Ministerstvo
školství, mládeže
a tělovýchovy

V Praze, dle data elektronického podpisu
Číslo jednací: MSMT-19995/2026-1
Příloha

Ing. Robert Plaga, Ph.D.
ministr školství, mládeže a tělovýchovy

Vážený pane ministře a předsedo Legislativní rady vlády,

obracím se na Vás v souvislosti s materiálem „Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů“, č. 2026-0325.

Dovoluji si Vás v souladu s čl. 76 odst. 1 Legislativních pravidel vlády zdvořile požádat o udělení výjimky spočívající v neprovedení mezirezortního připomínkového řízení k uvedenému návrhu.

Návrh ruší výživové normy školního stravování. Důvodem rychlého postupu je potřeba ujasnění pravidel školního stravování pro zařízení školního stravování.

Vyhláškou v jejím aktuálním znění jsou nyní s odloženou aplikací od 1. září 2027 stanoveny nové výživové normy. Je žádoucí, aby vyhláška byla publikována co nejdříve a všechna zařízení školního stravování měla vyjasněna pravidla s dostatečným předstihem před 1. září 2027. V opačném případě by zařízení mohla činit řadu kroků, které by se nakonec projevily jako zbytečné.

Úprava vyhlášky je dohodnutá s ministrem zdravotnictví a projednána také s předsedou vlády ČR.

V příloze připojuji platné znění vyhlášky č. 107/2005 Sb. ve znění návrhu.

Děkuji Vám za spolupráci.

S pozdravem

Vážený pan
JUDr. Jeroným Tejc
ministr spravedlnosti a předseda Legislativní rady vlády
Úřad vlády ČR
nábř. Edvarda Beneše 4
118 01 Praha

Příloha: Platné znění vyhlášky č. 107/2005 Sb. ve znění návrhu

Vyhláška o školním stravování

Úplné znění vyhlášky č. 107/2005 Sb., ve znění vyhlášky č. 107/2008 Sb., vyhlášky č. 463/2011 Sb., vyhlášky č. 17/2015 Sb., vyhlášky č. 210/2017 Sb., vyhlášky č. 272/2021 Sb., vyhlášky č. 13/2023 Sb., vyhlášky č. 310/2025 Sb. a návrhu č. 2026-0325 s vyznačením navrhovaných změn:

107

VYHLÁŠKA
ze dne 25. února 2005

o školním stravování

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 (školský zákon), a v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví podle § 121 odst. 2 školského zákona:

§ 1

Úvodní ustanovení

(1) Tato vyhláška stanoví pravidla školního stravování vztahující se na stravovací služby pro děti, žáky, studenty a další osoby, jimž je poskytováno školní stravování v rámci hmotného zabezpečení[1]), plného přímého zaopatření[2]), nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb[3]).

(2) Školní stravování se řídí ~~výživovými normami stanovenými v příloze č. 1 nebo 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 stravování[4]) 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) Právnická osoba vykonávající činnost školy nebo školského zařízení zajistí pro své strávníky 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 dorost[8]) 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.

~~(5) Provozovatel stravovacích služeb používá při poskytování dietního stravování receptury schválené~~

~~a) nutričním terapeutem[9]),~~

~~b) lékařem se specializovanou způsobilostí[10]) 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 způsobilostí[10]) 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)~~**(5)** 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)~~**(6)** 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)~~**(7)** 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.~~

§ 3

Zařízení školního stravování a jejich provoz

(1) Typy zařízení školního stravování jsou

a) školní jídelna,
b) školní jídelna – výdejna (dále jen „výdejna“),
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) Výdejna 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 strávníkům 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 nebo 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 zařízeních[11]).~~

(7) Výdej jídel v rámci ~~jiných~~ stravovacích služeb **nad rámec § 4**, 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.

§ 4

Rozsah služeb školního stravování

(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) Každé z jídel podle odstavce 1 je strávníkům poskytováno nejvýše jednou denně.

(3) Dítě v mateřské škole má právo denně odebrat

a) oběd, jedno předcházející a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s celodenním provozem,

b) oběd a jedno předcházející doplňkové jídlo, nebo oběd a jedno navazující doplňkové jídlo, je-li vzděláváno ve třídě s polodenním provozem,

c) hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1 s výjimkou druhé večeře, je-li vzděláváno ve třídě s internátním provozem,

včetně tekutin v rámci dodržení pitného režimu.

(4) Žák základní školy a nezletilý žák střední školy a konzervatoře má právo denně odebrat oběd.

(5) Zletilému žákovi střední školy, konzervatoře a studentovi vyšší odborné školy lze poskytovat školní stravování v rozsahu uvedeném v odstavci 4.

(6) Nezletilý žák ubytovaný ve školském výchovném a ubytovacím zařízení, osoba v plném přímém zaopatření, nebo osoba, které je poskytována preventivně výchovná péče formou celodenních nebo internátních služeb, má právo denně odebrat

a) hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1 s výjimkou druhých večeří, jde-li o nezletilého žáka nebo osobu mladší 15 let, nebo

b) hlavní a doplňková jídla podle odstavce 1, jde-li o nezletilého žáka nebo osobu od dovršení 15 let.

(7) Zletilému žákovi a studentovi vyšší odborné školy ubytovanému ve školském výchovném a ubytovacím zařízení lze poskytovat školní stravování v rozsahu uvedeném v odstavci 6 písm. b).

