případů možnost volby oběda z několika variant. Pestrost výběru je tak nepochybně lákadlem ve školním stravování, určitě se totiž v nabídce objeví pokrmy přitažlivé pro aktuální chuť a náladu každého strávníka.

Ve školních jídelničkách se vyskytnou i jídla, se kterými se v domácí stravě dítě často neseťkává, buď pro časovou náročnost technologického postupu přípravy, nebo pro finanční nedostupnost některých použitých surovin, nebo prostě jen proto, že se dané jídlo v rodině nevaří pro neoblubu některé z potravin u jejích členů. Různé akce v podobě vaření pokrmů cizokrajných kuchyní rozšiřují gastronomický obzor strávníků a mohou formovat zaměření jejich budoucího stravování.

#### **2.4.2. Negativa školního stravování**

Negativem pro současné školní stravování je zrušení okresních a krajských výchovných středisek školního stravování. Jejich metodické a výchovné vedení skutečně postrádáme. Funkce krajských inspektorů školního stravování sice zůstala zachována ale ne ve všech v krajích a na plný úvazek.

Podle posledního šetření z roku 2006 bylo uvedeno, že asi deset procent pedagogických pracovníků považuje práci ve školní jídelně v porovnání s prací ve vlastním pedagogickém procesu za podřadnou, v ostatních případech se pracoviště vzájemně respektují.

Dalším negativem je snižování počtu pracovníků v závislosti na snižování počtu strávníků vzhledem k demografickému úbytku dětí a žáků. Děje se tak ve většině školních jídelen v zájmu úsporných opatření, ale bez ohledu na to, že každému vařenému pokrmu je nutné se věnovat stejně; nelze říci, že když se vaří pro méně strávníků, bude čas strávený přípravou pokrmu kratší a sníží se i nároky na pracovní úkony v rámci technologického postupu při vaření pokrmu.

Školní stravování provázejí i mýty, které snižují jeho image v očích široké veřejnosti a ovlivňují tak veřejné mínění a názory na tuto formu stravování. Zde uvádím výčet jen některých z nich: obědy ve školní jídelně jsou stereotypní, málo chutné, málo pestré, vaří se jen UHO a UBO, jídelny vaří podle zastaralých norem, pracovníci

mají celé léto prázdniny, ze školní stravy lze onemocnět, stravování ve školní jídelně vede k poškození stravovacích návyků vlivem negativních zážitků ze školních jídelen, například týráním dětí v souvislosti s nucením jíst polévky, dojídat, jíst, co jim nechutná a podobně, dále prý dochází k předávkování bílkovinami, samy děti se všeobecně nechtějí ve školních jídelnách stravovat a další.

Tyto názory uváděné v souvislosti se školním stravováním jsou příliš zažité, a tak jako u všech takových pověr, není jednoduché je vyvrátit. To vyžaduje dlouhodobou práci a trpělivost v přesvědčování veřejnosti o opaku.

Mezi negativa patří v neposlední řadě i možnost volby pokrmu strážníkem, uvedená výše ve zmiňovaných pozitivích školního stravování. Jde o oblíbený a strážníky všeobecně příznivě přijímaný jev, který se ovšem může obrátit i v neprospěch záměrů školního stravování vést děti a žáky ke zdravým stravovacím návykům.

Možností volby pokrmu se zvyšuje pravděpodobnost sklouznutí ke stravovacímu stereotypu, strážníci se vyhýbají zdraví prospěšným pokrmům, například ze sóje, luštěnin, zeleniny. Spotřební koš tím pádem už neplní správnou funkci, nelze ho nikdy splnit na sto procent, míra jeho naplňování je pouze hodnotou orientační.

### **2.4.3. Legislativa školního stravování**

Dnešní školní stravování se řídí dvěma základními předpisy Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky, a to zákonem č. 561/ 2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (tzv. školský zákon), v platném znění, a Vyhláškou č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, dále řadou hygienických předpisů, zákony a vyhláškami o bezpečnosti práce, předpisem o účetnictví a dalšími.

Nově je uplatňován hodnoticí systém HACCP. Tento systém musí mít zavedený každá jídelna a je velmi náročný na dodržování hygienických a výrobních technologických postupů, které musí být plně v souladu s našimi i evropskými předpisy. Splnění požadavků tohoto systému je maximální zárukou kvality připravované stravy ve školních jídelnách.

Při stanovení kritických bodů, jejich kontrole a vedení evidence se postupuje podle vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, č. 602/2006 Sb. novela ze dne 18. prosince 2006 a nařízení Evropského parlamentu a rady vedeného pod značkou ES č. 852/2004, které je závazné pro všechny gastronomické provozy: jídelny, kuchyně, restaurace, bistra, bufety, stánky, výdejny, prodejny potravin, výroby lahůdek, uzenářské výroby a výroby knedlíků.

Jde především o sledování přípravy pokrmů v daném dni. Vytyčí se několik kritických bodů, které by mohly přípravu pokrmu ohrozit, a tyto body jsou sledovány po celou dobu jeho přípravy.

Nejsledovanějším bodem je teplota, za které je pokrm jednak připravován, jednak uchováván po dobu výdeje. Doba výdeje pokrmů nesmí přesáhnout tři hodiny od dovaření, po této době už bývá jídlo z hygienického hlediska nepoživatelné a musí se ekologicky zlikvidovat.

Sleduje se také, kromě jiného, úroveň skladování používaných surovin, proto se musí hlídat i teplota ve skladech, lednicích a mrazicích boxech. (Společnost pro výživu, 2008)

## **2.5. Normy a receptury**

Je třeba zdůraznit, že normy a receptury současného stravování jsou odlišné od norem stravování stanovených v etapě bývalého společenského režimu, tedy za socialismu. Dnes odborníci na výživu doporučují normy podle zásad zdravé výživy a preferují pestrost jídelníčku, jenž je systematicky sestavován dle platných pravidel stanovujících, která jídla a které suroviny se mají do jídelníčku častěji zařazovat. Do norem je započítán i pitný režim během oběda strávníka (příloha č. 1).

## **2.6. Spotřební koš**

Spotřební koš je jedním ze základních kritérií při posuzování pestrosti a vyváženosti stravy ve školních jídelnách. Je zákonnou normou, kterou je nutno dodržovat, a je kontrolován Českou školní inspekcí, zřizovatelem a hygienickou kontrolou. Spotřební koš je rozdělen do dvou kategorií: na koš konvenční - ideální (příloha č. 2) a na koš vegetariánský (příloha č. 3).

Ve školním stravování jsou striktně nastaveny druhy potravin, které se sledují, a tolerance dodržování jejich použití je v rozmezí od minus 25 procent do plus 25 procent z doporučené denní dávky, tedy ze sta procent. Výjimkou jsou dvě suroviny, cukr a tuky, u kterých je povoleno naplnění maximálně do sta procent, minusová tolerance tedy povolena je.

## **2.7. Pohled na školní stravování z ekonomického hlediska**

Z ekonomického hlediska jsou u školního stravování sledovány dva faktory: cena oběda a režijní náklady. Vymezení ceny oběda je dané vyhláškou č. 463/2011 ze dne 23. prosince 2011, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb. Do ceny oběda je nutné vždy započítat finanční náklady na potraviny, v určitých případech navýšené o režijní náklady.

Ve vyhlášce č. 107/2008 Sb. se finanční limity rozdělují podle věkových skupin (příloha č. 4). Finanční normativ je cenové rozpětí, za které musí školní jídelna uvařit oběd (polévku, hlavní chod, salát, nápoj, popřípadě moučník). Pokud by si jídelna určovala cenu jednotlivých chodů zvlášť, porušovala by tak danou vyhlášku.

## **3. Moderní trendy dnešní gastronomie**

**Dnešní moderní gastronomie se opírá o dodržování několika základních zásad:**

1. kvalita, jednoduchost, originalita, dostupná cena;
2. podpora těch potravin, kterých by se mělo jíst více vzhledem k současnému stravování (například ovoce, zeleniny);
3. aktualizace nutričních hodnot a jejich využívání v moderní gastronomii;
4. kvalitnější sestavování pokrmů, dávat přednost lehkým jídlům
5. krátká úprava pokrmu, aby nedocházelo ke znehodnocování vitamínů
6. ekonomicky úsporné vaření
7. využívání moderních pomůcek



## **B. Praktická část**

### **4. Seznámení s pracovištěm praktického vyučování**

Od roku 2004 pracuji v Obchodní akademii, Střední odborné škole gastronomie a Středním odborném učilišti, Chomutov, příspěvkové organizaci, jako vedoucí školního stravování ve školní jídelně střediska v Údlících a současně s tímto postem vykonávám i funkci instruktora praktického vyučování.

