



PŘEHLED PODPORY
PRO ŠKOLNÍ JÍDELNY



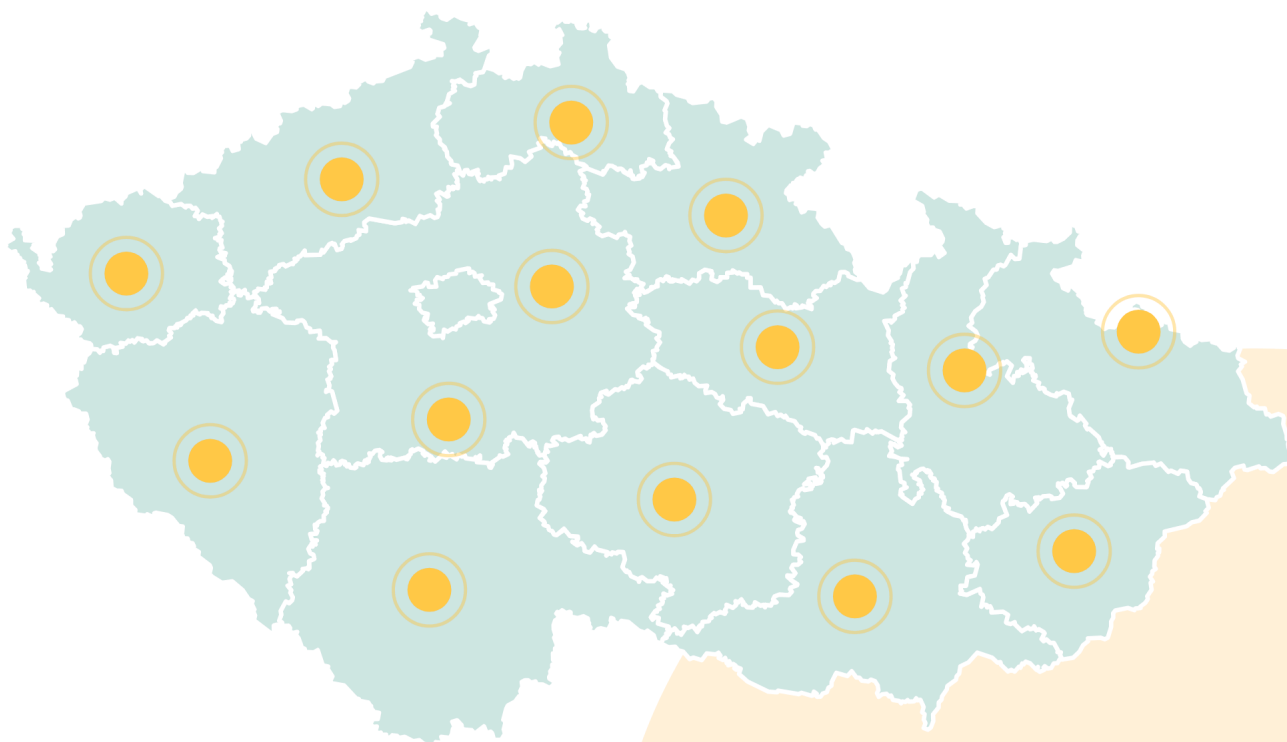
a není nám to jedno

Nejste v tom sami.

přechod na nový spotřební koš

S PODPOROU V KAŽDÉM KRAJI

Co je pro školní jídelny připraveno: bezplatné pomůcky, krajské metodické týmy ve všech 14 krajích a lidé, kteří s přechodem pomáhají.



14 krajských
metodických týmů

66 odborníků
v terénu

20+ bezplatných
pomůcek

MÁME TO NA TALÍŘI
a není nám to jedno

Státní zdravotní ústav · 2026



Nový spotřební koš

podpora je připravená

SHRNUTÍ

Od 1. září 2027 platí pro školní jídelny povinně nové výživové normy – nový spotřební koš (vyhláška č. 107/2005 Sb. ve znění vyhlášky č. 310/2025 Sb.). Školní rok 2026/27 je přechodný: každá jídelna může změny zavádět postupně a svým tempem. **A nemusí na to být sama.**



PODPORA V ČÍSLECH

14

krajských metodických
týmů
v každém kraji jeden

66

odborníků
z hygieny, školství,
SZÚ, krajů a praxe

20+

bezplatných pomůcek
na webu mametonataliri.cz

1

školní rok na klidný
přechod
závazné od 1. 9. 2027



CO ZŮSTÁVÁ

Oblíbená dětská jídla, recepty
školních jídelen a suroviny,
se kterými jídelny běžně
pracují a které děti znají.



