

**PLATNÉ ZNĚNÍ DOTČENÝCH ČÁSTÍ VYHLÁŠKY Č. 107/2005 Sb.
S VYZNAČENÍM NAVRHOVANÝCH ZMĚN A DOPLNĚNÍ**

(...)

§ 1

Úvodní ustanovení

(1) Školním stravováním se rozumí stravovací služby pro děti, žáky, studenty a další osoby, jimž je poskytováno stravování v rámci hmotného zabezpečení¹⁾, plného přímého zaopatření²⁾, nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb³⁾ (dále jen "strávníci").

(2) Školní stravování se řídí výživovými normami stanovenými ~~v příloze č. 1~~ **v přílohách č. 1 a 1a** k této vyhlášce a rozpětím finančních limitů na nákup potravin stanovených v příloze č. 2 k této vyhlášce.

§ 2

Organizace školního stravování

(1) Školní stravování zabezpečuje

a) zařízení školního stravování⁴⁾ a

b) jiná osoba poskytující stravovací služby,⁵⁾ (dále jen "provozovatel stravovacích služeb").

(2) Školní stravování je zabezpečováno jinou osobou poskytující stravovací služby pouze ve výjimečných případech, kdy tyto služby není možné zajistit v zařízeních školního stravování.

(3) Právníká osoba vykonávající činnost školy nebo školského zařízení zajistí pro své strážníky podle místních podmínek ekonomicky a organizačně nejvhodnější způsob školního stravování a podmínky jeho poskytování vymezí ve školním nebo vnitřním řádu.⁶⁾

(4) Strávníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktické lékařství pro děti a dorost⁸⁾ vyžaduje stravovat se s omezeními podle dietního režimu, může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní stravování v dietním režimu (dále jen „dietní stravování“), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování. **Obdobně lze postupovat i u jiných strážníků, kteří mají zájem o stravu, která neodpovídá přílohám č. 1 a 1a.**

(5) Provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování **podle odstavce 4 věty první** receptury schválené

a) nutričním terapeutem⁹⁾,

b) lékařem se specializovanou způsobilostí¹⁰⁾ v oboru

1. praktické lékařství pro děti a dorost,
2. dětské lékařství,
3. vnitřní lékařství,
4. všeobecné praktické lékařství,
5. endokrinologie a diabetologie, nebo
6. gastroenterologie, nebo

c) lékařem se zvláštní specializovanou způsobilostí¹⁰⁾ v oboru

1. hygiena dětí a dorostu,
2. hygiena výživy a předmětů běžného užívání,
3. dětská endokrinologie a diabetologie, nebo
4. dětská gastroenterologie a hepatologie.

(6) Provozovatel stravovacích služeb stanoví podle povahy poskytovaných služeb výši finančních normativů na nákup potravin (dále jen "finanční normativ") podle § 5 odst. 2 a další podmínky poskytování školního stravování, zejména podmínky přihlašování a odhlašování strávníků a jídel, organizaci výdeje jídel a způsob hrazení úplaty za školní stravování.

(7) V ujednání o zajištění školního stravování mezi právnickou osobou vykonávající činnost školy nebo školského zařízení a provozovatelem stravovacích služeb je podle povahy zajišťovaných služeb obsaženo zejména

a) vymezení rozsahu poskytovaných služeb podle § 4,

b) výše finančních normativů podle § 5 odst. 2,

c) organizace rozvozu nebo přepravy jídel,⁷⁾

d) způsob zabezpečení dohledu nad nezletilými strávníky.

(8) Poskytuje-li provozovatel stravovacích služeb více druhů jídel na výběr, musí být zachováno plnění výživových norem. To neplatí pro poskytování dietního stravování.

(9) Jídla podávaná v rámci školního stravování konzumují strávníci v provozovnách školního stravování (dále jen "provozovna") uvedených v § 3 odst. 2, nebo v provozovnách jiné osoby poskytující stravovací služby, s výjimkou případu uvedeného v § 4 odst. 9 a s výjimkou výdejny lesní mateřské školy. Zařízení školního stravování může ve výjimečných případech, při splnění požadavků v oblasti ochrany veřejného zdraví stanovených zvláštními právními předpisy, zabezpečovat školní stravování mimo prostory uvedené v § 3 odst. 2.

(10) Provozovatelé stravovacích služeb uchovávají údaje o plnění výživových norem nejméně po dobu jednoho kalendářního roku.

(11) Pokud provozovatel stravovacích služeb poskytuje stravovací služby podle 1 spotřebního koše, stanoví se použitý spotřební koš na základě souhlasu nadpoloviční většiny zákonných zástupců nezletilých strávníků a zletilých strávníků. Bližší pravidla pro souhlas určí vnitřní řád zařízení školního stravování nebo ujednání podle odstavce 7.

§ 2a **Konzumace vlastního pokrmu**

Provozovatel stravovacích služeb umožní strávnickovi místo odebrání pokrmu konzumaci vlastní stravy, a to za podmínek stanovených vnitřním řádem nebo v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování, v prostorách podle § 2 odst. 9.

§ 3 **Zařízení školního stravování a jejich provoz**

(1) Typy zařízení školního stravování jsou

- a) školní jídelna,
- b) školní jídelna – vývařovna (dále jen "vývařovna"),
- c) školní jídelna – výdejna (dále jen "výdejna"),
- d) výdejna lesní mateřské školy.

(2) Zařízení školního stravování s výjimkou výdejny lesní mateřské školy provádí svou činnost v provozovnách. Provozovnou se rozumí každý samostatný soubor místností a prostor, v němž jsou uskutečňovány stravovací služby podle odstavce 3, 4 nebo 5, během nichž nedochází k rozvozu nebo přepravě jídel.

(3) Školní jídelna v rámci školního stravování vydává jídla, která sama připravuje, a může připravovat jídla, která vydává výdejna nebo výdejna lesní mateřské školy. V rámci dietního stravování může školní jídelna vydávat i jídla připravená jiným provozovatelem stravovacích služeb, pokud tento provozovatel stravovacích služeb zajistí dodržení podmínek podle § 2 odst. 5.

(4) Vývařovna v rámci školního stravování připravuje jídla, která vydává výdejna nebo výdejna lesní mateřské školy.

(5) Výdejna nebo výdejna lesní mateřské školy v rámci školního stravování vydává jídla, která připravuje jiný provozovatel stravovacích služeb. Pro jednu provozovnu daného typu zařízení školního stravování nebo pro jednu výdejnu lesní mateřské školy připravuje jídla vždy jeden provozovatel stravovacích služeb; jídla v rámci dietního stravování může připravovat i další provozovatel stravovacích služeb, pokud zajistí dodržení podmínek podle § 2 odst. 5. Na základě dohody s provozovatelem stravovacích služeb, který jídla připravuje, může výdejna nebo výdejna lesní mateřské školy v rámci školního stravování připravovat doplňková jídla podle § 4 odst. 1.

