

# VYHODNOCENÍ DOTAZNÍKOVÉHO ŠETŘENÍ KE STRAVOVÁNÍ ŽÁKŮ V JÍDELNĚ ZŠ

*Detailní analýza spokojenosti žáků, požadavků na změny a podnětů ke zlepšení | Školní rok 2025/2026*

## 1. Základní parametry šetření a reprezentativnost vzorku

V rámci hodnocení kvality školního stravování ve školním roce 2025/2026 proběhlo rozsáhlé dotazníkové šetření mezi žáky základní školy. Cílem bylo získat detailní zpětnou vazbu k chuti jídel, pestrosti jídelníčku, prostředí jídelny, chování personálu a identifikovat oblasti, které vyžadují zlepšení.

- **Celkový počet oslovených žáků:** 185 žáků ZŠ napříč všemi ročníky (3.A, 3.B, 4.A, 4.B, 5., 6., 7., 8., 9.A a 9.B).
- **Počet respondentů:** 172 vyplněných a platných dotazníků.
- **Návratnost dotazníků:** 93,0 % (zapojila se drtivá většina oslovených žáků).
- **Stravování v jídelně:** 93,0 % žáků (160 ze 172) navštěvuje školní jídelnu na hlavní oběd. Zbylých 7,0 % (12 žáků) se v jídelně nestravuje.
- **Zdravotní diety:** 10,0 % žáků (17 respondentů) uvádí dodržování zdravotní diety (např. celiakie, cukrovka, alergie).

## 2. Důvody, proč se někteří žáci ve školní jídelně nestravují (7 % žáků)

Žáci, kteří do školní jídelny nechodí (přibližně 12 žáků ze 172 respondentů), uváděli v otevřených odpovědích následující hlavní důvody:

- **1. Preference domácí stravy:** Rodiny preferují domácí stravu připravovanou z čerstvých surovin.
- **2. Nespokojenost s chutí a nabídkou:** Část žáků uvádí, že jim jídlo nechutná nebo mají pocit "jídla z prášku" a polotovarů.
- **3. Zdravotní a dietní omezení:** Absence vhodně přizpůsobené diety pro specifická zdravotní omezení daného žáka.

## 3. Hodnocení dopoledních svačinek

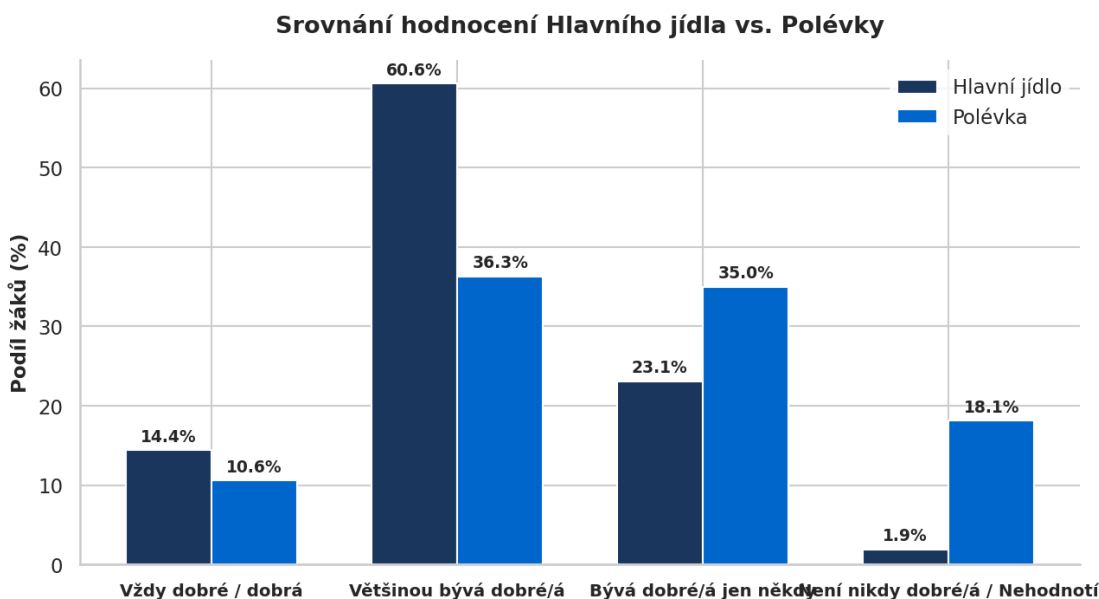
Nabídka dopoledních svačinek ve školní jídelně vykazuje charakteristické rozložení z hlediska využití i celkové spokojenosti mezi žáky:

- **Svačiny ze školní jídelny nevyužívá:** 58,1 % žáků na dopolední svačinky do školní jídelny nechodí a nosí si jídlo z domova nebo si nakupují jinde.
- **Převážně pozitivní hodnocení u aktivních strávníků svačin:** Mezi žáky, kteří nabídku dopoledních svačinek ve školní jídelně reálně využívají (41,9 % respondentů), převládá výrazně pozitivní hodnocení. Celkem 28,1 % všech žáků uvádí, že si z nabídky 'vždy vyberou a svačina jim chutná', a další významná část žáků volí možnost 'většinou si vyberu, nabídka je docela dobrá'.

- **Celková spokojenost konzumentů svačin:** Drtivá většina žáků, kteří dopolední svačinky v jídelně odebírají (při započtení odpovědí 'vždy vyberu' i 'většinou vyberu'), vyjadřuje s nabídkou spokojenost a v sortimentu si pravidelně nachází své oblíbené položky.
- **Co v nabídce svačinek chybí:** Z textových poznámek žáků vyplývá přání na další rozšíření a zatraktivnění nabídky – žáci nejčastěji žádají zařazení čerstvého ovocného servisu (ananas, mango, jahody, meloun) a teplých či slaných variant (tousty se šunkou a sýrem, obložené bagety se stripsy).

#### 4. Analýza spokojenosti s hlavními jídly, polévkami a nápoji

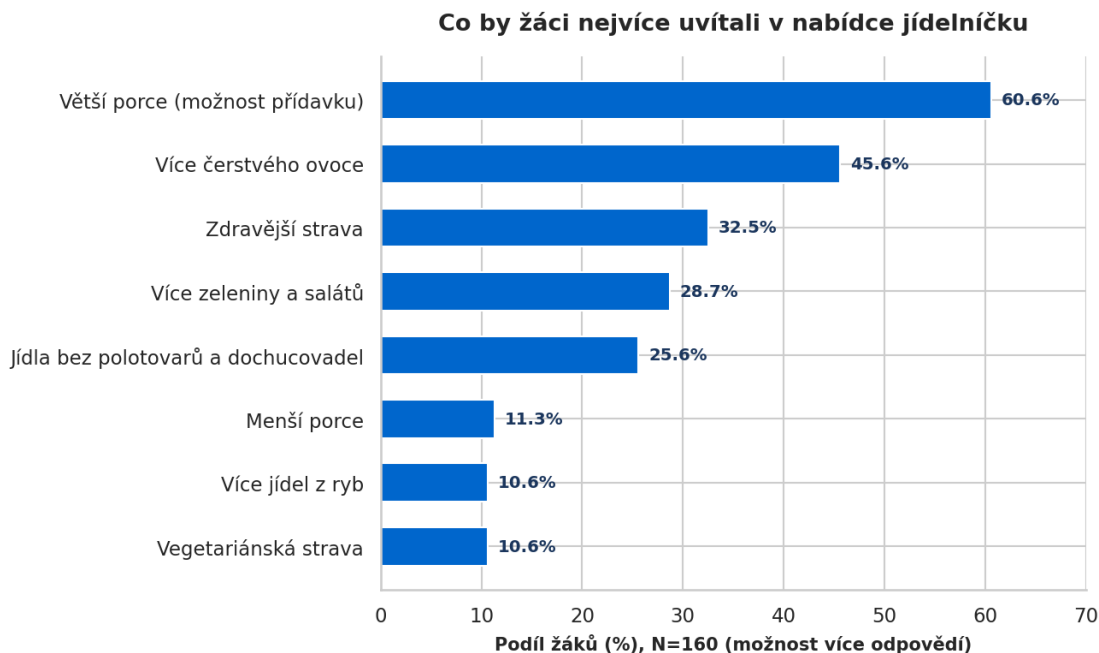
Hodnocení jednotlivých složek oběda ukazuje výrazné rozdíly v tom, jak žáci vnímají hlavní jídla ve srovnání s polévkami.