Žáci, kteří se rozhodli pro vzdělávání v oboru kuchař-číšník, provádí výuku odborného výcviku jednak ve smluvních provozovnách školy v Chomutově a okolí, například v Restauraci Globus, v Restauraci U Karla, v domově seniorů U Dubu v Jirkově a u dalších drobných živnostníků (škola má uzavřeno více jak čtyřicet smluv pro výkon odborného výcviku tohoto oboru vzdělání), jednak ve školních pracovištích praktického vyučování, tedy ve výcvikovém středisku Václavská a taky ve školní jídelně v Údlících. A právě k tomuto pracovišti se váže praktická část mé bakalářské práce.

#### **4.1. Školní kuchyň a jídelna**

Žáci oboru vzdělání kuchař-číšník, kteří do školní jídelny přicházejí na odborný výcvik, jsou z větší části ovlivněni názory ostatních spolužáků z jiných oborů, zejména co se školní stravy týče. Zde nastává hlavní ukázka toho, jaký zkrslý názor mívají děti na školní stravování. Jejich typickou otázkou je, zda školní strava je tak hrozná, jak každý říká. Nejlepší odpověď dá žákům oboru kuchař-číšník odborný výcvik samotný. Žáci postupně zjišťují, jak se jídlo připravuje, za jakých hygienických a stravovacích podmínek (obr. 1), a nově se formuje jejich názor na školní stravování.

##### **4.1.1. Popis pracoviště**

Školní jídelna je vstupní branou na naše pracoviště praktického vyučování. Zde se stravují žáci naší školy, učitelé, cizí strážníci a žáci údlické základní školy. Ve školní

jídelně probíhá výuka stolničení a obsluhy (zaměření oboru číšník-servírka). V rámci této výuky žáci nejen obsluhují strážníky, ale učí se i kultuře stolování a estetické úpravě pracoviště. Připravují jídelnu, sladí její výzdobu s jídelníčkem a jeho tematickým zaměřením, spolupracují se žáky a učiteli odborného výcviku v kuchyni.

Každý měsíc je vyhlášeno určité téma, na které se žáci zaměří, například měsíc české kuchyně, měsíc některé z cizokrajných kuchyní, využívá se též tematika svátků (tradiční Vánoce a Velikonoce, dále například Halloween, Valentýn, Den matek a podobně). K zadanému tématu si žáci nastudují potřebné informace a následně zhotoví cvičnou slavnostní tabuli, vyzdobí celou jídelnu, připraví nástěnku, na které ostatní strážníky seznámí s danou tematikou, aby poznali původ svátku a důvod, proč ho slavíme, nebo co je typické pro tu či onu kuchyni (obr. 2).

Dalším místem pro konání odborného výcviku je školní kuchyně. Ta se rozděluje na dvě základní části: na část přípravnou a část pracovní.

Přípravná část zahrnuje zadní prostory kuchyně. Jsou zde především technické místnosti, například sklady potravin, sklady spotřebního materiálu, tedy čisticích přípravků, hygienických potřeb, ale i inventáře (talířů, skleněného inventáře, příborů a ostatních potřeb nutných pro chod školní jídelny a kuchyně), kanceláře, denní místnost pracovníků, toalety, výuková místnost pro žáky, šatny a rampa pro příjem zboží.

Druhá část školní kuchyně se nazývá pracovní. Do této části patří ostatní místnosti: kuchyň, kde se vaří, černá kuchyně, bílá kuchyně, přípravné místnosti pro hrubou přípravu masa, zeleniny, brambor a podobně.

#### **4.1.2. Sklady a jejich rozdělení**

Žáci se na začátku musí seznámit s novým prostředím a zázemím celé kuchyně. Učí se, že kuchyň není to jediné místo, kde se jídlo pro strážníky připravuje. Nedílnou součástí jsou sklady, které dělíme podle skladovaných surovin na sklady suché, zde se uchovávají takzvané suché potraviny, jako například mouka, cukr, různé kořenící směsi, těstoviny (obr. 3), a na sklady chladicí, v těchto skladech jsou umístěny

mrazáky a lednice, které opět musí být rozděleny (obr. 4). V každém zařízení se totiž může uchovávat pouze určitý sortiment zboží. Z hygienického hlediska se podle vyhlášky č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby, musí zvlášť skladovat mražené výrobky ze zeleniny a zvlášť mražené výrobky z masa.

Hygienici by nejradyji viděli, kdyby byl úplně každý sortiment skladován samostatně, ale to v našem provozu není možné jak z hlediska velikosti skladovacích prostor, tak z finančního hlediska.

Každá lednice je označena názvem s uvedením potravin, které v ní jsou uskladněny. Pravidla jsou jasně daná. Všechny mléčné výrobky mohou být pohromadě v jedné lednici, další samostatná lednice je určena na veškeré uzeniny. Maso a vejce se skladují striktně každé zvlášť, neboť to jsou největší nosiči salmonely. V poslední lednici se skladuje ovoce a zelenina.

K zázemí skladových prostor patří místnosti zvané přípravny. Zde se vyklepávají vejce, váží se maso a připravuje se k dalšímu zpracování. Samostatnou místností je bramborárna, tedy místnost pro hrubou přípravu brambor. V této místnosti se ve velké škrabce loupají brambory a zelenina.

Než se žáci dostanou do samotné kuchyně, jsou ještě seznámeni se zázemím kuchyňského personálu tvořeným denní místností zaměstnanců, jídelnou pro žáky odborného výcviku, sociálním zařízením, šatnami a úklidovou místností.

### **4.1.3. Kuchyně**

Poté, co žáci vejdou do kuchyně, vidí její rozdělení na kuchyň černou, bílou a pracovní tak, jak je hygienickými normami nařízeno.

#### **Černá kuchyně**

Název „černá kuchyně“ je odvozen od účelu této místnosti. Jsou zde umístěny regály na hrnce, kastroly, pánve, mísy a příslušenství k velkému robotu, myje se tu špinavé nádobí, které se užívalo při vaření (obr. 5). Toto nádobí se nesmí z hygienického hlediska mísit s takzvaným nádobím bílým, proto se ve stravovacích zařízeních musí dodržovat určitý řád a sled. Hygienici tomu říkají dodržování špinavé a čisté cesty,

kteřá se nesmí navzájem křížit. Do špinavé cesty patří právě černé nádoby, do cesty čisté bílé nádoby.

### **Bílá kuchyně**

I název „bílá kuchyně“ má své opodstatnění. Umývá se zde takzvané bílé nádoby, tedy talíře a hrnky, dále skleničky a příbory. V této místnosti je umístěna i drtička odpadu na likvidaci nedojedeného jídla. Tato kuchyně je oddělena jak od černé kuchyně, tak od klasické kuchyně, kde se připravují pokrmy.

Hlavní úlohou v této části je zlikvidovat nedojedené jídlo pomocí drtiče odpadu a hygienicky ošetřit veškeré použité nádoby. K tomuto účelu slouží myčka. Před vložením do myčky se nádoby řádně opláchnou čistou vodou (obr. 6), pak projde mycím cyklem v myčce a posledním krokem před domytím je opláchnutí hygienickým roztokem.

Nádoby se nikdy neutírá, nechává se oschnout volně. I tento požadavek je dán hygienickými normami, aby se nešířily bakterie.

### **Kuchyně a její zóny?**

V kuchyni se žáci nejdéle seznamují s veškerým zařízením, které je potřebné k přípravě pokrmů. Kuchyně je rozdělena do několika částí, v každé se pak může připravovat jen určitá část pokrmu. Každá část musí být řádně označena, k čemu slouží a co se zde zpracovává. Následuje tedy přehled jednotlivých částí kuchyně.

### **Příprava masa**

Tato část kuchyně je určena k přípravě masa (obr. 7). Je k tomu vybavena řadou pomocných přípravných zařízení; váhou, dřezem na omytí masa, mlýnkem na maso, robotem k míchání masa, nerezovým stolem k porcování masa a špalkem k naklepávání masa.

V této části kuchyně se připravené maso následně též tepelně upravuje, a to na mnoho způsobů. Další nerezový stůl pak slouží k uložení uvařeného masa. Při práci se žáci učí rozeznávat druhy mas a osvojují si dovednosti spojené s jednotlivými možnými úpravami mas.

## **Zpracování těst**

V této části kuchyně se připravují různá těsta, nejčastěji kynutá a litá, proto je zde umístěn univerzální robot k hnětení a šlehání těst a různých náplní. Dřevěné vály slouží k vyválení a kynutí těsta. Nezbytným pomocníkem kuchaře je i v této části kuchyně samozřejmě váha. Část kuchyně sloužící k přípravě těst je znázorněna na fotografii s číslem 11 (obr. 11).

## **Studená kuchyně**

Jde o oddíl kuchyně, kde se připravují různé zeleninové a ovocné saláty. Učitelé odborného výcviku se svými žáky často realizují i rauty, které si u nich k různým příležitostem objednávají drobní podnikatelé i větší podniky v regionu Chomutovska. V rámci přípravy rautu se tu zhotovují obložené mísy a rozličné výrobky studené kuchyně. Nezbytné vybavení tvoří dřez, dva nerezové stoly a lednice ke zchlazení vyrobených pokrmů.

