

A close-up photograph of a field of white daisies with bright yellow centers. The flowers are in various stages of bloom, and the background is a soft-focus field of more daisies. The lighting is natural, suggesting an outdoor setting.

VÝŽIVOVÉ HODNOCENÍ POKRMŮ VE ŠKOLNÍM STRAVOVÁNÍ

**Konzultační den HDM – říjen 2012
SZÚ Praha**

KHS Královéhradeckého kraje, odbor hygieny dětí a mladistvých



Legislativa

Školský zákon 561/2004 Sb. 122

stanovuje, že dětem v mateřských školách, žákům základních škol a nezletilým žákům středních škol je poskytována dotace na **mzdové a věcné režie** školního stravování

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví 24, odst. 1, písm. e) - osoba provozující stravovací službu je povinna zajistit, aby podávané pokrmy vyhovovaly mikrobiologickým a chemickým požadavkům, měly odpovídající smyslové vlastnosti a splňovaly **výživové požadavky dle skupin spotřebitelů, pro které jsou určeny**

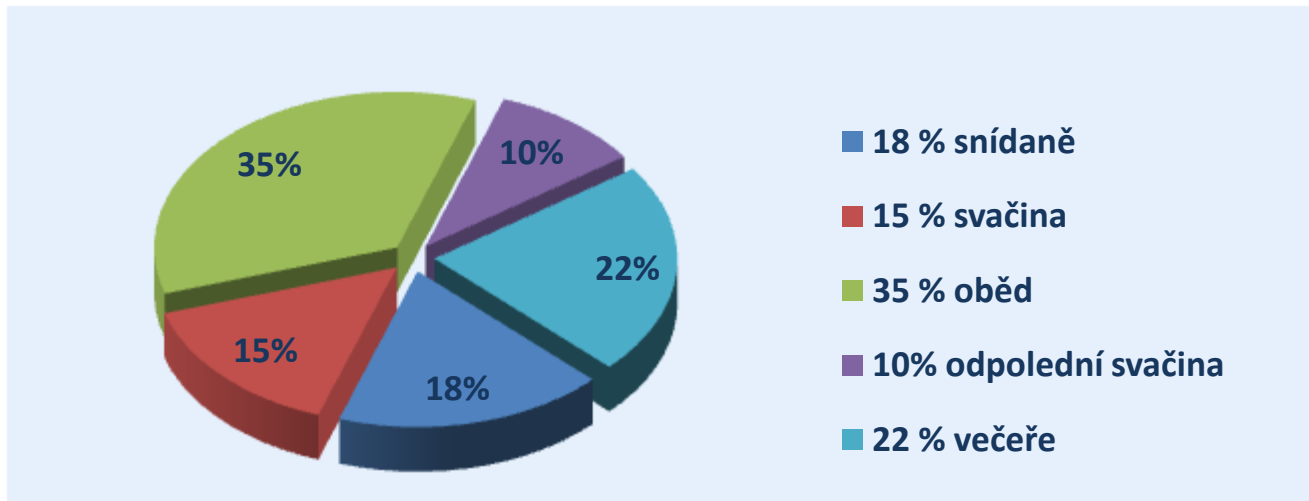
Legislativa

Základním kontrolním mechanismem je výpočet **spotřebního koše**, výpočet provádí sama školní jídelna dle legislativy MŠMT

vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů, **2, odst. 6** poskytuje-li provozovatel stravovacích služeb více druhů jídel na výběr, musí být zachováno plnění výživových norem a **2, odst. 8** provozovatelé uchovávají údaje o plnění výživových norem jeden rok

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů
3 odst. 1 písm. c) provozovatel potravinářského podniku je povinen dodržovat **požadavky pro obsah látek s nutričním účinkem**

Spotřební koš dle vyhlášky č. 107/2005 Sb. o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů



Spotřeba potravin odpovídá měsíčnímu průměru s přípustnou tolerancí $\pm 25\%$ s výjimkou tuků a cukru, kde množství volných tuků a volného cukru představuje horní hranici, kterou lze snížit.

Množství zeleniny, ovoce a luštěnin lze zvýšit nad horní hranici tolerance.

Při propočtu průměrné spotřeby se hmotnost sterilované a mražené zeleniny násobí koeficientem 1,42. U sušené zeleniny se hmotnost násobí koeficientem 10 (10 dkg = 1 kg).

Výživové hodnocení = Komplexní hodnocení

Výživové hodnocení posuzujeme komplexně, tj. z několika pohledů, což umožňuje kvalitativní i kvantitativní zlepšení zjištěných nedostatků

- **hodnocení pestrosti stravy (dle jídelníčků)**
- **hodnocení spotřebního koše (výpočet ve ŠJ)**
- **hodnocení výdejek (skutečně vydané suroviny)**
- **hodnocení nutričních hodnot počítačovým programem**

Podklady využívané při hodnocení

Jídelníčky

- hodnotíme pestrost
- porovnáváme se skutečně vydanými surovinami a s recepturami

Spotřební koš

- chyby - není znám konkrétní počet odebraných jednotlivých menu (počet strážníků), věkové kategorie strážníků, nesprávné zařazení suroviny do skupiny surovin

Výdejky

- nutné oddělit spotřebu surovin zvlášť pro děti v MŠ, žáky, dospělé (žáci škol a dospělé osoby neodebírají svačiny)
- chyby - nepřesné označování surovin ve výdejkách, nepřesná hmotnost, kusy, jednotky
- koeficienty!!!!

Spotřební koš ze školní jídelny

Spotřební koš subjekt: 0 Uživatel období: 01/10/2010 - 31/10/2010

		NORMA	SKUTEČNOST	ROZDÍL	SKUT. V %
MA maso	g	89159	75590	-13569	84.78
RY ryby	g	16475	12290	-4185	74.60
ML mléko	g	410166	358562	-51604	87.42
MV mléčné výrobky	g	48434	39210	-9224	80.96
TU tuky	g	26229	15447	-10782	58.89
CU cukry	g	32638	22973	-9665	70.39
ZE zelenina	g	167243	163542	-3701	97.79
OV ovoce	g	161165	172991	11826	107.34
BR brambory	g	153589	94000	-59589	61.20
LU luštěniny	g	16475	10660	-5815	64.70
MR rostlinné maso	g	0	7560	7560	-----
VE vejce	g	0	5179	5179	-----
XX ostatní	g	0	183772	183772	-----

SKUPINY A POČET PORCÍ:

2 3 - 6 let, přesnídávka	1338
3 3 - 6 let, oběd	1300
4 3 - 6 let, svačina	969
9 7 - 10 let, přesnídávka	241
10 7 - 10 let, oběd	227
11 7 - 10 let, svačina	200



Zde jsou dvě věkové kategorie 3 -6 let a 7 až 10 let, které využíváme při zadávání údajů do Nutricomu (převádíme na jednu věkovou kategorii pomocí koeficientů)

Skupina surovin

*** MASO ***

64-6510 HOVĚZÍ MASO ZADNÍ B.K.	13.58 kg	59	HOVĚZÍ MASO ZADNÍ B.K.	1000.00 kg	1.00
64-6540 VEPŘOVÁ PLEC S K.	5.92 kg	335	VEPŘOVÁ PLEC S K.	1000.00 kg	1.00
64-6545 VEPŘOVÁ KÝTA B.K.	9.97 kg	332	VEPŘOVÁ KÝTA B.K.	1000.00 kg	1.00
64-7035 ŠUNKA	2.93 kg	367	ŠUNKA	1000.00 kg	1.00
64-7420 JÁTROVKY	0.33 kg	79	JÁTROVKY	1000.00 kg	1.00
65-3041 KUŘECÍ	8.86 kg	126	KUŘECÍ	1000.00 kg	1.00
65-3071 DRŮBEŽÍ SEKANÁ	6.42 kg	31	DRŮBEŽÍ SEKANÁ	1000.00 kg	1.00
65-3090 KUŘATA	8.04 kg	123	KUŘATA	1000.00 kg	1.00
65-3097 KUŘECÍ STEHNA	16.10 kg	125	KUŘECÍ STEHNA	1000.00 kg	1.00
65-5031 KRUTÍ MASO	4.44 kg	122	KRŮTY	1000.00 kg	1.00

*** RYBY ***

65-5000 MOŘSKÉ RYBY-FILÉ	11.16 kg	160	MOŘSKÉ RYBY-FILÉ	1000.00 kg	1.00
65-5020 RYBÍ KONZERVY	0.44 kg	247	RYBÍ KONZERVY	1000.00 kg	1.00
65-5022 TŘESČÍ JÁTRA	0.69 kg	310	TŘESČÍ JÁTRA	1000.00 kg	1.00

*** MLÉKO ***

67-0530 MLÉKO	285.24 lt	147	MLÉKO	1000.00 lt	1.00
67-0635 MLÉKO KYSELÉ	63.69 lt	148	MLÉKO KYSELÉ	1000.00 lt	1.00
67-0610 MLÉKO TRVANLIVÉ	1.77 lt	150	MLÉKO TRVANLIVÉ	1000.00 lt	1.00
75-0801 MLÉKO SUŠENÉ	0.68 kg	149	MLÉKO SUŠENÉ	1000.00 kg	10.00
86-1419 BĀBOVKA VITANA	3.54 kg	13	BĀBOVKA VITANA	300.00 kg	1.00

*** MLÉČNÉ VÝROBKY ***

67-1120 TVAROH MĚKKÝ	27.07 kg	314	TVAROH MĚKKÝ	1000.00 kg	1.00
67-1170 SÝR CIHLA	2.23 kg	305	SÝR CIHLA	1000.00 kg	1.00
67-1300 SÝR TAVENÝ	0.88 kg	308	SÝR TAVENÝ	1000.00 kg	1.00
67-1411 JOGURT BÍLÝ	9.03 kg	76	JOGURT BÍLÝ	1000.00 kg	1.00

*** TUKY ***

56-0220 OLEJ V.V.	3.13 kg	194	OLEJ V.V.	1000.00 kg	0.75
56-0221 OLEJ STOLNÍ	9.29 kg	193	OLEJ STOLNÍ	1000.00 kg	0.75
56-0250 HERA	1.35 kg	49	HERA	1000.00 kg	0.80
56-0255 ROSTLINNÝ TUK	2.01 kg	244	ROSTLINNÝ TUK	1000.00 kg	1.00
56-0260 TUK MARGARÍN	2.66 kg	312	TUK MARGARÍN	1000.00 kg	0.40
64-7040 SLANINA	1.78 kg	261	SLANINA	1000.00 kg	1.00
67-0310 MĀSLO I	1.99 kg	186	MĀSLO I	1000.00 kg	0.80
67-0450 SMETANA 12%	3.62 lt	265	SMETANA 12%	120.00 lt	1.00
67-0651 SMETANA ZAKYSANĀ 10%	2.69 kg	266	SMETANA ZAKYSANĀ 10%	180.00 kg	1.00
86-1416 DOMĀCÍ PERNÍK VITANA	0.49 kg	27	DOMĀCÍ PERNÍK VITANA	80.00 kg	1.00
86-1419 BĀBOVKA VITANA	3.54 kg	13	BĀBOVKA VITANA	80.00 kg	1.00

*** CUKRY ***

53-5722 CUKR KRUPICE	11.41 kg	20	CUKR KRUPICE	1000.00 kg	1.00
53-5730 CUKR MOUČKA	2.74 kg	23	CUKR MOUČKA	1000.00 kg	1.00
53-5752 CUKR VANILÍOVÝ	0.36 kg	25	CUKR VANILÍOVÝ	1000.00 kg	1.00
71-8620 MARMELĀDA JANCOVĀ	0.47 kg	136	MARMELĀDA JANCOVĀ	1000.00 kg	0.60
71-8635 DĚSEM MERUŤKOVÝ	0.50 kg	35	DĚSEM MERUŤKOVÝ	1000.00 kg	0.60
81-8410 SIRUP OVOCNÝ	10.80 kg	254	SIRUP OVOCNÝ	1000.00 kg	0.60
86-1416 DOMĀCÍ PERNÍK VITANA	0.49 kg	27	DOMĀCÍ PERNÍK VITANA	330.00 kg	1.00
86-1419 BĀBOVKA VITANA	3.54 kg	13	BĀBOVKA VITANA	350.00 kg	1.00

*** ZELERNINA ***

02-3101 KAPUSTA	5.82 kg	89	KAPUSTA	1000.00 kg	1.00
-----------------	---------	----	---------	------------	------

Počítačově zpracované výdejky dle skupin surovin,
bez dospělých, zanášíme suroviny do Nutricomu

