

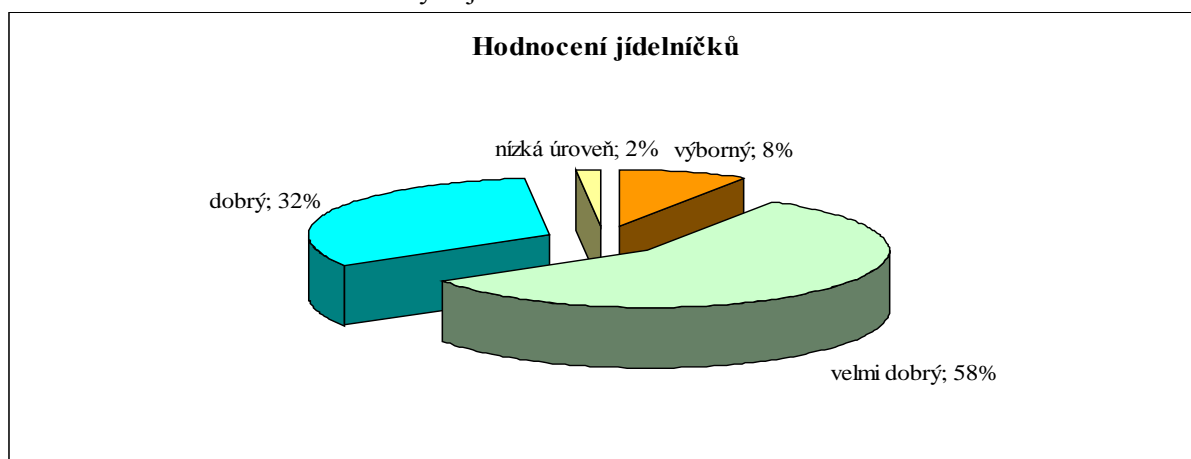
Hodnocení pestrosti stravy podávané ve ŠJ dle nutričního doporučení

V roce 2015 jsme se zaměřili také na hodnocení jídelníčků školních jídelen dle metodiky Nutričního doporučení ke spotřebnímu koši Ministerstva zdravotnictví ČR (dále jen „ND“). ND vychází ze spotřebního koše a je tedy vytvořeno v souladu s výživovými normami stanovenými přílohou č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů. Je doplňující metodikou k metodice výpočtu naplnění výživových norem prostřednictvím spotřebního koše a vychází z ustanovení § 24 odst.1 písm. c) zákona č. 258/2000 Sb., z programu Zdraví 2020, dále z Koncepce hygienické služby a primární prevence v ochraně veřejného zdraví a v neposlední řadě také ze Strategie bezpečnosti potravin a výživy 2014-2020.

Cílem metodiky ND je tedy zajistit takovou frekvenci jednotlivých druhů podávaných pokrmů (potravin), aby z důvodu preference jednoho nebyl opomenut pokrm druhý, a to s cílem vytvořit výživově vyvážený (plnohodnotný) měsíční jídelníček.

Celkem bylo zhodnoceno 59 jídelníčků školních jídelen na území Moravskoslezského kraje, a to 41 jídelníčků mateřských škol, 15 jídelníčků základních škol a 3 jídelníčky středních škol. Většina z nich byla hodnocena jako velmi dobré a dobré.

