



Spolufinancováno
Evropskou unií



Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy

KVALITA NA TALÍŘI



NEWSLETTER ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ

Září 2026

VZDĚLÁVÁNÍ, INSPIRACE I SDÍLENÍ ZKUŠENOSTÍ

MAS Český les navazuje na předchozí čtyři etapy Místního akčního plánování projektem MAP V, který pokračuje v rozvoji vzdělávání na území ORP Domažlice a ORP Horšovský Týn. Tentokrát se zaměřujeme na dvě klíčové oblasti: „Usnadnění přechodu dětí a žáků mezi stupni vzdělávání“ a „Školní stravování“.

V uplynulém období jsme pro vedoucí školních jídelen a paní kuchařky připravili několik inspirativních setkání věnovaných modernímu školnímu stravování. Do tématu nás vpravil odborný seminář „Školní stravování v roce 2026“ vedený Středním článkem podpory MŠMT. V dubnu proběhla ukázka práce s multifunkčním kuchyňským pomocníkem Thermomix® TM7, dále pak přednáška představující program Skutečně zdravá škola a také setkání s milým hostem Bc. Renátou Černou, DiS., předsedkyní Asociace společného stravování a vedoucí školní jídelny v Dobřanech. A mnohé další připravujeme. Naším cílem není pouze předávat nové informace, ale také vytvářet prostor, kde můžete načerpat inspiraci, sdílet své zkušenosti a společně hledat cesty, jak každodenní práci ve školních jídelnách posouvat dál. Protože právě zkušenosti z praxe jsou často tou nejlepší inspirací. Co funguje v jedné jídelně, může být zajímavým podnětem i pro jinou – a někdy stačí malý nápad, aby vznikla velká změna. Přijďte příště i Vy načerpat inspiraci, motivaci nebo prostě jen posedět s kolegy.

Setkání se konají v Domažlicích a jsou pro Vás zdarma. Pozvánky najdete na našem webu map.masceskyles.cz nebo na Facebooku: facebook.com/MAPDOHT.

Na spolupráci se těší realizační tým MAP V

PORADNA

Máte konkrétní dotaz k pravidlům školního stravování? Zašlete nám jej na: map.masceskyles@email.cz
Odpovědi budou uveřejněny v příštím čísle newsletteru.

KOLIK JÍDLA KONČÍ KAŽDÝ DEN V ODPADU?

Ve školních jídelnách vznikne v průměru 166 gramů potravinového odpadu na každou připravenou porci. To znamená, že jídelna, která denně uvaří 500 obědů, vyprodukuje přibližně 83 kilogramů potravinového odpadu za jediný den. Za týden je to více než 400 kilogramů.

Největším problémem přitom nejsou slupky ani odřezky z přípravy. Nejvíce odpadu tvoří jídlo vrácené z talířů dětí a uvařené, ale nevydané pokrmy. Významnou roli hrají také nevyzvednuté obědy – podle průzkumu zůstává průměrně 8 až 10 % objednaných obědů nevydaných.

Nakládání s odpady ve školní jídelně není vždy tak jednoduché, jak se na první pohled zdá. V tomto čísle se proto podíváme na odpady ve školní jídelně prakticky a srozumitelně. Připomeneme si, za co jako provozovatel jídelny odpovídáte, jaké druhy odpadů v kuchyni nejčastěji vznikají a jaký je rozdíl mezi odpadem a vedlejším produktem.



NA STRÁNKÁCH TOHOTO ČÍSLA NAJDETE:

Aktuální legislativní oříšek

Jak správně nakládat s odpadem ve školní jídelně?, str. 2 - 3

Potraviny pod lupou

V hlavní roli Rostlinné a živočišné bílkoviny, str. 4

Na návštěvě v jídelně

Navštívili jsme MŠ Lužnice, str. 5

Jste tu pro vás - Konzultační okénko

Zodpovídáme dotazy z praxe, str. 6



JAK SPRÁVNĚ NAKLÁDAT S ODPADEM VE ŠKOLNÍ JÍDELNĚ?