Druh potravin	Množství potravin na stravu				Celkové množství potravin			Cena MJ	Celková hodnota potravin v Kč
	Snídaně	Oběd	Večeře	Vedl.jídla	vydané	MJ	rozdíl		
celer	.	1.00	.	.	1.00	kg	-0.86	20.91	20.91
cibule	.	1.00	.	.	1.00	kg	-0.68	9.50	9.50
cukr	0.08	0.83	.	0.09	1.00	kg	-0.42	18.90	18.90
čaj	2.00	.	.	.	2.00	ks	-0.13	22.59	45.18
čaj instantní	.	0.92	.	0.08	1.00	ks	-0.53	54.70	54.70
droždí	.	12.00	.	.	12.00	kg	-11.91	2.73	32.76
houby žampiony	.	0.25	.	.	0.25	kg	-0.25	746.00	186.50
chléb	1.00	.	.	.	1.00	ks	-0.60	20.45	20.45
lukana	.	1.00	.	.	1.00	ks	0.48	13.64	13.64
máslo	.	0.25	.	.	0.25	kg	-0.20	112.00	28.00
maso hovězí zadní	.	4.25	.	.	4.25	kg	-4.25	138.00	586.50
mléko	.	4.20	.	0.80	5.00	l	-0.30	13.36	66.80
mouka hladká	.	1.00	.	.	1.00	kg	-0.20	10.82	10.82
mražená zelenina	.	2.50	.	.	2.50	kg	-2.50	29.60	74.00
olej	.	1.00	.	.	1.00	ks	-1.00	29.90	29.90
piškoty	.	0.86	.	0.14	1.00	ks	.	9.82	9.82
pomazánkové máslo	1.00	.	.	.	1.00	ks	-0.60	20.40	20.40
por	.	1.00	.	.	1.00	kg	-0.86	21.82	21.82
řepka	.	0.84	.	0.16	1.00	ks	-0.06	41.36	41.36
ryže	.	5.00	.	.	5.00	kg	-1.20	59.20	296.00
sýr	.	0.20	.	.	0.20	kg	-0.20	98.50	19.70

Počítačově zpracovaná výdejka, oddělené svačiny a oběd - vyhovuje

Celková denní hodnota potravin

Ručně zpracov. výdejky

Správně
vedeny
odděleně
svačiny
oběd

Pomeranče

salátová o

rajčata, pa

VÝDEJKA POTRAVIN (denní přehled stravování)												Průč. číslo 80	
												Datum 4.5.2009	
Název jídla dle normy												Název jídla dle normy	
1. snídaně												4. svačina	
2. přezníc.												5. večeře	
3. oběd													
Zádané a vydané množství potravin na													
Druh potravin	Sklední číslo (karty)	snídaně	přezníc.	oběd	svačina	večeře	celkem (1-5)	Vydaná jednot.	Množ. do obědu	Skupěná spotřeba (a, b, c)	za jedn.	celkem	
a	b	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
Brambory	Z 10			4,5			4,5				5, -	22,5	
Cibule	Z 11		0,10	0,15			0,25				10, -	50	
Celer křen	C 1		1				1				10,90	10,90	
rajči file	H 6/10		0,20				0,20				112,25	22,45	
Houšky - rohlíky	P 1				8		8				2,40	10,20	
Chléb	P 2		1				1				12,60	12,60	
šťáva	T 7		0,15				0,15				63,00	9,60	
čaj	C 5			1			1				14,20	14,20	
šťava	Z 14			4,20			4,20				14,70	14,65	
melba	C 9				1		1				25,70	25,70	
Maso													
špen. ml.	T 4				0,20		0,20				14,50	14,50	
maslo	Z 13		0,20	0,30			0,50				9,90	4,95	
Mléko	T 3		0,10				0,10				104, -	10,40	
Mléko	H 11					3	3			3, -	3,70	11,00	
Mouka hrubá													
Mouka hladká	H 6			1			1				8,60	8,60	
Olej	T 3			1			1				24,90	24,90	
Pomeranče	Z 1						1,50				31, -	11,30	
salátová o	Z 3		0,20				0,20				29,00	5,95	
rajčata, pa	H 22			1			1				64,20	64,50	
	C 4			1			1				7,20	7,20	
	Z 12			0,20			0,20				89, -	14,80	
	Z 23		0,25				0,25				42,00	15,70	
	V 1			1	3		4				3, -	12, -	
	Z 20		0,30				0,30				60, -	12, -	
	Z 28		0,15				0,15				42,00	12, -	
	Z 37			0,20			0,20				24,20	12,10	
	Z 15			0,20			0,20				59, -	11,80	
	Z 14			1			1				59, -	9,45	
	H 13			1			1				33,60	33,60	
Vyhotovil		Převzal		Kontroloval							Celkový náklad	493,90	

Ukázky nepřesností



Název zařízení		VÝDEJKA POTRAVIN (denní přehled stravování)				Poř. číslo: <u>B</u>	Datum: <u>21. 1. 2010</u>					
		Název jídla dle normy		Název jídla dle normy						Název jídla dle normy		
1. snídaně	2. oběd	3. večeře	4. svačina	5. svačina	6. svačina	7. svačina	8. svačina	9. svačina	10. svačina	11. svačina	12. svačina	
Základní a vydané množství potravin a c												
Druh potravin	Skřadní část (části)	snídaně		oběd		večeře		svačina		celkem (1-12)		
		a	b	1	2	3	4	5	6	7	8	
Brambory	3									1200	1200	
Chleba	0									4000	4000	
Cukr												
Mouky-rohliky	90									10	10	
Chléb										1	1	
prosečno	57/2									1	1	
prosečno	69/3									3	3	
chleba	57/1									1	1	
Maso upečené	65/1									3000	3000	
maso upečené	65									3100	3100	
maso upečené	65/1									2500	2500	
Másto	57/1									1	1	
Mléko	69/3									2	2	
Mouka hrubá	32									1000	1000	
Mouka hladká												
Olaj												
maso upečené	119									400	400	
Kysle												
maso upečené	107/1									2	2	
maso upečené	65/3									250	250	
maso upečené	102									1	1	
Voce	115									0	0	
maso upečené	88/1									1000	1000	
										Celkový náhled		1155,87
										Pracovní náklady		1317,1
										Bastli		+ 161,13
										Pracovní náklady z minulého dne		
										Celkový finanční náhled		
Všechny jídel odebrány dle platných předpisů										poslední		
Přehled (sklad)										Přehled (kuchyně)		
Číslo:										Podpis:		

Ručně zpracovaná výdejka bez oddělení spotřeby surovin pro děti a dospělé osoby + další nepřesnosti

<u>Krůtí maso</u>	1 ks	1	1	29,18	29,18
Maso vepřové	3 kg	3000	3000	10,20	30,60
Maso vepřové	3 kg	3100	3100	9,20	28,60

Nepřesnosti při zadávání surovin do výdejky

Krůtí maso 1 ks za 29,18 Kč

co to je ? konzerva ? jakou má hmotnost ?