- **Hlavní jídlo (75,0 % spokojenost):** 75,0 % žáků vyjadřuje celkovou spokojenost (60,6 % uvádí, že oběd 'většinou bývá dobrý' a 14,4 %, že je 'vždy dobrý'). Pouze 23,1 % žáků uvádí, že bývá dobrý jen někdy.
- **Polévky (46,9 % spokojenost):** Polévky mají znatelně nižší hodnocení než hlavní jídla. Spokojeno je pouze 46,9 % žáků (36,3 % 'většinou dobré', 10,6 % 'vždy dobré'). Celých 35,0 % žáků uvádí, že polévka bývá dobrá jen někdy a 18,1 % ji hodnotí záporně nebo neví. V poznámkách žáci zmiňují občasnou nevýraznou chuť nebo ojedinělý nález vlasu.
- **Pitný režim (87,5 % spokojenost):** Nápoje jsou hodnoceny velmi pozitivně. 87,5 % žáků vyjadřuje spokojenost (69,4 % 'vždy dobré', 18,1 % 'většinou dobré'). Žáci chválí ovocné nápoje, ale navrhuji zařadit sirupy bez cukru či citrón do vody.

#### 5. Hodnocení nabídky jídelníčku a požadavky na změnu

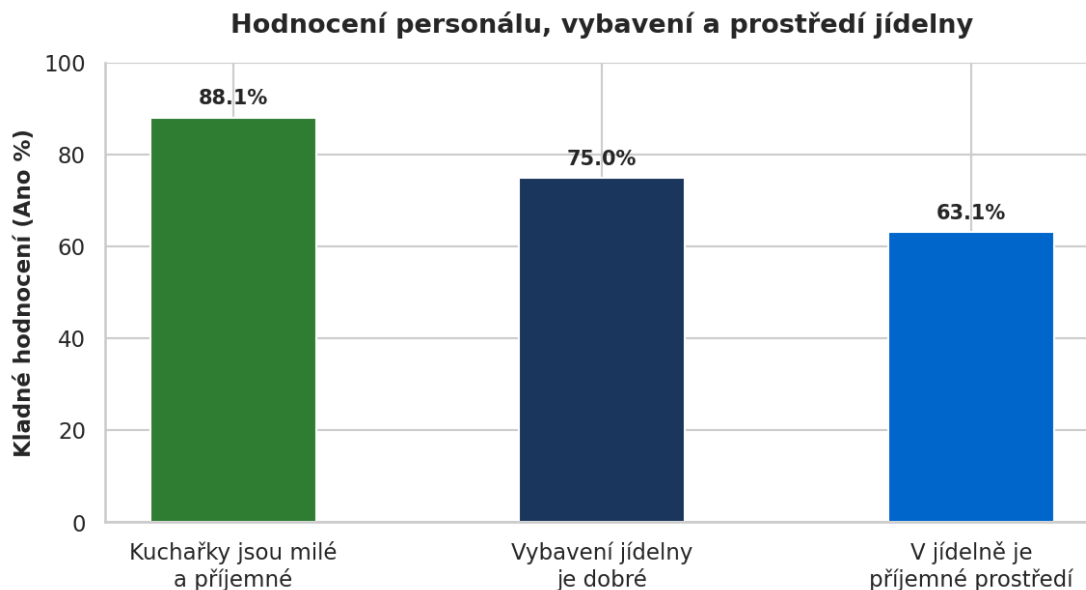
81,9 % žáků si z nabídky jídelníčku dokáže většinou nebo vždy vybrat. Žáci však formulovali jasné požadavky na úpravu a rozšíření sortimentu:



- **1. Větší porce a možnost přídatků:** 60,6 % žáků (97 respondentů) – nejčastější požadavek, zejména u žáků 2. stupně (požadavek na více masa a příloh).
- **2. Více čerstvého ovoce:** 45,6 % žáků (73 respondentů).
- **3. Zdravější strava:** 32,5 % žáků (52 respondentů).
- **4. Více zeleniny a salátů:** 28,7 % žáků (46 respondentů).
- **5. Jídla bez polotovarů a dochucovadel:** 25,6 % žáků (41 respondentů).
- **6. Více ryb a vegetariánská strava:** Shodně po 10,6 % žáků (17 respondentů).
- **Konkrétní poptávané pokrmy:** Pizza dny, langoše, gyros/kebab, tortilly, burgery, čínské nudle, sushi a kuřecí stripsy / KFC křidílka.