Provoz školní jídelny se neobejde bez vzniku značného množství odpadu – od obalů ze surovin, přes rostlinné zbytky, až po nevydané porce. Správné nakládání s nimi přitom není jen otázkou čistoty a hygieny, ale především přísných legislativních povinností. Chybné zařazení odpadu, nedostatečná evidence nebo nesprávné skladování mohou jídelně přinést zbytečné komplikace i pokuty při kontrolách. Pojďme si tedy shrnout základní povinnosti provozovatele, pravidla třídění i tipy, jak si nakládání s odpady v praxi co nejvíce zjednodušit.

Legislativní souvislosti

Původcem odpadu je provozovatel školní jídelny. Ten za něj odpovídá až do okamžiku jeho prokazatelného předání oprávněné osobě. Jeho povinností je zejména odpady třídit podle druhů, používat vhodné a označené nádoby, předcházet vzniku odpadů, zabezpečit je proti úniku, znehodnocení nebo odcizení, či vést jejich průběžnou evidenci.

Základním předpisem je zákon č. 541/2020 Sb., o odpadech, který stanovuje povinnosti původci odpadu, pravidla pro třídění, předávání oprávněným osobám, vedení evidence a hierarchii nakládání s odpady. Na něj navazuje vyhláška č. 273/2021 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, která upravuje způsob shromažďování, označování, skladování a evidenci jednotlivých druhů odpadů. Zařazení odpadů do jednotlivých skupin stanovuje vyhláška č. 8/2021 Sb., katalog odpadů a posuzování vlastností odpadů.

Specifickou oblast představují vedlejší živočišné produkty. Ty nespádají primárně pod odpadovou legislativu, ale řídí se především:

- nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1069/2009,
- prováděcím nařízením Komise (EU) č. 142/2011,
- zákonem č. 166/1999 Sb., o veterinární péči.

Jaké odpady vznikají ve školní jídelně?

V praxi lze odpady dělit do tří základních skupin:

Obalové odpady - kartony, plastové fólie, PET lahve, skleněné obaly nebo plechovky. Pokud nejsou znečištěné potravinami, lze je třídit samostatně. Pokud ale chce jídelna využívat kontejnery určené občanům, musí mít s obcí uzavřenou písemnou smlouvu.

Směsný komunální odpad - smetky, obsah kancelářských košů nebo znečištěné obaly. Do směsného komunálního odpadu se však nesmějí ukládat zbytky jídel ani biologicky rozložitelné odpady.

Biologicky rozložitelné odpady – rozlišení mezi běžným biologicky rozložitelným odpadem a vedlejšími živočišnými produkty patří mezi nejčastější zdroje nejasností, proto se jim budeme věnovat podrobněji.

1. OBALOVÉ ODPADY	2. SMĚSNÝ KOMUNÁLNÍ ODPAD	3. ROSTLINNÉ ZBYTKY	4. ŽIVOČIŠNÉ ZBYTKY A ZBYTKY JÍDEL
Pokud nejsou znečištěny potravinami nebo zbytky jídel. 15 01 01 papírové a lepenkové obaly 15 01 02 plastové obaly (PET lahve, fólie...) 15 01 07 skleněné obaly (skleněné lahve, zavařovací sklenice) 20 01 40 kovy (plechovky) Možno ukládat do kontejnerů pro občany POUZE na základě písemné smlouvy s obcí.	Znečištěné obaly, smetky, obsah košů, hygienické potřeby... 20 03 01 směsný komunální odpad Do směsného komunálního odpadu SE NESMÍ ukládat zbytky jídel ani biologicky rozložitelné odpady!	MIMO REŽIM ODPADU Neznečištěné živočišnou složkou, kvalitní. PŘÍKLADY: • slupky • košťály, listy • ovoce, zelenina • odřezky Lze předat zemědělci ke zkrmování (vedlejší produkt). Není to odpad. V REŽIMU ODPADU Rostlinné zbytky vedené jako odpad. KÓD: 20 01 08 biologicky rozložitelný odpad z kuchyně a stravoven Předávat pouze oprávněné osobě (kompostárna, bioplynová stanice apod.).	Maso, kosti, mléko, vejce, nevydané pokrmy, zbytky jídel od strážníků... REŽIM ODPADU (nejčastější varianta) KÓD: 20 01 08 biologicky rozložitelný odpad z kuchyně a stravoven REŽIM VEDLEJŠÍCH ŽIVOČIŠNÝCH PRODUKTŮ (VŽP) kategorie 3 Režim veterinární legislativy (zákon č. 166/1999 Sb., nařízení (ES) 1069/2009).

