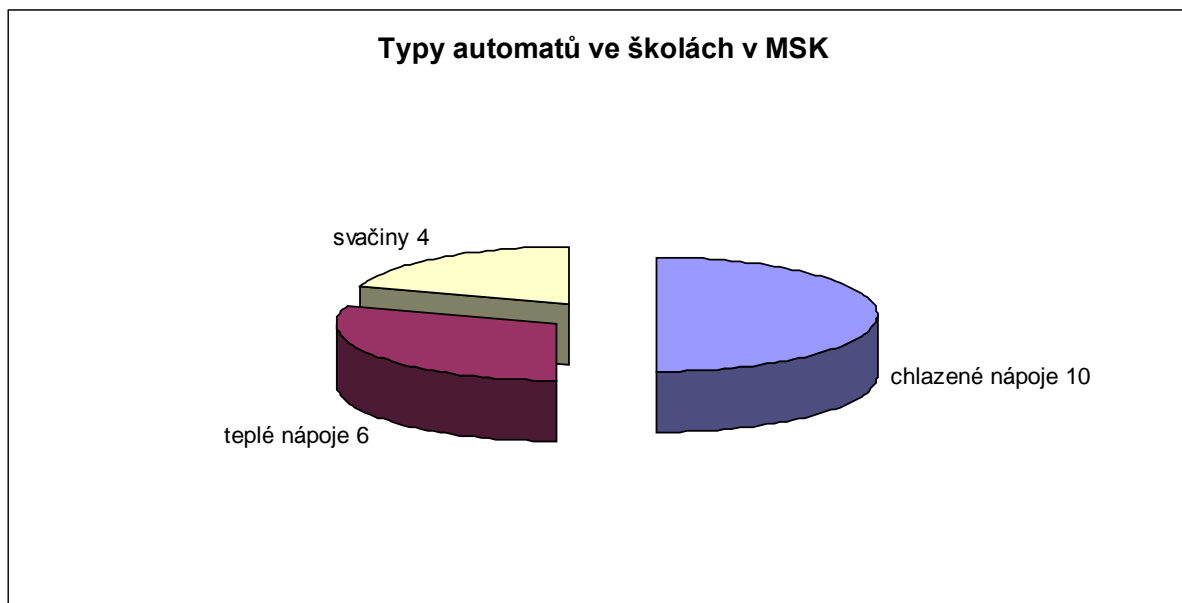


ANALÝZA MONITORINGU NABÍDKY MOŽNOSTÍ STRAVOVÁNÍ ŽÁKŮ ZŠ V MORAVSKOSLEZSKÉM KRAJI

V květnu 2014 byl proveden na základě plnění hlavního úkolu Hlavního hygienika - „Nutrice 2014“, monitoring nabídky možností stravování ve vytipovaných základních školách v Moravskoslezském kraji. Celkem bylo vybráno 36 zařízení (6 na každém územním pracovišti), ve kterých pracovníci Krajské hygienické stanice Moravskoslezského kraje se sídlem v Ostravě, oddělení hygieny dětí a mladistvých, provedli šetření a zjistili následující: Ve 12 školách bylo zjištěno celkem 20 automatů. Zastoupení jednotlivých typů automatů je znázorněno v grafu č.1

Graf. č.1



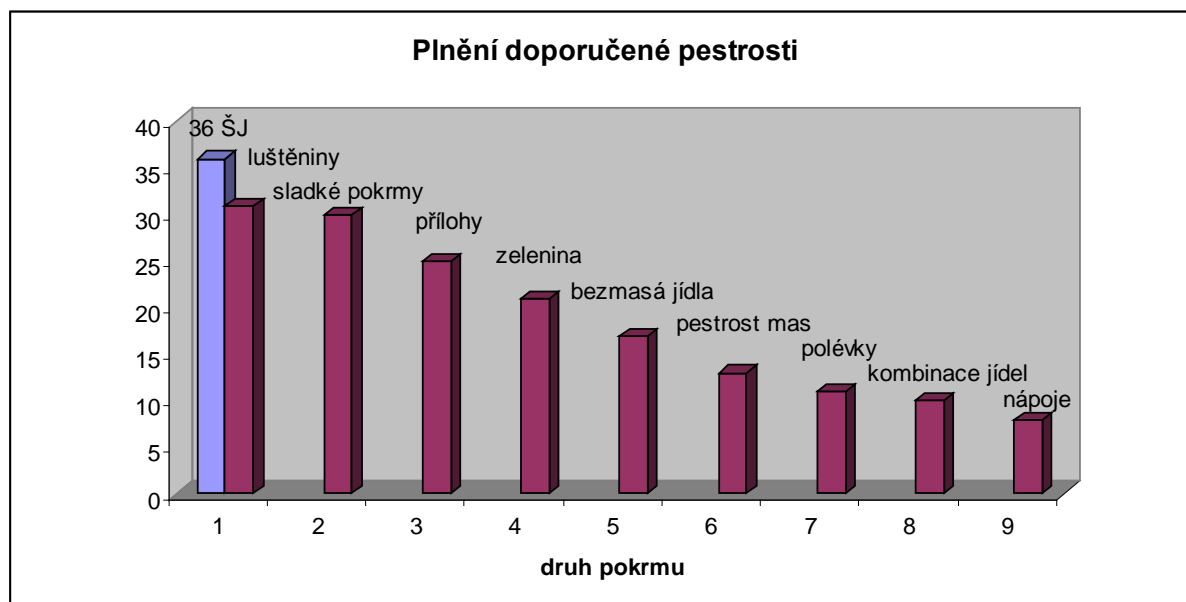
Sortimentem automatů na teplé nápoje byly nápoje s obsahem kofeinu, čokoláda, slazený čaj. Sortiment automatů na chlazené nápoje byl převážně ze slazených nápojů – fanta, sprite, ochucené vody, ochucené minerální vody, v menší míře neochucené sycené a nesycené nápoje, popř. minerální vody. Ve školách nebyl umístěn čistě nápojový automat pouze na neslazené nápoje, ani nápojový automat na energetické, iontové nápoje či nápoje s obsahem chininu. Automaty na svačinky byly celkem 4, z toho ve 2 automatech sortiment odpovídal seznamu doporučených potravin MZ ČR.

