

SPECIÁL PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY

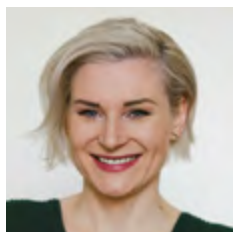
3 | 2026



ZÁVIST A FÉROVOST
VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ

KRAJSKÉ METODICKÉ TÝMY:
VAŠE OPORA PŘI ZMĚNÁCH
VE ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ

TÝDEN BEZ PLÝTVÁNÍ
VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ



Milé čtenářky, milí čtenáři,

už je to opět tady, první Speciál pro školní jídelny v novém školním roce 2026/27 máte právě před sebou. Psaní úvodníku je mojí oblíbenou činností a ten dnešní bych moc ráda věnovala poděkování.

Děkuji všem našim autorům, díky nimž je každé vydání naplněno důležitými novinami, zkušenostmi, postřehy a inspirací.

Děkuji vám, čtenářkám a čtenářům našeho Speciálu, protože právě váš zájem nás nejen těší, ale i motivuje v tom jít v tématech více do hloubky, třídit myšlenky a informace, které považujeme za důležité.

Děkuji všem, kteří se starají o kvalitní výživu a stravu našich dětí. Vaše práce má obrovský přesah a je jedním ze základních pilířů nejen dobrého chodu školy, ale především zdraví našich dětí.

A v neposlední řadě děkuji každému, komu záleží na tom, aby se děti stravovaly kvalitně, a který svým vlastním způsobem usiluje o správně nastavený systém a pomáhá řešit vzniklé problémy a překážky.

Jedno tradiční indické přísloví říká – „Když se kára a buvol shodnou, nezáleží na tom, jaká je cesta.“. Troufám si říct a pevně v to věřím, že na té cestě jsme všichni společně.

Ať se nový školní rok vydaří!

S velikým poděkováním

Dáša Červená, odborná redaktorka
Speciálu pro školní jídelny



OBSAH

LEGISLATIVA

Činnosti školní jídelny v 1. pololetí školního roku 2026/2027 PhDr. Mgr. Monika Puškinová, Ph.D.	2
Zaručený plat a jeho vliv na plat zaměstnanců školní jídelny Mgr. Martin Kaplán	4
Platový tarif zaměstnanců školních jídelen JUDr. Eva Janečková	5

KLIMA ŠJ

Závist a férovost ve školní jídelně PhDr. Jan Voda, Ph.D., MBA	8
--	---

SPOTŘEBNÍ KOŠ

Krajské metodické týmy: Vaše opora při změnách ve školním stravování Mgr. Alexandra Košťálová	11
Dodržování výživových norem, spotřeba soli ve školní jídelně PhDr. Mgr. Monika Puškinová, Ph.D.	14

POHLED ZE ZAHRANIČÍ

Pohled za hranice: jak ve francouzském Dordogne dokázali vařit 100% ekologicky, lokálně a bez navýšení rozpočtu Tom Václavík	21
--	----

INSPIRACE

Týden bez plýtvání ve školní jídelně Bc. Kateřina Slabíková	25
---	----

INSPIRACE A INOVACE

Zahradní slavnosti školního stravování Pardubického kraje 2026 Ing. Bc. Vladimír Štefančík, MBA	31
---	----

RECEPTY

Brambory – důležitá součást jídelníčku Mgr. Miroslava Strakatá	34
--	----

ROZHOVOR

Viera Dudášová jako legenda slovenské žurnalistické gastronomie	39
--	----

Zahradní slavnosti školního stravování Pardubického kraje 2026

VLADIMÍR ŠTEFANČÍK

Kdo vyhrál soutěž ve zdobení perníku „Chroustovický zámek“? A co přinesly historicky první Zahradní slavnosti školního stravování Pardubického kraje kuchařkám a vedoucím školních jídelen či jejich ředitelkám?

Setkání se uskutečnilo v Odborném učilišti Chroustovice v závěru školního roku 2025/2026. Jaké vysvědčení kuchařkám a kuchařům pracovníci odboru školství Krajského úřadu Pardubického kraje vystavili?

Zahradní slavnosti školního stravování Pardubického kraje byly koncipovány jako **poděkování všem pracovníkům školního stravování v Pardubickém kraji za jejich práci**. Poděkování zaznělo z úst vedoucího odboru školství Martina Kisse, který připomněl výjimečné postavení školního stravování v České republice oproti mnoha jiným státům

Evropy. Pardubický kraj v předešlých letech realizoval několik projektů, kterými se snažil školní stravování v Pardubickém kraji zviditelnit a propagovat, vyzdvihnout těžkou práci kuchařů a kuchařek, připomenout potřebnost této práce a upozornit na nízkou prestiž a nízké finanční ohodnocení tohoto zaměstnání. Snadno zapomínáme, jaké úsilí stojí připravit dobrý oběd a že uspokojení základních lidských potřeb je nezbytné k tomu, abychom mohli naplňovat své vyšší potřeby směřující k pocitu sounáležitosti, uznání a seberealizaci. Platí to pro kuchařky, kuchaře i pro jejich strážníky.



A tak zatímco celý rok se kuchaři a kuchařky starali o naplnění žaludků našich dětí a žáků ve školách, zaměstnanců škol a často mnoha dalších osob, tento den patřil jim. Odbor školství pro ně zorganizoval jako uznání jejich práce bohatý program, jehož součástí byla soutěž ve zdobení perníku „Chroustovický zámek“, nechyběla hudba ani pohoštění pro uspokojení chuťových pohárků, a kdo chtěl, mohl si i zahrát minigolf nebo pétanque.