- **Není oddělena spotřeba dětí a dospělých, kolik měly děti, kolik dospělí**

Vepřové maso 3 kg

jaký je to druh vepřového masa ? kýta, v. plec, bůček?

- **Takovou výdejku musí vrátit k doplnění základních údajů**

Ručně psaná výdejka

VÝDEJKA - PŘEVODKA

Druh výdaje		Odebírající útvar	Číslo				
		Vyd. [redacted]	2.3.2009				
Účel			MÁ	dal			
NOV. 3 KUPILOVNÍ NOOY			P				
			550				
Poř. čís.	Kód podle platné JK	Název	MJ	Množství		Cena za MJ	Celkem Kč
				žádané	vydané		
		VÝVAR A		130	/	/	/
		MILKO		10	10	14,10	141,-
		SOL		1	/	/	/
		KENPICE		7,50	8	15,60	124,80
		MELANĚ		6	5	73,-	365,-
		KUŠT MUMI		0,03	/	/	/
		DETROGLIA		0,55	1	81,20	81,20
		KOŘEN. ZOUŠNINA		12	/	/	/
		Maker		3	3	18,30	54,90
		leles		3	3	18,50	55,50
		Kapusta		3,20	3,20	37,60	120,32
		Polystyrenový box	L	2	2	191,92	383,84
							<u>1326,56</u>

Nanormovaná hovězí polévka pro 550 strážníků nepotřebovali ani maso, ani vývar... ??? Možná jí připravili ze 2 polystyrenových boxů...

Počet strážníků dle druhu jídla č. 1-4

	polévka		počty		počty		počty		počty
2.3.	550	č.1	380	č.2	120	č. 3	150	č.4	120
3.3.	550		400		220		100		90
4.3.	550		280		260		180		100
5.3.	550		590		160		80		60
6.3.	550		230		320		70		90
9.3.	550		350		210		80		100
10.3.	550		320		130		340		80
11.3.	550		480		120		140		90
12.3.	550		360		220		150		100
13.3.	550		350		230		100		50
16.3.	550		210		130		370		70
17.3.	550		340		250		120		140
18.3.	550		450		190		120		110
19.3.	550		260		420		130		30
20.3.	550		250		430		110		20
23.3.	550		450		140		100		100
24.3.	550		510		180		60		80
25.3.	550		310		280		130		110
26.3.	550		220		400		130		60
27.3.	550		320		260		200		40
30.3.	550		180		470		130		40
31.3.	550		280		270		260		40
celkem	12 100		7 520		5 410		3 250		1 720

celkem **17 900 strážníků**

Ve spotřebním koši vykázováno 14 087 strážníků,

kontrolou ve výdejce zjištěno 17 900 strážníků – rozdíl 3813 strážníků

Ukázky nesprávného použití koeficientů ...

Ve spotřebním koši nesprávné zanášení OLEJE

Olej na smažení - spotřeba se snižuje o 1/3 při výpočtu spotřebního koše - vychází z metodického pokynu MŠMT ČR č.j. 37298/97- 42.

Zde se nerozlišuje, zda se používá na smažení nebo k ostatní přípravě pokrmů.

5,00 kg	2250 g	0,5	06.04.11
1,00 kg	450 g	0,5	07.04.11
1,00 kg	450 g	0,5	08.04.11
15,00 kg	6750 g	0,5	11.04.11
1,00 kg	450 g	0,5	12.04.11
2,00 kg	900 g	0,5	14.04.11
2,00 kg	900 g	0,5	18.04.11
2,50 kg	1125 g	0,5	19.04.11
1,00 kg	450 g	0,5	20.04.11
2,00 kg	900 g	0,5	26.04.11
10,00 kg	4500 g	0,5	27.04.11
1,00 kg	450 g	0,5	28.04.11

Olej – zvolen nesprávný koeficient, zde u každého vydaného oleje je zvolen koeficient 0,5

Dobře jim vyšla proto spotřeba volných tuků 80,79 % ve spotřebním koši, který není tímto objektivní !!!

Po upozornění si vedoucí zavedla dvě skladové karty, jednu s olejem pro použití na smažení, druhou s olejem, kde nebude snížen koeficient.

Není znám druh oleje

... a další

Ve spotřebním koši byla **spotřeba mléčných výrobků 151 %**.

Zřejmě i proto, že do mléčných výrobků pro výpočet je zanesen i

jogurtový knedlík 15 kg a koeficient je 0,7

vedoucí ŠJ nevěděla, jaké má složení jogurtový knedlík, přesto zvolila 0,7

Po upozornění na nepřesnosti jednoduše vyřadila tento výrobek z mléčných výrobků, skladba výrobku ji už nezajímala.

Mléčné výrobky

Zakysaná smetana	kg	1,000000	5,00 kg	5000 g	1,00
Sýr tavený	kg	1,000000	5,00 kg	5000 g	1,00
Tvaroh	kg	1,000000	6,00 kg	6000 g	1,00
Jogurtový knedlík	kg	1,000000	<u>15,00 kg</u>	10500 g	0,70
Sýr cihla	kg	1,000000	26,48 kg	26480 g	1,00

MASO

SUROVINA	Zjištěný koeficient /Metod.pokyn
vepřový bůček, uzený bok	0,75/1
salám trvanlivý	0,9/1
párky	0,25/1
kuřecí stehna	0,8/1
vepřová játra	1,42/1
krůtí prsa	1,42/1
kuřecí stehna	1,42/1

RYBY

SUROVINA	Zjištěný koeficient /Metod.pokyn
ryba losos steak	1,42/1
ryba kapr	1,42/1
ryba hejk s kůží	1,42/1

TUKY

SUROVINA	Zjištěný koeficient /Metod.pokyn
olej stolní	0,9/1
olej stolní	0,5/1
olej (920 ml)	0,4/1
pomazánkové máslo	0,2/0,3 do tuků
olej 1 nebo 2/3 - smažení	