## **Zpracování ovoce a zeleniny**

V této části kuchyně se očišťuje veškeré ovoce a zelenina včetně brambor a cibule, které byly dovezeny ze skladu pro hrubou přípravu. Je zde dřez na omytí, výlevka na odpad, dva nerezové stoly, váha a lednice na uskladnění (obr. 8).

## **Výdejní zóna**

Výdejní zóna představuje poslední část kuchyně. Zde už se uvařené jídlo expeduje strážníkům. Aby byly dodrženy veškeré hygienické předpisy, jsou v této části umístěny výdejní pulty, které napomáhají udržovat uvařené jídlo na dostatečně vysoké teplotě a tak plnit požadované hygienické podmínky (obr. 9).

Kuchyň jako celek je řešena tak, aby byl při užívání jednotlivých zařízení a přístrojů i při jejich obsluze umožněn ke všemu velmi dobrý přístup, a to dokonce z obou stran. Proto je důležité zařízení umístěno v řadě uprostřed místnosti v návaznosti na využití, aby příslušné místo přípravy bylo co nejlépe dostupné.

Centrum celého tohoto „srdce“ kuchyně tvoří konvektomat, ve kterém se pečou, vaří a dusí pokrmy. Nacházejí se zde malé a velké kotle na přípravu polévek, omáček

a k vaření knedlíků a těstovin, dále zde jsou smažicí pánve pro přípravu smažených mas, stoličky, což jsou elektrické plotýnky, na nichž se udržuje stálá teplota polévek, a nakonec plynové sporáky s elektrickými troubami (obr. 10).

#### **4.2. Sestavování jídelníčku a normování**

V takto vybavené kuchyni žáci vykonávají odborný výcvik a učí se připravovat veškerá jídla v souladu s požadovanými hygienickými zásadami a dle platných výživových norem. Jídelníček se sestavuje jednou týdně, je konzultován s učiteli praktického vyučování, aby plánované pokrmy kopírovaly právě probírané učivo a byly v souladu s tematickým plánem předmětu odborný výcvik. Tento tematický plán si učitelé odborného výcviku zpracovávají v rámci činnosti metodické komise na základě platného školního vzdělávacího programu pro výuku oboru vzdělání kuchař-číšník.

Než ovšem žáci přistoupí k samotnému vaření pokrmů, zúčastňují se celé přípravné fáze a seznamují se s ekonomickým hlediskem chodu školní kuchyně a jídelny. Využívají k tomu poznatky z teoretických vyučovacích předmětů, jako například ekonomika podnikání a základy písemné korespondence.

Nejdříve se žáci učí veškerým úkonům potřebným k zajištění surovin. Prvním krokem je zjištění stavu strážníků dle věkových skupin a následně dle zařazení do spotřebního koše. Podle vyhlášky č. 107/2008 Sb., o školním stravování, v platném znění, rozděluje spotřební koš kategorie strážníků podle jejich věku. Věk je počítán dosažením určité věkové kategorie ve školním roce, tedy od 1. září do 31. srpna včetně.

Přehled věkových kategorií:

1. věková kategorie:	3 až 6 let	koeficient 0,5
2. věková kategorie:	7 až 10 let	koeficient 0,7
3. věková kategorie:	11 až 14 let	koeficient 0,8
4. věková kategorie:	15 až 18 let	koeficient 1,0

Tato hodnota je základem, od kterého se odvíjí vše ostatní. Pokud žáci mají požadované informace o stavu strávníků, přechází k dalšímu kroku, normování potravin na daný den a daný pokrm. Zde se nejdříve musí přepočítat strávníci mladších věkových skupin na dospělé porci (koeficient 1,0). Koeficienty jsou uvedeny ve výživových normách. Poté žáci podle předepsaných stravovacích norem a aktuálního jídelníčku začínají normovat jídlo.

Jídlo se normuje den dopředu, aby bylo možné včas zajistit veškeré suroviny. Oběd se skládá z polévky, hlavního jídla a pití. Při normování a sestavování jídelníčku se vychází také z daného finančního limitu, který je stanoven podle věkových skupin. Při normování se musí tento finanční limit dodržovat, aby se nepřekročila stanovená cenová relace. Pokud se tak stane, je nutné přizpůsobit jídelníček tak, aby se překročení finančního limitu následně vyrovnalo finančně méně nákladným, ale výživově hodnotným jídlem. Toto sledování se nazývá finanční provar. Jeho hodnota se musí pohybovat co nejbliže k nule, tím je provar vyrovnán.

Rozdělení finančních limitů podle věkových skupin:

Strávníci do 6 let	oběd	14,- Kč až 25,- Kč
Strávníci od 7 do 10 let	oběd	16,- Kč až 32,- Kč
Strávníci od 11 do 14 let	oběd	19,- Kč až 34,- Kč
Strávníci starší 15 let	oběd	20,- Kč až 37,- Kč

Do těchto finančních limitů se musí vejít každá školní jídelna, limity jsou závazné.

Finanční limity naší školní jídelny:

Strávníci do 6 let věku – tuto skupinu nemáme vedenou vzhledem k tomu, že se u nás nestravují žádní strávníci v této věkové kategorii

Strávníci od 7 do 10 let věku	18,- Kč
Strávníci od 11 do 14 let věku	20,- Kč
Strávníci starší 15 let věku	25,- Kč

Takto nastavené normativy jsou pro naši školní jídelnu zavazující. Normativy se mohou upravovat podle cen na trhu, strávníci však musí být o této změně informováni minimálně měsíc dopředu. V naší školní jídelně se snažíme tyto finanční normativy držet co nejdéle, poslední změna ceny proběhla ve školním roce 2009/2010. Od té doby jsme příspěvek strávníků na oběd nezvyšovali, přestože ceny potravin a DPH stále rostou.

### **4.3. Podklady pro tvorbu ceny**

Cena oběda pro strávníka je složena z několika položek:

- finanční normativ,
- daň z přidané hodnoty (DPH),
- režijní náklady
- a u našich zaměstnanců ještě příspěvky z fondu kulturních a společenských potřeb (FKSP).

Pokud si strávníci objednanou stravu nevyzvednou, musí cenu oběda uhradit včetně všech nákladů.

Přehled cen podle toho, zda byla strava odebrána, či nikoliv:

Věk 7 až 10 let	cena odebrané stravy 18,- Kč;	neodebrané 36,- Kč.
Věk 11 až 14 let	cena odebrané stravy 20,- Kč;	neodebrané 40,- Kč.
Věk 15 a více let	cena odebrané stravy 25,- Kč;	neodebrané 66,- Kč.

Cena oběda pro žáky se skládá pouze z finančního normativu. Ostatní náklady jsou dotovány zřizovatelem, tedy krajským úřadem. Ovšem v případě, že si žák včas jídlo neodhlásí, nebo je řádně neodebere, je mu účtováno v plné výši, tedy včetně režijních a ostatních nákladů vynaložených při přípravě pokrmu.



Podobně je tomu i u zaměstnanců, kteří si také hradí finanční normativ potravin (spotřeba potravin), ale protože jsme plátcí DPH, musí si hradit i DPH. Ostatní náklady, osobní a věcné, jsou opět dotovány krajským úřadem. Osobní náklady se přepočítávají z hrubé mzdy, odvodů zdravotního a sociálního pojištění a FKSP. Věcné náklady jsou dány určitým poměrem spotřeby energií, vody, služeb, údržby a materiální spotřebou z věcných nákladů.

Zaměstnanci si musí odhlašovat jídlo vždy, pokud jsou nemocni, jsou na dovolené, nemají ten den vyučovací povinnost, anebo jsou na služební cestě a účtují si stravné v rámci služební cesty. Pokud tak neučiní, musí zaplatit oběd v plné výši jako ostatní čili cizí strávnicki, to znamená včetně všech nákladů. Ti zaměstnanci, kteří jsou členy odborové organizace, mají cenu oběda sniženou o příspěvek na stravování od odborového svazu. Cizí strávnicki platí stravu v plné výši, tedy včetně všech nákladů.

#### **4.4. Normování a kalkulace jídel**

Při kalkulaci ceny oběda vycházíme z pořizovací ceny surovin a potravin:

Olej.....	33,- Kč
Máslo .....	25,- Kč
Mrkev.....	8,50 Kč
Hladká mouka .....	10,90 Kč
Brambory .....	10,50 Kč
Minerální voda.....	6,90 Kč
Mražená zelenina .....	19,50 Kč
Hrubá krupice .....	16,- Kč
Vejce .....	3,90 Kč

Stravovací normy nám udávají množství surovin na deset porcí. Z toho si přepočtu jednu porci pro dospělého strávnicka a udělám i cenovou kalkulaci.