Hlavní program se skládal ze tří na sebe navazujících částí, kterých se mohli pracovníci a pracovnice školního stravování zúčastnit:

- **Platforma Středního článku podpory** byla věnovaná školnímu stravování, jeho změnám i zkušenostem a inspiracím, které si mohli mezi sebou navzájem předat nejen samotní pracovníci školních jídelen, ale také přizvaní odborníci:

Jiřina Macháčková (MŠMT) – Podněty z terénu, posunutí spotřebního koše

Alexandra Košťálová (Státní zdravotní ústav Praha) – Co nám přinesla změna spotřebního koše

Karel Jahoda (Asociace školních jídelen) – Role Asociace školních jídelen v České republice

Petra Václavíková, Ludmila Kopčíková (MŠ Parlérova Praha) – Inspirativní Mateřská škola

Olga Kubátová (ZŠ A MŠ Rybitví) – Inspirativní Základní škola a mateřská škola

Denisa Rybářová (Zachraň jídlo, z. s.) – Zachraň jídlo

- **Pracovní setkání vedoucích školních jídelen** Pardubického kraje tvořilo odbornou část akce. První ze dvou zkušených lektorek MUDr. **Kateřina Terezie Cajthamlová** přispěla tématem **Psychologické aspekty školního stravování**, ve kterém představila svůj pohled na přístup ke stravování a na souvislosti nejrůznějších poruch příjmu potravy s prožitými traumaty. Přitom ale nezapomněla varovat před přílišnou snahou o zásahy „zvenčí“ bez zapojení daného jednotlivce do vlastní odpovědnosti za svou duševní pohodu i zdravotní stav. Jejím mottem je „každý svého štěstí strůjce“ – proto staví na první místo vlastní rozhodnutí. Následně doporučuje zbavit se toxických vztahů, dělat, co člověka baví, a jíst to, co mu chutná. Ve svém povídání se dotkla také mnoha „nešvarů“ a především nízké odolnosti rodičů vůči přirozenému tlaku dítěte.

Dalším hostem byla **Eva Filipová** přezdívaná „Špaček v sukni“. Představila svůj pohled na téma **Etiketa školní gastronomie**. Co jsme z etické výchovy a pravidel společenského chování nestihli probrat přímo v Chroustovicích, to najdou účastníci slavnosti v jejich





knihách – v závěru pracovního setkání proběhla autogramiáda knihy *Neřeš vrásky, hýčkej lásky*.

- **Komentovaná prohlídka chroustovického učiliště** za doprovodu jeho ředitele Jaroslava Bála seznámila účastníky nejen s historií zdejšího zámku, ale především s jeho soběstačností z hlediska provozu odborného učiliště a domova mládeže. Areál zámku a zámecké zahrady totiž skrývá i arboretum, rozsáhlou hospodářskou část a také malou vodní elektrárnu a sportoviště.

Chroustovické učiliště je komplexní zařízení, které poskytuje teoretickou i praktickou výuku v široké škále oborů, zajišťuje ubytování a stravování žáků i zaměstnanců. Obory vzdělávání jsou určeny pro žáky všech typů základních škol, včetně těch, kteří vycházejí ze 7. a 8. tříd.

Pokud vás napadla otázka, proč odbor školství zvolil chroustovické učiliště, pak jste zřejmě ještě v Chroustovicích nebyli. Barokní zámek se svým rozsáhlým parkem ve francouzském stylu je totiž přímo stvořen pro slavnosti tohoto typu. Trojkřídlou budovu zámku, a především jeho zrcadlový sál využil odbor školství k odborným diskusím, čestný dvůr se stal místem setkání s partnery slavností z řad firem a v zahradě bylo možné se věnovat sportovním aktivitám. Soubor hospodářských budov pak poskytl možnost přenocování, neboť vlna veder nedovolila účastníkům opustit silné zdi zámku před západem slunce.

A kdo se stal vítězem soutěže ve zdobení perníku? Kuchařky Odborného učiliště Chroustovice napekly perníky ve tvaru

chroustovického zámku a úkolem soutěžících bylo perník nazdobit. Do soutěže se zapojilo 20 účastnic, kterým se zámek během dne velmi zalíbil, a tak se snažily svou spokojenost a pohodu přenést i na perník. Zvítězila ředitelka Školní jídelny Kunvald Alena Paulusová, druhé místo získala místní dvojice Martina Vrátilová a Edita Schneiderová z Odborného učiliště Chroustovice a třetí místo obsadila Michaela Poludová z Dětského domova se školou Chrudim. Cenu útěchy získala vedoucí školní jídelny Irena Pajková ze Základní školy Polička, Na Lukách. Vítězky si odnesly věcné ceny, které do soutěže věnovali zástupci firem.

Drobnou odměnu získaly i kuchařky a vedoucí školních jídelen soutěžící v minigolfu v jediné kategorii nazvané „Mám chuť si zahrát“, protože všechny připravené aktivity měly jediný cíl: po dlouhé náročné práci ve školní jídelně umožnit kuchařkám odložit zástěry, přestat plánovat jídelníčky, vzdělávat se a bavit se. Aby až se do svých kuchyní zase vrátí, mohly s láskou a nezdolným elánem pokračovat ve své práci – naplňovat žaludky všech dětí a žáků ve školách Pardubického kraje.

Závěrem bych rád poděkoval všem aktivním i pasivním účastníkům, obchodním partnerům, lektorkám a hostům historicky prvních Zahradních slavností školního stravování Pardubického kraje za jejich účast. Děkuji. Práce těchto lidí pro školství a školní stravování je tím, co mě inspiruje, pomáhá mi vytvářet příležitosti, řešit problémy a dodává mi sílu jít stále dál.



Ing. Bc. Vladimír Štefančík, MBA,
odbor školství Krajského úřadu
Pardubického kraje



PARDUBICKÝ KRAJ