(8) Souhlasí-li nadpoloviční většina zletilých strávníků a zákonných zástupců nezletilých strávníků, mohou strávníci uvedení v odstavci 6 nebo 7 denně odebrat pouze snídani a hlavní jídla, a to v hodnotě nákladů na potraviny ve výši součtu finančních normativů určených pro všechna jim náležející jídla podle odstavce 6 nebo 7.

(9) První den neplánované nepřítomnosti strávníka ve škole nebo školském zařízení se pro účely této vyhlášky považuje za pobyt ve škole nebo školském zařízení.

(10) Zařízení školního stravování umožní dítěti, žákovi nebo studentovi, kterým právnická osoba vykonávající činnost školy zajišťuje školní stravování, konzumaci vlastního jídla časově a prostorově společně se školním stravováním. Dítěti nebo žákovi dále poskytne zařízení školního stravování nezbytnou pomoc při konzumaci vlastního jídla a v souvislosti s ní, pokud tuto pomoc potřebuje.

§ 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) 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.

(5) Při významných osobních příležitostech strávníka, 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 strávníka celkově o 400 Kč.

§ 6

Zrušovací ustanovení

Zrušuje se:

1. Vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky č. 48/1993 Sb., o školním stravování.

2. Vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 276/1993 Sb., kterou se mění a doplňuje vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky č. 48/1993 Sb., o školním stravování.
3. Vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 20/1995 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky č. 48/1993 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.
4. Vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy č. 313/1997 Sb., kterou se mění vyhláška Ministerstva školství, mládeže a tělovýchovy České republiky č. 48/1993 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.
5. Vyhláška č. 69/2003 Sb., kterou se mění vyhláška č. 48/1993 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

§ 7

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem jejího vyhlášení.

Ministryně:
JUDr. Buzková v. r.

Příloha č. 1

Výživové normy pro školní stravování pro běžnou výživu

Tabulka č. 1: Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den v gramech.

Druh a množství vybraných druhů potravin v gramech na strávníka a den, uvedeno v hodnotách čistá hmotnost									
Strávník 2-3 roky									
	Maso	Ryby, koryši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěniny
snídaně	5	0	98	3	3	48	0	5	0
přesnídávka	3	2	59	3	2	40	0	4	1
oběd	26	6	44	7	6	94	53	11	7
svačina	3	2	30	2	1	27	0	3	1
večeře	15	3	65	4	4	58	43	6	4
přesnídávka, oběd a svačina	32	10	133	12	9	161	53	18	9
celodenní stravování	52	13	296	19	16	267	96	29	13
Strávník 4-6 let									
	Maso	Ryby, koryši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěnin
snídaně	8	0	147	5	5	72	0	8	0
přesnídávka	4	3	89	4	4	60	0	7	2

oběd	39	9	67	10	8	140	79	14	9
svačina	4	2	44	4	2	41	0	4	2
večeře	23	5	98	6	5	87	65	10	6
přesnídávka, oběd a svačina	47	14	200	18	14	241	79	25	13
celodenní stravování	78	19	445	29	24	400	144	43	19
Strávník 7-10 let									
	Maso	**Ryby, kořýši, měkkýši**	**Mléčné výrobky, mléko**	**Tuky volné**	**Cukry volné**	**Zelenina, ovoce**	**Brambory a ostatní hlízy**	**Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny**	**Luštěniny**
snídaně	8	0	171	6	5	84	0	9	0
přesnídávka	5	3	104	5	4	69	0	8	2
oběd	46	11	78	12	10	162	92	17	11
svačina	5	2	52	4	3	48	0	5	2
večeře	27	6	114	7	6	102	76	11	7
přesnídávka, oběd a svačina	56	16	234	21	17	279	92	30	15
celodenní stravování	91	22	519	34	28	465	168	50	22
Strávník 11-14 let									
	Maso	**Ryby, kořýši, měkkýši**	**Mléčné výrobky, mléko**	**Tuky volné**	**Cukry volné**	**Zelenina, ovoce**	**Brambory a ostatní hlízy**	**Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny**	**Luštěniny**

snídaně	10	0	196	7	6	96	0	10	0
přesnídávka	6	4	119	6	5	80	0	9	2
oběd	52	13	89	13	11	187	106	20	13
svačina	6	3	59	4	3	54	0	6	2
večeře	30	6	130	8	7	117	86	13	9
celodenní stravování	104	26	593	38	32	534	192	58	26

Strávník 15 a více let									
	Maso	Ryby, kořýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny	Luštěniny
snídaně	12	0	245	9	7	120	0	13	0
přesnídávka	7	5	148	6	6	100	0	11	3
oběd	65	16	111	17	14	233	132	25	15
svačina	7	3	74	5	4	67	0	7	3
večeře	39	8	163	11	9	147	108	16	11
celodenní stravování	130	32	741	48	40	667	240	72	32

Tabulka č. 2: Potraviny, které se započítávají do průměrné měsíční spotřeby vybraných druhů potravin, a koeficienty

Maso

Maso chlazené, zmrazené, hluboce zmrazené	Koeficient 1
Droby chlazené, zmrazené, hluboce zmrazené	Koeficient 1

