

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE ÚSTECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V ÚSTÍ NAD LABEM

adresa: Moskevská 1531/15, 40001 Ústí nad Labem, tel.: 477755110, e-mail: e-podatelna@khsusti.cz, ID: 8p3ai7n

V Ústí nad Labem dne 19.12.2019

Č. j. odesílatele: neuvedeno
Č. j.: KHSUL 61629 /2019
Sp. značka: HDD 244/2008
Vyřizuje: Drahoslava Knotková
Telefon: +420477755152
E-mail: drahoslava.knotkova@khsusti.cz
Počet listů: 1

**Mateřská škola Telnice
příspěvková organizace
Telnice č.p. 83
403 38 Telnice**

Hodnocení jídelníčku školní jídelny Mateřské školy Telnice 83, okres Ústí nad Labem.

V rámci státního zdravotního dozoru ve školní jídelně Mateřské školy Telnice 83, okres Ústí nad Labem. bylo provedeno hodnocení jídelního lístku za měsíc říjen 2019.

Vyhodnocení jídelního lístku bylo provedeno dle metodického návodu hlavního hygienika „Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR ke Spotřebnímu koši“, který je platný od 1. 9. 2015. Metodický pokyn se týká nutričních ukazatelů školního stravování a byl vydán ve smyslu znění 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, pro zajištění a sledování požadavku na školní jídelně to, aby pokrmy podávané v rámci stravovací služby splňovaly výživové požadavky podle skupiny spotřebitelů, pro které jsou určeny.

Nutriční doporučení Ministerstva zdravotnictví ČR (dále jen „ND“) vychází ze spotřebního koše a je tedy vytvořeno v návaznosti na výživové normy stanovené v příloze č. 1 k vyhlášce č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

1. Výsledek vyhodnocení: Dle výše uvedeného metodického návodu hodnotím Váš jídelníček jako velmi dobrý .

2. Popis současného stavu jídelníčku:

Hodnocení polévek:

Zeleninové polévky byly za hodnocené období zařazeny 8x, dle „ND“ by zeleninové polévky měly být zařazeny 12x měsíčně. Luštěninová polévka byla za hodnocené období zařazena 2x, dle „ND“ by luštěninová polévka měla být zařazena min. 3x měsíčně.. Velmi správně jsou používány obilné zavářky jako jsou vločky, cizma, krupky, pohanka.

Kombinace polévek s hlavními jídly:

Kombinace polévek s hlavními jídly jsou většinou vhodně voleny. Pouze kombinace gulášové polévky s nudlovým nákypem s tvarohem není vhodná a není v souladu s „ND“.,

Hodnocení hlavních jídel:

Bílé druhy masa: V hodnoceném období bylo bílé maso zařazeno 3x. Zastoupeno bylo maso králičí a kuřecí.

Vepřové maso : Vepřové maso bylo zařazeno 5x, dle „ND“ by vepřové maso mělo být zařazeno max. 4x měsíčně .

Ryby: Chválíme zastoupení ryb, které byly podány 3x, z toho jedenkrát ve formě rybí polévky.

Bezmasé, nesladké jídlo: Nabídka bezmasých jídel je na velmi pěkné úrovni. Bezmasé nesladké jídlo bylo ve sledovaném období zařazeno 4x, což je v souladu s „ND“.

Uzeniny: Uzenina nebyla ve sledovaném období k hlavnímu jídlu zařazena, za což rovněž chválíme.

Sladké bezmasé jídlo: Sladké bezmasé jídlo bylo ve sledovaném období zařazeno 2x, což je v souladu s „ND“.

Luštěniny: Luštěninové jídlo bylo zařazeno 2x, což je v souladu s „ND“.

Nápaditost pokrmů: Jídelníček hodnotíme jako nápaditý.

Hodnocení příloh:

Obiloviny: Obiloviny byly ve sledovaném období podány 8x, a to ve formě těstovin, rýže a chleba.

Houskové knedlíky: Knedlíky nebyly za hodnocené období zařazeny.

Hodnocení zeleniny:

Tepelně upravená zelenina byla zařazena 4x (špenát, míchaná zelenina, dušené kedlubny, kysané zelí). Což je v souladu s „ND“.

U syrové zeleniny se nepodařilo docílit během sledovaného období nabídky 8x zeleninových salátů nebo zeleninové oblohy (6x místo 8x). Syrová zelenina je rovněž součástí svačinek.

