

Studie zastoupení živin ve školních obědech, kterou dokončuje SZÚ, vyvolala širokou diskusi. Někdy věcnou, jindy i zavádějící. Zdá se, že největší reakce vyvolalo konstatování, že to "se školním stravováním v ČR zase není tak špatné, jak se někdy tvrdí". Při té příležitosti neuškodí zopakovat si v následující krátké eseji, co studie cílevědomě řeší a co ne. Nesupluje náplň práce jiných odborných skupin napříč resorty. A nemají to opravdu lehké, pokud jde o 7 miliard Kč, které se údajně ročně protočí ve školním stravování.

První zveřejněné výsledky studie vyvolaly celkem širokou diskusi, od zasvěcených pohledů až po, jak to říci, podivné komentáře, které svědčí o tom, že si někdo snad ani nepřechte o co se jedná. Nebo, což je horší, ví velmi dobře o čem studie je a co znamenají výsledky, ale dotýká se to jeho zájmů.

Studie je založena na objektivních měřeních

Snad se patří zopakovat, že studie má řádný medicínský charakter (je založená na důkazech) a ne, při vší účtě, charakter "lidového léčitelství". Proto pracuje s objektivní laboratorní analýzou obědů, nikoli se subjektivním posouzením např. kvality a chuti pokrmů, která se v komentářích médií opakovala jako kritika.

Napřed zdravotní diagnóza, pak terapie

K čemu by se dala studie SZÚ připodobnit, aby nebylo sporu o jejím charakteru a výsledcích? Dala by se asi přirovnat k vyšetření biologických vzorků člověka (v tomto případě školního stravování) dříve, než se vyřkne diagnóza a navrhne se způsob terapie. Pokud chodíte na preventivní zdravotní prohlídky, je Vám odebrán vzorek krve a moče a provede se laboratorní vyšetření. Lékař pak s Vámi výsledky projde, srovná je s doporučenými hodnotami a navrhne optimální řešení. Což samozřejmě neznamena, že vše stojí jen na výsledcích laboratoře.

Měřené ukazatele nejsou výmysl úředníků

Stejný přístup používá studie SZÚ. Oběd je vzorek, který se analyzuje v laboratoři, a následně se naměřené hodnoty pro živiny porovnávají s doporučením. Existující doporučení (=referenční hodnoty přívodu živin) mají mezinárodní charakter. Není to výmysl úředníků. Pokud zjištěné hodnoty nejsou v "normálu", je to špatné z hlediska dlouhodobého vlivu na zdraví. V našem případě na zdraví dětí ve školních jídelnách.

O zdravotním dopadu rozhoduje kombinace vhodných obědů

Je jasné, že i superkvalitní a superchutné obědy v rámci školního stravování mohou být v delším časovém období zdravotně problematické.

Nechť si každý sáhne do svědomí a představí si souvislosti. Jak by se Vám líbilo, kdyžbyste přišli do ordinace a lékař by nepracoval s Vašimi laboratorními hodnotami, ale posuzoval Vás podle toho, jak se mu líbíte nebo odkud jste. To je dost hrozná představa. Tak proč ji používat v oblasti školního stravování pro zdravotní hodnocení.

Právo na pravdivé výživové údaje

Jestli lze vůbec z hlediska zdravotníků něco doporučit, pak je to zavedení pravidelného či dokonce až plošného, objektivního posuzování zdravotních ukazatelů školního stravování. Tento přístup vlastně již v roce 2015 přijala vláda ČR, v rámci tzv. Akčních plánů "Strategie Zdraví 2020". Nyní jde o uvedení do praxe.

Spotřební koše ve vyhlášce studie logicky řešit nemůže

Nezaměňujme vše s vyhláškou MŠMT, která definuje tzv. spotřební koše (výživové normy) a popisuje spíše technicko-ekonomickou realizaci školního stravování v praxi. Jakákoli její změna by se měla opírat i o objektivní data, nikoli pouze o názory různých zájmových skupin. Tady leží zdroj většiny veřejných půtek. Spotřební koše jsou poměrně liberálně navrženy (50 % benevolence v množství 10 skupin potravin na strážníka a měsíc, s některými výjimkami). Zjednodušeně, popisují co jídelna nakoupí do své lednice na jeden měsíc. Pokud ale nabízí např. 3 různé obědy každý den, je otázka, co má každý individuální strážník na talíři v průměru za měsíc a zda to ve výsledku odpovídá zmíněnému zdravotnímu doporučení.

Kvalita a chuť nabízených obědů je zejména v rukou jídelen

Vedle objektivních měření, na které se studie SZÚ zaměřila, se samozřejmě další odborníci starají o to, aby potraviny do škol byly pokud možno kvalitní, aby třeba pocházely hlavně z regionálních zdrojů a obědy byly pro děti chutné.

Neřeší se to, co řeší léta jiní odborníci

Studie proto logicky nemá za cíl doporučovat např. regionální potraviny nebo potraviny z dovozu, nemá za cíl hodnotit receptury a chutnost pokrmů, ani ekonomickou náročnost. Tomu

se věnují jiné státní i nestátní projekty a propagační programy za velké peníze.

Podpora všech, kterým záleží na stravování dětí ve školách

Studie SZÚ vychází z předpokladu, že bez objektivního popisu zdravotních parametrů průměrných školních obědů pro strávníka nelze transparentně a racionálně řídit zdokonalování systému školního stravování v ČR. Měla by podpořit snahu tisíců zaměstnanců ve školních jídelnách, ale i v jiných institucích, o co nejvhodnější stravování dětí.

Další výsledky studie se budou týkat složení tuků v obědech

V příštím týdnu bude zveřejněna další část výsledků studie, tentokrát na významné téma složení tuků v obědech ze školních jídelen. Budou to výsledky radostné i nabádající k zamyšlení a následnému řešení.

Co přináší studie rodičům a dětem

Závěrem můžeme zopakovat trefný dotaz, který vznesli novináři: "co studie SZÚ přináší rodičům a dětem?"

Odpověď je prostá - je to informace o tom, na co se z hlediska zdravotního dopadu na děti můžeme u školních obědů v současnosti spolehnout a na co ne. Pro bližší představu - studie skutečně nedoporučuje např. pití mléka k obědu (ačkoli, proč ne, když se to hodí k pokrmu), ale říká, že v obědech je méně vápníku, než rodiče očekávají. To je důležitá informace, pokud se zajímají o zdraví svých dětí. Rodiče mohou ovlivnit výběr obědů z více variant, pokud je jídelna nabízí, a hlavně stravování mimo školu (alespoň do jisté míry).

Výsledky jsou využitelné všemi zájmovými skupinami

Věříme, že s informacemi studie SZÚ budou pracovat nejen rodiče (díky za rozšíření výsledků studie v médiích), ale zejména odborníci tak, aby systém stravování dětí co nejvíce odpovídal vědeckým poznatkům, skutečnému životnímu stylu i běžným ekonomickým možnostem většiny populace.

Zdroj: <http://www.szu.cz/tema/bezpecnost-potravin/i-superkvalitni-a-superchutne-skolni-obedy-z-domacich>