Mleté maso	Koeficient 1
Masné výrobky a polotovary	Koeficient 1

Ryby, korýši, měkkýši

Ryby čerstvé nebo chlazené bez přidané soli a potravinářských přídatných látek	Koeficient 1
Ryby zmrazené a hluboce zmrazené bez přidané soli, potravinářských přídatných látek a přidané vody; glazura se do čisté hmotnosti nezapočítává	Koeficient 1
Obalované filé, filety, měkkýši, korýši bez potravinářských přídatných látek, s obsahem masa produktů rybolovu min. 60 g ve 100 g výrobku a obsahem soli max. 0,8 g ve 100 g výrobku	Koeficient je roven podílu masa produktů rybolovu na složení výrobku
Zpracované produkty rybolovu s obsahem masa min. 60 g ve 100 g výrobku a obsahem soli max. 0,8 g ve 100 g výrobku	Koeficient je roven podílu masa produktů rybolovu na složení výrobku
Konzervované rybí výrobky	Koeficient je roven podílu rybího masa na složení výrobku
Uzené a jinak kouřem, teplem nebo sušením upravené ryby	Koeficient 1
Korýši, měkkýši chlazení, předvaření	Koeficient 1
Korýši, měkkýši hluboce zmrazení; glazura se do čisté hmotnosti nezapočítává	Koeficient 1

Mléko, mléčné výrobky

Mléko, smetana	
Čerstvé a trvanlivé mléko polotučné, plnotučné	Koeficient 1
Mléko zahuštěné neslazené	Koeficient 3
Mléko sušené	Koeficient 10
Čerstvá a trvanlivá smetana 10 až 40%	Koeficient 0,8
Roztíratelné mléčné tuky	

~~Tradiční pomazánkové~~	~~Koeficient 1~~
~~Kysané mléčné výrobky~~	
~~Jogurt~~	~~Koeficient 1~~
~~Jogurtové mléko~~	~~Koeficient 1~~
~~Kysané podmáslí~~	~~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 (zakysaný výrobek islandského typu)~~	~~Koeficient 1~~
~~Tvarohy~~	
~~Tvaroh tučný, polotučný, nízkotučný, odtučněný, jemný, měkký~~	~~Koeficient 0,8~~
~~Tvaroh tvrdý~~	~~Koeficient 1~~
~~Termizované tvarohové dezerty, smetanové krémy~~	~~Koeficient 0,8~~
~~Sýry~~	
~~Sýr přírodní čerstvý~~	~~Koeficient 0,6~~
~~Sýr přírodní zrající, zrající pod mazem, zrající v celé hmotě, s plísní na povrchu, s plísní uvnitř hmoty, dvouplísňový, sýr přírodní měkký~~	~~Koeficient 5~~

Sýr syrovátkový	Koeficient 1,7
Sýr přírodní polotvrdý	Koeficient 8
Sýr přírodní tvrdý a extra tvrdý	Koeficient 10
Sýr přírodní pařený, v solném nálevu, bílý; nálev se do čisté hmotnosti nezapočítává	Koeficient 3
Rostlinné alternativy mléka a mléčných výrobků	
Rostlinný nápoj obohacený o vápník v množství min. 120 mg vápníku ve 100 ml výrobku	Koeficient 1
Rostlinná alternativa jogurtu obohacená o vápník v množství min. 120 mg vápníku ve 100 ml výrobku	Koeficient 1

Tuky volné

Máslo	Koeficient 0,8
Jednodruhové neemulgované rostlinné tuky a oleje, s výjimkou kokosového, palmového, palmojádrového	Koeficient 1
Jednodruhové neemulgované rostlinné tuky a oleje použité na fritování, s výjimkou kokosového, palmového, palmojádrového	Koeficient 0,15
Sádlo, lůj	Koeficient 1
Sádlo na smažení	Koeficient 0,15
Suché skořápkové plody, 100% ořechové pasty	Koeficient 0,6
Olejnatá semena slunečnicová, dýňová, lněná, sezamová	Koeficient 0,5
Majonéza	Koeficient 0,8
Rostlinné roztíratelné tuky, roztíratelné směsné tuky a margaríny	Koeficient je roven podílu tuku na složení výrobku

Cukr volný

Cukr	Koeficient 1

Med	Koeficient 0,8
Sirup agávový, čekankový, datlový, javorový, rýžový, kukuřičný, tapiokový, z ječného sladu, kokosový, glukózový, glukózofruktózový, fruktózový	Koeficient je roven podílu cukrů na složení výrobku
Nápojové koncentráty, ovocné koncentráty, ovocné šťávy, nektary, sušené ovocné šťávy	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 a ovoce

Zelenina		Koeficient 1
Ovoce		Koeficient 1
Hluboce zmrazená zelenina bez přídavku soli		Koeficient 1
Hluboce zmrazené ovoce		Koeficient 1
Upravená chlazená čerstvá zelenina/ovoce		Koeficient 1
Konzervovaná zelenina		
	Pasterovaná zelenina	Koeficient 1
	Sterilovaná zelenina; do čisté hmotnosti se započítává pouze pevný podíl	Koeficient 1
	Mléčně kvašená zelenina; do čisté hmotnosti se započítává pouze pevný podíl	Koeficient 1
	Zeleninové protlaky a pyré	Koeficient 1
	Rajčatové protlaky a pyré	Koeficient 1

	~~Zelenina v oleji; do čisté hmotnosti se započítává pouze pevný podíl~~	~~Koeficient 1~~
~~Směs potravin a čerstvé nebo zmrazené zeleniny bez přidané soli, přídatných látek, palmového, palmojádrového a kokosového tuku a volných cukrů, s obsahem podílu zeleniny nad 50 %; do čisté hmotnosti se započítává pouze hmotnost zeleniny~~		~~Koeficient 1~~
~~Konzervované ovoce~~		
	~~Kompoty; do čisté hmotnosti se započítává pouze pevný podíl~~	~~Koeficient 1~~
	~~Ovocné protlaky a pyré 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~~
~~Směs potravin a čerstvého nebo zmrazeného ovoce bez přidané soli, přídatných látek, palmového, palmojádrového a kokosového tuku a volných cukrů, s obsahem podílu ovoce nad 50 %; do čisté hmotnosti se započítává pouze hmotnost ovoce~~		~~Koeficient 1~~

