

**KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
JIHOMORAVSKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V BRNĚ
JEŘÁBKOVA 4, 602 00 BRNO**

Číslo jednací.: KHSJM 67589/2017/BM/HDM
Spisová značka: S-KHSJM 66305/2017
Č. j. odesílatele: -----

Vyřizuje: Ivana Procházková
Tel.: 545 113 014
Email: ivana.prochazkova@khsbrno.cz

Datovou zprávou

Základní škola a Mateřská škola Telnice,
okres Brno-venkov, příspěvková organizace
Masarykovo nám. 4
664 59 Telnice
ID datové schránky: yqmmicb

V Brně dne 1. prosince 2017

Záznam z šetření

1. Místo a čas šetření:

Školní jídelna, Palackého 402, Telnice (mateřská škola)
dne: 29. 11. 2017

Základní škola a Mateřská škola Telnice, okres Brno-venkov, příspěvková organizace
sídlo: Masarykovo nám. 4, 664 59 Telnice
IČ: 75022621

2. Předmět šetření: Metodické doporučení ke spotřebnímu koši

Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR (dále jen ND) vychází ze spotřebního koše, a je tedy vytvořeno v souladu s výživovými normami. Nástrojem, který slouží provozovně školního stravování k průkazu naplňování výživových ukazatelů je tzv. "spotřební koš", jakožto souhrn měsíční spotřeby vybraných druhů potravin, kde jsou stanoveny výživové normy pro vybrané komodity potravin, vztahené na strávnicka a den v závislosti na jejich věkové kategorii. ND je doplňující metodikou k metodice výpočtu výživových norem prostřednictvím spotřebního koše. **ND je souborem doporučení, která mají usměrňovat a vést školní jídelny směrem k nutričně vyváženému a pestrému jídelníčku. Doporučení obsažená v metodice ND nejsou myšlena direktivně.**

3. Výsledek šetření – zhodnocení jídelníčku

Období: listopad 2017 (21 stravovacích dnů)

Rozsah činnosti: jednotná strava bez možnosti výběru pro strávnicky mateřské školy (tj. dopolední přesnídávka, oběd, odpolední svačina)

Rozsah hodnocení jídelníčku: výborný – velmi dobrý – dobrý – nízká úroveň – nevyhovující

OBĚDY:

➤ **Polévky:**

Hodnocená kritéria: zeleninová polévka (12x), luštěninová polévka (3-4x), obilné zavářky (4x), vhodná kombinace polévek a hlavních jídel

Výsledek: Všechna kritéria jsou splněna v souladu s ND. Upřednostňovány jsou polévky zeleninové, luštěninová polévka byla zařazena 3x. Pozitivně lze ve sledovaném období hodnotit počet zařazených polévek s obilninami jako jsou např. jáhly, kuskus, pohanka, kroupy, špaldové kroupy, krupice. Ochucovadla a dehydratované instanční směsi jsou využívány minimálně pouze pro finální dochucení polévek. Před bezmasé a sladké pokrmy jsou vhodně zařazovány zeleninové a luštěninové polévky.

➤ **Hlavní pokrmy:**

Hodnocená kritéria: drůbež a králík (3x), ryby (2-3x), vepřové maso (max. 4x), bezmasé nesladké jídlo (vč. luštěnin bez masa 4x), uzeniny (nikdy), sladké jídlo (max. 2x), nápaditost pokrmů, zařazení regionálních pokrmů, luštěniny (1-2x)

Výsledek: Převažuje nabídka masitých pokrmů. Ve sledovaném období je preferováno maso drůbeží (kuře, krůta, kachna), 1x zařazeno maso králíčí. Vepřové maso je zařazeno v souladu s ND. Do jídelníčku jsou zařazeny i další druhy masa např. maso hovězí. Negativně lze hodnotit

nedostatečné zařazení ryb. Podávání bezmasých jídel a sladkých pokrmů je v souladu s ND. Negativně lze ve sledovaném období hodnotit nedostatečné zařazení luštěnin. Oceňuji omezený výskyt smažených pokrmů. Pozitivně lze ve sledovaném období hodnotit nepoužívání uzenin a uzeného masa pro přípravu pokrmů.