CO JE NOVÉ?

Důraz na vyváženost
a pestrost každého jídla.
Důležité není jen ovoce
a zelenina, ale i zdroje
bílkovin a kvalitní tuky.



CO Z JÍDELEN MIZÍ

Slazené nápoje, instantní
polévky, vývary, bujóny
a omáčky, přesolená
ochucovadla. Méně volného
cukru a soli – děti jich dnes
snědí víc, než je zdravé.



PROČ NA TOM ZÁLEŽÍ

≈ 1.5 mil.

dětí se ve školních jídelnách
stravuje každý den. A k tomu asi
300 tisíc dospělých. Každý den se
v jídelnách stravuje téměř 20 %
populace.

≈ 400 mil.

obědů ročně – pro mnoho dětí
hlavní teplé jídlo dne. Musí být
kvalitní. Školní strava je součástí
výuky.

30 let

se spotřební koš zásadně
neměnil. Svět ale ano – pro
současnou dobu potřebujeme
nová pravidla.



ZÁKLADNÍ PRINCIP: Vyhláška říká, z jakých skupin potravin vařit. Co z nich vznikne, je v režii školní jídelny. K tomu, aby se vše povedlo, má k dispozici celou síť podpory.



Jak podpora funguje

každá jídelna si vybere

ČTYŘI VRSTVY PODPORY



KDE HLEDAT POMOC



Web a metodiky

Pro každou jídelnu, kdykoli

Na www.mametonataliri.cz jsou metodiky, průvodce přechodným obdobím, pomůcky k sestavení jídelníčku, odpovědi na časté otázky a záznamy webinářů. Vše zdarma ke stažení.



Krajské metodické týmy

U vás, v každém kraji

Odborníci z krajských hygienických stanic, školství, SZÚ, krajů a praxe. Pořádají semináře, radí jídelnám a propojují je s příklady dobré praxe, se školami i zřizovateli.



Autorský tým a poradna

Když si nejste jistí

Dotazy z praxe zodpovídá tým, který vyhlášku připravil – e-mailem i telefonicky. Časté odpovědi se zveřejňují na webu pro všechny. Pište na: spotrebni.kos@szu.gov.cz



Ambasadoři z kuchyní

Kuchaři a vedoucí jídelen

Zkušení kuchaři i lidé ze samotných jídelen nabízejí konzultace a návštěvy přímo v kuchyních.



PRŮVODCE PŘECHODNÝM OBDOBÍM *pět fází do září 2027*

jsme tady

1.

červen-srpen
2026

2.

září-listopad
2026

3.

prosinec-únor
2026/27

4.

březen-květen
2027

5.

červen-srpen
2027



1. 9. 2027
nová pravidla
závazná

✓ Průvodce je vodítkem, jak využít přechodný rok k dobré přípravě krok za krokem – aby byly jídelny na konci srpna 2027 připravené na klidný ostrý start.



DOBŘE VĚDĚT

- **Podle nových pravidel můžete vařit už teď.** Kdo potřebuje čas, má ho do 31. 8. 2027.
- **Veškerá státní podpora se zaváděním vyhlášky je pro jídelny zdarma** – metodiky, pomůcky, záznamy webinářů i konzultace.



HLAVNÍ ZÁSADA: Žádná jídelna na přechod nemusí být sama – pomůcky jsou dostupné na webu a v každém kraji je k dispozici metodický tým.



Harmonogram

co se kdy děje

PRŮVODCE PŘECHODNÝM ROKEM – pět fází do září 2027

Přechod na nový spotřební koš není nárazovou akcí, ale pozvolnou cestou.

Harmonogram rozkládá změny do pěti čtvrtletních fází – od inventury receptů, po sezónní produkty.