## 1. Polévka

Název suroviny	10 porcí	1 porce	0,8 porce	0,7 porce
Olej	40 g	4 g	3,2 g	2,8 g
Mražená zelenina	200 g	20 g	160 g	140 g
Sůl	20 g	2 g	1,6 g	1,4 g
Hrubá krupice	100 g	10 g	8 g	7 g
Vejce 2 ks	80 g	8 g	6,4 g	5,6 g
Máslo	10 g	1 g	0,8 g	0,7 g
Cenový propočet				
Olej	1,32	0,132	0,1056	0,0924
Mražená zelenina	3,90	0,39	0,312	0,273
Sůl	0,098	0,0098	0,00784	0,00686
Hrubá krupice	1,60	0,16	0,128	0,112
Vejce 2 ks	7,80	0,78	0,624	0,546
Máslo	0,25	0,025	0,02	0,0175
Celkem	14,968	1,4968	1,19744	1,4776

Náklady na potraviny k uvaření jedné porce polévky činí 1,4968 Kč pro strážníky nad patnáct let věku; pro strážníky od sedmi do deseti let 1,4776 Kč a pro strážníky věkové skupiny jedenáct až čtrnáct let 1,19744 Kč.

## 2. Hlavní chod včetně pití

Název suroviny	10 porcí	1 porce	0,8 porce	0,7 porce
Hovězí maso	1000 g	100 g	80 g	70 g
Sůl	20 g	2 g	1,6 g	1,4 g
Olej	50 g	5 g	4 g	3,5 g
Máslo na jíšku	30 g	3 g	2,4 g	2,1 g
Máslo na zjemnění	20 g	2 g	1,6 g	1,4 g
Mrkev	1250 g	125 g	100 g	87,5 g
Hladká mouka	30 g	3 g	2,4 g	2,1 g
Brambory	4400 g	440 g	352 g	308 g
Minerální voda	2000 ml	200 ml	200 ml	200 ml

### Cenový propočet

Hovězí maso	148,-	14,80	11,84	10,36
Sůl	0,098	0,0098	0,00784	0,00686
Olej	1,65	0,165	0,132	0,1155
Máslo na jíšku	0,75	0,075	0,06	0,0525
Máslo na zjemnění	0,50	0,05	0,04	0,035
Mrkev	10,625	1,0625	0,85	0,74375
Hladká mouka	0,327	0,0327	0,02616	0,02289
Brambory	46,20	4,62	3,696	3,234
<u>Minerální voda</u>	<u>13,80</u>	<u>1,38</u>	<u>1,38</u>	<u>1,38</u>
Celkem	221,95 Kč	22,195 Kč	18,032 Kč	15,9505 Kč

Celková cena za hlavní jídlo pro deset stravovaných dospělých osob činí 221,95 Kč, přepočteno pro jednu dospělou osobu 22,195 Kč, pro strážníky ve věku od jedenácti do čtrnácti let 18,032 Kč a pro naše nejmladší strážníky je cena stanovena na 15,9505 Kč. Tyto ceny jsou pouze dílčí pracovní a musí se sečíst s cenami polévky, následně pak zaokrouhlit.

Finanční normativ strážníka nad patnáct let je 25,- Kč. Kalkulace dnešního oběda je součtem ceny potravin na polévku, hlavní jídlo a pití:

$1,4968 + 22,195 = 23,6918$ ; zaokrouhleno na 23,69 Kč.

Finanční normativ strážníka ve věku od 11 do 14 let je 20,- Kč. Kalkulace dnešního oběda je:

$1,19744 + 18,032 = 19,22944$ ; zaokrouhleno na 19,23 Kč.

Finanční normativ skupiny nejmenších strážníků (ve věku od sedmi do deseti let) je 18 Kč. Kalkulace dnešního oběda pro tyto strážníky je:

$1,4776 + 15,9505 = 17,4281$ ; zaokrouhleno na 17,43 Kč.

Dosáhli jsme cenové kalkulačky na jeden dnešní oběd v každé věkové kategorii. Nyní musíme spočítat náklady za veškeré strážníky, kteří se ten den stravují, abychom mohli propočítat „provar“.

Modelový příklad:

Počet strážníků ve věku od sedmi do deseti let: 35

Počet strážníků ve věku od jedenácti do patnácti let: 56

Počet strážníků ve věku nad 15 let: 120

Přesná kalkulace	finanční normativ	provar +/-
$120 * 23,69 = 2.842,80 \text{ Kč}$	$120 * 25 = 3.000,-$	+ 157,20
$56 * 19,23 = 1.076,88 \text{ Kč}$	$56 * 20 = 1.120,-$	+ 43,12
$35 * 17,43 = 610,05 \text{ Kč}$	$35 * 18 = 630,-$	+ 19,95
<hr/>	<hr/>	<hr/>
4.529,73 Kč	4.750,-	+ 220,27

Dnešní oběd jsme díky výborným cenám na trhu uvařili s úsporou + 220,27 Kč za všechny strážníky. Úspora na jednoho strážníka se spočítá tak, že od finančního normativu odečteme skutečnou cenu.

$25 - 23,69 = 1,31 \text{ Kč}$  – úspora na jednoho strážníka - věk patnáct a více let;

$20 - 19,23 = 0,77 \text{ Kč}$  – úspora na jednoho strážníka - věk od jedenácti do čtrnácti let;

$18 - 17,43 = 0,57 \text{ Kč}$  – úspora u dnešního oběda na jednoho strážníka - věk od sedmi do deseti let věku.

#### 4.4.1. Skladování a přejímka zboží

Pokud žáci správně nanormovali suroviny, tak pod dohledem kompetentní osoby suroviny ve správném množství odeberou ze skladu a chybějící zboží se musí objednat. Žáci sepisují objednávky pro dodavatele a předají je vedoucí kuchyně, která překontroluje správnost všech údajů, množství a objednávku provede.

Žáci se taktéž učí vyplňovat skladové karty a kontrolovat nově příchozí zboží. Kontrolu provádějí z několika hledisek: správnost dodání podle dodacího listu, správnost faktury, hledisko čerstvosti a záruční doby dodaného zboží. Zboží, které přijde do skladu, se zaeviduje na skladovací karty a rozděljuje dle sortimentu. Tyto úkony se žáci učí vykonávat pod dohledem učitele odborného výcviku nebo instruktora.

#### **4.4.2. Ranní příprava a vaření**

Ranní příprava a vaření představují konečnou fázi. Žáci si vše připravili, získali poznatky o připravovaném jídle z ekonomického pohledu a nyní se dostávají k vaření. Před začátkem pracovního procesu si zopakují zásady bezpečnosti práce a technologické postupy vařených jídel. Samotné vaření je rozděleno do několika fází, od hrubé přípravy až po dokončení jídla. Proto jsou žáci rozděleni do skupin a každá skupina se věnuje určité části vaření. Po dovaření následuje výdej, na kterém se žáci učí správně vydat velikost porce podle věkové skupiny.

#### **4.5. Zhodnocení školního stravování**

Cílem mé bakalářské práce je zhodnocení školního stravování v praktickém vyučování, proto jsem ve spolupráci s učiteli a žáky odborného výcviku udělala malý pokus, jak strážníci reagují na určitý trend vaření.

1. Škola a žáci naší školy jsou zapojeni do různých projektů a v rámci těchto projektů jezdí i do zahraničí na výměnné zahraniční stáže. Velkou výhodou těchto stáží je nejen poznání jiné kultury, ale i upevnění dovednosti komunikace v cizí řeči a poznání jiných, cizokrajných kuchyní. Žáci, kteří jsou zapojeni do těchto projektů, jezdí na výměnné pobyty nejčastěji do Německa a Itálie, odkud si přivážejí nové poznatky o tamní kuchyni, které následně využíváme při vaření a sestavování jídelníčku. Znají nová jídla, jejich úpravu a technologické postupy.
2. Naše škola se dále zapojila do projektu „Škola plná zdraví“. Projekt v novém školním roce 2011/2012 zaštitila Společnost pro výživu. Odborným garantem projektu se stal primář dětské polikliniky ve Fakultní nemocnici v Motole, MUDr. Petr Tláskal, CSc. V tomto projektu jde především o spolupráci mezi školními jídelnami a mateřskými školami se Společností pro výživu. Sledovaným cílem je zvýšit zájem o konzumaci ovoce a zeleniny u dětí předškolního a školního věku.

Základem tohoto projektu je vysvětlit jednoduchost použití zeleniny v kuchyňském zpracování zaměřeném na dětskou výživu, teoretické

informace jsou doplněny množstvím praktických ukázek, kterými se mohou školní jídelny inspirovat. Nenásilnou formou se tak zvyšuje obliba konzumace zeleniny u dětí. Mění se pohled na školní stravování, které jde s dobou, podporuje zdraví a neustále se inovuje.

Tímto projektem se snažíme přenést pozitivní vztah k využití zeleniny v běžném jídelníčku nejen u dětí, ale i do jejich rodin, které jsou základem, nebo by měly být základem, zdravého žití. Projektem nejen ukazujeme strávníkům nové trendy ve stravování, ale budujeme si i lepší „image“. Naší odměnou jsou pak spokojení strávníci.