CUKRY

SUROVINA	Zjištěný koeficient /Metod.pokyn
sirup ovocný	1,8/0,6
sirup 4300 g	0,5/0,6
ovocný sirup	0,16/0,6
cukr moučka	0,13/1
0,6 - džemy, sirupy, marmelády	

MLÉKO, MLÉČNÉ VÝROBKY

SUROVINA	Zjištěný koeficient /Metod.pokyn
bramborová kaše v prášku !zařazení!	1
mléko Tatra	0,84/1
Pribináček 80 g	0,1/1
sýr tavený !zařazení do mléka!	0,25/1
mléko trvanlivé	1,4/1
jogurtový knedlík	0,7
pomazánkové máslo !zařazení!	1/0,3 do tuků

bramborová kaše v prášku koeficient 7

OVOCE

SUROVINA	Zjištěný koeficient /MP
citronek !zařazení!	10
citronek !uveden u ostatních!	1

nápojové koncentráty (džusy) - ovoce podle % na obalu

nápojové koncentráty s čistou dření - koeficient 1

ZELENINA

SUROVINA	Zjištěný koeficient /MP
kečup	7,1/2
paprika mletá !zařazení!	10

BRAMBORY

SUROVINA	Zjištěný koeficient /MP
bramborová kaše v prášku	2
brambory	1,42/1
bramborové těsto	2
brambory loupané	1/1,4

LUŠTĚNINY

SUROVINA	Zjištěný koeficient /MP
hrášek mražený !zařazení!	1,42
lívanečky římské	2
cizrnové měšce špenát	1,42
cizrnová mouka - římské placičky	2,5/1
hrách, fazole	2,0/1

Ukázka neobjektivního výsledku
spotřebního koše vedeného společně pro
děti MŠ a ZŠ

Spotřební koš ve ŠJ - stravují se žáci ZŠ i děti MŠ

SPOTŘEBNÍ KOŠ - SUMÁŘ OD 01.04.2011 DO 30.04.2011

Strana

Druh potravin	Normativ	Spotřeba	%
maso	241.64	212.89	88
ryby	38.84	35.09	90
mléko tek.	631.94	391.00	62
mléčné výrobky	90.81	68.21	75
tuky volné	58.58	41.46	71
cukr volný	65.62	35.72	54
zelenina	377.44	257.30	68
ovoce	344.78	267.20	77
brambory	487.86	591.00	121
luštěniny	38.84	43.63	112

Níže je doloženo, že spotřební koš je společný pro ZŠ a MŠ,
přestože žáci školy neodebírají svačiny

Skupina surovin „RYBY“ podklad pro výpočet spotřebního koše

00100025	sardinky v oleji	0.88	kg
00100026	sardinky v tomatě	0.52	kg
00100823	rybí prsty mražené	18.81	kg
00100898	tuňák v oleji	1.04	kg
00100969	ryba Pangacius	0.48	kg
00101049	rybí porce se sýrem obalované	13.37	kg
		35.10	

Společné stravování dětí z MŠ a žáků ZŠ
sardinky žáci v ZŠ k obědu neměli,
z toho vyplynulo, že je počítán spotřební koš dohromady,
žáci školy neodebírají svačiny,
neobjektivní vyhodnocení spotřebního koše !!!

Spotřební koš za období : 01.06.2012-30.06.2012

Společně děti MŠ a žáci ZŠ

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso g	108522	100940	-7582	93,01
Ryby g	17847	21431	3584	120,08
Mléko g	270006	131000	-139006	48,52
Mléčné výrobky g	42052	57569	15517	136,90
Tuky volné g	25387	16898	-8489	66,56
Cukry volné g	28837	17095	-11742	59,28
Zelenina g	169077	178572	9495	105,62
Ovoce g	149151	194930	45779	130,69
Brambory g	217321	252697	35376	116,28
Luštěniny g	17847	18884	1037	105,81
Maso rostlinné g	0	0	0	-----
Vejce g	0	0	0	-----
Ostatní g	0	0	0	-----

Skupiny strávníků a počty porcí :

8 celodenní 7-10 let, přesnídávka 1	29
9 celodenní 7-10 let, obid 35%	29
10 celodenní 7-10 let, svačina 10%	29
26 jen obid 7-10 let, obid	865
27 jen obid 11-14 let, obid	184
29 MŠ 3-6 let přesnídávka 15%	717
30 MŠ 3-6 let obid 35%	717
31 MŠ 3-6 let svačina 10%	519

Spotřební koš za období : 01.06.2012-30.06.2012

Jen děti MŠ

Druh videje : H děti MŠ

Skup. potravin MJ	Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso g	40282	36050	-4232	89,49
Ryby g	7357	7391	34	100,46
Mléko g	209551	85890	-123661	40,99
Mléčné výrobky g	22489	31700	9211	140,96
Tuky volné g	12247	8400	-3847	68,59
Cukry volné g	14648	13791	-857	94,15
Zelenina g	78992	75663	-3329	95,79
Ovoce g	78206	123572	45366	158,01
Brambory g	66781	80501	13720	120,54
Luštěniny g	7357	5876	-1481	79,87
Maso rostlinné g	0	0	0	-----
Vejce g	0	0	0	-----
Ostatní g	0	0	0	-----

Skupiny strážníků a počty porcí :

8 celodenní 7-10 let, přesnídávka 1	29
9 celodenní 7-10 let, oběd 35%	29
10 celodenní 7-10 let, svačina 10%	29
29 MŠ 3-6 let přesnídávka 15%	717
30 MŠ 3-6 let oběd 35%	717
31 MŠ 3-6 let svačina 10%	519

Spotřební koš za období : 01.06.2012-30.06.2012

Jen žáci ZŠ

Druh videje : H1 žáci Zš

Skup. potravin MJ		Norma	Skutečnost	Rozdíl	Skut v %
Maso	g	68240	64890	-3350	95,09
Ryby	g	10490	14040	3550	133,84
Mléko	g	60455	45110	-15345	74,62
Mléčné výrobky	g	19563	25869	6306	132,23
Tuky volné	g	13140	8498	-4642	64,67
Cukry volné	g	14189	3304	-10885	23,29
Zelenina	g	90085	102909	12824	114,24
Ovoce	g	70945	71358	413	100,58
Brambory	g	150540	172196	21656	114,39
Luštěniny	g	10490	13008	2518	124,00
Maso rostlinné	g	0	0	0	-----
Vejce	g	0	0	0	-----
Ostatní	g	0	0	0	-----

