

Č.j. HSHMP 9843/2016

Záznam

z místního šetření konaného

dne : 9.3.2016

za účasti: Jitky Voříškové – vedoucí školní jídelny, nám.Svobody 930/B, Praha 6, IČ 48133892

za HSHMP: Vladimíra Jansová , č. sl. průkazu 9191

Předmětem šetření : Posouzení jídelníčku pokrmů připravených ve Školní jídelně nám. Svobody, Praha 6 za období měsíce ledna 2016 pro žáky základní školy. Jedná se o denní výběr jídel ze tří druhů.

V rámci činnosti odboru hygieny dětí a mladistvých Hygienické stanice hl.m.Prahy v oblasti podpory veřejného zdraví se zaměřením na školní stravování byl posouzen jídelníček pokrmů připravených ve školní jídelně za období od 4.1. do 28.1.2016 tj. za 19 dní.

Jídelníček byl posouzen z hlediska současných trendů v dětské výživě s přihlédnutím k mezinárodním doporučeným dávkám i doporučeným výživovým dávkám, ze kterých dosud vychází Spotřební koš.

Hodnocení :

Polévky

Školní jídelna plní požadavek na zařazování 12 zeleninových polévek měsíčně. Část jsou zařazeny zeleninové vývary, ale již je patrný trend zařazování jednodruhových zeleninových polévek, který bychom rádi podpořili a rádi bychom, aby v něm škola pokračovala.

Luštěninové polévky:

Třikrát je zařazena luštěninová polévka, jedenkrát je do rybí polévky přidán hrách a velice lze ocenit zařazení obilných zavářek - ovesných vloček, pohanky a jáhel. V tomto bodě plní školní jídelna bezezbytku doporučení a považujeme zařazování luštěninových zavářek za moderní, zajímavé a nutričně velmi vhodné.

Velice kladně hodnotíme zařazování rybích polévek.

Kombinace polévek s hlavními jídly:

Doporučujeme před bezmasé jídlo podávat bezmasou polévku, pro odlehčení celého oběda. Pokud škola nabízí jako třetí možnost výběru, pak není možné těmto doporučením vždy dostát.

Hodnocení hlavních jídel

Drůbež, králík:

- Výběr 1 Je plněno doporučení pro drůbeží maso a velice oceňujeme zařazení krůtího masa a masa hovězího.
- Výběr 2 I tento výběr plní doporučení pro drůbeží maso i zde velice oceňujeme zařazení Králíka a opět masa hovězího.
- Výběr 3 Ve 3 výběru je drůbeží maso zařazeno 2x.

Vepřové maso:

- Výběr 1,2 a 3 Překračuje doporučenou frekvenci pro vepřové maso, jelikož rybí maso je plněno na spodní hranici, doporučujeme v některých recepturách nahradit vepřové například rybím nebo kuřecím masem.

Ryby:

V každé výběru je rybí jídlo nabízeno 1x. Pokud budeme počítat i nabídku polévky, pak je rybí jídlo nabízeno 3x, což je dostačující nabídka, nicméně doporučujeme zvýšit četnost rybiho masa.

Bezmasé nesladké jídlo:

- Výběr 1 a 2 Bezmasé nesladké jídlo je zařazeno 4x měsíčně, což plně odpovídá doporučené frekvenci. Velice chválíme za netradiční kombinace luštěnin a obilovin.
- Výběr 3 Ve výběru 3 jsou bezmasá slaná jídla zařazena 6x.

Uzeniny:

- Výběr 1 Nabídka pokrmu s uzeninou 1x – Šunkofleky.
- Výběr 2 a 3 Nejsou zařazeny pokrmy s uzeninou.

Nabídka uzenin není ve vaší školní jídelně častá jak bývá zvykem u jiných školních jídelen, ale rádi bychom v projektu vedli školy tak, aby časem nabídka uzenin z jídelníčku zmizela úplně. Pro vás to již nebude takový problém.

Sladké jídlo:

- Výběr 1,2 a 3 Ve výběrech je nabízeno sladké jídlo 1x. Obojí v jeden den.
- Výběr 2 nenabízí sladké jídlo ani jednou. Ve vašem jídelníčku je možné sladké jídlo nabídnout častěji a tím nahradit maso vepřové (viz řešeno výše). Doporučujeme zařadit nutričně kvalitnější sladká jídla, do kterých bude přidáváno ovoce, semínka, ořechy, tvaroh, celozrnné obiloviny.

Luštěniny:

Výběr 1,2 a 3 Výběr 1 a 3 obsahuje luštěninové jídlo 2x, výběr 2 dokonce 4x a spolu s polévkami, kde je pestrá nabídka luštěnin pak plně splňují doporučení.

Nápaditost pokrmů:

Jídelničky všech tří výběrů patří mezi nápadité, jsou pestré, využívají netypických kombinací.

Hodnocení příloh

Obiloviny:

Výběry 1,2 i 3 vcelku plní dostatečně doporučení pro obiloviny, krom nabídky chutnějších typů rýže se jedná spíše o tradiční obiloviny.

Houskové knedlíky:

Výběr 1 Doporučení je plněno, je nabízen 2x a to vždy ve formě celozrnného knedlíku, což velice chválíme.

Výběr 2 a 3 Nezařazen houskový knedlík.

Hodnocení zeleniny

Zelenina čerstvá:

Výběr 1,2 a 3 Pro všechny výběry platí společné nabízení salátů a u výběru 1 a 2 velmi zřídka i zeleninu jako oblohu. Obloha je však jen správný směr, ale nedostatečné množství. Salát či zeleninu bez zálivky by mělo dítě dostat 2x týdně. K tomuto doporučení se blížíte, ale ještě nesplňujete. Určitě tento správný směr udržte a ještě podpořte.

Výběr 3 Nabízí větší množství čerstvé zeleniny.

Zelenina tepelně upravená:

Výběr 1,2 a 3 U Vás byla tepelně upravená zelenina podávána v dostatečné četnosti, za což Vás opět chválíme.

Hodnocení nápojů (všechny výběry dohromady)

Neslazený, nemléčný nápoj – každý den:

Nabídka nápojů je velmi vhodná a nápaditá. Vždy je nabízen neslazený nápoj.

Mléčný nápoj je vždy doplněn možností zvolit si nemléčný:

Doporučení je plněno.

Pochvala:

- Nápaditost a pestrost při výběru jídel (i regionální a mezinárodní jídla)
- Zařazení rybího masa i do polévky, králičího a hovězího masa mezi hlavní jídla
- Vhodné a časté zařazování luštěnin a různých méně známých druhů rýže

- Snaha přidávat do jídel zeleninu
- Přidávání cizrny do pokrmů
- Používání celozrnných knedlíků.

Slabá místa:

- Nižší množství čerstvé zeleniny a ovoce. Upřednostňovat čerstvé ovoce a zeleninu před kompoty a sterilovanou zeleninou.
- Ve výběru 1 a 2 je vyšší nabídka vepřového masa.

Závěr :

Vámi zpracovaný jídelníček lze hodnotit jako **výborný jídelníček.**

Přečteno

Zapsala : Vladimíra Jansová