~~Brambory a ostatní hlízy~~

~~Brambory konzumní~~	~~Koeficient 1~~
~~Brambory konzumované se slupkou~~	~~Koeficient 1~~
~~Brambory loupané~~	~~Koeficient 1~~
~~Brambory předvařené~~	~~Koeficient 1~~
~~Batáty, topinambury~~	~~Koeficient 1~~

~~Celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny~~

~~Mlýnské obilné výrobky~~		
	~~Celozrnná mouka, krupice~~	~~Koeficient 1~~
	~~Obilné vločky, trhanka~~	~~Koeficient 1~~
	~~Obiloviny pro přímou spotřebu~~	~~Koeficient 1~~
	~~Kroupy~~	~~Koeficient 1~~

	~~Bulgur~~	~~Koeficient 1~~
	~~Pohanka, pohankové vločky, lámanka, mouka, kaše~~	~~Koeficient 1~~
	~~Rýže neloupaná, pololoupaná~~	~~Koeficient 1~~
	~~Divoká rýže~~	~~Koeficient 1~~
	~~Celozrnné směsi z obilovin – obilné kaše, müsli, sypké směsi~~	~~Koeficient 1~~
	~~Směsi z obilovin – obilné kaše, müsli, sypké směsi s obsahem vlákniny min. 6 g ve 100 g výrobku~~	~~Koeficient 1~~
~~Čirok, čiroková mouka, kaše~~		~~Koeficient 1~~
~~Amarant, amarantová mouka, kaše~~		~~Koeficient 1~~
~~Quinoa, quinoová mouka, kaše~~		~~Koeficient 1~~
~~Kukuřičný popcorn bez soli a jiných příchutí~~		~~Koeficient 1~~
~~Těstoviny~~		
	~~Celozrnné těstoviny~~	~~Koeficient 1~~
	~~Těstoviny s podílem celozrnné mouky~~	~~Koeficient je roven podílu celozrnné mouky~~
~~Pekařské výrobky~~		
	~~Chléb – žitný, celozrnný, grahamový~~	~~Koeficient 1~~
	~~Běžné pečivo – žitné, celozrnné, grahamové~~	~~Koeficient 1~~
	~~Jemné pečivo – celozrnné~~	~~Koeficient 1~~
	~~Trvanlivé pečivo – celozrnné~~	~~Koeficient 1~~
	~~Trvanlivé pečivo s podílem celozrnné mouky~~	~~Koeficient je roven podílu celozrnné mouky~~
	~~Pekařské výrobky s obsahem vlákniny min. 6 g ve 100 g potraviny~~	~~Koeficient 1~~

~~Luštěniny~~

~~Luštěniny v suchém stavu~~	~~Koeficient 1~~

~~Luštěniny hluboce zmrazené~~	~~Koeficient 0,4~~
~~Luštěniny konzervované, vakuované; do čisté hmotnosti se započítává pouze hmotnost luštěnin~~	~~Koeficient 0,4~~
~~Mouky a vločky z luštěnin~~	~~Koeficient 1~~
~~Luštěniny extrudované neochucené~~	~~Koeficient 1,7~~
~~Těstoviny z luštěnin~~	~~Koeficient 1~~
~~Tofu~~	~~Koeficient 0,3~~
~~Tempeh~~	~~Koeficient 1~~
~~Směs potravin a luštěnin bez přidané soli, přídatných látek, palmového, palmojádrového a kokosového tuku a volných cukrů, s obsahem podílu luštěnin nad 50 %; do čisté hmotnosti se započítává pouze hmotnost luštěnin~~	~~Koeficient 1 luštěniny v suchém stavu a mouky nebo vločky z luštěnin, 0,4 sterilované luštěniny, tepelně upravené luštěniny~~

~~Tabulka č. 3: Přípustná tolerance měsíční spotřeby vybraných druhů potravin~~

	~~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~~

~~Tabulka č. 4: Násobky hrubé hmotnosti pro přepočet na čistou hmotnost potravin~~

Potravina	Násobek hrubé hmotnosti	Způsob opracování nebo konzumace
Ovoce, zelenina, brambory, ostatní hlízy		
Ananas	0,6	Odstranění listů a slupky
Artyčoky	0,5	Oloupání, okrájení
Avokádo	0,7	Oloupání, odstranění pecky
Banán	0,6	Oloupání
Batáty	0,9	Oškrábání
Blumy	0,9	Odstranění pecky
Brambory rané	0,9	Oškrábání, očištění
Brambory zimní	0,8	Oškrábání, očištění
Brambory vařené ve slupce	0,9	Oloupání
Brokolice při využití bez košťálu	0,6	Očištění, odstranění košťálu
Brokolice při využití s košťálem	0,9	Očištění, oloupání košťálu
Broskve	0,9	Odstranění pecky
Celer kořenový	0,7	Okrájení nožem
Celer řapíkatý	0,9	Odkrojení konců
Cibule	0,9	Očištění, oloupání
Cibule jarní	0,9	Odříznutí konce, odstranění poškozených natí
Cibule šalotka	0,9	Očištění, oloupání
Citrón – dužina	0,6	Oloupání
Cuketa	0,9	Oloupání
Čekanka	0,9	Odstranění listů
Česnek	0,9	Oloupání