(6) Stravovací služby nad rámec § 4 (dále jen "jiné stravovací služby") poskytované strávnickům musí odpovídat zásadám zdravé výživy a prodávaný sortiment nesmí obsahovat alkoholické nápoje a tabákové výrobky. Jiné stravovací služby poskytované dětem, žákům a studentům musí odpovídat výživovým normám stanoveným ~~v příloze č. 1~~ **v přílohách č. 1 a 1a** k této vyhlášce, nebo výživovým požadavkům podle vyhlášky o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských

zařízeních¹¹⁾.

(7) Výdej jídel v rámci jiných stravovacích služeb, s výjimkou podávání stejných jídel zaměstnancům právnických osob, které vykonávají činnost škol a školských zařízení, může zařízení školního stravování uskutečňovat pouze časově, nebo prostorově odděleně od školního stravování.

(...)

§ 5

Úplata za školní stravování v zařízeních školního stravování zřízených státem, krajem, obcí nebo dobrovolným svazkem obcí

(1) Úplata za školní stravování je určena výší finančního normativu.

(2) Výše finančního normativu se určí v rámci rozpětí finančních limitů stanovených v příloze č. 2 k této vyhlášce podle cen potravin v místě obvyklých.

(3) Pro jídla poskytovaná v rámci dietního stravování se finanční normativ podle odstavce 1 stanoví podle cen potravin, které daná dieta vyžaduje.

(4) Při konzumaci vlastního pokrmu podle § 2a se úplata nehradí.

(45) Zařízení školního stravování může stanovit zálohu na úplatu nejvýše na dva měsíce, nedohodne-li se se zákonným zástupcem dítěte nebo nezletilého žáka nebo zletilým žákem nebo studentem jinak.

(56) Při významných osobních příležitostech strávnicka, kterému je poskytováno stravování v rámci plného přímého zaopatření nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb, se náklady na nákup potravin v kalendářním roce zvyšují na jednoho strávnicka celkově o 400 Kč.

Příloha 1

Výživové normy pro školní stravování

Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strážníka a den v gramech, uvedeno v hodnotách "jak nakoupeno".

Věková skupina strážníků, hlavní a doplňková jídla	Druh a množství vybraných potravin v g na strážníka a den									
	Maso	Ryby	Mléko	Mléčné	Tuky	Cukr	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny
	tekuté	výr.	volné	volný	celkem	celkem				
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

Druh a množství vybraných druhů potravin v g na strážníka a den pro laktoovovegetariánskou výživu

	Vejce	Mléko	Mléčné	Tuky	Cukr	Zelenina	Ovoce	Brambory	Luštěniny
	tekuté	výr.	volné	volný	celkem	celkem			
3-6 r. přesnídávka, oběd, svačina	15	350	75	12	20	130	115	90	20
7-10 r. oběd	15	250	45	12	12	92	70	140	15
11-14 r. oběd	15	250	45	12	15	104	80	160	15

15–18 r. oběd	15	250	45	12	13	114	90	160	15
15–18 r. celodenní stravování	25	400	210	35	40	370	290	250	30

1. Průměrná spotřeba potravin je vypočtena ze základního sortimentu potravin tak, aby bylo zajištěno dosažení příslušných výživových norem. Je uvedena v hodnotách "jak nakoupeno" a je do ní proto zahrnut i přirozený odpad čištěním a dalším zpracováním. Z celkové denní výživové dávky se započítá v průměru 18 % na snídani, 15 % na přesnídávku, 35 % na oběd, 10 % na odpolední svačinu a 22 % na večeři.

2. Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí $\pm 25\%$ 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. Součástí jídel je vždy nápoj a k dosažení žádoucích hodnot vitamínu C je nutno zařazovat do jídelníčku nápoje, kompoty a zeleninové saláty s přídavkem vitamínu C.

5. Laktoovovegetariánskou výživu lze uplatnit v případě, že s tím souhlasí všichni zákonní zástupci nezletilých strážníků nebo zletilí strážníci, nebo u provozovatelů stravovacích služeb, kde lze uplatnit podávání jídel na výběr. Průměrnou spotřebu potravin lze doplnit drůbežím a rybím masem.

6. Souhlasí-li zákonný zástupce strážníka nebo zletilý strážník, lze strážníkům ze tříd se sportovním zaměřením, strážníkům vykonávajícím sportovní přípravu a strážníkům v konzervatoři připravujícím se v oboru tanec zvýšit celkovou denní výživovou dávku s přihlédnutím k charakteru tělesné činnosti až o 30 %. Další zvýšení je možné pouze na doporučení lékaře.

Výživové normy pro školní stravování pro běžnou výživu

Tabulka č. 1: Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strážníka a den v gramech, uvedeno v hodnotách „čistá hmotnost“.

Druh a množství vybraných potravin v g na strážníka a den (ČISTÁ HMOTNOST POTRAVIN)									
2 roky (0,4 celé porce)									
	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěniny
snídaně	5	0	98	3	4	48	0	5	0
přesnídávka	3	2	59	3	3	40	0	4	1
oběd	26	6	44	7	7	94	53	11	7
svačina	3	2	30	2	2	27	0	3	1
večeře	15	3	65	4	4	58	43	6	4
celodenní provoz mateřské školy (přesnídávka a + oběd + svačina)	32	10	133	12	12	161	53	18	9
celodenní strava	52	13	296	19	20	267	96	29	13
3-6 let (0,6 celé porce)									
	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěniny
snídaně	8	0	147	5	5	72	0	8	0
přesnídávka	4	3	89	4	5	60	0	7	2
oběd	39	9	67	10	10	140	79	14	9
svačina	4	2	44	4	3	41	0	4	2
večeře	23	5	98	6	7	87	65	10	6
celodenní provoz mateřské školy (přesnídávka a + oběd + svačina)	47	14	200	18	18	241	79	25	13
celodenní strava	78	19	445	29	30	400	144	43	19
7-10 let (0,7 celé porce)									
	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěniny
snídaně	8	0	171	6	6	84	0	9	0
přesnídávka	5	3	104	5	5	69	0	8	2

oběd	46	11	78	12	12	162	92	17	11
svačina	5	2	52	4	4	48	0	5	2
večeře	27	6	114	7	8	102	76	11	7
celodenní provoz mateřské školy (přesnídávka + oběd + svačina)	56	16	234	21	21	279	92	30	15
celodenní strava	91	22	519	34	35	465	168	50	22
11-14 let (0,8 celé porce)									
	Maso	Ryby, koryši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěniny
snídaně	10	0	196	7	7	96	0	10	0
přesnídávka	6	4	119	6	6	80	0	9	2
oběd	52	13	89	13	14	187	106	20	13
svačina	6	3	59	4	4	54	0	6	2
večeře	30	6	130	8	9	117	86	13	9
celodenní strava	104	26	593	38	40	534	192	58	26
15 a více let (celá porce)									
	Maso	Ryby, koryši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěniny
snídaně	12	0	245	9	9	120	0	13	0
přesnídávka	7	5	148	6	8	100	0	11	3
oběd	65	16	111	17	17	233	132	25	15
svačina	7	3	74	5	5	67	0	7	3
večeře	39	8	163	11	11	147	108	16	11
celodenní strava	130	32	741	48	50	667	240	72	32