1. fáze červen–srpen 2026	Inventura Inventura receptů, které jídelna běžně vaří, a jejich roztřídění podle oblíbenosti (oblíbené, neutrální, neoblíbené). - Výběr receptů pro potřebnou rotaci jídelního lístku.
2. fáze září–listopad 2026 JSME TADY	Pitný režim, konec nepovolených potravin, lepší skladba jídla Vhodný pitný režim. Vyřazení nepovolených potravin – instantní polévky a omáčky, stolní sladidla, koření přípravky s přidanou solí. Správná skladba jídla – každé jídlo obsahuje ovoce nebo zeleninu a zdroj sacharidů, bílkovin a tuků.
3. fáze prosinec 2026– únor 2027	Zvyšujeme pestrost jídelníčku - Postupné zařazení bezmasých pokrmů (sladkých i nesladkých). Luštěniny v hlavním chodu. Celozrnné obiloviny do polévek – zavářka, zahuštění, krutony.
4. fáze březen–květen 2027	Pestrost a sezónní potraviny Rybí pokrm minimálně jednou za 14 dní. Luštěniny do polévek, celozrnné obiloviny na zahuštění omáček a do příloh. - Postupné biopotraviny a sezónní potraviny (jídelny s více než 180 stravníky).
5. fáze červen–srpen 2027	Jedeme do finále... Luštěniny v přesnídávkách a svačinách. Celozrnné obiloviny ve sladkých pokrmech a v mletých masech. Biopotraviny a sezónní potraviny u jídel s více než 180 stravníky.
✓ 1. září 2027	Nové výživové normy jsou závazné pro všechny školní jídelny.

- **Kroky se sčítají.** Co jídelna v jedné fázi zavede, dál už jen drží – a soustředí se na nové kroky.
- **Skladové karty průběžně.** V každé fázi jídelny upravují skladové karty podle koeficientů z tabulek novely.
- **Ke každému kroku pomůcka.** Jednoduchá infografika nebo checklist, podle kterého si jídelna sama ověří, co zvládla.
- **Kontroly s ohledem na harmonogram.** Dozorové orgány se v přechodném roce podílejí i na metodické pomoci a k plnění harmonogramu přihlížejí.



KDO UŽ ZAČAL, POKRAČUJE: Jídelny, které podle nových norem vaří, v tom jen pokračují. Ostatním přináší harmonogram návod, jak změny zavádět pomalu a po jednotlivých krocích.



Připravené pomůcky

zdarma a na jednom místě

NA WEBU MAMETONATALIRI.CZ

Od souhrnu změn na pár stranách po tabulku, která spočítá spotřební koš. Stačí vědět, co zrovna řešíte.



KDYŽ CHCETE LÉPE ROZUMĚT, CO SE S VYHLÁŠKOU MĚNÍ:

Co se s novou vyhláškou mění a proč

PDF

Souhrnné informace o změnách a jejich důvodech na pár stranách.

Výživové normy – metodický manuál

PDF

Podrobný manuál k plnění výživových norem. Každý řádek vyhlášky vysvětlen do detailu.

Otázky a odpovědi

WEB

Přes 25 nejčastějších dotazů z praxe – od nutričních pravidel až po ceny obědů.

Mýty vs. skutečnost

PDF

Co o nové vyhlášce koluje a jaká je realita?

Záznam webináře

VIDEO

Podrobný výklad změn spotřebního koše a jejich zavádění.



KDYŽ CHCETE NAPLÁNOVAT PŘECHOD

Průvodce přechodným obdobím

WEB

Harmonogram v pěti fázích do září 2027 – co dělat v každé fázi, když chci zvládnout přechod bez zbytečného stresu.

Jak se připravit na nový spotřební koš – krok za krokem

PDF

Stručný souhrn, jak se připravit na změny.

Checklist – nový spotřební koš

PDF

Pomůcka pro plánování a kontrolu jídelního lístku.



KDYŽ SESTAVUJETE JÍDELNÍČEK A SLEDUJETE SPOTŘEBNÍ KOŠ

Pomůcka k plánování a kontrole pestrosti jídelního lístku

WEB

Ukazuje, jak sestavit pestrý jídelníček a kde hledat řešení, když se plnění nedaří.

Orientační výpočet nového spotřebního koše

EXCEL

Ještě nemáte aktualizovaný software? Nevadí – na webu je jednoduchá tabulka pro rychlý odhad plnění nového koše.

Výběrový jídelníček a plnění koše

PDF

Vzorový příklad pro jídelny s výběrem z více jídel.

Nevýběrový jídelníček a plnění koše

PDF

Vzorový příklad pro jídelny s jedním jídlem.