➤ **Přílohy:**

Hodnocená kritéria: obiloviny (celozrnné těstoviny, rýže, kuskus atd. 7x), houskové knedlíky (max. 2x)

Výsledek: Přílohy k jednotlivým pokrmům jsou vhodně zvoleny. Ve sledovaném období jsou preferovány obiloviny (těstoviny z bílé pšeničné mouky, rýže, zařazeny jsou i celozrnné těstoviny, celozrnné pečivo, bulgur a kuskus). Houskové knedlíky byly ve sledovaném období do jídelníčku zařazeny 1x. Pozitivně lze ve sledovaném období hodnotit podání knedlíků s nutričně kvalitnější moukou špaldovou.

➤ **Zelenina:**

Hodnocená kritéria: čerstvá zelenina (8x), tepelně upravená zelenina (4x)

Výsledek: Pozitivně lze hodnotit četnější zařazení tepelně upravené zeleniny. Čerstvá zelenina byla ve sledovaném období zařazena pouze 1x (míchaný salát). Z hlediska četnosti je vhodné zvýšit podávání čerstvé zeleniny 2x týdně nebo častěji, a to formou zeleninové oblohy, salátu, nebo syrové krájené zeleniny.

➤ **Nápoje:**

Hodnocená kritéria: neslazené nápoje, mléčný nápoj doplněný nemléčným

Výsledek: Dětem je po celý den nabízena voda (neochucená voda, pitná voda s citrónem apod.) a čaj. Pokud je nabízen mléčný nápoj, je vždy nabídnut i nápoj nemléčný. Pokud je nabízen sladký nápoj (nápoj přislazený cukrem), je nabídnut i nesladký (voda). Ovocné nápoje (mošty apod.) jsou nabízené ředěné. Nápoje výrazně barvené jako např. modré nebo nápoje kolového typu nejsou nabízeny. Je preferován jiný druh čaje než černý, nabízeny jsou čaje ovocné.

PŘESNÍDÁVKY A SVAČINY:

Hodnocená kritéria: luštěninová nebo zeleninová pomazánka (4x), rybí pomazánka (min. 2x), obilná kaše (min. 2x), zelenina či ovoce jako součást svačiny, celozrnné, vícezrnné, žitné či speciální pečivo vč. chleba (8x), nezařazení uzenin ani paštiky

Výsledek: Pozitivně lze ve sledovaném období hodnotit četnost podávání luštěninových nebo zeleninových pomazánek a rybích pomazánek. Postupně je vhodné do jídelníčku zařadit obilné kaše (z různých druhů obilných vloček, jako např. ovesné, žitné, špaldové, kukuřičné, pohankové, nebo jejich kombinace; obilné kaše z jáhel, rýže, kukuřičné krupice, krupice, pohanky apod.).

Negativně lze hodnotit, že zelenina nebo ovoce je nabízeno jen zřídka. Upozorňuji, že zelenina nebo ovoce má být součástí každé svačiny a přesnídávky, ke slané svačině je vhodné nabízet spíše zeleninu a ke sladké svačině spíše ovoce.

Ve sledovaném období jsou podávány rozmanité druhy pečiva. Vedle klasického pečiva z bílé mouky, chleba je zařazeno i pečivo celozrnné, vícezrnné, speciální a žitno-pšeničné.

Pozitivně lze hodnotit nezařazování uzenin a paštik pro přípravu přesnídávek a svačin.

Celkové hodnocení jídelníčku za měsíc LISTOPAD 2017: velmi dobrý jídelníček

4. Šetření se zúčastnili:

- za KHS JmK: Ivana Procházková, v.r.
- za školu: Mgr. Petr Gabrhel, ředitel

Záznam byl vyhotoven ve 2 stejnopisech, z nichž 1 vyhotovení bylo zasláno p. řediteli.