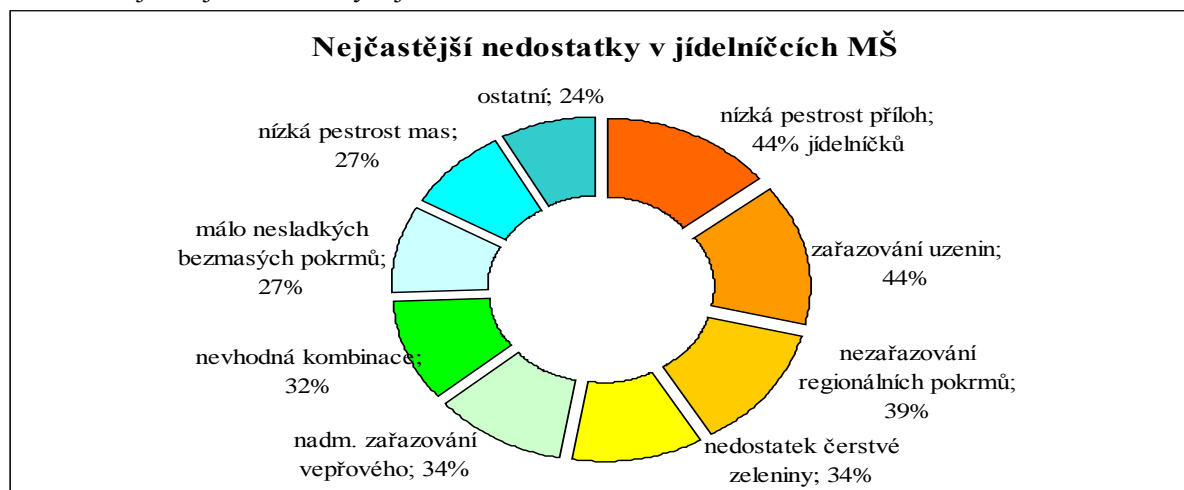
Graf č.1 Přehled úrovně hodnocených jídelníčků



Školní jídelny nejčastěji dostaly pochvalu za dodržení frekvence zeleninových polévek, za dostatek tepelně opracované zeleniny, za zařazení houskových knedlíků, které nepřekročilo doporučenou frekvenci, ale také za pravidelné zařazování nových, netradičních pokrmů či méně známých pokrmů.

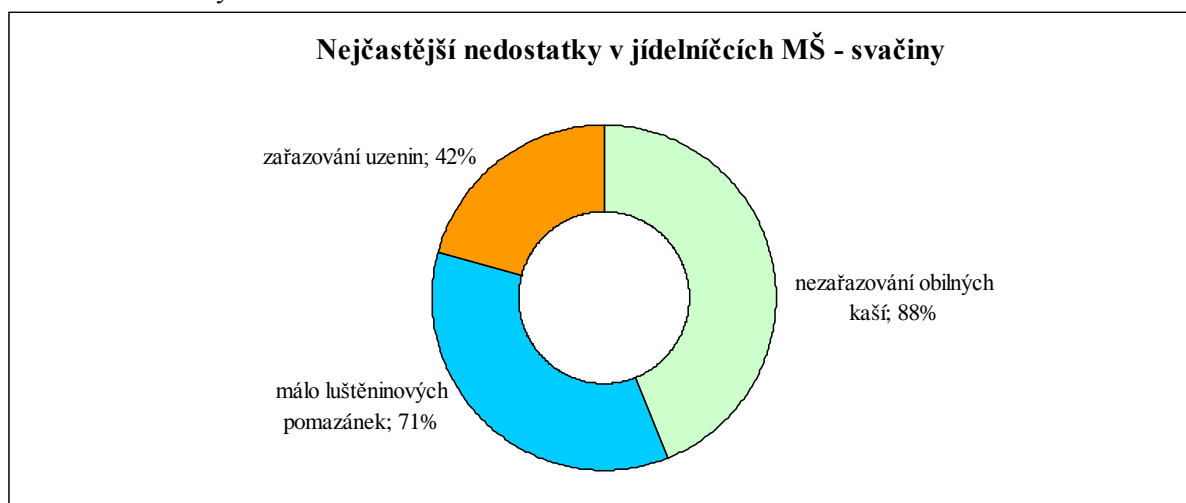
Jídelníčky mateřských škol – nejčastější nedostatky

Graf č.2 Nejčastější nedostatky v jídelničkách MŠ



V případě jídelniček školních jídelen mateřských škol byla zjištěna nízká pestrost příloh, časté zařazování uzenin, malé využití regionálních pokrmů, nedostatek čerstvé zeleniny a časté podávání vepřového masa.