Skupiny strážníků a počty porcí :

26 jen obìd 7-10 let, obìd

865

27 jen obìd 11-14 let, obìd

184

Rozdíly ve spotřebním koši – společný výpočet dětí MŠ a žáků ZŠ neobjektivnost

Spotřební koš 6/12	MŠ samostatně	ZŠ samostatně	Společný výpočet MŠ a ZŠ
Maso	89	95	93
Ryby	100	133	120
Mléko	40	74	48
Mléčné výrobky	140	132	136
Tuky volné	68	64	66
Cukry volné	94	23	59
Zeleniny	95	114	105
Ovoce	158	100	130
Brambory	120	114	116
Luštěniny	79	124	105

Nesprávné zařazování surovin do skupin surovin

Luštěniny

Mouka cizrnová	kg	1,000000	3,55 kg	1775 g	0,50
HRÁCH II	kg	1,000000	2,69 kg	2690 g	1,00
Sterilovaný hrášek 400g	ks	4,000000	3,52 kg	3520 g	1,00
ČOČKA	kg	1,000000	3,55 kg	3550 g	1,00
sojové kostky 100g	ks	0,100000	1,43 kg	3563 g	2,50
FAZOLE	kg	1,000000	4,09 kg	4090 g	1,00
Fazole červené	kg	1,000000	4,55 kg	4550 g	1,00

Mouka cizrnová – luštěnina, **koeficient 1**

Hrách - luštěnina

Sterilovaný hrášek - **zelenina**

Čočka - luštěnina

Sojové kostky - **rostlinné maso**

Fazole - luštěnina

Fazole červené - luštěnina

Celkové množství luštěnin:

23,38 kg, z toho 4,95 kg nepatří do luštěnin, tj. 21,2 % do jiné skupiny, naopak snížen koeficient u cizrny o 50 %

Metodický pokyn MŠMT

cizrnová mouka, sojová mouka	luštěnina	1,0
hrášek – sterilovaný (bez nálevu), mražený	zelenina	1,4
Rostlinné "maso"		
Sojové „maso“		3,5
„Maso z rostlinných zdrojů“		1,0

Luštěniny	
Čočka	1,0
Fazole	1,0
Hrách	1,0
Sója	1,0
Sójová mouka	1,0

Zde použít 45 % džus 40,77 kg – koeficient 0,45 a spotřeba do SK ovoce 18.347 kg

Poznámka: kompoty koeficient 1.42 (kompot i s nálevem) - neobjektivnost

tyčinka musli	ks	0,020000	1,55 ks	309 g	0,20
Marmeláda směs	kg	1,000000	4,76 kg	2713 g	0,57
Banány	kg	1,000000	3,31 kg	3310 g	1,00
Kompot višně	ks	3,600000	2,95 kg	4192 g	1,42
Kompot koktejl	ks	2,500000	4,00 kg	5680 g	1,42
brusinky	kg	1,000000	7,15 kg	7150 g	1,00
Víno hroznové	kg	1,000000	7,99 kg	7990 g	1,00
Kompot jahody	ks	3,100000	7,53 kg	10697 g	1,42
Jahody mražené	kg	1,000000	8,09 kg	11488 g	1,42
Kompot ananas	ks	3,100000	10,04 kg	14262 g	1,42
broskve	kg	1,000000	18,29 kg	18290 g	1,00
džus 45 proc.ovoce	kg	1,000000	40,77 kg	18347 g	0,45
Kompot broskve	ks	3,600000	17,50 kg	24844 g	1,42
meloun	kg	1,000000	31,32 kg	31320 g	1,00
švestky	kg	1,000000	64,60 kg	64600 g	1,00
Jablka	kg	1,000000	391,94 kg	391940 g	1,00

Použito celkem 7.25 kg koncentrátu tropico, použit koeficient 6, do spotřeby ovoce 43,05 kg

citróněk 100% 0,35	ks	0,035000	0,09 kg	124 g	1,42
ananas 1,2kg	ks	1,200000	0,41 kg	408 g	1,00
Dřem jahodovi 280g	ks	0,280000	0,84 kg	479 g	0,57
Kompot ananas 850g	ks	0,850000	0,58 kg	821 g	1,42
Kompot jahody 425g <KOPIE>	ks	0,425000	1,00 kg	1424 g	1,42
Kompot hrušky 2650 ml	ks	1,500000	1,05 kg	1491 g	1,42
Pomeranèe	kg	1,000000	4,00 kg	4000 g	1,00
Kompot broskve 3l	ks	3,000000	4,20 kg	4771 g	1,14
Maliny mraženè	kg	1,000000	4,20 kg	5964 g	1,42
Hrušky	kg	1,000000	6,00 kg	6000 g	1,00
koncentrát tropico do mlèka	kg	1,000000	1,00 kg	6000 g	6,00
Jahody	kg	1,000000	7,30 kg	7300 g	1,00
Banány	kg	1,000000	7,70 kg	7700 g	1,00
Přesnídávka dítská	ks	0,700000	7,70 kg	10934 g	1,42
Kompot jablka	ks	2,800000	8,06 kg	11451 g	1,42
Jablka	kg	1,000000	32,88 kg	32880 g	1,00
koncentrát tropico	kg	1,000000	6,25 kg	37500 g	6,00
		1,000000	55,58 kg	55580 g	1,00

Poznámka: citronek se dle metodického pokynu do skupiny ovoce nepočítá

karta Skladové karty - okno 2.2 - Provoz - Měkkád - skladové karty - okno 2.2
 Nový, Oprava, Rušení, Úpravy, Tisk, Hlášení, Filt., Index, Roztř. Servis: Program

Oprava věty (1. strana) | Oprava věty (2. strana) | Seznam

Název : Kompot třešně **3.00 kg/1ks** Číslo : 30-0190 ▶ Druh materiálu : 30 ▶ Sterilované, mražené
 Umístění : ▶
 Sazba DPH pro příjem : 14,00 pro výdej : 14,00

Údaje pro normování Gramáž pro spotřební koš

MJ skladová : ks =Koeff: 2,600000 * MJ plán: kg Množství 1 : 1000 g Množství 2 : 0 g Množství 3 : 0 g
 Surovina : Kompot třešně ▶ Koeff. hmot. : 1,000 Skupina 1 : OV - Skupina 2 : - Skupina 3 : -
 Číslo sur. : 30-VI-0190 ▶ Zaokrouhlení : 0,000 Koeff.SK : 1,00 ▶
 MJ pl. sur. : kg Zp.zaokr. : ▶

