

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE LIBERECKÉHO KRAJE SE SÍDLEM V LIBERCI

Husova tř. 64, 460 31 Liberec 1, P.O.Box 141, tel. 485 253 111, sekretariat@khslibc.cz, ID nfeai4j, IČ 71009302

V Liberci dne 17. února 2017

Tisková zpráva

HODNOCENÍ PESTROSTI JÍDELNÍČKŮ VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH LK V ROCE 2016

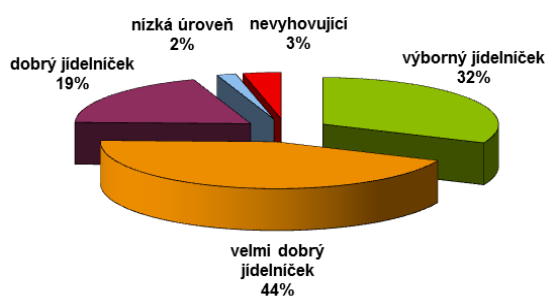
Podle metodického návodu Ministerstva zdravotnictví ČR Nutriční doporučení ke spotřebnímu koši (ND) vyhodnotili v roce 2016 pracovníci odboru hygieny dětí a mladistvých celkem 85 jídelníčků - 28 na základních školách a 57 v mateřských školách.

ND vychází ze spotřebního koše, je tedy v souladu s legislativou (vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování). Doplnuje pravidla spotřebního koše, řeší pitný režim, uzeniny, používání polotovarů, vhodné kombinace jídel či jejich úpravu. Jeho cílem ND je vést školní jídelny směrem k nutričně vyváženému a pestrému jídelníčku.

Z hodnocení vyplývá, že jídelny plní požadované • podávání ryb • bílých druhů mas, luštěnin jako hlavního pokrmu • tepelně upravené zeleniny. Z příloh dle doporučení převládá rýže, těstoviny a to i celozrnné, jídelny využívají zajímavé netradiční obiloviny mj. kuskus, bulgur. Frekvence přípravy houskových knedlíků je většinou v doporučené četnosti, pokud si je školní jídelny samy vaří, začíná se objevovat trend nahrazování bílé pšeničné mouky moukou celozrnnou.

K dopoledním přesnídávkám a odpoledním svačinám v MŠ se pravidelně zařazují zeleninové, luštěninové a rybí pomazánky v doporučeném množství. Bohužel přetrvávají v nabídce stále nežádoucí paštiky a uzeniny. Obilné kaše jsou připravovány v nízké frekvenci, málo se podává celozrnné pečivo. Dále je nutné stále zdůrazňovat, že zelenina a ovoce patří jak přesnídávkce, tak i ke svačině.

Celodenní stravování v mateřských školách



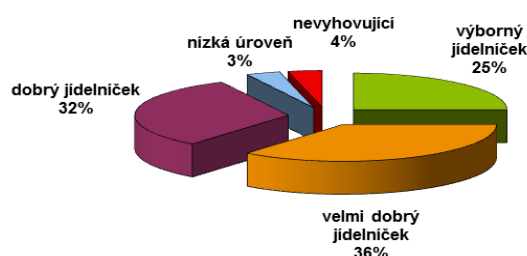
pokrmů používány čerstvé suroviny, je snaha o vynechávání dochucovadel a instantních směsí, popřípadě se přidávají pouze v minimální množství pro závěrečné dotažení chuti pokrmu. Je patrná snaha o používání netradičních surovin, regionálních potravin, nových receptur a různých technologických úprav.

Metodický pokyn ND se snaží nastavit směr při sestavování jídelního lístku, nemá být přesným návodem, jak sestavit jídelníček každý den v měsíci, ale u žádoucích potravin udává minimální frekvence (např. u ryb) u méně žádoucích potravin udává maximální frekvence (např. u vepřového masa). Neurčuje tedy vše, co má být v jídelníčku obsaženo, ale snaží se usměrňovat, ne diktovat či striktně vyžadovat. Položky, které nečiní z hlediska výživy žádný problém, např. brambory, nejsou prostřednictvím ND již sledovány.

Upravený metodický návod ND je možné najít na www.khslibc.cz.

Zuzana Balašová
tisková mluvčí KHS LK

Obědy v základních školách



I přes snahu o zlepšení se stále opakují chyby v sestavování jídelníčků typu • málo luštěninových a zeleninových polévek • bezmasé jídlo není podáváno v doporučeném množství, min 4x za měsíc • stále jsou do hlavních jídel často zařazovány uzeniny • málo časté podávání čerstvé zeleniny k obědům • nad doporučené množství je používáno vepřové maso • pitný režim – nejsou k dispozici min. dva nápoje, z toho vždy jeden neslazený nemléčný.

Pozitivní je, že v převážné většině jsou pro přípravu