

Od vzniku původního spotřebního koše před třiceti lety se významně změnily nejen znalosti o výživě, ale také technologie a vybavení jídelen i dostupnost různých druhů potravin na trhu. Aktualizace je nevyhnutelným a nutným krokem.

Nová podoba spotřebního koše je sestavovaná s důrazem na to, aby byla víc než jen normou pro to, kolik potravin z určité skupiny musí personál využít k vaření. Má školní jídelny efektivně vést ke každodennímu plnění základních výživových doporučení pro optimální zdraví a vývoj dětí.

Změny vychází především z výživových doporučení Světové zdravotnické organizace (WHO) i Nordic Nutrition Recommendations, z výživových dávek Evropského úřadu pro bezpečnost potravin a z Dietary Guidelines for Americans (DGA) a z výživových doporučených dávek DACH.

Spotřební koš, který novela promění, stanovuje množství potravin v rámci jednotlivých skupin (maso, ryby, mléko a mléčné výrobky, zelenina a ovoce, luštěniny, brambory, celozrnné obiloviny a pseudoobiloviny, tuk volný a cukr volný), které má školní jídelna v průběhu měsíce spotřebovat, nově má také zahrnovat další pravidla pro sestavování jídel, jako například zákaz používání slazených nápojů, nebo dehydratovaných směsí.

SZÚ k novému spotřebnímu koši vytvořil **metodiku**, kterou lze stáhnout na stránkách.:

Na webu www.mametonataliri.cz je zveřejněna Metodika k příloze 1 vyhlášky o školním stravování. Odkaz je zde:

[Změna školního stravování | Máme to na talíři a není nám to jedno](#)