Hlavním důvodem pro zapojení se do projektu bylo poznání nových trendů ve stravování, zvýšení podílu zeleniny v nabídce školní jídelny, soulad činnosti naší školní jídelny s platnou vyhláškou o školním stravování, hlavně však výchovný cíl, kladný přístup strávníků k tomuto projektu.

Starší strávníci oceňují nové nápady při vaření zeleninových jídel, zdravý styl a chutnost pokrmu. Mladší strávníci jsou navíc v rámci tohoto projektu motivováni sbíráním bodů za sněžené zdravé jídlo a následnou odměnou ve formě drobných školních pomůcek.

Tento projekt je totiž realizován ve spolupráci s firmou Bonduelle, která má u dětí velkou popularitu a také zajišťuje pro děti takzvané bondíkovské odměny (ořezávátka, pravítka, rozvrhy hodin, pexesa se zeleninovými motivy a jiné drobné věci propagačního charakteru).

Tyto odměny jsou pro děti opravdu velikým lákadlem. Naše odměna pak spočívá ve skutečnosti, že děti jedí zeleninu připravenou na různé způsoby a zároveň mají přísun nutričně vyváženého pokrmu.

Zapojení do projektu mě následně přivedlo na myšlenku sledovat strávníka při volbě pokrmu za určitých podmínek. Využila jsem zde sestavení jídelníčku podle pyramidy zdravé výživy (obr. 17). Tento jídelníček jsem zařadila třikrát po měsíci (příloha č. 7).

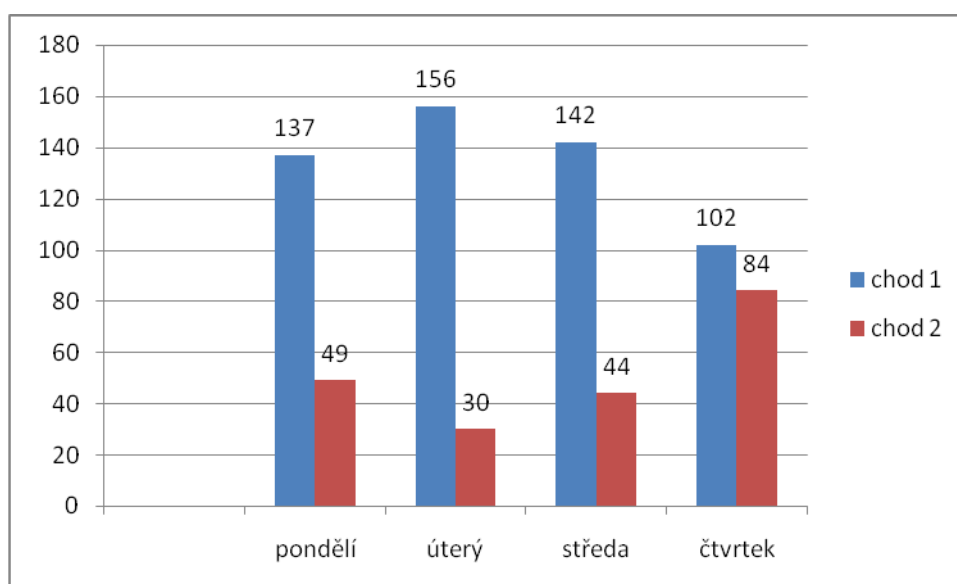
Poprvé jsem ho nechala, tak jak je, a sledovala strávničky, které jídlo si objednávaly. Po měsíční pauze jsem tento jídelníček zařadila znovu, ale motivací při volbě z nabídky jídelníčku bylo vyhlášení „bondíkovské“ odměny.

Třetí pokus následoval opět po měsíci, tentokrát jsem vyvěsila sice stejný jídelníček, ovšem se záhlavím cizokrajné kuchyně. Na jídelníčku byly názvy jídel cizí kuchyně, v závorkách jsem ale uvedla původní názvy.

Výsledky tohoto pozorování byly velice zajímavé. Polévku jsem nehodnotila, protože je součástí obou nabízených jídel, a pátek jsem vynechala; nebylo co porovnávat, neboť se vařilo pouze jedno jídlo.

V prvním případě si strávničky volili převážně klasické jídlo (chod č. 1). Upřednostnili klasické české jídlo před zeleninovými pokrmy.

**Graf 1 Klasický jídelníček**

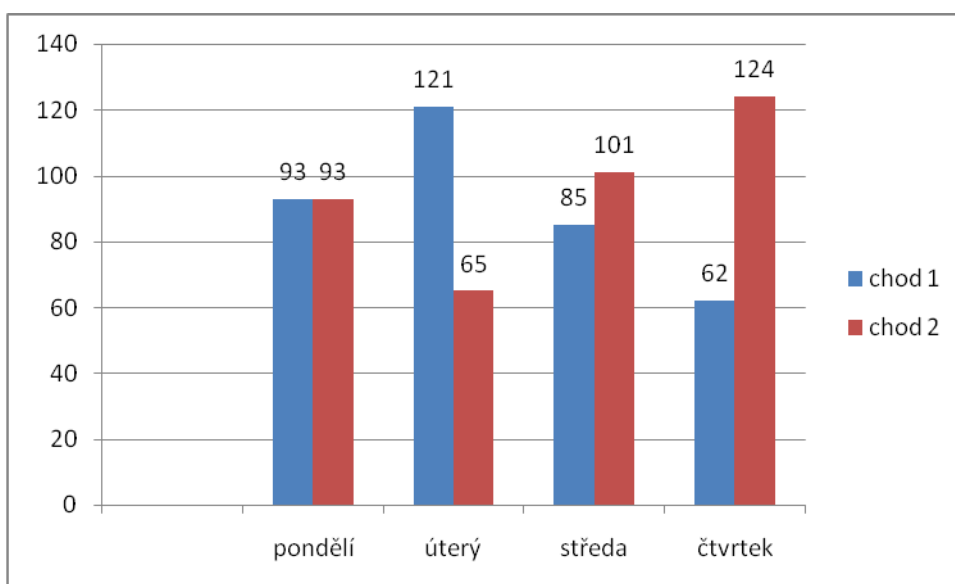


Ve druhém případě, kdy byl vyhlášen jídelníček s „bondíkovskými“ odměnami, se objednávka výrazně změnila.

Především strávničky mladších věkových skupin tímto způsobem byli motivováni k výběru zeleninového pokrmu, ale i řada dospělých ráda vyměnila klasický pokrm za zdravější alternativu.



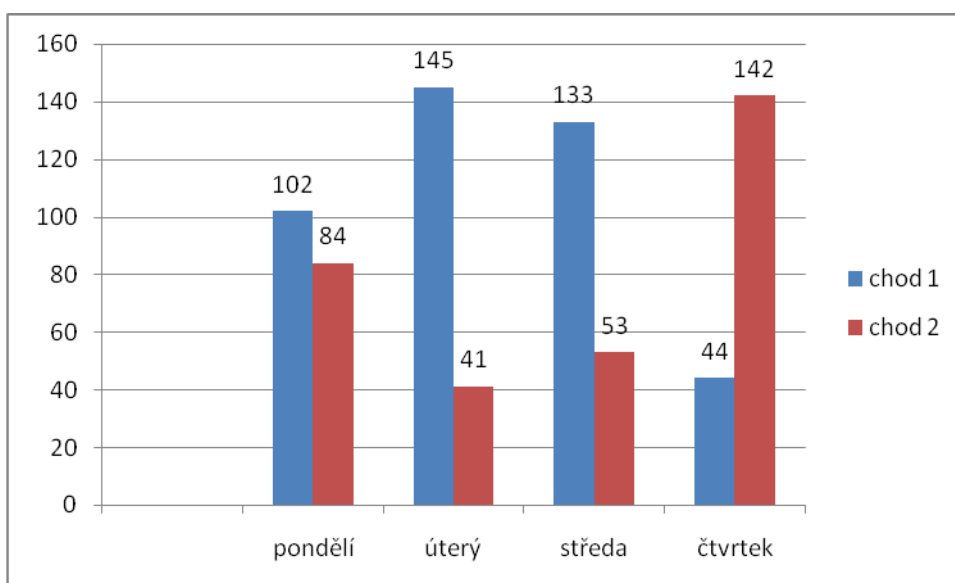
**Graf 2 Jídelníček s „bondíkovskými“ odměnami**



Třetí pokus s cizokrajou kuchyní vyšel s následujícími výsledky. Strávníci si volili jídlo podle nového názvu, který jsem danému pokrmu přiřadila; chtěli tak vyzkoušet nové jídlo, které předtím nikdy nejedli.

Při výběru ale vůbec nehleděli na informace napsané v závorkách, které uváděly pokrm s původním názvem podle daných receptur.

