

VYHLÁŠKA

ze dne 25. srpna 2025,

kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů

Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy stanoví podle § 35 odst. 3, § 121 odst. 1, § 122 odst. 5 a § 123 odst. 5 zákona č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon), ve znění zákona č. 333/2012 Sb., zákona č. 82/2015 Sb., zákona č. 178/2016 Sb. a zákona č. 101/2017 Sb., a v dohodě s Ministerstvem zdravotnictví podle § 121 odst. 2 školského zákona:

Čl. I

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, 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. a vyhlášky č. 13/2023 Sb., se mění takto:

1. V § 1 odstavec 1 zní:

„(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 zabezpečení¹⁾, plného přímého zaopatření²⁾, nebo v rámci preventivně výchovné péče formou celodenních služeb nebo internátních služeb³⁾.“.

Poznámka pod čarou č. 3 zní:

„3) § 17 odst. 5 zákona č. 109/2002 Sb.“.

2. V § 1 odst. 2 se slova „v příloze č. 1“ nahrazují slovy „v přílohách č. 1 nebo 1a“.

3. V § 3 odst. 6 se slova „v příloze č. 1“ nahrazují slovy „v přílohách č. 1 nebo 1a“.

4. V § 4 se doplňuje odstavec 10, který zní:

„(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. Příloha č. 1 včetně nadpisu a poznámek pod čarou č. 12 až 16 zní:

„Příloha č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb.

Výživové normy pro školní stravování pro běžnou výživu

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

Druh a množství vybraných druhů potravin v gramech na strážníka a den, uvedeno v hodnotách čistá hmotnost

Strávník 2-3 roky

	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné 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, korýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné obiloviny, pseuđobiloviny	Luštěníř
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, korýši, 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, korýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné 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, korýši, měkkýši	Mléčné výrobky, mléko	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné 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 podmásli	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
Olejnata 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 agávosý, 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 zmražená zelenina bez přídavku soli	Koeficient 1
Hluboce zmražené 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 zmražené 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 zmraženého 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, trhaná	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 lusu
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 koštěm	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	Očištění 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 nati	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, koryši 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 strážníka 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 strážníka 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 strážníka 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 strážníka nebo zletilý strážník, lze strážníkovi ze třídy se sportovním zaměřením, vykonávajícímu sportovní přípravu a strážníkovi 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 strážníků, 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
 - 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 oleji¹²⁾ 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 polotovary¹³⁾ 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 pokrm¹⁴⁾ 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 výrobky¹⁵⁾: polévka, přísady do polévky, bujón, vývar, omáčka, šťáva a základ pokrmu.
- b) Ochucovadla¹⁵⁾ s obsahem soli více než 10 g soli na 100 g nebo na 100 ml výrobku.
- c) Stolní sladidla¹⁶⁾ a potraviny včetně nálevů a nápoje, které sladidla obsahují jako potravinářskou přídatnou látku.
- d) Koření přípravky s přídavkem soli¹⁵⁾.

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.“.

6. V příloze č. 1 bodě 6 písm. a) se text „2 %“ nahrazuje textem „5 %“.

7. Za přílohu č. 1 se vkládá nová příloha č. 1a, která včetně nadpisu zní:

„Příloha č. 1a k vyhlášce č. 107/2005 Sb.

Flexibilní výživové normy pro školní stravování

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

Druh a množství vybraných druhů potravin v gramech na strážníka a den, uvedeno v hodnotách čistá hmotnost									
Strážníci 2-3 roky									
	Maso	Ryby, koryši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné 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
Strážníci 4-6 let									
	Maso	Ryby, koryši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné 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
Strážníci 7-10 let									
	Maso	Ryby, koryši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné obiloviny, pseudoobiloviny

snídaně	3	0	0	116	6	5	84	0	9
přesnídávka	2	11	6	70	5	4	69	0	8
oběd	15	35	35	53	12	10	162	39	18
svačina	2	7	6	35	4	3	48	0	5
večeře	8	17	23	76	7	6	104	31	10
přesnídávka, oběd a svačina	19	53	47	158	21	17	279	39	31
celodenní stravování	30	70	70	350	34	28	467	70	50

Strávníci 11-14 let

	Maso	Ryby, korýši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné obiloviny, pseudoobiloviny
snídaně	3	0	0	133	7	6	96	0	10
přesnídávka	2	12	6	80	6	5	80	0	9
oběd	18	40	40	60	13	11	187	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, korýši, měkkýši	Luštěniny	Mléčné výrobky, mléko/ rostlinné alternativy	Tuky volné	Cukry volné	Zelenina, ovoce	Brambory a ostatní hlízy	Celozrné 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, koryši, měkkýši a Luštěniny v gramech na strážníka 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.“.
8. V příloze č. 2 se vkládá bod 1, který zní:

„1. Strážníci 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.“.

Body 1 až 4 se označují jako body 2 až 5.

9. V příloze č. 2 se slova „Strážníci do 6 let“ nahrazují slovy „Strážníci 4–6 let“.
10. V příloze č. 2 se slova „1 až 4“ nahrazují slovy „1 až 5“.

Čl. II

Přechodné ustanovení

Zařízení školního stravování nebo jiná osoba poskytující stravovací služby se může do 31. srpna 2026 řídit vyhláškou č. 107/2005 Sb., ve znění účinném přede dnem nabytí účinnosti této vyhlášky, s výjimkou § 4 odst. 10 a přílohy č. 2 vyhlášky č. 107/2005 Sb., ve znění účinném ode dne nabytí účinnosti této vyhlášky.

Čl. III

Účinnost

Tato vyhláška nabývá účinnosti dnem 1. září 2025, s výjimkou ustanovení čl. I bodu 6, který nabývá účinnosti dne 1. září 2028.

Ministr školství, mládeže a tělovýchovy:

doc. PhDr. Bek, Ph.D.

podepsáno elektronicky