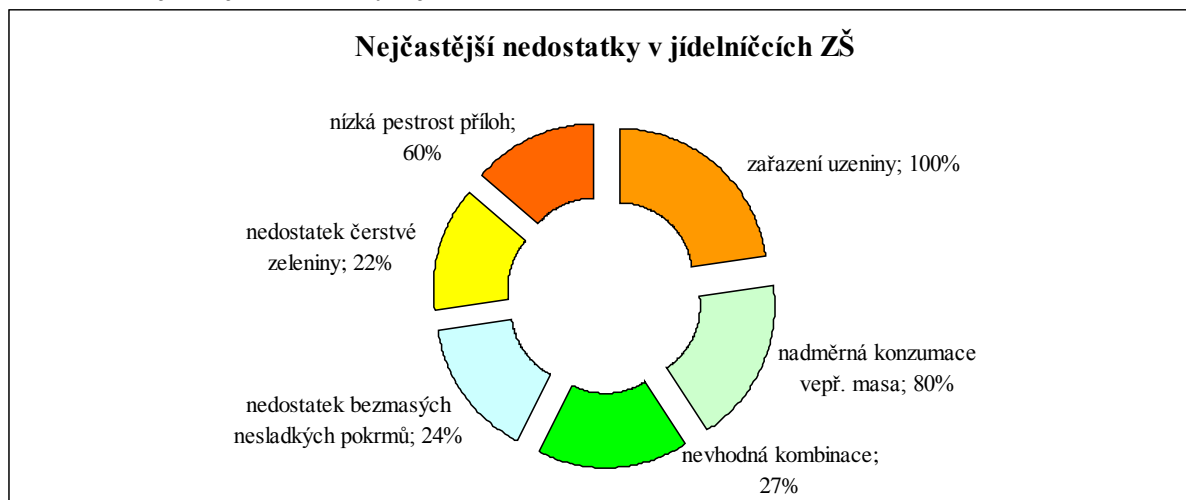
Graf č. 3 – svačiny v MŠ



Překvapivé bylo zjištění, že většina mateřských škol nevyužívá obilné kaše a do jídelníčku ke svačinám či přesnídávkám tyto nezařazuje vůbec nebo výjimečně. Naopak školní jídelny svačinky či přesnídávky vhodně kombinují, tzn. že pokud je svačina či přesnídávka na slano, tato je doplněna zeleninou, pokud na sladko, je doplněna ovocem. V rámci přesnídávek či svačin nejsou podávány paštiky či játrové salámy nebo sladkosti typu oplatek, což je chvályhodné. Nejčastěji jsou dětem podávány pomazánky – tvarohové nebo zeleninové.

Jídelničky základních škol – nejčastější nedostatky

Graf č. 4 – nejčastější nedostatky v jídelničkách základních škol



V jídelničkách určených pro žáky základních škol byly zjištěny nedostatky zejména v častém zařazování uzenin, v nadměrné konzumaci vepřového masa, v nevhodné kombinaci jídel, zejména polévek a hlavních chodů a v nedostatku čerstvé zeleniny.

Z hodnocení jídelniček také vyplynulo, že v řadě školních jídelen je nedostatečná nabídka a pestrost nápojů. Jen výjimečně jsou zařazovány nápoje nesladké, voda či voda ochucená bylinkami, ovocem, okurkou, bylinné čaje apod. Ve 2 případech byla dětem v MŠ podávána dokonce cola.

Hodnocení jídelníčků bude v roce 2016 hlavní prioritní oblastí v rámci prováděných kontrol ve školních jídelnách v Moravskoslezském kraji, neboť toto je jeden z hlavních průkazů, že strava podávaná dětem v zařízeních školního stravování odpovídá jejich výživovým požadavkům ve smyslu ustanovení § 24 odst. 1 písm. c) zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů.

Zpracovala: MVDr. Michaela Pavelková