

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně

Havlíčkovo nábřeží 600, 760 01 Zlín

Tel: 5770067367, e-mail: khs@khszlin.cz, podatelna@khszlin.cz, ID: xwsai7r

Č. j.: KHSZL 21132/2022

Ve Zlíně, dne 11. 8. 2022

Spisová značka: KHSZL/21132/2022/5.11/HDM/ZL/ŠKU-01

Vyřizuje:

Ing. Marie Škubníková, tel.: 577 006 789, e-mail: marie.skubnikova@khszlin.cz

Základní škola Zlín, Křiby 4788, příspěvková organizace

IČ: 71008179

Křiby 4788

76005 Zlín

Hodnocení jídelníčku dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně převzala dne 13. 6. 2022 od vedoucí školní jídelny paní Romany Jančíkové podklady nutné pro hodnocení jídelníčku dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši (dále jen „nutriční doporučení“ nebo „ND“) za měsíc květen 2022 (22 stravovacích dnů). Hodnocení provedla Ing. Marie Škubníková – referent pro ochranu a podporu veřejného zdraví.

K předmětnému hodnocení se sděluje následující:

Hodnocení polévek

VÝBĚR 1 a 2: Z počtu 22 stravovacích dnů byly ve vhodné četnosti zařazeny zeleninové, luštěninové polévky a obilné zavářky. Z obilných zavářek byly použity ovesné vločky, kuskus, těstoviny, špaldové noky a kapání. Dále byla do hodnoceného jídelníčku zařazena i rybí polévka. K přípravě polévek se převážně používá mražená a čerstvá zelenina. Před bezmasé a sladké hlavní pokrmy jsou zařazeny různé druhy polévek, například vývar s těstovinou, polévka z míchaných luštěnin, gulášová polévka aj. Hotové masné výrobky (uzeniny a uzené maso) byly zařazeny 2x.

Hodnocení hlavních chodů

VÝBĚR 1: Za uvedené období bylo v rámci hlavního chodu podáno 5x drůbeží maso (kuřecí), 1x králík, 3x ryba (2x rybí maso v plnohodnotné gramáži, konkrétně tilápie na másle a aljašská treska a 1x rybí maso v neplnohodnotné gramáži, konkrétně těstovinový salát s tuňákem), 6x vepřové maso a 2x hovězí maso. Ve sledovaném měsíci byl použit 1x hotový masný výrobek do hlavního chodu (slanina do halušek s listovým špenátem). Bezmasý slaný pokrm byl v hodnoceném měsíci zařazen 4x. Sladké jídlo 1x. Luštěniny byly podány 2x.

VÝBĚR 2: Za uvedené období bylo v rámci hlavního chodu podáno 4x drůbeží maso (2x kuřecí a 2x drůbeží), 2x ryba (rybí maso v plnohodnotné gramáži), 5x vepřové maso a 2x hovězí maso. Ve sledovaném měsíci byl použit 1x hotový masný výrobek do hlavního chodu (bramborový guláš). Bezmasý slaný pokrm byl v hodnoceném měsíci zařazen 7x. Sladké jídlo 1x. Luštěniny byly podány 1x.

Hodnocení příloh

VÝBĚR 1: Obiloviny byly podávány v četnosti 11x (konkrétně byla zařazena 3x rýže, 5x těstoviny, 1x bulgur a 2x chléb). Dále byl jako příloha podáván 1x houskový knedlík a 1x bramborový knedlík.

VÝBĚR 2: Obiloviny byly podávány v četnosti 14x (konkrétně byla zařazena 4x rýže, 4x těstoviny, 2x kuskus, 1x bulgur, 1x kroupy a 2x chléb). Houskové knedlíky zařazeny nebyly.

Hodnocení zeleniny

VÝBĚR 1: Za hodnocený stravovací měsíc byla zařazena čerstvá zelenina k hlavnímu chodu pouze 2x formou salátu a 7x formou oblohy s menším množstvím zeleniny. Tepelně upravená zelenina byla jako součást hlavního chodu zařazena ve vhodné četnosti.

VÝBĚR 2: Za hodnocený stravovací měsíc byla zařazena čerstvá zelenina k hlavnímu chodu pouze 3x formou salátu a 11x formou oblohy s menším množstvím zeleniny. Tepelně upravená zelenina byla jako součást hlavního chodu zařazena ve vhodné četnosti.

Hodnocení nápojů

V rámci pitného je režimu denně nabídnuta varianta neslazeného nemléčného nápoje (tj. pitná voda s citronem) a varianta slazeného nemléčného nápoje (např. ovocný sirup) nebo mléčný nápoj (tj. studené mléko)

POCHVALA:

U obou výběrů lze v jídelníčku kladně hodnotit četnost zařazování zeleninových polévek, luštěninových polévek a pestrou nabídku obilných zavářek. Dále je u obou výběrů kladně hodnocena i pestrá nabídka podávání různých druhů masa (vepřové, kuřecí, krůtí, hovězí, králičí). Pozitivní je rovněž nižší nabídka sladkých pokrmů a houskových knedlíků. Velmi kladně je hodnoceno zařazování pokrmů s tepelně upravenou zeleninou. Pozitivně lze hodnotit i pestrou nabídku nápojů, jak neslazeného nemléčného nápoje, tak mléčných nápojů. U **VÝBĚRU 2** je pozitivně hodnocena nabídka bezmasých pokrmů ve vhodné četnosti.

SLABÁ MÍSTA:

U obou výběrů je negativně hodnoceno zařazování hotových masných výrobků (viz zmínka výše). V nižší četnosti byla nabídnuta čerstvá zelenina, jako součást hlavního jídla.

Doporučení k postupné úpravě jídelníčku:

1. U **VÝBĚRU 1 a 2** postupně zvyšovat zařazování čerstvé zeleniny u hlavních jídel formou zeleninové oblohy a zeleninových salátů, kysaného zelí či mléčně kvašené zeleniny (pickles).
2. U **VÝBĚRU 1 a 2** vzhledem k vyššímu obsahu soli, případně i tuku v nevhodné skladbě, omezit zařazování hotových masných výrobků do jídelníčku.

Celkové hodnocení – jídelníček je hodnocený u výběru 1 a výběru 2 jako VÝBORNÝ JÍDELNÍČEK

Ing. Marie Škubníková

referent pro ochranu a podporu
veřejného zdraví

Počet listů: 1

Rozdělovník:

1x adresát (doručení do datové schránky)

1x KHS ZK – odbor HDM, oddělení stravování dětí a mladistvých