Vybrané druhy potravin a tipy

PDF

Co patří do sledovaných skupin koše a jak je zařadit.

Dietní stravování

WEB

Informace a metodika k poskytování dietního stravování.

Připravené pomůcky



PRO RODIČE A STRÁVNÍKY

Dopis rodičům

Hotová šablona, kterou škola upraví a pošle.

ŠABLONA

Proč přibýlo zeleniny a ovoce

Srozumitelné vysvětlení pro rodiče i pedagogy.

PDF

Co dostávají děti na talíř

Infografika: starý a nový spotřební koš vedle sebe.

PDF

Konzumace vlastní stravy

Pravidla pro jídlo z domova.

PDF

Sekce Pro rodiče

Odpovědi na to, co rodiče zajímá nejčastěji.

WEB

Plakáty pro rodiče a strážníky

Plakáty do jídelen a škol: co se na talíři mění a proč.

PDF



INSPIROVAT SE A PORADIT SE

Inspirace z jídelen

Od malé mateřinky po provoz pro 850 dětí, které už vaří jinak – na webu sdílíme příklady dobré praxe.

WEB

Ambasadoři

Kuchaři a lidé z jídelen, kteří pomáhají radou i osobní návštěvou.

WEB

Poradna spotrebni.kos@szu.gov.cz

Konkrétní dotaz? Nejrychleji s jídelníčkem a rozpisem koše.

E-MAIL

Podcast Máme to na talíři

Rozhovory o školním stravování nejen do sluchátek.

AUDIO



KDE ZAČÍT *čtyři kroky pro vedoucí jídelny*

1

Přečtěte si, co se mění

Souhrnné informace a „Spotřební koš krok za krokem“ – ať víte, co vás čeká.

2

Udělejte inventuru receptů

Seřadte recepty podle oblíbenosti a vyberte ty, které jsou vhodné pro rotaci jídelníčku.

3

Postupujte podle harmonogramu

Pět fází do září 2027. Pro každý krok je pro vás připravena podpora.

4

Ozvěte se týmu v kraji

S jídelníčkem v ruce se řešení hledá nejlépe.



Všechny publikace a pomůcky
mametonataliri.cz/materialy



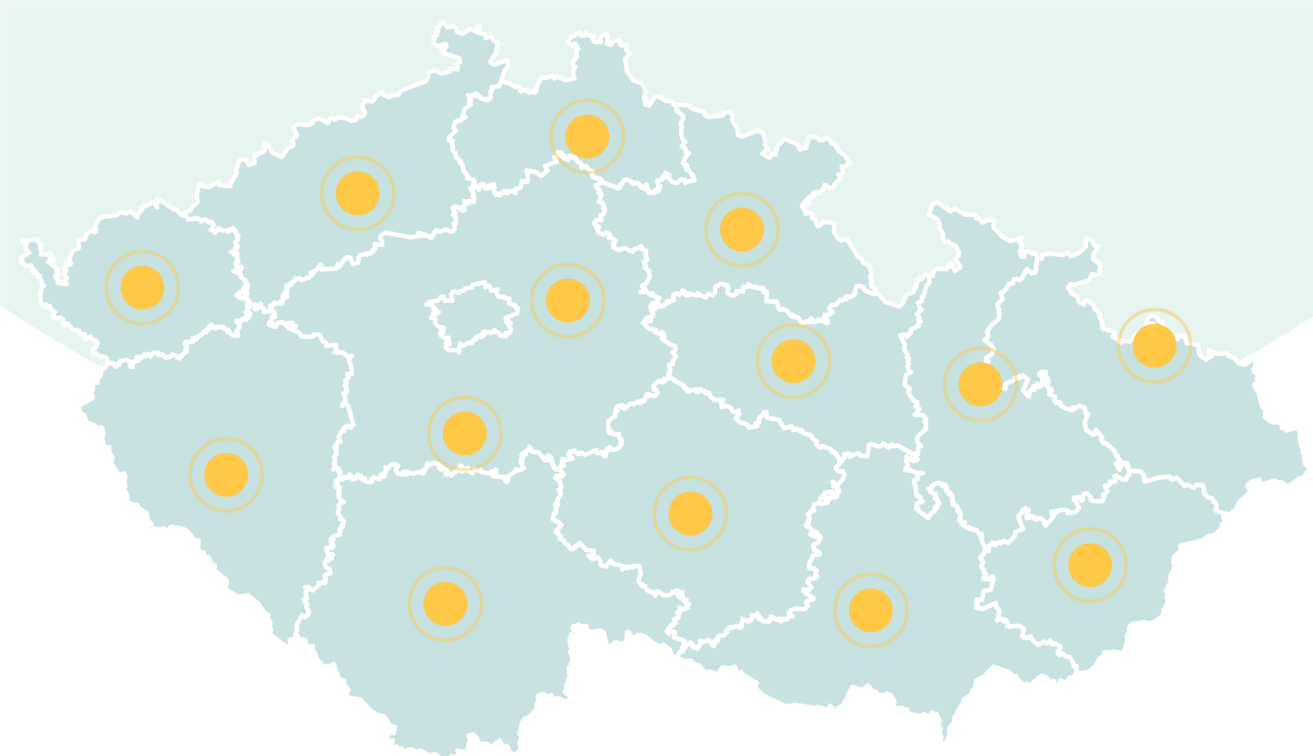
Spotřební koš, normy a průvodce
mametonataliri.cz/spotrebni-kos