**Graf 3 Jídelníček cizokrajné kuchyně**



3. Další projekt, který se u nás ve školní jídelně ujal, je vaření různých mezinárodních kuchyní, jak jsem se již psala výše. Jde o propojení oborů kuchař a číšník. Na tomto projektu se podílejí oba obory ve spolupráci s učiteli praktického vyučování.

Žáci v kuchyni připravují pokrmy zvolené cizí kuchyně a žáci zařazení na obsluhu ve školní jídelně zhotoví tematicky laděnou slavnostní tabuli a zveřejní nastudované podklady k dané cizokrajné kuchyni na nástěnce (přílohy č. 5 a č. 6).

Vzhledem k tomu, že jsme gastronomicky zaměřená střední škola, je tato aktivita brána jako doplňková forma výuky pro všechny žáky školy. Seznamují se tak nenásilnou a přirozenou formou s pokrmy cizokrajných kuchyní, které určitě z domova a běžného stravování neznají.

4. Image naší školy a školní jídelny je pro nás velmi důležitá, proto se žáci účastní různých kuchařských soutěží, podílejí se na přípravě rautů a na obsluze při nich. Chlubou naší školy je častá účast žáků při přípravě rautů a slavnostní obsluze na Pražském hradě a v Obecním domě v Praze (obr. 12 až 16).

## **Závěr**

V bakalářské práci jsem se zaměřila na zavedení ekonomických aspektů do výuky odborného výcviku oboru vzdělání kuchař-číšník vyučovaného v Obchodní akademii, Střední odborné škole gastronomie a Středním odborném učilišti, Chomutov, příspěvkové organizaci. Zdůraznila jsem, že při praktickém vyučování tohoto oboru vzdělání je nutné mít na paměti i ekonomická hlediska a trvale a důsledně s nimi žáky seznamovat.

Téma jsem si vybrala pro blízkost ke svému současnému povolání a funkci instruktorky odborného výcviku. Při zpracování jsem se zaměřila na ekonomickou část řízení školního stravování.

V praktické části práce jsem popsala provázanost odborné praktické výuky s problematikou ekonomickou. Žáci se učí nejen vařit, ale také musí umět normovat suroviny pro připravovaný pokrm, pracovat při této činnosti s danými koeficienty pro různý věk strávníků.

Důležitým ekonomickým ukazatelem v práci školní kuchyně je dodržování finančního limitu u vařeného jídla na den, ten je stanoven vyhláškou. Žáci se při vaření učí s finančními limity operativně zacházet. Dodržování limitů dosahují tím, že na jídelní lístek střídavě zařazují levná a dražší jídla, nezbytnou podmínkou však je, že jídlo musí být vždy výživově hodnotné.

Touto skutečností zamezují tomu, aby nedocházelo ke zbytečnému provaru, tím k nepříjemnému finančnímu schodku v rozpočtu školní jídelny.

Dalším ekonomickým aspektem, který se prolíná do praktického vyučování oboru vzdělání kuchař-číšník, respektive do přípravy jídel, je v současné době stále více aktuální šetření energiemi. Žáci jsou vedeni k úspornému zacházení s energiemi vyráběnými, i k úspornému zacházení s přírodními zdroji.

Úspor elektrické energie je možné dosáhnout několika způsoby: od ekonomického používání přístrojů při přípravě jídel po nákup moderních, nízko příkonových strojů a přístrojů. U takzvaných přírodních neobnovitelných energií, zemního plynu a vody,

je nutné šetřit obzvlášť. Žáci jsou sice vedeni k úzkostnému šetření těmito energiemi, zde musíme dát pozor, aby při přílišném šetření nedocházelo k porušování hygienických a technologických předpisů.

V neposlední řadě musíme dbát na úsporné nakládání s potravinami. Žáci se učí, jak suroviny a potraviny správně uchovávat, čistit, krájet a podobně, aby nedocházelo k jejich znehodnocování a aby byly v co největší míře spotřebovány.

Možných ekonomických úspor je jistě celá řada a žáci se s nimi postupně seznamují tak, aby byli dobře připraveni pro budoucí povolání.

Bakalářská práce pro mě byla přínosem a obohatila mne o ucelený pohled na zadanou tematiku. U řady ekonomických postřehů jsem si uvědomila, jak jsou, zvláště v této době, důležité a jak sami žáci na ně reagují. Některé tyto postřehy pro mě byly příjemným překvapením.

## Použitá literatura

1. BRHLÍK, E. – ROMAŇUK, J. *Technologie přípravy pokrmů*. 3. vydání. Praha: MERKUR, 1990. ISBN 80-7032-024-9.
2. HNÁTEK, J. et. al. *Výživa a stravování žáků základních a středních škol*. 1. vydání. Praha: STÁTNÍ PEDAGOGICKÉ NAKLADATELSTVÍ, 1992. ISBN 80-04-23948-X.
3. KARÁSEK a spol. *Receptury pokrmů pro školní stravování I*. Praha: SPOLEČNOST PRO RACIONÁLNÍ VÝŽIVU, 1990.
4. KARÁSEK a spol. *Receptury pokrmů pro školní stravování II*. Praha: SPOLEČNOST PRO RACIONÁLNÍ VÝŽIVU, 1991.
5. KARÁSEK a spol. *Receptury pokrmů pro školní stravování III*. Praha: SPOLEČNOST PRO RACIONÁLNÍ VÝŽIVU, 1992.
6. KLINGORA, Z. – VOLNÝ, J. *Organizace a vedení výuky učňů v praktické přípravě*. 1. vydání. Praha: FORTUNA, 1994. 96 s. ISBN 80-7168-158-X.
7. KOLEKTIV AUTORŮ. *Výživa a stravování školních dětí a studující mládeže*. 1. vydání. Praha: STÁTNÍ ZDRAVOTNICKÉ NAKLADATELSTVÍ, 1964. ISBN 08-073-64.
8. MATEJKA, M. – BALAGOVÁ, I. *Technologie přípravy pokrmů I*. 4. vydání. Praha: MERKUR, 1993. ISBN 80-7032-170-9.
9. NEVORAL, J. *Výživa v dětském věku*. 1. vydání. JINOČANY: H&H, 2003. ISBN 80-86-022-93-5.
10. PAULUS, J. – CIDLINSKÝ, L. *Ztráty při kuchyňské přípravě pokrmů*. 2. vydání. Praha: MERKUR, 1989. ISBN 51-6458907/25.
11. PÉČE SPOLKU DOMÁCNOSTĚ. *Kuchařská kniha – sbírka vyzkoušených jídelních předpisů*. Praha: KNIHTISKÁRNA F. ŠIMÁČEK NAKLADATELÉ, 1891.

12. ŘEŠÁTKO, J. – NODL, L. *Kuchařská technologie*. 3. vydání. Praha: MERKUR, 1993. ISBN 80-7032-014-1.
13. SMÍŠKOVÁ, J. *Trvanlivost, záruční doby a péče o jakost potravinářských výrobků*. 1. vydání. Praha: MERKUR, 1988. ISBN 51-611-88-07/25.
14. SUCHÁNEK, P. *Víte, co máte na talíři?* 1. vydání. Praha: VÍKEND, 2003. ISBN 80-7222-310-0.
15. SYROVÝ, F. – NESTÁVAL, A. *Receptury teplých pokrmů*. 4. vydání. Praha: MERKUR, 1986. ISBN 51-537-86-07/13.
16. ŠEBEK, L. *Technologie kuchařských prací*. 1. vydání. Praha: SEPTIMA, 2000. ISBN 80-7216-120-2.
17. ŠIMÁČEK, F. *Kuchařská kniha. Sbíрка vyzkoušených jídelních předpisů*, Praha: Knihotiskárna F. Šimáček nakladatelé, 1891
18. VĚŘÍŠOVÁ, L. *Výpočet spotřebního koše ve školních jídelnách*. In: *Výživa a potraviny*. Zpravodaj pro školní stravování. ISSN 1211-846-X, roč. LXIV, 2009, č. 1.
19. ELLEGANT CATERING, *Historie české gastronomie*. [on-line]. Dostupné z < [http://www.ellegant.cz/index.php?option=com\\_content&view=article&id=19&Itemid=23](http://www.ellegant.cz/index.php?option=com_content&view=article&id=19&Itemid=23) >.
20. GASTRONEWS, *Změna vyhlášky 602*. [on-line]. © 2001-2012 Větrník s.r.o. Dostupné z < <http://zakony.gastronews.cz/zdravi-hygiena/vyhlaska-602-2006-sb-kterou-se-meni-vyhlaska-c-137-2004-sb> >.
21. JENERÁLOVÁ, Ivana. *Historie české gastronomie*. [on – line]. 15. 06. 2010. Dostupné z < <http://www.czech.cz/cz/Objevte-CR/Zivotni-styl-v-CR/Gastronomie/Historie-ceske-gastronomie> >.

22. MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY ČR, *Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování*. [on-line]. C MŠMT 2006. Dostupné z < <http://www.msmt.cz/dokumenty/vyhlaska-c-107-2005-sb-1> >.
23. SPOLEČNOST PRO VÝŽIVU, *Historie školního stravování*. [on-line]. 1. 9. 2008. Dostupné z < <http://www.vyzivapol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html> >.
24. VÝŽIVA DĚTÍ, *Historie a současnost školních jídelen*. [on-line]. C 2011. Dostupné z < <http://www.vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/historie-a-soucasnost-skolnich-jidelen/> >.

## Seznam příloh

Příloha č. 1	Doporučená pestrost stravy měsíčního jídelního lístku
Příloha č. 2	Druh a množství vybraných potravin
Příloha č. 3	Současný vegetariánský spotřební koš
Příloha č. 4	Vyhláška č. 107/2005 Sb.,
Příloha č. 5	Jídelní lístek – týden slovenské kuchyně
Příloha č. 6	Jídelní lístek – týden španělské kuchyně
Příloha č. 7	Jídelní lístek



## **Příloha č. 1**

### **Doporučená pestrost stravy měsíčního jídelního lístku**

#### PŘESNÍDÁVKY:

- 1x med nebo džem
- 1x domácí pečivo s ovocem nebo tvarohem
- 2x kaše (vločková, krupicová, kukuřičná, jáhlová, rýžová) nebo mléčný výrobek
- 3x rybí pomazánka
- 1x drůbeží pomazánka (nedoporučuje se v letních měsících)
- 2x tvarohová pomazánka
- 4x sýrová pomazánka
- 1x drožďová pomazánka
- 2x zeleninová pomazánka
- 1x šunka
- 2x dle možností

#### ODPOLEDNÍ SVAČINY:

- 4x ovocný nebo zeleninový salát
- 3x domácí pečivo – ovocné, tvarohové, makové
- 3x jogurt, tvaroh s ovocem nebo puding = svačiny s mléčným základem
- 3x celozrnný chléb se sýrovou nebo tvarohovou pomazánkou
- 7x dle možností (celozrnné pečivo, celozrnné kuličky, kukuřičné lupínky apod.)

#### OVOCE A ZELENINU

střídatavě zařazovat jako přílohu k přesnídávkám a odpoledním svačinám co nejčastěji. Přednost dávat ovoci a zelenině s vysokým obsahem vitamínu C.

## Příloha č. 2

### Druh a množství vybraných potravin

(v g na strážníka a den pro věkovou kategorii 15 - 18 let)

Současný konvenční spotřební koš dle Vyhlášky č. 107/2005 Sb.

POTRAVINA				BILKOVINY	
Název	kg/rok	Nakoupeno	Uvařeno	g/100g	g/bilkovin
		g/den			
Maso	67	183	146	18	33
Mléčné výrobky	240	500	235	3,3	17
Vejce	1,4	4	4	11,6	0,4
<b>SUM</b>	<b>308</b>	<b>687</b>	<b>385</b>	<b>33</b>	<b>50</b>

Tuky	12,8	35	35
------	------	----	----

Olejnata semena	1	3	3	10	0,3
Luštěniny	7,3	20	30	20	4
Houby, koncentráty	0,73	2	2	20	0,4
Obiloviny	110	301	452	10	30
Zelenina	82	250	175	2	5
Brambory	70	300	210	3	9
Ovoce	120	240	192	1	2
Cukr	40	50	50		
Sůl	5	15	15		
<b>Sum</b>	<b>437</b>	<b>1181</b>	<b>1129</b>		<b>51</b>

<b>SUM</b>	<b>757</b>	<b>1903</b>	<b>1549</b>	<b>101</b>
------------	------------	-------------	-------------	------------

Konvenční spotřební koš ideální dle DACH

POTRAVINA				BILKOVINY	
Název	kg/rok	Nakoupeno	Uvařeno	g/100g	g/bilkovin
		g/den			
Maso	5	14	11	18	2
Mléko	80	219	99	3,3	7
Vejce	0,4	1	1	11,6	0,1
<b>SUM</b>	<b>85</b>	<b>234</b>	<b>111</b>	<b>33</b>	<b>10</b>

Tuky	12,8	35	35
------	------	----	----

Olejnata semena	10	27	27	10	3
Luštěniny	10	27	55	20	5
Houby, koncentráty	5	14	14	20	3
Obiloviny	110	301	603	10	30
Zelenina	150	411	288	2	8
Brambory	50	137	96	2	3
Ovoce	120	329	263	1	3
Cukr	10	27	27		
Sůl	5	15	15		
<b>Sum</b>	<b>470,5</b>	<b>1289</b>	<b>1388</b>		<b>55</b>

<b>SUM</b>	<b>569</b>	<b>1558</b>	<b>1533</b>	<b>65</b>
------------	------------	-------------	-------------	-----------

### Příloha č. 3

Současný vegetariánský spotřební koš dle Vyhlášky č. 107/2005 Sb.

POTRAVINA				BÍLKOVINY	
Název	kg/rok	Nakoupeno	Uvařeno	g/100g	g/bílkovin
		g/den			
Maso	0	0	0	18	0
Mléčné výrobky	240	1333	380	3,3	44
Vejce	1,4	25	25	11,6	2,9
SUM	241	1358	405		47

Tuky	12,8	35	35
------	------	----	----

Olejnata semena	1	3	3	10	0,3
Luštěniny	11	30	60	20	6
Houby, koncentráty	0,73	2	2	20	0,4
Obiloviny	110	301	603	10	30
Zelenina	82	370	259	2	7
Brambory	70	250	200	3	8
Ovoce	120	290	232	1	3
Cukr	40	50	50		
Sůl	5	15	15		
Sum	440	1311	1423		55

SUM	694	2704	1863		101
-----	-----	------	------	--	-----

Vegetariánský spotřební koš dle DACH

POTRAVINA				BÍLKOVINY	
Název	kg/rok	Nakoupeno	Uvařeno	g/100g	g/bílkovin
		g/den			
Maso	0	0	0	18	0
Mléko	80	219	99	3,3	7
Vejce	0,2	1	1	11,6	0,1
SUM	80	220	99		7

Tuky	12,8	35	35
------	------	----	----

Olejnata semena	10	27	27	10	3
Luštěniny	10	27	55	20	5
Houby, koncentráty	5	14	14	20	3
Obiloviny	110	301	603	10	30
Zelenina	150	411	288	2	8
Brambory	40	110	77	2	2
Ovoce	120	329	263	1	3
Cukr	5	14	14		
Sůl	5	15	15		
Sum	455	1248	1355		55

SUM	548	1503	1489		62
-----	-----	------	------	--	----

**463****VYHLÁŠKA**

ze dne 23. prosince 2011,

kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování,  
ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb.

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy stanoví podle § 35 odst. 2, § 121 odst. 1 a § 123 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školní zákon), a v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví podle § 121 odst. 2 školského zákona:

**Čl. I**

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., se mění takto:

1. V § 4 odstavec 1 zní:

„(1) Pro účely této vyhlášky se rozumí

- a) hlavními jídly oběd a večeře,
- b) doplňkovými jídly snídaně, přesnídávka, svačina a druhá večeře,
- c) obědem polévka nebo předkrm, hlavní chod, nápoj a případně doplněk (salát, dezert, ovoce),

d) večeří hlavní chod, nápoj a případně doplněk (salát, dezert, ovoce).“.

2. V § 5 odst. 3 se částka „250 Kč“ nahrazuje částkou „300 Kč“.

3. V příloze č. 1 vysvětlivky č. 2 a 3 znějí:

„2. Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí + – 25 % s výjimkou tuků a cukru, kde množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit. Poměr spotřeby rostlinných a živočišných tuků činí přibližně 1 : 1 s důrazem na zvyšování podílu tuků rostlinného původu.

3. Množství zeleniny, ovoce a luštěnin lze zvýšit nad horní hranici tolerance. Při propočtu průměrné spotřeby se hmotnost sterilované a mražené zeleniny násobí koeficientem 1,42. U sušené zeleniny se hmotnost násobí koeficientem 10 (10 dkg = 1 kg).“.

4. Příloha č. 2 zní:

„Příloha č. 2 k vyhlášce č. 107/2005 Sb.