V 11 školách byl školní bufet. Alarmující je fakt, že ani jeden z těchto bufetů nepropaguje zdravý životní styl, sortiment se řídí dle poptávky žáků, což znamená různé druhy pochutin od cukrovinek po brambůrky, slazené nápoje, nanuky, párky v rohlíku, bagety, tousty. V jednom případě byl zaznamenán také prodej energetického nápoje.

Více jak polovina školních jídelen (tj. 20 ŠJ) vaří pokrmy na výběr, a to ze 2-3 druhů pokrmů. V naprosté většině těchto zařízení mají možnost výběru samotní žáci. Od roku 2013 se začala do školních jídelen postupně zavádět na území Moravskoslezského kraje Metodika doporučené pestrosti, schválená MZ ČR. Jejím hlavním cílem je ozdravení jídelniček ve školních jídelnách. Provedeným monitoringem bylo zjištěno, že školní jídelny nemají dnes již problém se zařazováním luštěnin, jak tomu bylo dříve, většina školních jídelen také pravidelně zařazuje obiloviny jako přílohy ke hlavním jídlům, sladká jídla jsou podávána při 1 menu max. 2x do měsíce, respektive 4 x do měsíce při výběru ze 2 menu. Největším problémem z hlediska doporučené pestrosti bylo jednak zařazování bezmasých

nesladkých pokrmů včetně polévky, střídání pestrosti mas s preferencí bílých druhů mas, pravidelné zařazování zeleninových a luštěninových polévek bez obsahu masa na úkor vývarů byť s obsahem zeleniny, pravidelné zařazování čerstvé nebo tepelně upravené zeleniny, vyřazení uzenin a uzených mas, ale také zařazování jídel v nevhodných kombinacích. Pouze v 8 případech byl podáván k slazenému nápoji i nápoj neslazený nebo k mléčnému nápoji nápoj nemléčný. Výsledky našeho monitoringu jsou znázorněny v grafu č. 2, plnění doporučené pestrosti.

Graf č.2



Zaznamenali jsme rovněž pokles ve spotřebě ochucovadel a sypkých směsí, v 17 případech tato byla používána pouze k dochucení jídla, nebyla však základem pokrmů. Dále bylo zjištěno, že drtivá většina školních jídelen využívá moderní technologie k přípravě stravy (konvektomaty), které přispívají k zachování vyšší nutriční úrovně připravovaných pokrmů a vedou ke snižování tuků v pokrmech.

Závěr: Námi provedenou analýzou se potvrdilo, že i nadále sortimentem automatů či školních bufetů zůstávají potraviny zejména s vysokým obsahem soli a přeslazené nápoje. Z tohoto důvodu při výkonu státního zdravotního dozoru se snažíme prosazovat regulaci sortimentu automatů a školních bufetů, metodicky vést jak ředitele škol, tak také provozovatele bufetů tak, aby z prodeje byly vyřazeny nevhodné potraviny pro děti a naopak zařazeny potraviny uvedené na seznamu doporučených potravin vhodných pro tento druh prodeje ve školách. Jsme si zároveň vědomi, že tato regulace musí být doprovázena všeobecným zvyšováním zdravotního uvědomění a zvyšováním informovanosti nejen dětí, ale i rodičů. Z tohoto důvodu pracovníci KHS MSK připravili ve spolupráci se školami besedy pro rodiče a děti. Pracovníci školních jídelen jsou také pravidelně proškoleny, seznámeny s Metodikou doporučené pestrosti MZ ČR a pozvolna tuto metodiku zavádějí do svých jídelniček. Naším cílem je spolupracovat a podporovat školní jídelny, být odbornou oporou a celkově posunout školní stravování do ještě lepší výživové úrovně.