Tabulka č. 2: Potraviny, které se započítávají do průměrné spotřeby vybraných druhů potravin (spotřebního koše) včetně koeficientu přepočtu (násobku) jejich čisté hmotnosti

Maso

Maso chlazené (bez přídavku soli a potravinářských přídatných látek, nemarinované)	Koeficient 1
Maso hluboce zmrazené (bez přídavku soli a potravinářských přídatných látek, nemarinované)	Koeficient 1
Droby	Koeficient 1
Mleté maso (do obsahu soli 1 g/100 g výrobku)	Koeficient 1

Masné výrobky	Koeficient 1
Masné polotovary	Koeficient 1

Ryby, korýši, měkkýši

Ryby chlazené (bez přidané soli, nemarinované)	Koeficient 1
Ryby hluboce zmrazené bez přídavku vody a potravinářských přídatných látek (hmotnost se započítává bez glazury)	Koeficient 1
Obalované filé, filety, měkkýši, korýši – obsah masa minimálně 60 g/100 g výrobku, obsah soli maximálně 0,7g/100 g výrobku, bez přídavku potravinářských přídatných látek	Koeficient je roven podílu rybího masa na složení výrobku
Konzervované rybí výrobky	Koeficient je roven podílu rybího masa na složení výrobku
Uzené ryby	Koeficient 1
Korýši, měkkýši chlazení, předvaření	Koeficient 1
Korýši, měkkýši hluboce zmrazení (hmotnost se započítává bez glazury)	Koeficient 1

Mléko, mléčné výrobky

Mléko, smetana	
Mléko polotučné, plnotučné (čerstvé, UHT)	Koeficient 1
Mléko zahuštěné neslazené	Koeficient 3
Mléko sušené	Koeficient 10
Smetana 10–40% (čerstvá, UHT)	Koeficient 0,8
Roztíratelné mléčné tuky	
Mléčná pomazánka („tradiční pomazánkové“)	Koeficient 1
Kysané mléčné výrobky	
Jogurt	Koeficient 1
Jogurtové mléko	Koeficient 1
Kysané podmásli	Koeficient 1
Kysané mléko	Koeficient 1
Zakysaná smetana	Koeficient 1
Acidofilní mléko	Koeficient 1
Kefír	Koeficient 1
Kefírové mléko	Koeficient 1
Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou	Koeficient 1
Skyr	Koeficient 1
Tvarohy	
Tvaroh měkký (odtučněný)	Koeficient 0,8

Tvaroh jemný (nízkotučný)	Koeficient 0,8
Tvaroh polotučný	Koeficient 0,8
Tvaroh tučný	Koeficient 0,8
Tvaroh tvrdý	Koeficient 1
Termixy, smetanové krémy	Koeficient 0,8
Sýry	
Sýr přírodní nezrající čerstvý (např. cottage) či termizovaný (např. lučina, žervé)	Koeficient 0,6
Sýr přírodní zrající (zrající pod mazem, zrající v celé hmotě, s plísní na povrchu, s plísní uvnitř hmoty, dvouplísňový), brynza	Koeficient 5
Sýr syrovátkový	Koeficient 1,7
Sýr polotvrdý (např. Eidam, Gouda, Cheddar)	Koeficient 8
Sýr tvrdý a extra tvrdý (např. Ementál, Primator, Parmezán, Grana Padano, Gran Moravia)	Koeficient 10
Sýr pařený (např. mozzarella), balkánský sýr, feta (hmotnost se uvádí bez nálevu)	Koeficient 3

Tuky volné

Máslo	Koeficient 0,8
Jednodruhové neemulgované rostlinné tuky a oleje – všechny kromě kokosového, palmového, palmojádrového	Koeficient 1
Jednodruhové neemulgované rostlinné tuky a oleje – všechny kromě kokosového, palmového, palmojádrového (použité na fritování)	Koeficient 0,15
Sádlo	Koeficient 1
Sádlo na smažení	Koeficient 0,15
Špek	Koeficient 1
Suché skořápkové plody, 100% ořechové pasty (pomazánky)	Koeficient 0,6
Olejnata semena (slunečnicová, dýňový, lněná, sezamová)	Koeficient 0,5
Majonéza	Koeficient 0,8

Cukr volný

Cukr (bílý, hnědý, třtinový, kokosový, vč. ochucených variant – vanilkový, vanilinový, skořicový apod.)	Koeficient 1
Med	Koeficient 0,8
Sirupy (ovocné šťávy, javorový, agáve, datlový, rýžový, čekankový, kukuřičný,	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku

tapiokový, z ječného sladu, kokosový aj. v neředěném stavu.)	
Ovocné koncentráty	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku
Marmelády, džemy, povidla	Koeficient 0,6
Oříškovo-čokoládové, čokoládové pomazánky	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku
Směsi kakaa s cukrem a další příchutě do mléka, čokoláda k přípravě nápoje, slazené kakao, slazený kakaový prášek	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku
Slazené kondenzované mléko	Koeficient 0,6
Čokoláda na vaření	Koeficient 0,5

Zelenina, ovoce

Čerstvá zelenina	Koeficient 1
Čerstvé ovoce	Koeficient 1
Hluboce zmrazená zelenina bez přídavku soli, cukru a dalších ochucovacích složek	Koeficient 1
Hluboce zmrazené ovoce bez přídavku cukru a dalších ochucovacích složek	Koeficient 1
Upravená chlazená čerstvá zelenina/ovoce	Koeficient 1
Sterilovaná zelenina (pevný podíl bez nálevu)	Koeficient 1
Mléčně kvašená zelenina (pevný podíl)	Koeficient 1
Ovocné kompoty (pevný podíl bez nálevu)	Koeficient 1
Zeleninové sterilované pyré, protlaky	Koeficient 1
Ovocné pyré, protlaky bez přidaného cukru	Koeficient 1
Ovocná a zeleninová smoothie obsahující jedlé slupky, bez přídavku cukru a sladidel	Koeficient je roven podílu zeleniny a ovoce na složení výrobku

Brambory a ostatní hlízy

Brambory konzumní	Koeficient 1
Brambory konzumované se slupkou	Koeficient 1
Brambory loupané (vakuované)	Koeficient 1
Brambory předvařené (vakuované)	Koeficient 1
Batáty, topinambury	Koeficient 1

Celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny

Celozrnná mouka, krupice (ječná, pšeničná, špaldová, žitná, ovesná, rýžová)	Koeficient 1
Čiroková mouka	Koeficient 1
Amarantová mouka	Koeficient 1
Amarant	Koeficient 1
Obilné vločky (ovesné, žitné, pšeničné, špaldové)	Koeficient 1
Pohankové vločky	Koeficient 1

Pohanka, pohanka lámanka	Koeficient 1
Instantní pohanková kaše	Koeficient 1
Quinoa semena, mouka	Koeficient 1
Obiloviny pro přímou spotřebu (vyčištěná nebo jinak upravená obilná zrna – pšenice, žito, ječmen, oves)	Koeficient 1
Rýže neloupaná, pololoupaná (natural) či rýže označená jako červená, hnědá, černá	Koeficient 1
Divoká (indiánská) rýže	Koeficient 1
Kroupy, lámanka	Koeficient 1
Bulgur	Koeficient 1
Kukuřičný popcorn (bez soli a jiných příchutí)	Koeficient 1
Celozrnné směsi z obilovin – instantní obilné kaše, müsli, sypké směsi (s obsahem vlákniny minimálně 6 g ve 100 g výrobku)	Koeficient 1
Celozrnné těstoviny	Koeficient 1
Celozrnné pekařské výrobky (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo)	Koeficient 1
Žitný chléb, běžné pečivo z žitné mouky, jemné pečivo z žitné mouky	Koeficient 1
Pekařské výrobky s obsahem vlákniny minimálně 6 g ve 100 g potraviny	Koeficient 1

Luštěniny

Luštěniny v suchém stavu	Koeficient 1
Luštěniny hluboce zmrazené	Koeficient 0,4
Luštěniny konzervované, vakuované (pouze hmotnost bez nálevu)	Koeficient 0,4
Mouky a vločky z luštěnin	Koeficient 1
Luštěniny extrudované neochucené (sójové a jiné luštěninové kostky, nudličky, drť, plátky a jiné)	Koeficient 1,7
Těstoviny z luštěnin	Koeficient 1
Tofu	Koeficient 0,3
Tempeh	Koeficient 1

Tabulka č. 3: Přípustná tolerance spotřeby vybraných druhů potravin (spotřebního koše)

	Minimum	Maximum
Maso	75 %	125 %
Ryby, korýši, měkkýši	75 %	Není stanoveno
Mléčné výrobky, mléko	75 %	125 %
Tuky volné	75 %	100 %
Cukry volné	0 %	100 %

Zelenina, ovoce	75 %	Není stanoveno
Brambory	75 %	125 %
Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	75 %	Není stanoveno
Luštěniny	75 %	Není stanoveno

1. Spotřeba potravin definovaná spotřebním košem je uvedena v hodnotách „čistá hmotnost“. Čistá hmotnost je taková hmotnost potravin (před technologickou úpravou), která je použita na přípravu pokrmů a určena ke konzumaci, tj. hmotnost potravin po očištění, oloupání, okrájení, oškrábání, bez kostí a dalších nepoživatelných částí, u konzervované zeleniny, ovoce, luštěnin a ryb bez nálevu či oleje. Veškeré potraviny se do spotřebního koše vykazují v gramech. Průměrná spotřeba potravin v rámci spotřebního koše se vypočítává z tabulky č. 2.
2. Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí uvedenou v tabulce č. 3, s výjimkou zařízení školního stravování a provozovatelů stravovacích služeb, kteří poskytují na výběr 3 a více výběrů hlavního chodu. Pro ty platí maximální plnění masa 150 %.
3. Souhlasí-li zákonný zástupce strážníka nebo zletilý strážník, lze strážníkovi ze třídy se sportovním zaměřením, vykonávajícímu sportovní přípravu a strážníkovi v konzervatoři připravujícímu se v oboru tanec zvýšit celkovou denní výživovou dávku s přihlédnutím k charakteru tělesné činnosti až o 30 %. Další zvýšení je možné pouze na doporučení lékaře.
4. Průměrná měsíční spotřeba potravin provozovatele stravovacích služeb, který má zapsaných více než 180 strážníků, obsahuje minimálně

a) 2 % hrubé hmotnosti potravin (jak nakoupeno) produkovaných v systému ekologického zemědělství vyrobených v souladu s požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848, o ekologické produkci a o označování ekologických produktů, ve znění pozdějších předpisů, a

a) 2-5 % hrubé hmotnosti potravin (jak nakoupeno) produkovaných v systému ekologického zemědělství vyrobených v souladu s požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848, o ekologické produkci a o označování ekologických produktů, ve znění pozdějších předpisů, a

Účinné od 1. 9. 2028.

b) 10 % hrubé hmotnosti sezónního ovoce, zeleniny nebo brambor.

5. Součástí každého denního jídla jsou zelenina nebo ovoce (s výjimkou 2. večeře, kdy mohou být podávána samostatně, ale nemusí být její každodenní součástí), a to v syrovém stavu nebo tepelně upravené. Nabídka zeleniny převyšuje nabídku ovoce. To platí i pro pokrmy z nich připravené.
6. Každé denní jídlo obsahuje zeleninu či ovoce, zdroj sacharidů (obiloviny, pseudoobiloviny či brambory), zdroj bílkovin (maso, ryby, koryši, měkkýši, vejce, mléčné výrobky, mléko či luštěniny) a zdroj tuků, který je přítomen buď v potravinách samotných, nebo se do pokrmů přidává. To neplatí pro 2. večeře.