**Finanční limity na nákup potravin**

Věkové skupiny strávníků, hlavní a doplňková jídla	Finanční limity Kč/den/strávník
<b>I. Strávníci do 6 let</b>	
snídaně	7,00 až 13,00
přesnídávka	6,00 až 9,00
oběd	14,00 až 25,00

svačina	6,00 až 9,00
večeře	12,00 až 19,00
Celkem (celodenní)	45,00 až 75,00
na nápoje	3,00 až 5,00

**2. Strávníci 7–10 let**

snídaně	9,00 až 15,00
přesnídávka	7,00 až 12,00
oběd	16,00 až 32,00
svačina	6,00 až 10,00
večeře	14,00 až 25,00
Celkem (celodenní)	52,00 až 94,00

**3. Strávníci 11–14 let**

snídaně	10,00 až 16,00
přesnídávka	7,00 až 12,00
oběd	19,00 až 34,00
svačina	7,00 až 11,00
večeře	15,00 až 27,00
Celkem (celodenní)	58,00 až 100,00

**4. Strávníci 15 a více let**

snídaně	11,00 až 17,00
přesnídávka	7,00 až 12,00
oběd	20,00 až 37,00
svačina	7,00 až 11,00
večeře	17,00 až 34,00
Celkem (celodenní)	62,00 až 111,00
II. večeře	9,00 až 16,00

Strávníkům ze tříd se sportovním zaměřením, strávníkům vykonávajícím sportovní přípravu a strávníkům v konzervatoři připravujícím se v oboru tanec lze zvýšit horní limit na nákup potravin, nejvýše však o 50 %. Výsledná částka se zaokrouhluje na padesátihaléře nahoru.

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů 1 až 4.“.

Čl. II  
Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. ledna 2012.

Ministr:

Mgr. Dobeš v. r.

## Příloha č. 5

### JÍDELNÍ LÍSTEK – TÝDEN SLOVENSKÉ KUCHYNĚ

#### PONDĚLÍ:

Polévka	bánovská kyselica
Chod 1	bratislavská vepřová plec, houskové knedlíky
Chod 2	oravské fazole, chléb

#### ÚTERÝ:

Polévka	kuřecí s těstovinou
Chod 1	slovenská pochoutka, bramborové placičky
Chod 2	skládané koložvárské zelí, chléb

#### STŘEDA:

Polévka	houbová mačanka
Chod 1	tatranská kotleta, vařené brambory
Chod 2	liptovské brynzové halušky

#### ČTVRTEK:

Polévka	uzená s rýží a hráškem
Chod 1	bratislavský tokáň, bramborové knedlíky
Chod 2	povážský kuřecí perkelt, noky

#### PÁTEK:

Polévka	slovenská čočková
Chod 1	tatranský oheň, pečené brambory, zeleninový salát

## Příloha č. 6

### JÍDELNÍ LÍSTEK – TÝDEN ŠPANĚLSKÉ KUCHYNĚ

#### PONDĚLÍ:

Polévka	španělská zeleninová
Chod 1	vepřové po španělsku
Chod 2	barcelonské fazolky, chléb

#### ÚTERÝ:

Polévka	teplé podzimní gaspacho
Chod 1	paella s mořskými plody
Chod 2	zapečený nadívaný lilek, vařené brambory

#### STŘEDA:

Polévka	letní z Malagy
Chod 1	madridské kuře, slaninová rýže
Chod 2	andaluská játra, chléb

#### ČTVRTEK:

Polévka	španělská česnečka
Chod 1	pyrenejský králík se zeleninovým kuskusem
Chod 2	quiche s cibulí a olivami

#### PÁTEK:

Polévka	rybí de sole
Chod 1	tortilla de patatas

## Příloha č. 7

### JÍDELNÍ LÍSTEK

#### PONDĚLÍ:

Polévka	pórková
Chod 1	pečený karbanátek, bramborová kaše, kompot
Chod 2	zeleninové rizoto se sýrem

#### ÚTERÝ:

Polévka	hovězí s jáhlovou zaváškou
Chod 1	mexický guláš, dušená rýže
Chod 2	zeleninové řízečky, vařené brambory, kompot

#### STŘEDA:

Polévka	cizrnová
Chod 1	moravský vrabec, bramborové knedlíky, dušený špenát
Chod 2	kuskusový nákyp s ovocem a jemným přelivem

#### ČTVRTEK:

Polévka	kuřecí s bulgurem
Chod 1	zapečené těstoviny, červená řepa
Chod 2	rybí filé na másle, blanšírovaná jarní zelenina, vařené brambory

#### PÁTEK:

Polévka	zeleninová s drožd'ovými knedlíčky
Chod 1	čočka na kyselo, sázená vejce, okurka



## Seznam obrázků

Obrázek 1 naše školní jídelna.....	58
Obrázek 2 ukázka tabule slovenské kuchyně.....	58
Obrázek 3 sklad suchých potravin.....	58
Obrázek 4 sklad chlazených, mražených výrobků.....	58
Obrázek 5 černá kuchyně.....	58
Obrázek 6 bílá kuchyně .....	58
Obrázek 7 příprava a zpracování masa .....	59
Obrázek 8 zpracování ovoce a zeleniny .....	59
Obrázek 9 výdejní zóna .....	59
Obrázek 10 pohled na správně uspořádanou kuchyni.....	59
Obrázek 11 zpracování těst.....	59
Obrázek 12 obsluha na Pražském hradě, pohřeb V. Havla .....	59
Obrázek 13 obsluha na Pražském hradě, pohřeb V. Havla .....	60
Obrázek 14 smuteční Pražský hrad .....	60
Obrázek 15 catering na Pražském hradě .....	60
Obrázek 16 pyramida zdravé výživy.....	61



**Obrázek 1 naše školní jídelna**



**Obrázek 4 sklad chlazených, mražených výrobků**



**Obrázek 2 ukázka tabule slovenské kuchyně**



**Obrázek 5 černá kuchyně**



**Obrázek 3 sklad suchých potravin**



**Obrázek 6 bílá kuchyně**



**Obrázek 7 příprava a zpracování masa**



**Obrázek 10 pohled na správně uspořádanou kuchyni**



**Obrázek 8 zpracování ovoce a zeleniny**



**Obrázek 11 zpracování těst**



**Obrázek 9 výdejní zóna**



**Obrázek 12 obsluha na Pražském hradě,  
pohřeb V. Havla**



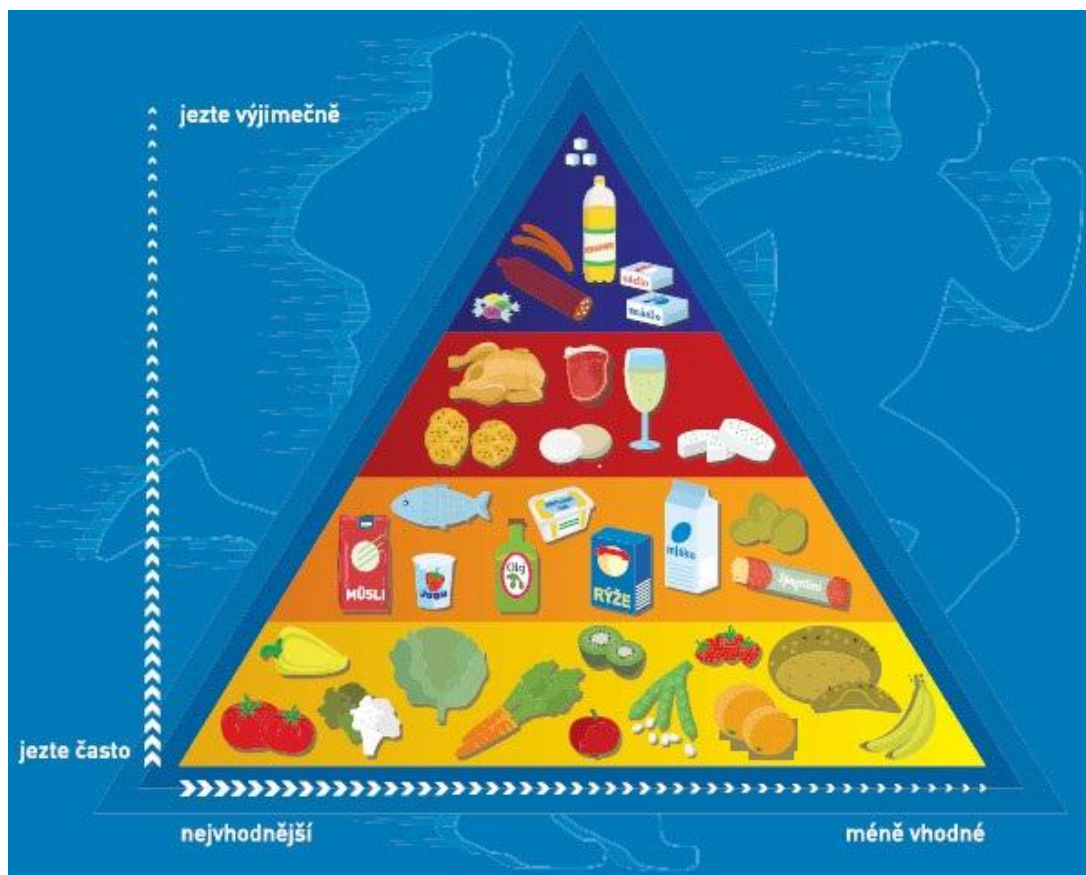
**Obrázek 13 obsluha na Pražském hradě,  
pohřeb V. Havla**



**Obrázek 14 smuteční Pražský hrad**



**Obrázek 15 catering na Pražském hradě**



Obrázek 16 pyramida zdravé výživy