Biologicky rozložitelné odpady

A) rostlinné zbytky z přípravy jídel

Pod tímto pojmem si lze představit například slupky z ovoce a zeleniny, košťály, listy či odřezky rostlinného původu. Pokud nejsou znečištěny živočišnou složkou a splňují požadavky na kvalitu, mohou být považovány za vedlejší produkt a lze je například předat zemědělci ke zkrmování. Nejedná se pak o odpad ve smyslu odpadové legislativy, ale vedlejší živočišný produkt. Musí však být zajištěno jejich další využití a nesmí být předávány do nepovolených zařízení ke kompostování. Pokud jsou ale tyto rostlinné zbytky vedeny jako odpad, musí být předán oprávněné osobě, například kompostárně nebo jinému schválenému zařízení.

B) živočišné zbytky a zbytky jídel

Do této skupiny patří například maso, kosti, mléko a mléčné výrobky, vejce a skořápky, nevydané pokrmy či zbytky jídel od strážníků. Pro tyto odpady existují dva možné režimy. Nejčastější způsob v praxi školních jídelen je jejich zařazení do režimu odpadu. Veškeré zbytky se shromažďují společně a ukládají se do uzavíratelných nádob dodaných oprávněnou osobou. Jejich předání je možné opět pouze oprávněné společnosti. Pokud není tento odpad odvážen bezprostředně, musí být uchováván v chladu podle požadavků hygienické služby. Některé provozy se rozhodnou nakládat se zbytky v režimu vedlejších živočišných produktů. V takovém případě je kontrolním orgánem krajská veterinární správa. Musí být tedy uzavřena smlouva s osobou schválenou veterinární správou. Kromě toho se používají speciálně označené nádoby textem „Materiál kategorie 3 – není určeno k lidské spotřebě“. Tento režim bývá administrativně náročnější a neznamena automaticky finanční úsporu.

Jak odpady správně shromažďovat a evidovat?

Odpady se shromažďují odděleně podle jednotlivých druhů. Nádoby na odpad musí být označené, udržované v čistotě, některé v chladu, zabezpečené proti úniku obsahu a chráněné před škůdci. Povinnost vést jejich průběžnou evidenci se řídí zákonem o odpadech a prováděcí vyhláškou. Evidence obsahuje zejména druh odpadu, katalogové číslo, množství, způsob nakládání a údaje o předání oprávněné osobě.

Mezi nejzávažnější chyby odhalené kontrolami patří:

- zkrmování zbytků jídel hospodářskými zvířaty,
- vypouštění tuků do kanalizace,
- míchání jednotlivých druhů odpadů,
- předávání odpadů neoprávněným osobám,
- dlouhodobé skladování kuchyňských odpadů při běžné teplotě,
- používání neoznačených nádob,
- nevedení evidence tam, kde ji zákon vyžaduje.



Z pohledu školní jídelny bývá nejjednodušší variantou předávání všech vznikajících odpadů jedné oprávněné osobě. Tím se snižuje administrativní zátěž i riziko pochybení při kontrolách.

Zjistili jsme pro vás

Zachraň oběd

Denně se v českých jídelnách vyhodí až sto padesát tisíc porcí jídla. Jde přitom o kvalitní a bezpečné jídlo, které může pomoci lidem, kteří to potřebují: seniorům, rodičům samoživitelům nebo rodinám, které se právě ocitly ve složitém období. Projekt „Zachraň oběd“, který podpořilo Ministerstvo práce a sociálních věcí prostřednictvím programu Sociální inovace, pomocí mobilní aplikace propojuje dárce, typicky školní jídelny, s příjemci pomoci. To mohou být charity či neziskové organizace, které jídlo dále distribuují potřebným. Více informací lze najít na <https://zachranobed.cz/>.

