

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně

Havlíčkovo nábřeží 600, 760 01 Zlín

Tel. 577006737, e-mail: khs@khszlin.cz, podatelna@khszlin.cz, ID: xwsai7r

Č.j.: KHSZL 06103/2020

V Uherském Hradišti, dne 11. 3. 2020

Spisová značka: S-KHSZL/06103/2020/5.11/HDM/UH/JIŘ-01

Vyřizuje:

Jana Jiříková, tel.: 572 430 725, e-mail: jana.jirikova@khszlin.cz

Gymnázium J.A.Komenského a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Uherský Brod

IČ: 60371757

Komenského 169

688 01 Uherský Brod

Opakované hodnocení jídelníčku dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši

Krajská hygienická stanice Zlínského kraje se sídlem ve Zlíně převzala podklady nutné pro hodnocení jídelníčku dle Nutričního doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši za měsíc leden 2020 (celkem 19 stravovacích dnů, z toho měli žáci 1 den pololetní prázdniny). Školní jídelna víceletého gymnázia připravuje obědy pro žáky školy (průměrně se denně uvaří cca 320 porcí jídel pro žáky). Obědy jsou nabízeny z výběru dvou jídel (vždy pondělí až pátek výběr č. 1, a to ve většinové míře - někdy až 294 porcí), výběr č. 2 se v měsíci lednu připravoval pouze 1 až 2x do týdne, neboť školní jídelna je nyní po rekonstrukci a zatím byl nastaven její omezený provoz. Hodnocen je oběd č. 1. Hodnocení provedla Jana Jiříková – odborný referent v oddělení hygieny dětí a mladistvých.

K předmětnému hodnocení výběru č. 1 se sděluje následující:

Hodnocení polévek

Z počtu 19 stravovacích dnů v měsíci lednu jsou v jídelníčku 13x zařazeny zeleninové polévky a 3x luštěninové polévky. Dle sdělení paní vedoucí školní jídelny, se do zeleninových polévek přidává čerstvá zelenina i mražená zelenina, 4x je zařazena polévka s obilnou zavářkou, např. krupice, tarhoňa, kuskus.

Hodnocení hlavních chodů

Za uvedené období byla podána 6x drůbež, 1x ryby, 4x vepřové maso, 2x luštěnina jako hlavní pokrm, sladké jídlo nebylo zařazeno. Bezmasé slané jídlo bylo zařazeno celkem 1x. Hotový masný výrobek se v pokrmu vyskytoval 3x, a to v hlavním jídle – čočka na kyselo, vařené jemné párky, chléb; zapečené těstoviny s uzeným masem; hrachová kaše, plátek vařené uzené kotlety, chléb.

V průběhu hodnoceného měsíce ledna jsou zařazeny různé druhy masa (např. vepřové, hovězí, kuřecí, krůtí a králičí maso) s různou technologickou úpravou (např. maso vařené, dušené, pečené) a normované dle stanovených receptur.

Hodnocení příloh

Obiloviny jsou podávány v přiměřené četnosti, zařazovány jsou různé druhy obilovin, jako je chléb, rýže, těstoviny z bílé mouky. Knedlíky byly podávány celkem 2x za měsíc, a to z bílé mouky.

Hodnocení zeleniny

Za hodnocené období se vyskytuje čerstvá zelenina celkem 8x a to formou míchané zeleniny podávané do misky či tzv. zeleninového bufetu. Tepelně upravená zelenina byla podána v rámci hlavního chodu celkem 7x (např. těstovinový koktejl s kousky restovaného krůtího masa a teplou zeleninou; přírodní vepřové žebírko, kuskus a teplá zelenina; smažený květák, vařený brambor; pečené králičí maso, dušené hlávkové zelí a kynutý knedlík).

Hodnocení nápojů

Ke každému obědu jsou nabídnuty až 4 druhy nápoje, tj. čistá voda, čistá voda s citronem a bylinkami a slazený čaj a sladký ovocný nápoj. Pokud je v nabídce k obědu mléčný nápoj (většinou ochucené mléko granko) vždy je zařazen i nemléčný nápoj, např. slazený čaj, sladký ovocný nápoj.

Pochvala:

Ve školní jídelně jsou nabízeny různé druhy zeleninových polévek (např. rajská s těstovinou, bramborová, polévka z jarní zeleniny, brokolicev krém, kulajda, dýňový krém s opraženými semínky, špenátová) a luštěninových polévek (např. hrachová, fazolová, čočková). U polévek typu masový vývar je vždy hlavní podíl čerstvé kořenové zeleniny, popř. mražené zeleniny. Do polévek jsou zařazovány různé druhy obilných zavářek (viz popis uvedený výše).

V jídelníčku je u hlavních jídel ve vhodné četnosti zařazena luštěnina jako hlavní pokrm, čerstvá zelenina a tepelně upravená zelenina (viz popis uvedený výše).

Do pokrmů jsou přidávány čerstvé i sušené bylinky.

Chválíme zařazování čerstvé zeleniny k hlavnímu jídlu ve formě salátů (zeleninové saláty).

Pozitivně hodnotíme také nápaditost některých jídel.

Oproti hodnocenému jídelníčku za měsíc březen 2019 kladně hodnotíme navýšení četnosti čerstvé zeleniny k hlavnímu jídlu, a to ve formě salátů, zeleninové oblohy, kysaného zelí či mléčné kvašené zeleniny (pickles).

Slabá místa:

Ve sledovaném měsíci lednu byly v nižší četnosti nabídnuty ryby a bezmasé slané jídlo. Z předloženého dokumentu vyplývá, že plnění výživových norem (tzv. spotřební koš) vyplývající z vyhl. 107/2005 Sb., v platném znění, není pro všechny komodity v souladu s legislativními požadavky. Spotřební koš je zpracován pro oba výběry jídel společně. Vedení spotřebního koše je potřeba přezkoumat a nalezené chyby odstranit.

Prioritní body k doporučené úpravě jídelníčku – výběr č. 1:

1. Postupně do jídelníčku navýšit nabídku ryb.
2. Postupně navýšit nabídku plnohodnotných bezmasých slaných pokrmů, a to nejlépe 1x za týden, tj. plnohodnotných zeleninových, luštěninových, zeleninovo-luštěninových, obilovinovo-luštěninových nebo obilovinovo-zeleninových pokrmů. To se dosáhne tím, že bude v receptuře použito vejce, sýr, tvaroh či jiný mléčný výrobek nebo bude správně zkombinována luštěnina s obilovinou.

Celkové hodnocení: Jídelníček za měsíc leden 2020 lze hodnotit jako velmi dobrý jídelníček.

Krajská hygienická stanice
Zlínského kraje
se sídlem ve Zlíně
Havlíčkovo nábřeží 600, 760 01 Zlín
oddělení hygieny dětí a mladistvých

Jana Jiříková

odborný referent
oddělení hygieny dětí a mladistvých

Počet listů: 2

Rozdělovník:

1x adresát (doručení do datové schránky)

1x KHS ZK – odbor HDM