## 6. Hodnocení personálu, prostředí a vybavení školní jídelny

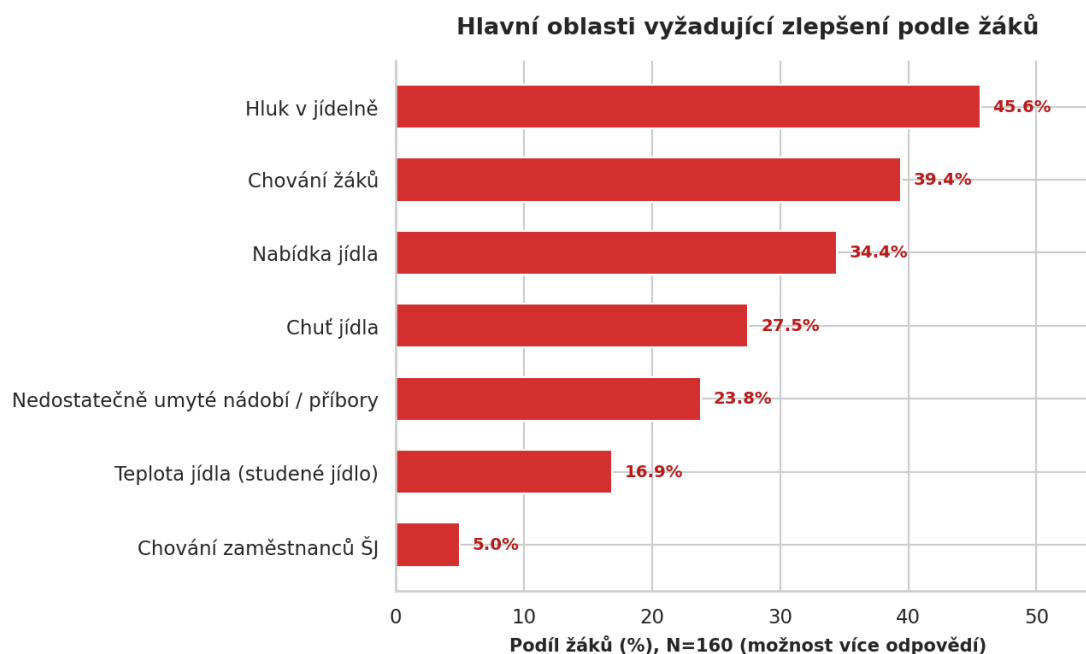
Oblast lidského přístupu a základního vybavení jídelny vychází z dotazníku velmi příznivě.



- **Personál školní jídelny:** 88,1 % žáků potvrzuje, že kuchařky jsou milé a chovají se příjemně. V textových poznámkách žáci zanechali řadu poděkování a pochval za jejich práci.
- **Vybavení jídelny:** 75,0 % žáků považuje vybavení (stoly, židle, sezení) za dobré.
- **Celkové prostředí jídelny:** 63,1 % žáků vnímá celkové prostředí jako příjemné.

## 7. Oblasti vyžadující zlepšení a zasedací pořádek

Navzdory celkově pozitivnímu hodnocení identifikovali žáci několik kritických oblastí, které vyžadují pozornost vedení školy a jídelny:

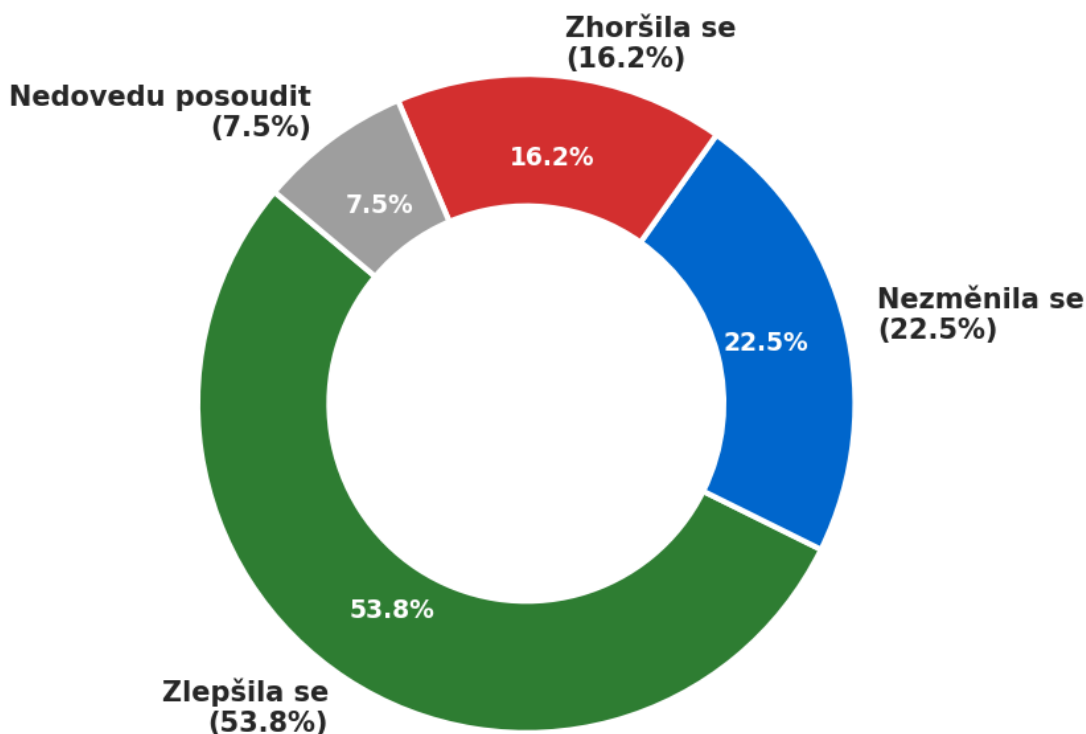


- **1. Hlavní požadavek – Uspořádání stolů a sezení:** Naprosto nejčastěji zmiňovaný negativní podnět v textových poznámkách. Žákům (zvláště 7.–9. tříd) vadí rozdělení stolů po 4 a zákaz sezení s kamarády z jiných tříd. Žáci žádají spojení stolů zpět pro 6–8 osob a volnost v sezení.
- **2. Hluk v jídelně:** 45,6 % žáků (73 respondentů) si stěžuje na vysokou hladinu hluku během oběda.
- **3. Nevhodné chování spolužáků:** 39,4 % žáků (63 respondentů) upozorňuje na řvaní, strkání a předbírání ve frontách.
- **4. Čistota nádobí a tácků:** 23,8 % žáků (38 respondentů) uvádí mokré či klouzavé tácky a nedostatečně umyté skleničky.
- **5. Teplota servírovaného jídla:** 16,9 % žáků (27 respondentů) si stěžuje na studené či vlažné pokrmy.

## 8. Hodnocení vývoje jídelny za poslední rok

Většina žáků vnímá pozitivní posun v fungování školní jídelny za poslední období.

### Celkový vývoj školní jídelny za poslední rok



- **Pozitivní posun:** 53,8 % žáků uvádí, že se jídelna za poslední rok ZLEPŠILA.
- **Stabilní stav:** 22,5 % žáků vnímá stav jako stálý (nezměnila se).

- **Mírné zhoršení:** 16,2 % žáků má pocit zhoršení (přisuzováno novým přísnějším pravidlům sezení u stolů).
- **Bez vyjádření:** 7,5 % žáků nedovede vývoj posoudit.

## 9. Nejoblíbenější jídla a přání pro největší radost žáků

Sběr dat ukázal jasné favority mezi jídly i konkrétní přání, která by žákům udělala v jídelně největší radost:

- **Nejoblíbenější jídla žáků:** Špagety (Boloňské) – jednoznačný vítěz. Dále řízek s bramborovou kaší/hranolky, svíčková na smetaně, krupicová kaše, langoše, pizza, gyros, tortilly a kuře na paprice.
- **Co by udělalo největší radost (1):** Spojení stolů pro více osob a volnost v sezení s kamarády napříč třídami.
- **Co by udělalo největší radost (2):** Možnost samoobslužného výdeje (přílohy/saláty) způsobem 'švédského stolu'.
- **Co by udělalo největší radost (3):** Dostupnost kečupu/tatarky k hranolkům a solniček/pepřenek na stoly.
- **Co by udělalo největší radost (4):** Možnost přidat si více masa a občasný sladký bonus (zmrzlina/zákusek).