Zdroj: Článek vychází z prezentace Konference Školní stravování (Ing. Lucie Janotová, Ph.D., Pardubice), z odborných článků publikovaných na portálu Jidelny.cz a z platných právních předpisů. Legislativní odkazy byly aktualizovány podle právního stavu platnému ke dni vydání článku.



ROSTLINNÉ A ŽIVOČIŠNÉ BÍLKOVINY

Když porovnáváme maso a luštěniny, nestačí se podívat jen na množství bílkovin. Důležité je, v jakém stavu potravinu porovnáváme a jak dobře dokáže tělo bílkoviny využít. U luštěnin je rozdíl mezi suchým a vařeným stavem opravdu výrazný. Suchá čočka obsahuje přibližně 24 – 26 g bílkovin na 100 g, po uvaření už jen asi 8 – 9 g. Neznamena to ale, že se bílkoviny vařením ztratily. Luštěniny při vaření nasají vodu, a proto se stejné množství bílkovin rozloží do větší hmotnosti. U masa je situace opačná. Maso při tepelné úpravě vodu ztrácí, a proto se bílkoviny koncentrují. Například 200 g syrových kuřecích prsou obsahuje přibližně 46 g bílkovin. Po upečení může maso vážit jen kolem 150 g, ale stále v něm zůstává přibližně stejné množství bílkovin. Proto má 100 g upečeného kuřecího masa přibližně 30 – 32 g bílkovin, zatímco 100 g vařených fazolí asi 7 – 9 g.

Jak tělo bílkoviny využívá?

Bílkoviny ze stravy tělo nejprve rozloží na malé stavební kameny – aminokyseliny. Z nich potom vytváří vlastní bílkoviny potřebné pro svaly, enzymy, hormony, imunitu a další důležité funkce. A právě proto je důležité nejen množství bílkovin, ale také jejich složení. Člověk potřebuje devět esenciálních aminokyselin, které si tělo neumí samo vytvořit a musí je získat ze stravy. Představte si, že chcete postavit jízdní kola. Máte dost kol, rámů i řídítek, ale jen pět sedátek. Můžete proto sestavit jen pět kompletních kol. Přebytné součástky vám nepomohou, dokud nezískáte další sedátka. Stejně fungují aminokyseliny. Pokud je některé esenciální aminokyseliny ve stravě málo, stává se limitující a tělo nemůže naplno využít ostatní aminokyseliny. Přebytné aminokyseliny pak organismus „neschová na později“, to neumí, ale využije je například jako zdroj energie.

Maso versus luštěniny

Maso, ryby, vejce a mléčné výrobky obsahují všechny esenciální aminokyseliny v poměrech, které lidské tělo dobře využije, proto se označují jako kompletní bílkoviny. Mají obecně vysokou biologickou hodnotu a velmi dobrou stravitelnost. Luštěniny jsou také kvalitním zdrojem bílkovin, ale jejich aminokyselinové složení je jiné. Mají méně methioninu a cysteinu, tedy sirných aminokyselin. Ty jsou pro luštěniny limitující. U obilovin je situace opačná – mají méně lysinu. Proto je velmi výhodné kombinovat luštěniny s obilovinami. Jejich aminokyselinové složení se vzájemně doplní a tělo tak získá vyváženější zdroj bílkovin. Typickým příkladem je čočka s rýží, fazole s kukuřicí nebo luštěninová pomazánka s pečivem. Nemusí přitom být součástí jednoho jídla. U zdravého člověka je důležitá pestrost v průběhu celého dne.

Proč jsou rostlinné bílkoviny hůře využitelné?