7. Na přípravu pokrmů v rámci školního stravování nejsou využívány následující dehydratované výrobky¹²⁾: polévka, přísady do polévky, bujón, vývar, omáčka, šťáva, základ pokrmu.
8. Z ochucovadel¹²⁾ lze využít pouze výrobky s obsahem soli maximálně 10 % (10 g soli na 100 g/ml výrobku).
9. V rámci školního stravování se nepoužívají stolní sladidla¹³⁾ ani potraviny a nápoje, které sladidla obsahují jako potravinářskou přídatnou látku.
10. Do skupiny Zelenina a ovoce lze kompoty, sterilovanou a mléčně kvašenou zeleninu započítat maximálně do výše 15 % požadovaného plnění spotřebního koše. To neplatí pro výrobky bez přidaného cukru nebo soli.
11. V rámci školního stravování lze masné výrobky nebo masné polotovary¹⁴⁾ použít maximálně ve výši 20 % požadovaného plnění spotřebního koše v kategorii Maso.
12. V rámci školního stravování je možné využívat pouze takové hotové směsi z obilovin (pseudoobilovin), které obsahují maximálně 10 g cukrů ve 100 g směsi s výjimkou hotových směsí z obilovin (pseudoobilovin) určených k přípravě jemného pečiva, které mohou obsahovat maximálně 20 g cukrů ve 100 g směsi.
13. V rámci školního stravování lze zakoupené jemné pečivo podávat maximálně 1x měsíčně v rámci obědů, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování.
14. Jako doplňky se nepodávají zakoupené výrobky, které ve 100 g obsahují více než 1 g soli, 5 g nasycených tuků nebo 10 g cukrů. To neplatí pro mléčné výrobky uvedené v bodě 17, jemné pečivo uvedené v bodě 13, ovoce a saláty.
15. Poměr rostlinných a živočišných tuků je minimálně 2:1 ve prospěch rostlinných tuků. V rámci školního stravování se nepoužívá volný palmový, palmojádrový a kokosový tuk.
16. Zakoupené, již z výroby ochucené mléčné výrobky, lze použít u obědů maximálně 1x měsíčně, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování, a to s maximálním obsahem cukrů 11 g ve 100 g výrobku.
17. Ke každému dennímu jídlu se nabízejí nápoje bez volných cukrů. Volnými cukry se rozumí přidané cukry a cukry přirozeně se vyskytující v medu, sirupech, ovocných a zeleninových šťávách a koncentrovaných šťávách.
18. „V rámci školního stravování se nenabízejí nealkoholické nápoje bez obsahu mléka obsahující volné cukry.
19. Ochucená mléka, ochucené mléčné nápoje či ochucené nápoje s přídavkem mléka lze podávat v rámci obědů maximálně 1x měsíčně, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování.
20. V rámci celodenní stravy či celodenního provozu je možné nabízet pouze 1 sladký pokrm v rámci dne.
21. Ke sladkému pokrmu se podává pouze mléko či nealkoholické nápoje neobsahující volné cukry.
22. Sladké varianty přesnídávek a svačin jsou nabízeny maximálně 2x týdně. Za sladkou variantu přesnídávek a svačin je považován pokrm s volnými cukry.
23. Možnost volby sladkého pokrmu v rámci oběda je maximálně 1x za 2 týdny bez ohledu na jeho zařazení v konkrétním výběru.
24. Obědový jídelní lístek, příp. jeden z jeho výběrů, v rámci 1 týdne zahrnuje:

1 den	maso bílé (drůbež, pernatá zvěř, zajícovití),
1 den	maso bílé nebo červené (hovězí, vepřové, skopové, jehněčí, zvěřina, droby),

- 1 den** rybí pokrm nebo pokrm s polovičním množstvím masa. (Ryba je podávána minimálně 2x měsíčně, z čehož alespoň poloviční množství je tvořeno rybou tučnou (obsah tuku více jak 10 %). Rybím pokrmem se rozumí hlavní chod, polévka nebo předkrm.)
- 2 dny** bezmasý pokrm (maximálně 1x za 2 týdny 1 sladký pokrm),

Pokud poskytovatel stravovacích služeb vaří 7 dní v týdnu, zahrnuje dále 1 den maso a 1 den libovolný pokrm.

Skladba dalších výběrů umožňuje každodenní možnost volby bezmasého pokrmu.

- 25. V rámci celodenní stravy se pokrmy ani přílohy v daný den neopakují. V jeden den není nabízeno více sladkých jídel.**
- 26. V rámci školního stravování se používají koření a směsi koření či kořenící přípravky bez přidané soli a cukru¹²⁾.**

Výživové normy pro školní stravování pro flexibilní výživu

Tabulka č. 1: Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávnicka a den v gramech, uvedeno v hodnotách „čistá hmotnost“.

Druh a množství vybraných potravin v g na strávnicka a den (ČISTÁ HMOTNOST POTRAVIN)									
2 roky (0,4 celé porce)									
	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukr y volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	2	0	0	66	3	4	48	0	5
přesnídávka	1	6	3	40	3	3	40	0	4
oběd	9	20	20	30	7	7	94	22	10
svačina	1	4	3	20	2	2	27	0	3
večeře	4	10	14	43	4	4	58	17	5
celodenní provoz mateřské školy (přesnídávka + oběd + svačina)	11	30	26	90	12	12	161	22	17
celodenní strava	17	40	40	200	19	20	267	40	29
3-6 let (0,6 celé porce)									
	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukr y volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	3	0	0	99	5	5	72	0	8
přesnídávka	1	9	5	60	4	5	60	0	6
oběd	13	30	30	45	10	10	140	33	15
svačina	1	6	5	30	4	3	41	0	4
večeře	7	15	20	65	6	7	87	26	9
celodenní provoz mateřské školy (přesnídávka + oběd + svačina)	15	45	40	135	18	18	241	33	25
celodenní strava	26	60	60	300	29	30	400	60	43
7-10 let (0,7 celé porce)									

	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Luštěnin y	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukr y volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	3	0	0	116	6	6	84	0	9
přesnídáv ka	2	11	6	70	5	5	69	0	8
oběd	15	35	35	53	12	12	162	39	18
svačina	2	7	6	35	4	4	48	0	5
večeře	8	18	24	76	7	8	104	31	10
celodenní provoz mateřské školy (přesnídáv ka + oběd + svačina)	19	53	47	158	21	21	279	39	31
celodenní strava	30	70	70	350	34	35	467	70	50
11-14 let (0,8 celé porce)									
	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Luštěnin y	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukr y volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	3	0	0	132	7	7	96	0	10
přesnídáv ka	2	12	6	80	6	6	80	0	9
oběd	17	40	40	60	13	14	187	44	20
svačina	2	8	6	40	4	4	54	0	6
večeře	9	20	28	87	8	9	117	35	12
celodenní strava	34	80	80	400	38	40	534	80	58
15 a více let (celá porce)									
	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Luštěnin y	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukr y volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	4	0	0	165	9	9	120	0	13
přesnídáv ka	2	15	8	100	6	8	100	0	11
oběd	22	50	50	75	17	17	233	55	25
svačina	2	10	8	50	5	5	67	0	7
večeře	12	25	34	109	11	11	147	44	15
celodenní strava	43	100	100	500	48	50	667	100	72
Součet skupin Maso, Ryby (korýši a měkkýši) a Luštěniny se řídí tabulkou č. 2.									

