

Školní jídelna Kuřim, Komenského 1011

MŠ Kuřim, Zborovská 887

Jitka Odehnalová, vedoucí ŠJ

Plnění kritérií projektu „Zdravá školní jídelna“ – hodnocení před certifikací

Školní jídelna Kuřim sídlí v budově mateřské školy na ulici Komenského. Je součástí právního subjektu MŠ Kuřim, Zborovská 887, který zahrnuje 7 MŠ v Kuřimi. Školní jídelna vaří stravu pro všechny provozní MŠ, kde jsou zřízeny výdejny stravy – MŠ Komenského, MŠ Zborovská, MŠ Jungmannova, MŠ Tyršova, MŠ Brněnská, MŠ Kpt. Jaroše a MŠ v ZŠ Komenského, a to v maximálním celkovém denním počtu 440 dětí a cca 50 dospělých zaměstnanců MŠ.

V počáteční fázi po vstupu do projektu (v roce 2015) prováděla hodnocení ŠJ v Kuřimi MUDr. Anna Niklová ze SZÚ v Praze. Na základě výsledků hodnocení zaváděla vedoucí ŠJ postupně změny. Vzhledem k velkému zájmu celé řady subjektů o vstup do projektu bylo dohodnuto, že evaluaci provede lektorka Zdravé školní jídelny (ZŠJ) z KHS v Brně.

Vedoucí školní jídelny aktivně uváděla do praxe vlastní provozu všechna doporučení ZŠJ k ozdravení stravování v mateřské škole. Její osobní zaujetí pro kvalitní stravování dětí je velkou devízou pro realizaci efektivních činností, jako je zavádění nových technologických postupů, změny receptur, zjišťování zpětné vazby od dětí a rodičů a dalších.

Informace o projektu ZŠJ jsou dostupné na <http://www.mskurim.cz/jidelna-ms/zdrava-skolni-jidelna/>

Pitný režim:

Jídelna nabízí široký výběr nápojů podávaných dle aktuální nabídky uvedené v jídelníčku. Základem pitného režimu je voda, neslazené ovocné čaje a ředěné džusy. Vzhledem k tomu, že lektor nemá k dispozici refraktometr, nebylo možno ověřit na místě množství cukru v nápojích objektivním měřením. Množství spotřebovaného cukru za dané období nepřekračuje podle údajů ve spotřebním koši limity stanovené legislativou. Mléčné nápoje nejsou podávány jako ochucené. Max. 1x měsíčně je do JL zařazeno Granko (vzhledem k vysokému obsahu cukru v tomto nápoji je malá četnost podávání vítána).

Plánování jídelního lístku (JL):

Podkladem pro evaluaci bylo hodnocení JL za únor 2017 (20 dnů), březen 2017 (23 dnů) a duben 2017 (20 dnů). Ve všech případech je výsledek „**výborný**“. Oproti vstupnímu hodnocení JL (květen 2015 – hodnocení „velmi dobrý“) došlo k významným pozitivním změnám.

Jídelníček je velmi pestrý a postupně jsou do něj zařazovány nové druhy pokrmů (zejména bezmasých, s důrazem na snížení obsahu soli). Kladně je hodnocena nadlimitní nabídka ovoce a zeleniny, a to jak syrové, tak tepelně upravené.

Jídelna nabízí pestrý výběr polévek ve správné frekvenci zařazení zeleninových a luštěninových. Používají se obilné zavářky, jako jsou jáhly, vločky, krupky, pohanka, bulgur, kuskus, grahamové nudle a špaldové vločky.

Nabízeny jsou různé druhy masa (krůtí, hovězí, kuřecí). Uzeniny byly z jídelníčku vyloučeny. Zastoupeny jsou také pokrmy z ryb a to 2-3 x za měsíc.

Součástí hlavního pokrmu je pestrá nabídka příloh. Kromě tradičních brambor, rýže a těstovin, je nabízen např. bulgur, kuskus.

Jídelníček vykazuje pestrou nabídku ovoce, zeleniny a zeleninových salátů.

Zařazeny jsou netradiční pokrmy a nové kombinace jako např. bulgurové rizoto, kerneto, vepřové maso s bulgurem, hrachová kaše s tofu, fazolový guláš s tofu a míchanou zeleninou, špecle s mákem a domácím jablečným kompotem, krupicová kaše s Grankem a banánem, mrkvová polévka se zázvorem a čerstvou petrželkou, špagety s drcenými rajčaty a hlívou, bramborový guláš s fazolkami a další.

Tabulky hodnocení JL za 3 uvedené měsíce tvoří přílohu k evaluaci před certifikací, a byly zaslány na SZÚ v Praze.