Rozdíl není jen v aminokyselinách. Rostlinné potraviny mají také buněčné stěny, které lidské trávicí enzymy nedokáží samy rozložit. Proto je důležitá správná kuchyňská úprava – vaření, namáčení, případně klíčení a dostatečné rozmělnění potravin. Luštěniny navíc obsahují přirozené ochranné látky, například inhibitory trávicích enzymů, fytáty a trísloviny. Některé z nich mohou zhoršovat trávení nebo snižovat využitelnost minerálních látek. Dobrou zprávou je, že správná příprava jejich množství výrazně snižuje. Namáčení, slití a následné důkladné uvaření pomáhá zlepšit stravitelnost. Klíčení může tento efekt ještě podpořit. Některé sacharidy z luštěnin, například rafinóza a stachyóza, se v tenkém střevě nestráví a dostávají se do tlustého střeva, kde je fermentují střevní bakterie. Právě proto mohou luštěniny způsobovat nadýmání.

Vitamíny a minerály

Luštěniny jsou cenné především díky obsahu bílkovin, vlákniny a některých minerálních látek. Maso je zase významným zdrojem dobře využitelných bílkovin a živin, které se z rostlinných potravin získávají obtížněji. Jednou z nejdůležitějších je vitamin B12. Ten je nezbytný pro tvorbu červených krvinek, správný vývoj nervové soustavy, růst dítěte a fungování metabolismu. Přirozeně se nachází především v živočišných potravinách. U dítěte ve věku 4 – 6 let je doporučený denní příjem přibližně 1,2 µg vitaminu B12. Už 50 g libového hovězího nebo vepřového masa může obsahovat přibližně 1,0 – 1,3 µg B12. Luštěniny mohou obsahovat poměrně hodně železa, ale jde o nehemové železo, které se vstřebává hůře. Maso obsahuje železo v podobě, kterou organismus dokáže využít výrazně lépe – tzv. hemové železo. Je také dobrým zdrojem zinku, selenu a některých vitaminů skupiny B. Vstřebávání železa z luštěnin můžeme podpořit správnou kuchyňskou úpravou a současnou konzumací potravin bohatých na vitamin C.

Luštěniny přinášejí vlákninu, rostlinné látky a řadu minerálů. Maso poskytuje vysoce využitelné bílkoviny, vitamin B12 a dobře vstřebatelné železo a zinek. Proto je důležitá pestrost jídelníčku. Luštěniny bychom měli pravidelně zařazovat, ale jejich zařazení neznamena, že automaticky získáme všechny živiny, které poskytuje maso.

Víte, co je limitní aminokyselina? Pokud je některé esenciální aminokyseliny v potravě málo, stává se limitující a tělo nemůže naplno využít ostatní aminokyseliny. Přebytné aminokyseliny pak organismus „neschová na později“, to neumí, ale využije je například jako zdroj energie.

Zdroj: autorský text



JAK SE VAŘÍ PODLE NOVÉHO SPOTŘEBNÍHO KOŠE?

NÁVŠTĚVA V MŠ LUŽENICE

Tentokrát jsme navštívili jídelnu v Mateřské škole Luženice. Opět nás zajímalo, jak se změny v souvislosti s novelou vyhlášky o školním stravování promítají do jejího každodenního provozu. I v této školní jídelně stojí provoz na jediné osobě – paní kuchařce Jindřišce, od plánování jídelníčku, nákupu surovin, přes přípravu jídel, jejich výdej, až po mytí nádobí. Přivítala nás s úsměvem a o své práci vyprávěla s nadšením. Ve školce vaří pro 24 dětí a 6 dospělých. „Provoz jídelny v malé školce je něco úplně jiného než provoz velké školní jídelny. Občas bych potřebovala pomoci, třeba při škrábání brambor. Loupané se zaváží v pytlicích po 5 kg, a to my u nás ve školce nespotřebujeme. Uvítala bych třeba myčku nebo konvektomat, bohužel na ně ale nemám v kuchyni místo.“ I přes omezenější možnosti mluví paní kuchařka o své práci s nadšením. Že dělá svoji práci dobře a s radostí dosvědčuje i řád „Zlaté vařečky“, který dostala od dětí.