Krajské metodické týmy.

blízko jídelnám

14 týmů. 66 lidí. Jeden společný cíl – aby žádná
jídelna nezůstala na přechod sama.





Kdo jsou krajské týmy

z hygieny, školství i praxe

V KAŽDÉM KRAJI TÝM – pro vedení škol i samotné jídelny

Krajský metodický tým je skupina odborníků, kteří znají podmínky ve svém kraji a jsou jídelnám nablízku. Každý tým má dvě části: **řízení škol** – lidé ze Středního článku podpory MŠMT, kteří pracují s řediteli škol, a **školní jídelny** – odborníci z krajských hygienických stanic, SZÚ, krajských úřadů, měst i praxe.



66 LIDÍ VE 14 TÝMECH *odkud přicházejí*



- 31 krajské hygienické stanice
- 18 Střední článek podpory MŠMT
- 6 Státní zdravotní ústav
- 7 krajské úřady a města
- 4 MZd, MAS a praxe



CO TÝMY DĚLAJÍ

- **Vysvětlují pravidla** – Jídelnám i ředitelům škol, na seminářích a setkáních v kraji, srozumitelně a s příklady z konkrétních kuchyní.
- **Radí konkrétní jídelně** – Pomůžou s jídelníčkem, recepturou i kontrolou správnosti skladových karet.
- **Propojují školu a jídelnu** – Ředitel, jídelna a zřizovatel u jednoho stolu. Změna jde snáz, když všichni táhnou za jeden provaz.
- **Vracejí zkušenosti zpět** – Co se v terénu osvědčí nebo naopak drhne, se promítá do metodik a odpovědí na webu.



DOBŘE VĚDĚT

- **Stejná odpověď v každém kraji.** Týmy vycházejí ze společných metodik a komunikačního manuálu.
- **Zkušenosti z terénu se vrací** do metodik a odpovědí na webu.
- **Konzultace jsou pro jídelny zdarma.**



JAK SE NA TÝM OBRÁTIT

1

Najděte svůj kraj

Mapa a jména jsou na dalších stranách, e-maily na webu.

2

Vyberte, koho oslovit

Jídelny část „školní jídelny“, ředitelé škol část „řízení škol“.

3

Přiložte podklady

Jídelníček a rozpis spotřebního koše urychlí odpověď.



DŮLEŽITÉ: Týmy vycházejí ze společného komunikačního manuálu – aby jídelna v každém kraji slyšela stejnou odpověď.



Mapa krajských týmů

čtrnáct krajů, čtrnáct týmů

METODICKÝ TÝM MÁ KAŽDÝ KRAJ

Číslo ve žlutém kruhu ukazuje, kolik lidí v týmu jídelnám a školám pomáhá. Jména najdete na dalších stranách, e-mailové kontakty na webu www.mametonataliri.cz



66 odborníků celkem

2 části každého týmu:
řízení škol + jídelny



Kontakty na tým
ve vašem kraji



Z PRAXE konzultace v Plzni, 29. 9. 2026

„Chtěla bych poděkovat za věcnou a komplexní konzultaci zaměřenou na spotřební koš, novelu vyhlášky o školním stravování a s tím spojené praktické záležitosti.“