~~Dýně hokkaidó~~	~~0,9~~	~~Odstranění jader~~
~~Dýně máslová, tykve~~	~~0,8~~	~~Oloupání, odstranění jader~~
~~Fazolové lusky čerstvé~~	~~0,9~~	~~Odříznutí stopek~~
~~Fenykl~~	~~0,9~~	~~Odříznutí konce~~
~~Grapefruit~~	~~0,7~~	~~Oloupání~~
~~Hrášek v lusku~~	~~0,6~~	~~Odstranění lusku~~
~~Hrozny~~	~~0,9~~	~~Odstopkování~~
~~Hrušky při využití se slupkou~~	~~0,9~~	~~Odstranění jádřinců~~
~~Hrušky při využití bez slupky~~	~~0,8~~	~~Oloupání, odstranění jádřinců~~
~~Chřest~~	~~0,8~~	~~Očištění~~
~~Jablko při využití se slupkou~~	~~0,9~~	~~Odstranění jádřinců~~
~~Jablko při využití bez slupky~~	~~0,8~~	~~Oloupání, odstranění jádřinců~~
~~Jahody~~	~~0,9~~	~~Čištění, odstranění zelených lístků~~
~~Kaktusový fík – opuncie~~	~~0.8~~	~~Očištění~~
~~Kapusta~~	~~0,9~~	~~Odstranění košťálu a zvadlých listů~~
~~Kapusta růžičková~~	~~0,8~~	~~Odstranění tuhých částí košťálu a zvadlých listů~~
~~Kedlubna bez listů~~	~~0,8~~	~~Očištění, odstranění slupky~~
~~Kedlubny s listy~~	~~0,7~~	~~Očištění, odstranění slupky, listů~~
~~Kiwi zelené~~	~~0,9~~	~~Odstranění slupky~~
~~Křen~~	~~0,6~~	~~Očištění, loupání~~
~~Květák při využití bez košťálu~~	~~0,6~~	~~Odstranění listů, košťálu~~
~~Květák při využití s košťálem~~	~~0,8~~	~~Odstranění listů~~
~~Lilek při využití se slupkou~~	~~0,8~~	~~Odstranění stopky~~

~~Lilek při využití bez slupky~~	~~0,7~~	~~Odstranění stopky, oloupání~~
~~Limeta – dužina~~	~~0,8~~	~~Oloupání~~
~~Mandarinky~~	~~0,9~~	~~Oloupání~~
~~Mango~~	~~0,7~~	~~Odstranění pecky, slupky~~
~~Mangold~~	~~0,9~~	~~Odstranění zvadlých listů, čištění~~
~~Mangostan~~	~~0,3~~	~~Odstranění slupky~~
~~Mučenka~~	~~0,5~~	~~Odstranění slupky~~
~~Meloun vodní~~	~~0,6~~	~~Odstranění slupky~~
~~Meloun Galia~~	~~0,8~~	~~Odstranění slupky~~
~~Meruňky~~	~~0,9~~	~~Odstranění pecky~~
~~Mirabelky~~	~~0,9~~	~~Odstranění pecky~~
~~Mrkev bez natě~~	~~0,9~~	~~Očistění kartáčkem, oškrábání~~
~~Mrkev s natí~~	~~0,7~~	~~Odstranění natě, očištění~~
~~Nashi~~	~~0,9~~	~~Odstranění jádřince~~
~~Nektarinky~~	~~0,9~~	~~Odstranění pecky~~
~~Okurka salátová při využití se slupkou~~	~~0,9~~	~~Oříznutí konců~~
~~Okurka salátová při využití bez slupky~~	~~0,8~~	~~Oloupání~~
~~Ostatní tropické ovoce~~	~~0,7~~	~~Očištění, oloupání~~
~~Papája~~	~~0,7~~	~~Odstranění jader, oloupání~~
~~Paprika~~	~~0,8~~	~~Odstranění stopky a jádřince~~
~~Pastinák~~	~~0,8~~	~~Oloupání~~
~~Patizon~~	~~0,7~~	~~Odstranění slupky a jader~~
~~Petržel~~	~~0,8~~	~~Oškrábání~~
~~Petržel s natí~~	~~0,7~~	~~Odstranění natě, očištění~~

~~Pomelo~~	~~0,4~~	~~Oloupání~~
~~Pomeranč~~	~~0,8~~	~~Oloupání~~
~~Pórek při odstranění konce~~	~~0,9~~	~~Odříznutí konce~~
~~Pórek při odstranění listů a konce~~	~~0,6~~	~~Odříznutí konce a odstranění zvadlých listů~~
~~Rebarbora~~	~~0,7~~	~~Oloupání~~
~~Romanesco~~	~~0,8~~	~~Odstranění zvadlých listů, očištění~~
~~Ryngle~~	~~0,9~~	~~Odstranění pecek~~
~~Ředkev bílá~~	~~0,8~~	~~Očištění~~
~~Ředkvičky bez nati~~	~~0,8~~	~~Očištění~~
~~Ředkvičky s natí~~	~~0,7~~	~~Odstranění natě, očištění~~
~~Řepa červená~~	~~0,8~~	~~Oloupání~~
~~Řepa žlutá~~	~~0,9~~	~~Očištění~~
~~Salát~~	~~0,9~~	~~Odstranění středu a zvadlých listů~~
~~Špenát listový~~	~~0,8~~	~~Odstranění zvadlých listů, očištění~~
~~Švestky~~	~~0,8~~	~~Odstranění pecek~~
~~Topinambury~~	~~0,8~~	~~Oloupání~~
~~Třešně~~	~~0,9~~	~~Odstranění pecek, stopek~~
~~Višně~~	~~0,9~~	~~Odstranění pecek, stopek~~
~~Zelí čínské~~	~~0,8~~	~~Odstranění zvadlých listů~~
~~Zelí hlávkové bílé, červené~~	~~0,8~~	~~Odstranění zvadlých listů~~
~~Maso, ryby~~		
~~Drůbeží čtvrtky při využití s kůží~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~
~~Drůbeží čtvrtky při využití bez kůže~~	~~0,6~~	~~Vykostění, odstranění kůže~~
~~Drůbeží hřbety při využití obraného masa~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~

