

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

Tel. 545113091

e-mail: sekretariat@khsbrno.cz

ID jaaai36

Č. j.: KHSJM 27013/2016/BM/HDM
Sp. zn.: S-KHSJM 18347/2016
Vyřizuje: Mgr. Michaela Pospěchová

V Brně dne 23. 5. 2016

Záznam z šetření

1. Místo a čas šetření:

Školní jídelna, Nedvědice 80

27. 4. 2016

v

10:00 hod.

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 naplnění výživových ukazatelů je tzv. "spotřební koš", jakožto souhrn měsíční spotřeby vybraných druhů potravin, kde jsou stanoveny výživové normy pro vybrané komodity potravin, vztahené na strážníka 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

Krajská hygienická stanice Jihomoravského kraje se sídlem v Brně zhodnotila jídelní lístek za měsíc duben (21 školních dnů) ve školní jídelně při příspěvkové organizaci Základní škola a Mateřská škola Nedvědice, okres Brno-venkov. Strava je podávána jednotná, bez možnosti výběru v podobě polévky, hlavního pokrmu a nápoje.

Polévky:

Velmi chválím četnost zařazení luštěninových polévek do jídelníčku. Často používáte obilné zavářky ve formě ovesných vloček, jáhel, krupice, bulguru, pohanky a kuskusu. Doporučila bych zařazovat i další polévkové zavářky (např. i jiné druhy obilných vloček, kroupy, pohanku, špaldové noky či celozrnné těstoviny).

Hlavní jídla:

Technologie zpracování a úprava masa je volena vždy odpovídajícím způsobem k danému druhu pokrmu. Chválím za zařazení ryb 3x v měsíci, z toho 2x ve formě rybí polévky. Doporučuji zachovat četnost zařazování drůbežního masa do jídelního lístku min. 3x měsíčně a maso vepřové zařazovat max. 4x měsíčně. Sladké pokrmy by neměly být zařazovány častěji než 2x měsíčně. Bezmasé pokrmy byly v měsíci dubnu vydány 2x. Doporučená četnost bezmasých pokrmů je 4x měsíčně (např. plnohodnotné zeleninové, luštěninové, zeleninovo - luštěninové, obilovinovo - luštěninové nebo obilovino - zeleninové pokrmy). Doporučuji nezařazovat uzeniny do jídelního lístku.

Přílohy:

Správně zařazujete do jídelníčku základní přílohy – brambory, těstoviny i rýži v různých obměnách. Doporučila bych, aby v rámci příloh byl zařazován nejen bulgur, ale také i jiné obiloviny a to 7x měsíčně, například jáhly (i v kombinaci se zeleninou), kroupy (samostatně i v kombinaci), pohanka, rýžové nudle, celozrnné těstoviny či pečivo včetně chleba (celozrnné, vícezrnné či speciální žitné, žitno-pšeničné atd.).

Zelenina:

Chválím časté podávání tepelně upravené zeleniny jako součást hlavního chodu. V rámci zeleniny čerstvé doporučuji četnost min. 8x měsíčně v podobě zeleninových salátů, případně zeleninové oblohy, pokud je podávána v dostatečném množství.

Nápoje:

Ve školní jídelně jsou k obědu podávány různé druhy čaje (ovocný, bylinkový) s občasnou obměnou ovocných šťáv. Doporučuji, aby byl podáván k hlavnímu jídlu vždy neslazený nemléčný nápoj (formou vody, neslazeného ovocného čaje či jiného neslazeného čaje). Jako druhou volbu lze volit buď mléčný (slazený či neslazený) nebo nemléčný slazený nápoj.

Hodnocení jídelníčku

Rozsah hodnocení: výborný - velmi dobrý - dobrý - nízká úroveň - nevyhovující

Celkově působí tento jídelní lístek poměrně vyváženě a zdravě. Jídelníček za měsíc duben hodnotím jako **velmi dobrý**.

4. Šetření se zúčastnili:

- za KHS Jmk: Mgr. Michaela Pospěchová



KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
Jihomoravského kraje se sídlem v Brně
Jeřábkova 4, 602 00 Brno

-26-

- za školu: Mgr. Eva Šimečková, ředitelka školy



Soňa Packová, vedoucí školní jídelny

Záznam byl vyhotoven ve 2 stejnopisech, z nichž 1 vyhotovení bylo předáno přítomné p. ředitelce.

Přílohy:

Správně zařazujete do jídelníčku základní přílohy – brambory, těstoviny i rýži v různých obměnách. Doporučila bych, aby v rámci příloh byl zařazován nejen bulgur, ale také i jiné obiloviny a to 7x měsíčně, například jáhly (i v kombinaci se zeleninou), kroupy (samostatně i v kombinaci), pohanka, rýžové nudle, celozrnné těstoviny či pečivo včetně chleba (celozrnné, vícezrnné či speciální žitné, žitno-pšeničné atd.).

Zelenina:

Chválím časté podávání tepelně upravené zeleniny jako součást hlavního chodu. V rámci zeleniny čerstvé doporučuji četnost min. 8x měsíčně v podobě zeleninových salátů, případně zeleninové oblohy, pokud je podávána v dostatečném množství.

Nápoje:

Ve školní jídelně jsou k obědu podávány různé druhy čaje (ovocný, bylinkový) s občasnou obměnou ovocných šťáv. Doporučuji, aby byl podáván k hlavnímu jídlu vždy neslazený nemléčný nápoj (formou vody, neslazeného ovocného čaje či jiného neslazeného čaje). Jako druhou volbu lze volit buď mléčný (slazený či neslazený) nebo nemléčný slazený nápoj.

Hodnocení jídelníčku

Rozsah hodnocení: výborný - velmi dobrý - dobrý - nízká úroveň - nevyhovující

Celkově působí tento jídelní lístek poměrně vyváženě a zdravě. Jídelníček za měsíc duben hodnotím jako **velmi dobrý**.

4. Šetření se zúčastnili:

- za KHS Jmk: Mgr. Michaela Pospěchová



KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE
Jihomoravského kraje se sídlem v Brně
Jeřábkova 4, 602 00 Brno

-26-

- za školu: Mgr. Eva Šimečková, ředitelka školy



Soňa Packová, vedoucí školní jídelny

Záznam byl vyhotoven ve 2 stejnopisech, z nichž 1 vyhotovení bylo předáno přítomné p. ředitelce.