Vaříte již podle nového spotřebního koše? Narazila jste v provozu na nějaká úskalí?

„Na nový spotřební koš jsme zatím plně „nenajeli“, nová jídla zavádíme postupně a požadavkům novely se již velmi blížíme. Podle nového spotřebního koše začneme vařit od září. Zatím máme jednou týdně rybu, buď v polévce, nebo jako hlavní chod, či pomazánku ke svačině. Luštěniny vařím také jednou týdně. Jako hlavní chod vařím klasicky čočku na kyselo nebo hrachovou kaši. Jinak přidávám luštěniny do polévky, pomazánek. Čistě luštěninové pomazánky děti jíst nechtějí, musím tedy luštěniny nějak kreativně schovat. Osvědčila se mi cizrno-nutellová pomazánka.“

Máte nějaké další zdravé recepty, které dětem chutnají?

„Ke svačině dělám celozrnné tortilly s pomazánkovým máslem, šunkou a listovým špenátem. Celozrnné těstoviny jsme zaváděli postupně, aby je děti lépe přijaly. Nejdříve jsem míchala celozrnné s těmi obyčejnými, nyní vařím už jen celozrnné a dětem to nevádí. Snažím se vařit pestře a zdravě, nedělat razantní změny, nové potraviny zavádím postupně. Do kynutých knedlíků například přidávám na jemno strouhanou mrkev. Místo klasické bramborové kaše vařím bramborovo-květákové pyré. Do masových kuliček v rajské omáčce přidávám ovesné vločky. Rybí prsty podávám obalené v semínkách. Jako přílohu podávám rýži s černou čočkou. Nejoblíbenější jsou jednoznačně jogurtové langoše. Děti za mnou často chodí do kuchyně s prosíkem, ať je udělám. Dokonce jsem od nich dostala i řád Zlatého langoše.“

Co pitný režim a donáška vlastního jídla?

„K pití mají děti čistou vodu, někdy s citronem, jindy s pomerančem, mátou, meduňkou, okurkou. Ovocné čaje různých příchutí. Snažím se to střídát, aby i pití bylo vždy trochu jiné. Ochucená mléka děti nechtějí, zato čisté vypijí s chutí. Vlastní jídlo si děti nenosí.“

Jak plánujete jídelníček a jak nakupujete?

„Jídelníček plánuji vždy týden dopředu. Musíme koukat na cenu, takže vařím i podle toho, co je v akci. Některé suroviny a maso nám zaváží, zbytek nakupuji v pondělí a ve středu v Penny marketu. Ovoce a zeleninu nám zaváží z Horšovského Týna. Některé dodavatelé mají stanovenou minimální částku objednávky, na kterou mi nedosáhneme, tudíž nám zboží nepřivezou. Nakoupit do zásoby zase nemohu z důvodu omezených skladových prostor.“

Inspirace ze školky

Jogurtové langoše

- 1 malý kelímek bílého jogurtu
- 2 kelímky hladké mouky
- 1 čajová lžička kypřicího prášku do pečiva
- 1 čajová lžička soli
- kečup
- tvrdý sýr
- olej

Jogurt smícháme s moukou, osolíme, přisypeme prášek do pečiva. Rukama vypracujeme hladké těsto a na půl hodiny ho vložíme do lednice. Poté vyválíme tenké těsto a skleničkou vykrajujeme kolečka. Položíme je na plech vyložený pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C do zlatova, přibližně 8 minut. Poté je potřeme česnekem utřeným se solí a trochou oleje. Namažeme kečupem a posypeme sýrem.





PTALI JSTE SE, ODPOVÍDÁME

Je nějaká možnost výjimky u speciálních škol ohledně plnění luštěnin? Máme děti postižené, nepohyblivé na vozíku i na lůžku a víme, že luštěniny jim dělají velký problém. Bude to nějak zohledněno?