~~Drůbeží krky při využití obraného masa~~	~~0,5~~	~~Vykostění~~
~~Drůbeží křídla~~	~~0,6~~	~~Vykostění~~
~~Drůbeží prsa s kostí~~	~~0,9~~	~~Vykostění~~
~~Drůbeží stehno při využití s kůží~~	~~0,8~~	~~Vykostění~~
~~Drůbeží stehno při využití bez kůže~~	~~0,7~~	~~Vykostění, odstranění kůže~~
~~Drůbeží stehno horní při využití s kůží~~	~~0,9~~	~~Vykostění~~
~~Drůbeží stehno horní při využití bez kůže~~	~~0,8~~	~~Vykostění, odstranění kůže~~
~~Hovězí bok s kostí~~	~~0,8~~	~~Vykostění~~
~~Hovězí hrudí~~	~~0,8~~	~~Vykostění~~
~~Jehněčí hrudí~~	~~0,6~~	~~Vykostění~~
~~Jehněčí hřbet~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~
~~Jehněčí krk~~	~~0,6~~	~~Vykostění~~
~~Jehněčí kýta~~	~~0,8~~	~~Vykostění~~
~~Králičí plec s hrudí~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~
~~Králičí stehna~~	~~0,8~~	~~Vykostění~~
~~Kuře celé s kůží bez drobů~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~
~~Maso ostatních savců – průměr jedlý podíl~~	~~0,9~~	~~Vykostění~~
~~Měkkýši, korýši průměr~~	~~0,6~~	~~Odstranění schránek, skořápek~~
~~Ryby čerstvé~~	~~0,6~~	~~Odstranění hlavy, ploutví, ocasu, kostí, vnitřností~~
~~Slepice celá bez drobů~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~
~~Telecí hrudí~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~
~~Telecí krk~~	~~0,8~~	~~Vykostění~~
~~Vepřová žebírka~~	~~0,3~~	~~Vykostění~~

~~Vepřové koleno~~	~~0,7~~	~~Vykostění~~
~~Vepřové kotlety~~	~~0,8~~	~~Vykostění~~
~~Vnitřnosti~~	~~0,9~~	~~Očištění~~

1. ~~Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den je v tabulce č. 1 uvedena v gramech čisté hmotnosti, kterou se rozumí hmotnost potravin určených ke konzumaci po očištění, oloupání, okrájení, oškrábání, bez kostí a dalších nepoživatelných částí, u konzervované zeleniny, ovoce, luštěnin a ryb bez nálevu nebo oleje. Pro výpočet čisté hmotnosti některých potravin se použijí násobky hrubé hmotnosti uvedené v tabulce č. 4. V ostatních případech se čistá hmotnost stanoví vážením.~~
2. ~~Pro účely započtení do tabulky č. 1 se čistá hmotnost potraviny vynásobí koeficientem podle tabulky č. 2.~~
3. ~~Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den se vypočítává z potravin uvedených v tabulce č. 2. Pokud nejsou potraviny uvedeny v tabulce č. 2 a jejich použití není zakázáno, je možné je používat k přípravě pokrmů, přičemž do tabulky č. 1 se nezapočítávají.~~
4. ~~Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den má přípustnou toleranci, která je uvedena v tabulce č. 3. Pokud provozovatel stravovacích služeb poskytuje po většinu stravovacích dnů výběr z hlavního chodu oběda, připouští se dolní limit plnění skupiny Maso ve výši 50 %. Poskytuje-li zároveň po většinu stravovacích dnů 3 a více výběrů hlavního chodu, připouští se horní limit plnění skupiny Maso ve výši 150 %.~~
5. ~~Souhlasí-li zákonný zástupce strávníka nebo zletilý strávník, lze strávníkovi ze třídy se sportovním zaměřením, vykonávajícímu sportovní přípravu a strávníkovi 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.~~
6. ~~Průměrná měsíční spotřeba potravin provozovatele stravovacích služeb, který má v daném měsíci zapsaných více než 180 strávníků, obsahuje minimálně~~

   a) ~~2 % hmotnosti potravin 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 a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 834/2007, ve znění pozdějších předpisů, počítáno v hmotnosti jak nakoupeno a~~

S účinností od: 1. září 2028

   a) ~~5 % hmotnosti potravin 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 a o zrušení nařízení Rady (ES) č. 834/2007, ve znění pozdějších předpisů, počítáno v hmotnosti jak nakoupeno a~~

Konec účinnostního bloku s účinností od: 1. září 2028

b) 10 % sezónního ovoce, zeleniny nebo brambor počítáno v hmotnosti jak nakoupeno. Do sezónních produktů se nezapočítávají mražené a sterilované ovoce a mražená a sterilovaná zelenina.