## 10. Přehled nejčastějších podnětů a s tím souvisejících opatření

Na základě vyhodnocení dotazníků sestavujeme přehled klíčových podnětů:

| Oblast podnětu    | Četnost / Podíl    | Detailní popis a navrhovaná opatření                                                         |
|-------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Porce & Přidávání | 60,6 % (97×)       | Zvýšit porce pro starší žáky a umožnit štedřejší přídatky příloh a omáček.                   |
| Zasedací pořádek  | Texty (dominantní) | Provéřit úpravu zasedacího pořádku – spojit stoly a umožnit sezení s kamarády z jiných tříd. |
| Hluk a chování    | 45,6 % (73×)       | Zavést opatření ke zklidnění hluku v jídelně a zamezit předbíhání ve frontách.               |
| Ovoce a zelenina  | 45,6 % (73×)       | Rozšířit čerstvý ovocný servis a zařadit více čerstvé zeleniny a salátových barů.            |
| Kvalita polévek   | 35,0 % (60×)       | Zaměřit se na výraznější dochucení polévek a pečlivou kontrolu při výdeji.                   |
| Čistota nádobí    | 23,8 % (38×)       | Zajištění důkladného sušení tácků a lepší kontroly čistoty skleniček.                        |

### • Velikost porcí a přidávání

**Opatření a objasnění:** Téma velikosti porcí jsme podrobně projednali s paní vedoucí školní jídelny. Je důležité vysvětlit, že kuchařky musí při výdeji dodržovat stanovené normy velikosti porcí pro jednotlivé věkové kategorie žáků. Od těchto norem se odvíjí jak nutriční vyváženost, tak kalkulace ceny oběda. Není proto možné podávat větší základní porce – to se týká zejména

gramáže masa, která odpovídá nakoupenému množství. Výdejní personál je však připraven žákům v rámci možností vstřícně přidávat přílohy a omáčky.

- **Zasedací pořádek**

**Opatření:** Reagujeme na přání dětí a budujeme prostředí důvěry. Omezení zasedacího pořádku v minulém roce bylo nutným reakčním krokem na nevhodné chování. Od začátku tohoto školního roku jsme se však vrátili k obvyklému režimu bez omezení. Žáci tak mají plnou svobodu sedět u oběda s kamarády i z jiných tříd, pokud je zachována kultura stolování.

- **Ovoce a zelenina**

**Opatření:** Vnímáme rostoucí zájem o zdravý životní styl. Od září jsme v jídelně navýšili frekvenci podávání čerstvých salátů. Kuchyně bude nabídku dále rozšiřovat o pestré a čerstvé zeleninové saláty připravované přímo u nás.

- **Hluk a chování v jídelně**

**Opatření:** Vysoká hladina hluku vzniká kombinací akustiky prostoru a samotného ruchu dětí, které na hluk následně samy poukazují. Místo represí sázíme na motivaci a seberegulaci – zvažujeme instalaci zavedení světelných hlukoměrů (semaforů), které žákům poskytnou okamžitou vizuální zpětnou vazbu a pomohou prostor zklidnit. Zároveň zintenzivňujeme dohled pro plynulejší výdej a zamezení předbíhání.

- **Kvalita polévek**

**Opatření:** S kuchařským týmem bylo dohodnuto zaměření na výraznější a pestřejší dochucení polévek při zachování všech zásad zdravé výživy. Současně probíhá pečlivá výstupní kontrola chuti a teploty před samotným zahájením výdeje. Všechny talíře a misky jsou navíc před vydáním důsledně předehtřívány, aby tak byla co nejdéle udržena teplota stravy.

- **Čistota a stav nádobí**

**Opatření:** Podněty k vlhkým táckům a čistotě skleniček jsme řešili s vedením jídelny.