Lucie Lexová

vedoucí školní jídelny, 7. mateřská škola Plzeň



Kdo v týmech je

lide i z vašeho kraje

Praha

7

ŘÍZENÍ ŠKOL

Petra Svátková (MŠMT)
Ilona Vaculová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Věra Adame (KHS)
Kateřina Malinová (KHS)
Alexandra Košťálová (SZÚ)
Eliška Selinger (SZÚ)
Zdenka Trestrová (MZd)

Středočeský kraj

5

ŘÍZENÍ ŠKOL

Irena Jarešová (MŠMT)
Petra Luňáková (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Iveta Devátá (KHS)
Kateřina Hannichová (KHS)
Kateřina Pilařová (KHS)

Jihočeský kraj

4

ŘÍZENÍ ŠKOL

Lucie Reitingarová (MŠMT)
Markéta Drdová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Terezie Jelínková (KHS)
Marie Nosková (KHS)

Plzeňský kraj

5

ŘÍZENÍ ŠKOL

Zdeňka Kněžová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Libuše Hubáčková (KHS)
Michaela Pečenková (KHS)
Jana Bradová (Kraj)
Pavčina Richterová (Město)

Karlovarský kraj

3

ŘÍZENÍ ŠKOL

Zdeňka Tichá (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Jana Háčková (KHS)
Martina Burešová (KHS)

Ústecký kraj

3

ŘÍZENÍ ŠKOL

Lucie Krupková (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Romana Ernestová (KHS)
Jana Vacková (KHS)

Liberecký kraj

6

ŘÍZENÍ ŠKOL

Andrea Trejtnarová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Kateřina Hochmalová (KHS)
Maria Šimková (KHS)
Lenka Secká (SZÚ)
Eva Martínková (Kraj)
Lenka Šulanová (MAS)

Kdo v týmech je

Královéhradecký kraj

6

ŘÍZENÍ ŠKOL

Zuzana Šarounová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Žaneta Morávková (KHS)
Ivana Tichá (KHS)
Hana Rösslová (KHS)
Dagmar Pavelková (KHS)
Jana Maixner Abertová (KHS)

Olomoucký kraj

5

ŘÍZENÍ ŠKOL

Marie Slimaříková (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Hana Škrabálková (KHS)
Veronika Panáčková (KHS)
Eva Břenková (Kraj)
Hana Rohová (Jídelna)

Pardubický kraj

5

ŘÍZENÍ ŠKOL

Jiřina Macháčková (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Kateřina Pecinová (KHS)
Andrea Geciová (KHS)
Vladimír Štefančík (Kraj)
Dana Štášková (Město)

Zlínský kraj

4

ŘÍZENÍ ŠKOL

Petra Skřivánková (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Michaela Kaláčová (Kraj)
Vendula Ševčíková (KHS)
Iva Koutná (Praxe)

Kraj Vysočina

3

ŘÍZENÍ ŠKOL

Šárka Stejskalová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Hana Zajícová (KHS)
Irena Zímenová (SZÚ)

Moravskoslezský kraj

4

ŘÍZENÍ ŠKOL

Gabriela Geherová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Karla Hanáková (KHS)
Michaela Pavelková (KHS)
Jana Kubalová (SZÚ)

Jihomoravský kraj

6

ŘÍZENÍ ŠKOL

Michaela Bubíková (MŠMT)
Iveta Bulínová (MŠMT)

ŠKOLNÍ JÍDELNY

Olga Marinčáková (KHS)
Šárka Bedřichová (KHS)
Kateřina Šindelková (KHS)
Sylva Šmídová (SZÚ)

Zkratky

KHS — krajské hygienické stanice
MŠMT — Střední článek podpory MŠMT
SZÚ — Státní zdravotní ústav
Kraj — krajské úřady
Město — města
MZd — Ministerstvo zdravotnictví
MAS — místní akční skupina
Jídelna — školní jídelna
Praxe — praxe

E-mailové kontakty na všechny členy jsou na mametonataliri.cz/spotrebni-kos/krajske-metodicke-tymy.



Kam se obrátit.

odpověď je blíž, než se zdá



Pomůcky a odpovědi

mametonataliri.cz



Krajský metodický tým

mametonataliri.cz/spotrebni-kos/krajske-metodicke-tymy



Poradna autorského týmu

spotrebni.kos@szu.gov.cz



*Najděte tým
ve svém kraji*



a není nám to jedno