7. Kompoty, sterilovaná zelenina, mléčně kvašená zelenina a zelenina v oleji[12]) mohou tvořit maximálně 15 % hmotnosti potravin vykázaných ve skupině Zelenina a ovoce. To neplatí pro výrobky bez přidaného cukru a soli.
8. Masné výrobky a masné polotovary[13]) mohou tvořit maximálně 20 % hmotnosti potravin vykázaných ve skupině Maso.
9. Skladba denních jídel a jídelních lístků:

a) Každé denní jídlo obsahuje zeleninu nebo ovoce v syrovém stavu nebo tepelně upravené, zdroj sacharidů ve formě obilovin, pseudoobilovin, brambor, batátů nebo topinamburů, zdroj bílkovin ve formě masa, ryb, korýšů, měkkýšů, mléčných výrobků, mléka, luštěnin nebo vajec a zdroj tuků, který je přítomen buď v potravinách samotných, nebo se do pokrmů přidává provozovatelem stravovacích služeb v rámci jejich přípravy. To neplatí pro druhou večeři.

b) Poměr rostlinných a živočišných tuků v rámci spotřeby ve skupině Tuk volný je minimálně 2:1 ve prospěch rostlinných tuků. V rámci školního stravování se nepoužívá volný jednodruhový palmový, palmojádrový a kokosový tuk.

c) V rámci nevýběrového obědového jídelního lístku obsahuje hlavní chod v 1 týdnu:

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 maso bílé (rybím pokrmem se rozumí hlavní chod, polévka nebo předkrm); rybí pokrm je podáván minimálně 2x měsíčně,
2 dny	bezmasý pokrm.

d) V případě možnosti výběru z více hlavních chodů podle přílohy č. 1 k této vyhlášce je vždy možnost zvolit bezmasý pokrm.

e) Minimálně 1x za 2 týdny je nabídnut rybí pokrm. Červené maso je možné nabízet v rámci každého výběru maximálně 1x týdně.

f) Pokud provozovatel stravovacích služeb vaří 7 dní v týdnu, platí pravidla podle písmen a) až e), přičemž zbývající dva dny je nabízen libovolný pokrm.

g) V rámci celodenní stravy se pokrmy ani přílohy v daný den neopakují.

10. Pitný režim:

a) V rámci školního stravování je zakázáno nabízet nealkoholické nápoje bez obsahu mléka obsahující volné cukry. Volnými cukry se rozumí cukry, které jsou

1. přidávané v průběhu přípravy nebo výroby nápoje nebo potraviny, a to zejména glukóza, fruktóza, glukózovofruktózový sirup a sacharóza, nebo

2. obsažené v medu, sirupu, zeleninových a ovocných šťávách, nektarech, sušených zeleninových a ovocných šťávách nebo koncentrovaných zeleninových a ovocných šťávách.

b) Obsahují-li ochucená mléka, ochucené mléčné nápoje, ochucené nápoje s přídavkem mléka nebo jejich ochucené rostlinné alternativy volný cukr, lze je podávat v rámci obědů maximálně 1x měsíčně, maximálně 2x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 4x měsíčně v rámci celodenního stravování. K takovýmto nápojům jsou vždy podávány na výběr nápoje bez mléka a bez volných cukrů.

c) Ke sladkému pokrmu se podává pouze voda, mléko, mléčné nápoje bez volného cukru, nápoje s přídavkem mléka bez volného cukru, jejich rostlinné alternativy bez volného cukru nebo nealkoholické nápoje bez volného cukru.

11. Sladká jídla, sladké hlavní chody, sladké pokrmy a sladké dezerty:

a) V rámci celodenní stravy nebo celodenního provozu je možné nabízet pouze 1 sladký pokrm v rámci dne.

b) Sladké varianty přesnídávek a svačin jsou nabízeny maximálně 2x týdně. Za sladkou variantu přesnídávek a svačin je považován pokrm s volnými cukry. Volnými cukry se rozumí cukry, které jsou

1. přidávané v průběhu přípravy nebo výroby nápoje nebo potraviny, a to zejména glukóza, fruktóza, glukózovofruktózový sirup a sacharóza, nebo
2. obsažené v medu, sirupu, zeleninových a ovocných šťávách, nektarech, sušených zeleninových a ovocných šťávách nebo koncentrovaných zeleninových a ovocných šťávách.

Nápoje se za pokrm[14]) pro tento účel nepovažují.

c) Možnost volby sladkého pokrmu v rámci hlavního chodu oběda je maximálně 1x za 2 týdny bez ohledu na jeho zařazení v konkrétním výběru.

d) V rámci školního stravování lze jemné pečivo podávat maximálně 2x měsíčně v rámci obědů, maximálně 4x měsíčně v rámci přesnídávek a svačin a maximálně 8x měsíčně v rámci celodenního stravování.

e) V rámci měsíce je možné maximálně 1x k obědu a 1x k večeři podat dezert s volným cukrem.

12. Na přípravu pokrmů v rámci školního stravování je zakázáno používat následující výrobky:

a) Dehydratované výrobky[15]): polévka, přísady do polévky, bujón, vývar, omáčka, šťáva a základ pokrmu.

b) Ochucovadla[15]) s obsahem soli více než 10 g soli na 100 g nebo na 100 ml výrobku.

c) Stolní sladidla[16]) a potraviny včetně nálevů a nápoje, které sladidla obsahují jako potravinářskou přídatnou látku.

d) Kořenicí přípravky s přidanou solí[15]).

Příloha č. 1a

Flexibilní výživové normy pro školní stravování

Tabulka č. 1: Průměrná měsíční spotřeba vybraných druhů potravin na strávníka a den v gramech.