Tabulka č. 2: Množství minimálního plnění v kategorii Maso, Ryby (korýši a měkkýši) a Luštěniny v g na strávnicka a den v čisté hmotnosti

Množství minimálního plnění v kategorii Maso, Ryby (korýši a měkkýši) a Luštěniny v g na strávnicka a den ČISTÁ HMOTNOST					
	2 roky	3-6 let	7-10 let	11-14 let	15 a více let
snídaně	0	0	0	0	0
přesnídávka	5	7	8	9	12
oběd	29	44	51	58	73
svačina	5	7	8	9	12
večeře	20	30	35	40	50
celodenní provoz mateřské školy (přesnídávka + oběd + svačina)	39	58	67	76	97
celodenní	59	88	102	116	147

Tabulka č. 3: Potraviny, které se započítávají do průměrné spotřeby vybraných druhů potravin (spotřebního koše) včetně koeficientu přepočtu (násobku) jejich čisté hmotnosti

Maso

Maso chlazené (bez přídavku soli a potravinářských přídatných látek, nemarinované)	Koeficient 1
Maso hluboce zmrazené (bez přídavku soli a potravinářských přídatných látek, nemarinované)	Koeficient 1
Droby	Koeficient 1
Mleté maso (do obsahu soli 1 g/100 g výrobku)	Koeficient 1
Masné výrobky	Koeficient 1
Masné polotovary	Koeficient 1

Ryby, korýši, měkkýši

Ryby chlazené (bez přidané soli, nemarinované)	Koeficient 1
Ryby hluboce zmrazené bez přídavku vody a potravinářských přídatných látek (hmotnost se započítává bez glazury)	Koeficient 1
Obalované filé, filety, měkkýši, korýši – obsah masa minimálně 60 g/100 g výrobku, obsah soli maximálně 0,7g/100 g výrobku, bez přídavku potravinářských přídatných látek	Koeficient je roven podílu rybího masa na složení výrobku

Konzervované rybí výrobky	Koeficient je roven podílu rybího masa na složení výrobku
Uzené ryby	Koeficient 1
Korýši, měkkýši chlazení, předvaření	Koeficient 1
Korýši, měkkýši hluboce zmrazení (hmotnost se započítává bez glazury)	Koeficient 1

Mléko, mléčné výrobky, rostlinné alternativy

Mléko, smetana	
Mléko polotučné, plnotučné (čerstvé, UHT)	Koeficient 1
Mléko zahuštěné neslazené	Koeficient 3
Mléko sušené	Koeficient 10
Smetana 10–40% (čerstvá, UHT)	Koeficient 0,8
Roztíratelné mléčné tuky	
Mléčná pomazánka („tradiční pomazánkové“)	Koeficient 1
Kysané mléčné výrobky	
Jogurt	Koeficient 1
Jogurtové mléko	Koeficient 1
Kysané podmásli	Koeficient 1
Kysané mléko	Koeficient 1
Zakysaná smetana	Koeficient 1
Acidofilní mléko	Koeficient 1
Kefír	Koeficient 1
Kefírové mléko	Koeficient 1
Kysaný mléčný výrobek s bifidokulturou	Koeficient 1
Skыр	Koeficient 1
Tvarohy	
Tvaroh měkký (odtučněný)	Koeficient 0,8
Tvaroh jemný (nízkotučný)	Koeficient 0,8
Tvaroh polotučný	Koeficient 0,8
Tvaroh tučný	Koeficient 0,8
Tvaroh tvrdý	Koeficient 1
Termixy, smetanové krémy	Koeficient 0,8
Sýry	
Sýr přírodní nezrající čerstvý (např. cottage) či termizovaný (např. lučina, žervé)	Koeficient 0,6
Sýr přírodní zrající (zrající pod mazem, zrající v celé hmotě, s plísní na povrchu, s plísní uvnitř hmoty, dvouplísňový), brynza	Koeficient 5
Sýr syrovátkový	Koeficient 1,7

Sýr polotvrdý (např. Eidam, Gouda, Cheddar)	Koeficient 8
Sýr tvrdý a extra tvrdý (např. Ementál, Primator, Parmezán, Grana Padano, Gran Moravia)	Koeficient 10
Sýr pařený (např. mozzarella), balkánský sýr, feta (hmotnost se uvádí bez nálevu)	Koeficient 3
Rostlinné alternativy mléka a mléčných výrobků	
Rostlinný nápoj obohacený o vápník (min. 120 mg vápníku / 100 ml výrobku)	Koeficient 1
Rostlinná alternativa jogurtu obohacená o vápník (min. 120 mg vápníku / 100 ml výrobku)	Koeficient 1
Tofu s obsahem vápníku min. 100 mg/100 g výrobku)	Koeficient 1,5

Tuky volné

Máslo	Koeficient 0,8
Jednodruhové neemulgované rostlinné tuky a oleje – všechny kromě kokosového, palmového, palmojádrového	Koeficient 1
Jednodruhové neemulgované rostlinné tuky a oleje – všechny kromě kokosového, palmového, palmojádrového (použité na fritování)	Koeficient 0,15
Sádlo	Koeficient 1
Sádlo na smažení	Koeficient 0,15
Špek	Koeficient 1
Suché skořápkové plody, 100% ořechové pasty (pomazánky)	Koeficient 0,6
Olejnata semena (slunečnicová, dýňový, lněná, sezamová)	Koeficient 0,5
Majonéza	Koeficient 0,8

Cukr volný

Cukr (bílý, hnědý, třtinový, kokosový, vč. ochucených variant – vanilkový, vanilinový, skořicový apod.)	Koeficient 1
Med	Koeficient 0,8
Sirupy (ovocné šťávy, javorový, agáve, datlový, rýžový, čekankový, kukuřičný, tapiokový, z ječného sladu, kokosový aj. v neředěném stavu.)	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku
Ovocné koncentráty	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku
Marmelády, džemy, povidla	Koeficient 0,6
Oříškovo-čokoládové, čokoládové pomazánky	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku

Směsi kakaa s cukrem a další příchutě do mléka, čokoláda k přípravě nápoje, slazené kakao, slazený kakaový prášek	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku
Slazené kondenzované mléko	Koeficient 0,6
Čokoláda na vaření	Koeficient 0,5

Zelenina, ovoce

Čerstvá zelenina	Koeficient 1
Čerstvé ovoce	Koeficient 1
Hluboce zmrazená zelenina bez přídavku soli, cukru a dalších ochucovacích složek	Koeficient 1
Hluboce zmrazené ovoce bez přídavku cukru a dalších ochucovacích složek	Koeficient 1
Upravená chlazená čerstvá zelenina/ovoce	Koeficient 1
Sterilovaná zelenina (pevný podíl bez nálevu)	Koeficient 1
Mléčně kvašená zelenina (pevný podíl)	Koeficient 1
Ovocné kompoty (pevný podíl bez nálevu)	Koeficient 1
Zeleninové sterilované pyré, protlaky	Koeficient 1
Ovocné pyré, protlaky bez přidaného cukru	Koeficient 1
Ovocná a zeleninová smoothie obsahující jedlé slupky, bez přídavku cukru a sladidel	Koeficient je roven podílu zeleniny a ovoce na složení výrobku

Brambory a ostatní hlízy

Brambory konzumní	Koeficient 1
Brambory konzumované se slupkou	Koeficient 1
Brambory loupané (vakuované)	Koeficient 1
Brambory předvařené (vakuované)	Koeficient 1
Batáty, topinambury	Koeficient 1

Celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny

Celozrnná mouka, krupice (ječná, pšeničná, špaldová, žitná, ovesná, rýžová)	Koeficient 1
Čiroková mouka	Koeficient 1
Amarantová mouka	Koeficient 1
Amarant	Koeficient 1
Obilné vločky (ovesné, žitné, pšeničné, špaldové)	Koeficient 1
Pohankové vločky	Koeficient 1
Pohanka, pohanka lámanka	Koeficient 1
Instantní pohanková kaše	Koeficient 1
Quinoa semena, mouka	Koeficient 1
Obiloviny pro přímou spotřebu (vyčištěná nebo jinak upravená obilná zrna – pšenice, žito, ječmen, oves)	Koeficient 1

Rýže neloupaná, pololoupaná (natural) či rýže označená jako červená, hnědá, černá	Koeficient 1
Divoká (indiánská) rýže	Koeficient 1
Kroupy, lámanka	Koeficient 1
Bulgur	Koeficient 1
Kukuřičný popcorn (bez soli a jiných příchutí)	Koeficient 1
Celozrnné směsi z obilovin – instantní obilné kaše, müsli, sypké směsi (s obsahem vlákniny minimálně 6 g ve 100 g výrobku)	Koeficient 1
Celozrnné těstoviny	Koeficient 1
Celozrnné pekařské výrobky (chléb, běžné pečivo, jemné pečivo, trvanlivé pečivo)	Koeficient 1
Žitný chléb, běžné pečivo z žitné mouky, jemné pečivo z žitné mouky	Koeficient 1
Pekařské výrobky s obsahem vlákniny minimálně 6 g ve 100 g potravin	Koeficient 1

Luštěniny

Luštěniny v suchém stavu	Koeficient 1
Luštěniny mražené	Koeficient 0,4
Luštěniny konzervované, vakuované (bez nálevu)	Koeficient 0,4
Mouky a vločky z luštěnin	Koeficient 1
Luštěniny extrudované neochucené (sójové a jiné luštěninové kostky, nudličky, drť, plátky a jiné)	Koeficient 1,7
Těstoviny z luštěnin	Koeficient 1
Tofu	Koeficient 0,3
Tempeh	Koeficient 1

Tabulka č. 4: Přípustná tolerance spotřeby vybraných druhů potravin (spotřebního koše)

	Minimum	Maximum
Maso	0 %	125 %
Ryby, korýši, měkkýši	0 %	Není stanoveno
Mléčné výrobky, mléko a jejich rostlinné alternativy	75 %	125 %
Tuky volné	75 %	100 %
Cukry volné	0 %	100 %
Zelenina, ovoce	75 %	Není stanoveno
Brambory	75 %	125 %
Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	75 %	Není stanoveno
Luštěniny	75 %	Není stanoveno

1. Součet skupiny maso, ryby a luštěniny se řídí tabulkou č. 2.
2. Spotřeba potravin definovaná spotřebním košem je uvedena v hodnotách „čistá hmotnost“. Čistá hmotnost je taková hmotnost potravin (před technologickou úpravou), která je použita na přípravu pokrmů a určena ke konzumaci, tj. hmotnost potravin po očištění, oloupání, okrájení, oškrábání, bez kostí a dalších nepoživatelných částí, u konzervované zeleniny, ovoce, luštěnin a ryb bez nálevu či oleje. Veškeré potraviny se do spotřebního koše vykazují v gramech. Průměrná spotřeba potravin v rámci spotřebního koše se vypočítává z tabulky č. 2.
3. Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí uvedenou v tabulce č. 3, s výjimkou zařízení školního stravování a provozovatelů stravovacích služeb, kteří poskytují na výběr 3 a více výběrů hlavního chodu. Pro ty platí maximální plnění masa 150 %.
4. Souhlasí-li zákonný zástupce strážníka nebo zletilý strážník, lze strážníkovi ze třídy se sportovním zaměřením, vykonávajícímu sportovní přípravu a strážníkovi v konzervatoři připravujícímu se v oboru tanec zvýšit celkovou denní výživovou dávku s přihlédnutím k charakteru tělesné činnosti až o 30 %. Další zvýšení je možné pouze na doporučení lékaře
5. Průměrná měsíční spotřeba potravin provozovatele stravovacích služeb, který má zapsaných více než 180 strážníků, obsahuje minimálně

a) 2 % hrubé hmotnosti potravin (jak nakoupeno) produkovaných v systému ekologického zemědělství vyrobených v souladu s požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848, o ekologické produkci a o označování ekologických produktů, ve znění pozdějších předpisů, a

a) 2-5 % hrubé hmotnosti potravin (jak nakoupeno) produkovaných v systému ekologického zemědělství vyrobených v souladu s požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2018/848, o ekologické produkci a o označování ekologických produktů, ve znění pozdějších předpisů, a

Účinné od 1. 9. 2028.

b) 10 % hrubé hmotnosti sezónního ovoce, zeleniny nebo brambor.

6. Součástí každého denního jídla jsou zelenina nebo ovoce (s výjimkou 2. večeře, kdy mohou být podávána samostatně, ale nemusí být její každodenní součástí), a to v syrovém stavu nebo tepelně upravené. Nabídka zeleniny převyšuje nabídku ovoce. To platí i pro pokrmy z nich připravené.
7. Každé denní jídlo obsahuje zeleninu či ovoce, zdroj sacharidů (obiloviny, pseudoobiloviny či brambory), zdroj bílkovin (maso, ryby, korýši, měkkýši, vejce, mléčné výrobky, mléko či luštěniny) a zdroj tuků, který je přítomen buď v potravinách samotných, nebo se do pokrmů přidává. To neplatí pro 2. večeře.
8. Na přípravu pokrmů v rámci školního stravování nejsou využívány následující dehydratované výrobky¹²: polévka, přísady do polévky, bujón, vývar, omáčka, šťáva, základ pokrmu.
9. Z ochucovadel¹² lze využít pouze výrobky s obsahem soli maximálně 10 % (10 g soli na 100 g/ml výrobku).
10. V rámci školního stravování se nepoužívají stolní sladidla¹² ani potraviny a nápoje, které sladidla obsahují jako potravinářskou přídavnou látku.