Poznámka : Nutriční hodnota : Kompoty - průměr ▶
 Do spotřebního koše i do normování se uvádí hmotnost bez nálevu. Kód nutr. hodnot : 71-VI-8710 ▶
 Alergeny : ▶
 Akt. množství : 0,00
 Jednotková cena : 42,15

Zapsal : Stanice : Datum zápisu : Čas zápisu :

Kompot má např. 3 kg s nálevem, zanést do skladové karty jen ovoce bez nálevu 2,6 kg, koeficient 1, skupina OV=ovoce

Uložit Storno

koeficient něné jednotky 1 MJ = koeff_MJ * MJ_plán NUM 16.12.36
 Stanišava Kolouch... Skladové karty - skn... CS 16:12

Lze počítat 6 kg džusu do skupiny ovoce - koeficient 6 ???

Smícháním koncentráту s pitnou vodou dostaneme **100% přírodní džus** prvotřídní kvality bez chemických konzervačních přípravků, barviv, přidání cukru a bez pasterizace. Koncentráty, které Vám nabízíme jsou TOP kvality, protože se většinou používají k přímé konzumaci namíchané na džus.

Oblast použití koncentrátů:

- ✂ na míchání džusů
- ✂ na ochucení mléka

- ✂ na ochucení jogurtů
- ✂ na ochucení čaje

Tím, že je džus namíchan až v okamžiku samotného podávání, je zaručena čerstvost a aroma namíchaného nápoje. Jelikož se jedná o přírodní produkty bez chemické konzervace, dodáváme je zmrazené. Při teplotě -18°C . je min. trvanlivost 24 měsíců.

Nabízíme tyto druhy:

Na výrobu džusů

- | | |
|----------------------|------------------|
| ✂ pomeranč | ✂ červené hrozno |
| ✂ ananas | ✂ jahoda mix |
| ✂ multivitamin | ✂ jablko |
| ✂ červený grapefruit | ✂ višň |
| ✂ citrus mix | ✂ hruška |
| ✂ malina | |



Na ochucení mléka

- | | |
|----------|-----------|
| ✂ banán | ✂ broskev |
| ✂ jahoda | ✂ mango |

Pro konzumaci ředit pitnou vodou v poměru 1:6. Jelikož naředěním dostanete džus stejný jako čerstvě vymačkaný z ovoce, je ho nutné spotřebovat v den namíchání.

SPOTŘEBNÍ KOŠ

Všechny produkty jsou přírodního původu, proto lze 1kg koncentrátu zařadit do spotřebního koše jako 6 kg čerstvého ovoce.

Nápojové koncentráty obsahující čistě ovocnou dřeň

- **nápojové koncentráty obsahující čistě ovocnou dřeň**

PORTÁL Jídelny.cz

zařazování surovin do spotřebního koše po konzultaci s VŠCHT Praha.

Pokud výrobce nápojového koncentrátu garantuje, že se jedná o čistě ovocnou dřeň bez jakýchkoliv přísad, lze koncentrát započítat plně, případně podle deklarace na obalu.

(Poznámka redakce: Jde např. o koncentráty firmy Tropic, spol. s r.o.)

skupina: ovoce, koeficient 1

- **Zmražené 100% přírodní koncentráty na výrobu džusů**
- Jsou dodávány v zatavených PE sáčcích v balení 165 g na přípravu 1 litru 100% džusu a 1kg na přípravu 6 litrů 100% džusu.



Metodický pokyn uvádí koeficient 1, proč tedy Tropico doporučuje koeficient 6 ?

Z uvedených příkladů vyplývá, že každá vedoucí to chápe jinak

Vážené kolegyně,

pan ing. Pavel Ludvík, vedoucí redakce portálu Jidelny.cz, se na mě obrátil s prosbou o radu, kam zařazovat ve spotřebním koši některé suroviny. Po konzultaci s paní Doc. Ing. Janou Dostálovou, Csc. z VŠCHT Praha Vám předkládáme tento metodický materiál.

citrónka	nehodnotí se v SK	-
nápojové koncentráty (džusy)	ovoce - podle % na obalu	
nápojové koncentráty obsahující čistě ovocnou dřev <i>(Pozn. redakce: např. výrobky Tropico, spol. s r.o.)</i>	ovoce	1,0