Druh a množství vybraných druhů potravin v gramech na strávníka a den, uvedeno v hodnotách čistá hmotnost									
Strávníci 2-3 roky									
	Maso	Ryby, kořýši, mělkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	2	0	0	66	3	3	48	0	6
přesnídávka	1	6	3	40	3	2	40	0	4
oběd	9	20	20	30	7	6	94	22	10
svačina	1	4	3	20	2	1	27	0	3
večeře	4	10	14	44	4	4	58	18	6
přesnídávka, oběd a svačina	11	30	26	90	12	9	161	22	17
celodenní stravování	17	40	40	200	19	16	267	40	29
Strávníci 4-6 let									

	Maso	Ryby, kořýši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	3	0	0	100	5	5	72	0	8
přesnídávka	1	9	5	60	4	4	60	0	6
oběd	13	30	30	45	10	8	140	33	15
svačina	1	6	5	30	4	2	41	0	4
večeře	8	15	20	65	6	5	87	27	10
přesnídávka, oběd a svačina	15	45	40	135	18	14	241	33	25
celodenní stravování	26	60	60	300	29	24	400	60	43

Strávníci 7–10 let

	Maso	Ryby, kořýši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny

							e e		
snídaně	3	0	0	116	6	5	8 4	0	9
přesnídávka	2	11	6	70	5	4	6 9	0	8
oběd	15	35	35	53	12	10	1 6 2	39	18
svačina	2	7	6	35	4	3	4 8	0	5
večeře	8	17	23	76	7	6	1 0 4	31	10
přesnídávka, oběd a svačina	19	53	47	158	21	17	2 7 9	39	31
celodenní stravování	30	70	70	350	34	28	4 6 7	70	50

Strávníci 11-14 let

	Maso	Ryby, kořýši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	3	0	0	133	7	6	9 6	0	10
přesnídávka	2	12	6	80	6	5	8 0	0	9
oběd	18	40	40	60	13	11	1 8 7	45	20

svačina	2	8	6	40	4	3	54	0	7
večeře	9	20	28	87	8	7	117	35	12
celodenní stravování	34	80	80	400	38	32	534	80	58
Strávníci 15 a více let									
	Maso	**Ryby, kořýší, měkkýši**	**Luštěniny**	**Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy**	**Tuky volné**	**Cukry volné**	**Zelenina, ovoce**	**Brambory a ostatní hlízy**	**Celozrnné obiloviny, pseudoobiloviny**
snídaně	4	0	0	165	9	7	120	0	13
přesnídávka	2	15	8	100	6	6	100	0	11
oběd	23	50	50	75	17	14	233	55	25
svačina	2	10	8	50	5	4	67	0	8
večeře	12	25	34	110	11	9	147	45	15
celodenní stravování	43	100	100	500	48	40	667	100	72

1. Školní stravování využívající flexibilní výživové normy se řídí pravidly stanovenými v příloze č. 1 k této vyhlášce s výjimkou tabulky č. 1, bodu 9 písm. c) až e) přílohy č. 1 k této vyhlášce a pravidly stanovenými v této příloze.
2. U přípustné tolerance měsíční spotřeby vybraných druhů potravin v tabulce č. 3 přílohy č. 1 k této vyhlášce se v rámci přípravy stravy podle této přílohy ve skupinách Maso a Ryby, korýši, měkkýši připouští dolní mez plnění ve výši 0 %. Minimální součet plnění skupin Maso, Ryby, korýši, měkkýši a Luštěniny však musí odpovídat množství podle tabulky č. 2 této přílohy.

Tabulka č. 2: Množství minimálního plnění v kategorii Maso, Ryby, korýši, měkkýši a Luštěniny v gramech na strávníka a den v čisté hmotnosti

	2–3 roky	4–6 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
přesnídávka, oběd a svačina	39	58	67	76	97
celodenní	59	88	102	116	147

3. Do skupiny Mléčné výrobky, mléko lze navíc započítat tofu s obsahem vápníku minimálně 100 mg na 100 g výrobku s koeficientem 1,5.
4. Hlavní chody obědového jídelního lístku v rámci 1 týdne mohou zahrnovat maximálně
   a) 1x týdně pokrm s červeným masem a
   b) 1x za dva týdny sladký pokrm.
5. V případě možnosti výběru z více hlavních chodů podle přílohy č. 1a k této vyhlášce je vždy možnost zvolit bezmasý pokrm.

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

Finanční limity na nákup potravin

Věkové skupiny strávníků, hlavní a doplňková jídla	Finanční limity Kč/den/strávník
1. Strávníci 2-3 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
2. Strávníci 4–6 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
3. Strávníci 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
4. Strávníci 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
5. Strávníci 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 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]) § 17 odst. 5 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]) Vyhláška č. 397/2021 Sb., o požadavcích na konzervované ovoce a konzervovanou zeleninu, skořápkové plody, houby, brambory a výrobky z nich a banány, příloha 6.~~

~~[13]) Vyhláška č. 69/2016 Sb., o požadavcích na maso, masné výrobky, produkty rybolovu a akvakultury a výrobky z nich, vejce a výrobky z nich.~~

~~[14]) § 23 odst. 2 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.~~

~~[15]) § 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.~~

~~[16]) 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.~~

Čl. II
Přechodné ustanovení

Provozovatelé stravovacích služeb uchovají údaje o plnění výživových norem z doby před nabytím účinnosti této vyhlášky nejméně po dobu jednoho kalendářního roku.

Čl. III
Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2027.