11. Do skupiny Zelenina a ovoce lze kompoty, sterilovanou a mléčně kvašenou zeleninu započítat maximálně do výše 15 % požadovaného plnění spotřebního koše. To neplatí pro výrobky bez přidaného cukru nebo soli.
12. V rámci školního stravování lze masné výrobky nebo masné polotovary¹⁴⁾ použít maximálně ve výši 20 % požadovaného plnění spotřebního koše v kategorii Maso.
13. V rámci školního stravování je možné využívat pouze takové hotové směsi z obilovin (pseudoobilovin), které obsahují maximálně 10 g cukrů ve 100 g směsi s výjimkou hotových směsí z obilovin (pseudoobilovin) určených k přípravě jemného pečiva, které mohou obsahovat maximálně 20 g cukrů ve 100 g směsi.
14. V rámci školního stravování lze zakoupené jemné pečivo podávat maximálně 1x měsíčně v rámci obědů, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování.
15. Jako doplňky se nepodávají zakoupené výrobky, které ve 100 g obsahují více než 1 g soli, 5 g nasycených tuků nebo 10 g cukrů. To neplatí pro mléčné výrobky uvedené v bodě 18, jemné pečivo uvedené v bodě 14, ovoce a saláty.
16. Poměr rostlinných a živočišných tuků je minimálně 2:1 ve prospěch rostlinných tuků. V rámci školního stravování se nepoužívá volný palmový, palmojádrový a kokosový tuk.
17. Zakoupené, již z výroby ochucené mléčné výrobky, lze použít u obědů maximálně 1x měsíčně, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování, a to s maximálním obsahem cukrů 11 g ve 100 g výrobku.
18. Ke každému dennímu jídlu se nabízejí nápoje bez volných cukrů. Volnými cukry se rozumí přidané cukry a cukry přirozeně se vyskytující v medu, sirupech, ovocných a zeleninových šťávách a koncentrovaných šťávách.
19. Ochucená mléka, ochucené mléčné nápoje či jejich rostlinné alternativy či ochucené nápoje s přídavkem mléka nebo s přídavkem rostlinných alternativ mléka lze podávat v rámci obědů maximálně 1x měsíčně, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování.
20. Ochucená mléka, ochucené mléčné nápoje či ochucené nápoje s přídavkem mléka lze podávat v rámci obědů maximálně 1x měsíčně, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování.
21. V rámci celodenní stravy či celodenního provozu je možné nabízet pouze 1 sladký pokrm v rámci dne.
22. Ke sladkému pokrmu se podává pouze mléko či nealkoholické nápoje neobsahující volné cukry.
23. Sladké varianty přesnídávek a svačin jsou nabízeny maximálně 2x týdně. Za sladkou variantu přesnídávek a svačin je považován pokrm s volnými cukry.
24. Možnost volby sladkého pokrmu v rámci oběda je maximálně 1x za 2 týdny bez ohledu na jeho zařazení v konkrétním výběru.
25. Obědový jídelní lístek v rámci 1 týdne může zahrnovat maximálně 1x týdně pokrm s červeným masem. Obědový jídelní lístek může zahrnovat maximálně 1x za dva týdny sladký pokrm. Skladba dalších výběrů umožňuje každodenní možnost volby bezmasého pokrmu.
26. V rámci celodenní stravy se pokrmy ani přílohy v daný den neopakují. V jeden den není nabízeno více sladkých jídel.
27. V rámci školního stravování se používají koření a směsi koření či kořenící přípravky bez přidané soli a cukru¹²⁾.

Finanční limity na nákup potravin

Věkové skupiny strážníků, hlavní a doplňková jídla	Finanční limity Kč/den/strážník
---	------------------------------------

1. Strážníci 2 roky

snídaně	8,00 až 18,00
přesnídávka	7,00 až 13,00
oběd	15,00 až 32,00
svačina	7,00 až 13,00
večeře	13,00 až 24,00
Celkem (celodenní)	50,00 až 100,00
na nápoje	4,00 až 8,00

~~1.~~ **2. Strážníci 3-6 let**

snídaně	9,00 až 20,00
přesnídávka	8,00 až 15,00
oběd	17,00 až 36,00
svačina	8,00 až 15,00
večeře	15,00 až 28,00
Celkem (celodenní)	57,00 až 114,00
na nápoje	4,00 až 8,00

~~2.~~ **3. Strážníci 7-10 let**

snídaně	11,00 až 22,00
přesnídávka	9,00 až 20,00
oběd	20,00 až 47,00
svačina	8,00 až 16,00
večeře	17,00 až 36,00
Celkem (celodenní)	65,00 až 141,00
na nápoje (děti MŠ)	4,00 až 8,00

~~3.~~ **4. Strážníci 11-14 let**

snídaně	12,00 až 24,00
přesnídávka	9,00 až 20,00
oběd	23,00 až 50,00
svačina	9,00 až 19,00
večeře	18,00 až 40,00
Celkem (celodenní)	71,00 až 153,00

~~4.~~ **5. Strážníci 15 a více let**

snídaně	14,00 až 26,00
---------	----------------

přesnídávka	9,00 až 20,00
oběd	24,00 až 54,00
svačina	9,00 až 19,00
večeře	21,00 až 50,00
Celkem (celodenní)	77,00 až 169,00
II. večeře	11,00 až 24,00

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 zaokrouhlí na celé koruny nahoru.

Do věkových skupin jsou strávníci zařazováni na dobu školního roku, ve kterém dosahují věku podle bodů ~~1 až 4~~ **1 až 5**.

1) § 122 školského zákona.

2) § 2 zákona č. 109/2002 Sb., o výkonu ústavní výchovy nebo ochranné výchovy ve školských zařízeních a o preventivně výchovné péči ve školských zařízeních a o změně dalších zákonů.

§ 7 odst. 4 zákona č. 117/1995 Sb., o státní sociální podpoře, ve znění zákona č. 242/1997 Sb.

3) § 16 zákona č. 109/2002 Sb.

4) § 119 školského zákona.

5) § 122 odst. 4 školského zákona.

§ 23 a 24 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění zákona č. 274/2003 Sb.

6) § 30 školského zákona.

7) Například zákon č. 258/2000 Sb., ve znění pozdějších předpisů, vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných.

8) Zákon č. 372/2011 Sb., o zdravotních službách a podmínkách jejich poskytování (zákon o zdravotních službách), ve znění pozdějších předpisů.

9) § 15 zákona č. 96/2004 Sb., o podmínkách získávání a uznávání způsobilosti k výkonu nelékařských zdravotnických povolání a k výkonu činností souvisejících s poskytováním zdravotní péče a o změně některých souvisejících zákonů (zákon o nelékařských zdravotnických povoláních).

10) Zákon č. 95/2004 Sb., o podmínkách získávání a uznávání odborné způsobilosti a specializované způsobilosti k výkonu zdravotnického povolání lékaře, zubního lékaře a farmaceuta, ve znění pozdějších předpisů.

Vyhláška č. 185/2009 Sb., o oborech specializačního vzdělávání lékařů, zubních lékařů a farmaceutů a oborech certifikovaných kurzů, ve znění pozdějších předpisů.

11) Vyhláška č. 282/2016 Sb., o požadavcích na potraviny, pro které je přípustná reklama a které lze nabízet k prodeji a prodávat ve školách a školských zařízeních.

12) § 2 písm. m) a n), § 5 a příloha č. 7 k vyhlášce č. 398/2016 Sb., o požadavcích na koření, jedlou sůl, dehydratované výrobky, ochucovadla, studené omáčky, dresinky a hořčici.

13) Nařízení Komise (EU) č. 1129/2011 ze dne 11. listopadu 2011, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 vytvořením seznamu potravinářských přídatných látek.

14) Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.