Výjimka pro speciální školy není ve vyhlášce stanovena. Vyhláška ukládá všem zařízením školního stravování povinnost řídit se výživovými normami (§ 1 odst. 2). Pokud však konkrétní zdravotní stav dítěte vyžaduje omezení některých potravin (např. luštěnin), lze postupovat v režimu dietního stravování podle § 4 odst. 4 vyhlášky č. 107/2005 Sb.

/Viz. Vyhláška č. 107/2005 Sb., ust. § 1 odst. 2 a ust. § 4 odst. 4, v platném znění/

Je možné podávat dotovanou stravu žákům i v době jarních prázdnin?

V době školních prázdnin lze zajistit školní stravování. V tomto období však není splněna jedna ze základních podmínek nároku na dotované školní stravování, a to pobyt ve škole. Nárok na zvýhodněné (dotované) školní stravování má ze zákona každý žák po dobu svého pobytu ve škole a v první den neplánované nepřítomnosti. Proto se v tyto dny poskytuje školní stravování za plnou cenu jídla.

/Viz. Školský zákon č. 561/2004 Sb., ust. § 122 odst. 2, v platném znění a Vyhláška č. 107/2005 Sb., ust. § 4 odst. 9, v platném znění/

Jak se bude zaznamenávat do výdejky, potažmo do spotřebního koše, např. odpad ze zeleniny, ořez masa, kosti apod.?

Odpad se zaznamenávat nebude. Z výdejek se do spotřebního koše bude převádět potravina v čisté hmotnosti. Zde bude záležet, jak se upraví softwarové programy. V případě ručního výpočtu spotřebního koše se např. při výdeji 10 kg pomerančů do spotřebního koše započítá jen 7 kg, pokud by byl přepočítací koeficient čisté hmotnosti pro pomeranče stanoven ve výši 0,7. 30 % je kůra z pomerančů, která jde do odpadů, ale o ní se neúčtuje.

/Viz. Vyhláška č. 107/2005 Sb., ust. § 1 odst. 2, v platném znění/

Jak se bude zaúčtovávat čistá váha, co s odpadem?

V účetnictví se bude účtovat podle nakoupené hmotnosti a ceny uvedené na dodacím listu nebo faktuře, tedy v takovém množství, v jakém byla potravina skutečně pořízena. Stejným způsobem budou vedeny i výdejky. Čistá hmotnost se bude zohledňovat až při plnění spotřebního koše, nikoliv v účetnictví. Jedná se o hmotnost potraviny před technologickou úpravou, ale již po odstranění nejedlých částí (např. po oloupání, okrájení, oškrábání, vykostění apod.). Odpad vznikající při očištění a přípravě surovin (slupky, kosti, okrojky apod.) se samostatně neúčtuje. Je přirozenou součástí technologické přípravy potravin a při plnění spotřebního koše se zohledňuje právě tím, že se vykazuje pouze čistá hmotnost suroviny.

/Viz. Vyhláška č. 107/2005 Sb., ust. § 1 odst. 2, v platném znění a Zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, a související prováděcí předpisy/

Jak se bude u baleného (dětské piškoty, mikulášský perníček) i nebaleného (makovka, kobliha) pečiva zjišťovat obsah cukru? Výrobci neudávají ve složení výrobků gramů ani procenta jeho obsahu.

U balených výrobků (např. dětské piškoty, balený perníček) se bude vycházet z výživových údajů uvedených na obalu, konkrétně z položky „z toho cukry“ v gramech na 100 g výrobku. U nebaleného pečiva (např. makovka, kobliha) je vhodné vyžádat si údaje o obsahu cukrů od výrobce nebo dodavatele. Pokud nejsou k dispozici, lze použít údaje z uznávaných databází potravin nebo z výživových hodnot srovnatelných výrobků. Při vlastní výrobě pečiva se započítává skutečné množství použitého cukru podle receptury. Vyhláška nestanoví limit cukru pro jednotlivý recept nebo pokrm, ale sleduje se celkové množství cukrů za celé sledované období podle požadavků spotřebního koše.

/Viz. Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům a Vyhláška č. 107/2005 Sb., ust. § 1 odst. 2., Příloha vyhlášky č. 1a, v platném znění/