Přesnídávky a svačiny:

K přesnídávkám a svačinám jsou zařazovány rybí, sýrové a tvarohové pomazánky. Zeleninová pomazánka byla zařazena 3x, luštěninová pomazánka byla zařazena 1x, což je v souladu s „ND“. Mléko, mléčné nápoje a mléčné výrobky byly v jídelníčku zastoupeny dostatečně. Každý den je nabízeno mléko nebo mléčný nápoj. Jako doplněk u přesnídávek je podáváno ovoce i zelenina. Slané svačiny a přesnídávky jsou vhodně kombinovány se zeleninou a sladké přesnídávky a svačiny s ovocem. Obilná kaše nebyla za hodnocené období zařazena. Zařadit můžete obilné kaše jako je např. kukuřičná, jáhlová, rýžová, ovesná, pohanková, krupicová apod.

Zařazení paštikové pomazánky (1x) k přesnídávkám a svačinám není v souladu s „ND“. Uzeniny, včetně paštik, nejsou ve školním stravování doporučovány. Jídelny, které pro přípravu jídla nepoužívají uzeniny, jsou hodnoceny kladně.

Nápoje:

Nabídka nápojů je na dobré úrovni. Zařazujete čaj s různými příchutěmi, vodu se sirupem, ředěné džusy apod. Nabídka nápojů byla velmi správně rozšířena o kohoutkovou vodu. Z Vašeho jídelníčku není zřejmé, zda v případě zařazení mléčného nápoje je nabízen i nápoj nemléčný. Pokud je nabízen mléčný nápoj, tak by měla být možnost výběru i nemléčného nápoje.

Není vhodné podávat přeslazené nápoje. Lépe je podávat více naředěné nápoje. Pokud je nabízen sladký nápoj, tak doporučujeme nabídnout i nesladký nápoj.

3. Pozitivně hodnocené kategorie jídelníčku.

V hodnoceném jídelníčku je velmi pěkná nabídka bezmasých jídel. Chválíme zastoupení ryb a luštěninových jídel. Rovněž kladně hodnotíme nabídku luštěninových a zeleninových pomazánek. Kladně hodnotíme i zařazení králičího masa.

Z Vašeho jídelníčku je patrné, že se přikláníte k moderním trendům ve stravování dětí a řídíte se našimi doporučeními.

4. Slabá místa.

Výrazně slabá místa v jídelníčku nejsou . Při sestavování dalších jídelních lístků se zaměřte na skladbu polévek a zvyšte zařazení zeleninových a luštěninových polévek v souladu s „ND“. K přesnídávkám a svačinám zkuste zařadit i obilné kaše viz. výše uvedeno.

Veškeré změny prováděné v jídelníčku dětí zařazujte postupně. Děti spoustu pokrmů z domova neznají a změny v jídelníčku přijímají až po několikátém podání. Změny provádějte v jednotlivých krocích, hledejte nové receptury, využívejte větší nabídku a jiné možnosti podání. Pokud by se Vám nedařilo doporučené změny ihned zapracovat do jídelníčku, neznamená to, že by se jednalo o nevyhovující skladbu jídelníčku, neboť škála hodnocení jídelníčků je široká. Každá jídelna je jiná a má také jiné podmínky.

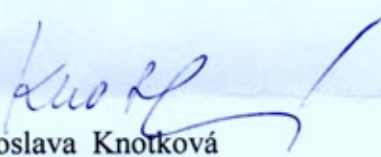
Samozřejmě platí, že je nutné sledovat plnění ukazatelů ze spotřebního koše potravin dle požadavků vyhl.č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů.

Inspiraci, rady, recepty a nové trendy ve školním stravování naleznete na stránkách projektu Zdravá školní jídelna: www.zdravaskolnijidelna.cz.

S případnými dotazy k hodnocení či pro vysvětlení jednotlivých kroků se obračejte na e-mail: drahoslava.knotkova@khsusti.cz.

Děkujeme Vám za spolupráci a přejeme hodně spokojených strávníků.

Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje
se sídlem v Ústí nad Labem
odbor hygieny dětí a mladistvých
Moskevská 15
400 01 Ústí nad Labem


Drahoslava Knotková
odborný referent oddělení hygieny dětí a mladistvých
Krajská hygienická stanice Ústeckého kraje
se sídlem v Ústí nad Labem
odbor hygieny dětí a mladistvých

Rozdělovník:

1. KHS – spis
2. Mateřská škola, příspěvková organizace, Telnice 83, okres Ústí nad Labem