Jídelníček je dostupný na <http://www.mskurim.cz/jidelna-ms/archiv-jidelnich-listku/>

Vedení spotřebního koše:

Software, který používá školní jídelna, neumožňuje vytisknout výpis používaných surovin za celý měsíc. Z toho důvodu nelze provést hodnocení spotřebního koše v běžném režimu, stanoveném metodikou ZŠJ. Průběžně byly jednotlivé body konzultovány s lektorem. Při místním šetření byla provedena kontrola jednotlivých skladových karet, vedených v PC, se zaměřením na ty komodity, u nichž dochází nejčastěji k chybnému zadání množství nebo koeficientů. Vedoucí ŠJ se v problematice velmi dobře orientuje a nebyly zjištěny chyby při vedení SK.

Omezení používání dochucovadel a soli:

Omezení používání dochucovadel je pro ŠJ prioritou. Obdobná situace je u snižování množství soli v pokrmech. K dochucení se používá pouze „Vega“ bez glutamátu, u níž výrobce neuvádí množství obsažené soli. Bylo dohodnuto, že školní jídelna osloví dodavatele a v případě nutnosti bude používat pouze dochucovadla s konkrétně deklarovaným množstvím soli. Toto bude poté započítáváno do celkové měsíční spotřeby. Bylo také doporučeno zaměřit pozornost na množství soli obsažené v sýrech a omezit či vyloučit slané typy jako je niva či balkánský sýr, případně počítat se slaností sýrů a pokrmy již nedosolovat.

Spotřeba soli je dlouhodobě sledována.

Spotřeba se uvádí průměrná, a to v gramech na 1 porci:

Listopad 2015: 3,35 g

Únor 2017: 2,88 g

Březen 2017: 2,92 g

Duben 2017: 2,66 g

Údaje z listopadu 2015 a dubna 2017 ukazují velmi výrazný na **pokles spotřeby soli o 0,69 g na 1 porci**, což je **20,59 %**.

Výpočet byl prováděn celkově pro všechny strávnický, tedy děti i dospělé. Spotřeba soli bude nadále sledována.

Omezení používání polotovarů vysokého stupně konvence

Jídelna nepoužívá suroviny vysokého stupně konvence.

Moučníky jsou připravovány podle vlastních receptur, nikoli z hotových směsí. Přidaný cukr se tak objeví ve SK. Na svačinu se dětem se podává také šlehaný tvaroh či bílý jogurt s čerstvým ovocem (nekupují se hotové výrobky jako např. pribináček).

Zapojení pedagogů, rodičů a žáků do projektu Zdravá školní jídelna

Jídelna je v každé ze 7 mateřských škol součástí herny jednotlivých tříd, a tomu odpovídá také výzdoba a prezentace prací dětí, vztahujících se ke stravování.

Informace pro rodiče k projektu „Zdravá školní jídelna“ jsou poskytovány na nástěnkách v šatnách a také na webu MŠ Kuřim.

Školní jídelna pořádá různé aktivity k prezentaci stravy rodičům, např. degustační ráno ve školce (svačinky). Tematicky jsou připomínány tradice a zvyklosti, na čemž spolupracuje MŠ a ŠJ.

Závěrečné hodnocení:

Vedoucí školní jídelny vstoupila do projektu z důvodu snahy o ozdravení školního stravování za pomoci relevantních informací, založených na vědeckých poznacích. Po celou dobu aktivně spolupracovala, vyhledávala sama náměty k řešení, pozitivně reagovala na případná zjištění lektora jak v sestavování jídelního lístku, tak také ve vedení spotřebního koše.

Jídelna postupně zařazuje nové druhy pokrmů, sleduje množství soli a cukru a údaje na etiketách výrobků. Sůl i cukr se zahrnuje do celkové spotřeby. V průběhu projektu bylo zaznamenáno významné snížení spotřeby soli, a to o 20 %. V MŠ probíhá spolupráce mezi pedagogy a ŠJ ohledně osvěty dětí i rodičů ve vztahu ke stravování. To je doplněno ochutnávkovými akcemi pro rodiče.

Školní jídelna plní průběžně kritéria, které projekt „Zdravá školní jídelna“ nastavil jako důležité kroky pro ozdravení školního stravování. Byla vytvořena efektivní spolupráce mezi školní jídelnou a lektorem. Úroveň stravování v mateřské škole, a to zejména díky aktivitě a iniciativě vedoucí školní jídelny i personálu ŠJ, odpovídá kritériím stanoveným pro udělení certifikátu „Zdravá školní jídelna“.

Na základě hodnocení všech podkladů (skladové karty, spotřební koš, jídelní lístky, fotodokumentace) a také na základě místního šetření a opakovaných konzultací s vedoucí školní jídelny p. Jitkou Odehnalovou, byly podklady předány koordinátorce projektu na SZÚ v Praze s doporučením udělit školní jídelně MŠ Kuřim, Komenského 1011 certifikát „Zdravá školní jídelna“

Mgr. Ivana Dvořáková
lektor projektu „Zdravá školní jídelna“
v Brně dne 10. 8. 2017

KRAJSKÁ HYGIENICKÁ STANICE

Jihomoravského kraje se sídlem v Brně

Jeřábkova 4, 602 00 Brno

-55-