Porovnání spotřeby surovin - džusy

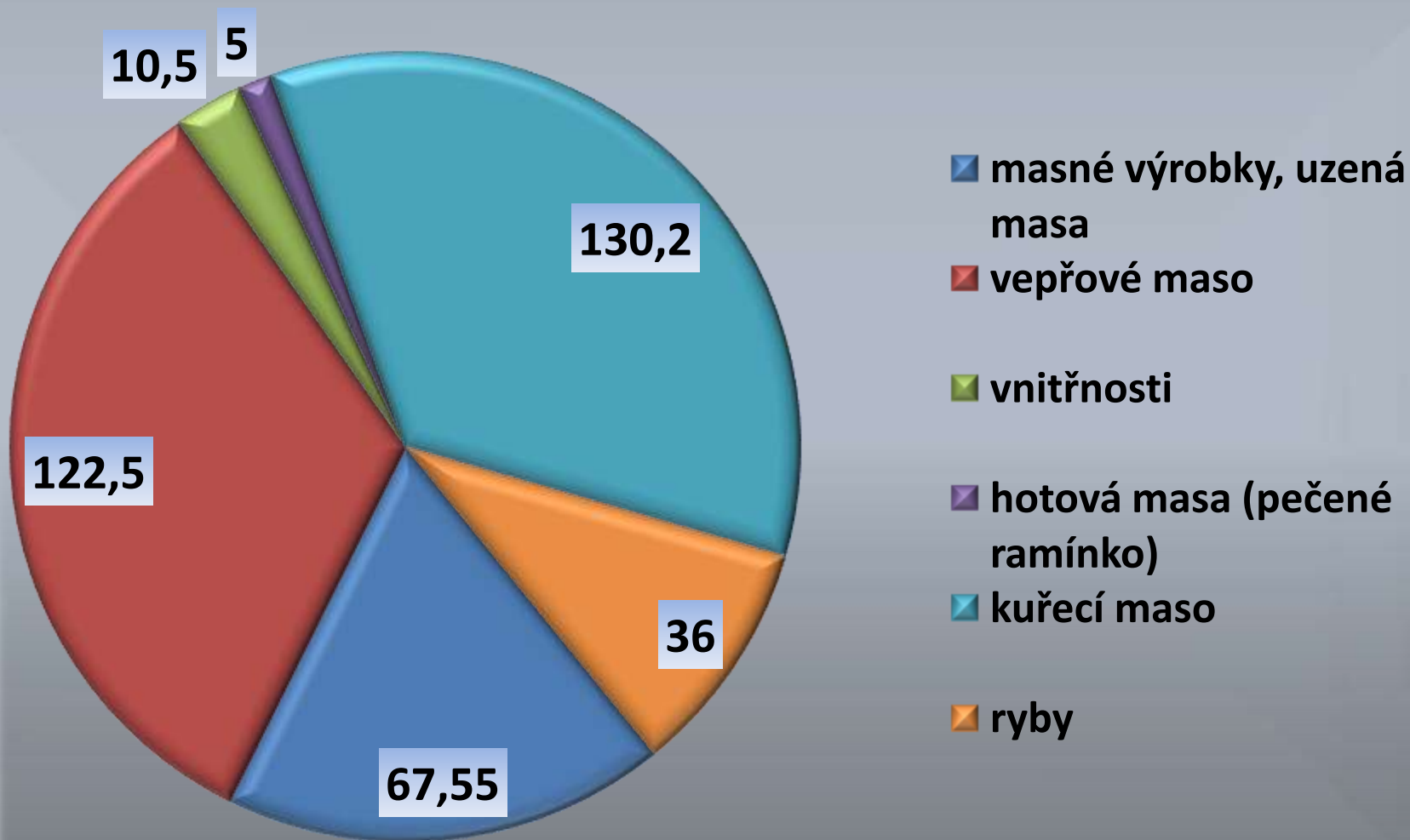
- 1. použito celkem **7.25 kg koncentrátu**
- použit koeficient 6 (dle Tropica, ale ne dle metodického pokynu)
- do spotřebního koše 43,05 kg ovoce
- **tzn. 1 kg koncentrátu = 6 kg ovoce**
- 2. Použito celkem **40,77 kg**
- použit koeficient 0,45 (podle % podílu ovoce uvedeného na obalu)
- do spotřebního koše 18,347 kg ovoce
- **tzn. 1 kg koncentrátu (džusu) = 0,45 kg ovoce**

Rozdíl mezi jídelním lístkem a skutečně použitými surovinami

	Jídelníček	Skutečnost dle výdejky
9.11.	holandský řízek	použitý výrobní salát
	bramborová kaše	nejsou odepsány brambory, ani směs
10.11.	těstovinový salát s kuřecím masem	nejsou odepsány těstoviny, ale rohlíky
15.11.	rizoto po celnicku	odepsána vepřová játra
	kuřecí játra	
25.11.	zeleninový talíř	olivy nejsou ve výdejce
	rýžový salát s olivami	
26.11.	zeleninový talíř	odepsáno jen
	paštiková pomazánka	pomazánkové máslo

Masné výrobky,uzená masa		Vepřové maso		Drůbeží maso	
párky jemné	7,5 kg	plec vepřová BK	18,2kg	kuřecí stehna	78,7 kg
krkovice uzená	2 kg	kýta vepřová BK	29,5 kg	řízky kuřecí	32,5 kg
slanina uzená	4,5 kg	výřez vepř.libový	6 kg	roláda plněná kuřecí	14 kg
šunka kuřecí prsní	5 kg	ořez vepřový	68,8 kg	krutí prsa s pepřem	5 kg
speciál šunkový	0,3 kg				
klobása bílá tenká	11,5 kg	Celkem	122,5	Celkem	130,2
klobása ostravská	3 kg				
klobása šunková	11,7 kg	Vnitřnosti		Ryby	36 kg
klobása grilovací	5 kg	játra vepřová	10,5		
jitrnice výběr	2,3 kg				
salám výrobní	5,3 kg	Hotová masa			
salám lahůdkový	3,95 kg	pečené ramínko	5		
pečené ramínko	5 kg	Ukázka spotřeby masa a uzenin ve velké ŠJ hovězí maso úplně chybí			
tlačěnka sv.drůbeží	0,5 kg				
Celkem		67,55	Celkem	138	

Použité druhy masa (kg) - uzeniny 1/2 spotřeby (mimo kuřecí maso)
a 1/4 při použití i kuřecího masa
používání vepřového ořezu, hovězí maso ani jednou, spotřeba ryb



Údaje pro zadávání do Nutricomu

Počet strávníků

Procento plnění DDD

Věková skupina
strávníků

Počet stravovacích
dnů v měsíci

zda pouze obědy, nebo obědy a svačiny,
nebo celodenní stravování – DM, DD

malé děti, velké děti v MŠ, žáci 1. stupně,
2. stupně, žáci 15-18 let, dospělé osoby
apod.

Program Nutricom 2001

- Převádí jednotlivé suroviny, výrobky z nich i hotové pokrmy na jejich nutriční hodnoty:
- **energetická hodnota + nutriční vyhodnocení :**
trojpoměr B, T,S příjem energie, bílkovin, tuků, kyseliny linol., sacharidů, Ca, P, Fe, vitamínů, cholesterolu a vlákniny
- **Sledované nutrienty :**
 - trojpoměr v %,
 - energie v kJ
 - ostatní nutrienty v μg , mg, g
 - DDD - vyhodnocení v procentech

Výstupy z Nutricomu

Procento plnění denní dávky: 25 %

Počáteční dat.: 01.11.2010 Koncové dat.: 30.11.2010 Pořadí: 0 Počet jedn.: 2527

Denní doporučené dávky: Děti - 4 až 6 let

Pořizuje:

Poznámka:

Energie vypočtená	Bílkoviny	Tuky	Sacharidy
Trojpoměr skut.	197,8	481,0	972,1
Trojpoměr v %	11,9	29,1	58,8
Trojpoměr dopor.	14,4	29,6	56,0

Nutriční hodnoty	Jedn	Průměr	Dop. dávky	% dávky
Energie celkem	[kJ]	1657,240	1750,0	94,69
Energie alkoh.	[kJ]	0,000	0,0	0,00
Bílkoviny živ.	[g]	5,660	10,0	56,60
Bílkoviny ros.	[g]	6,188	5,0	123,77
celkem	[g]	11,849	15,0	78,99

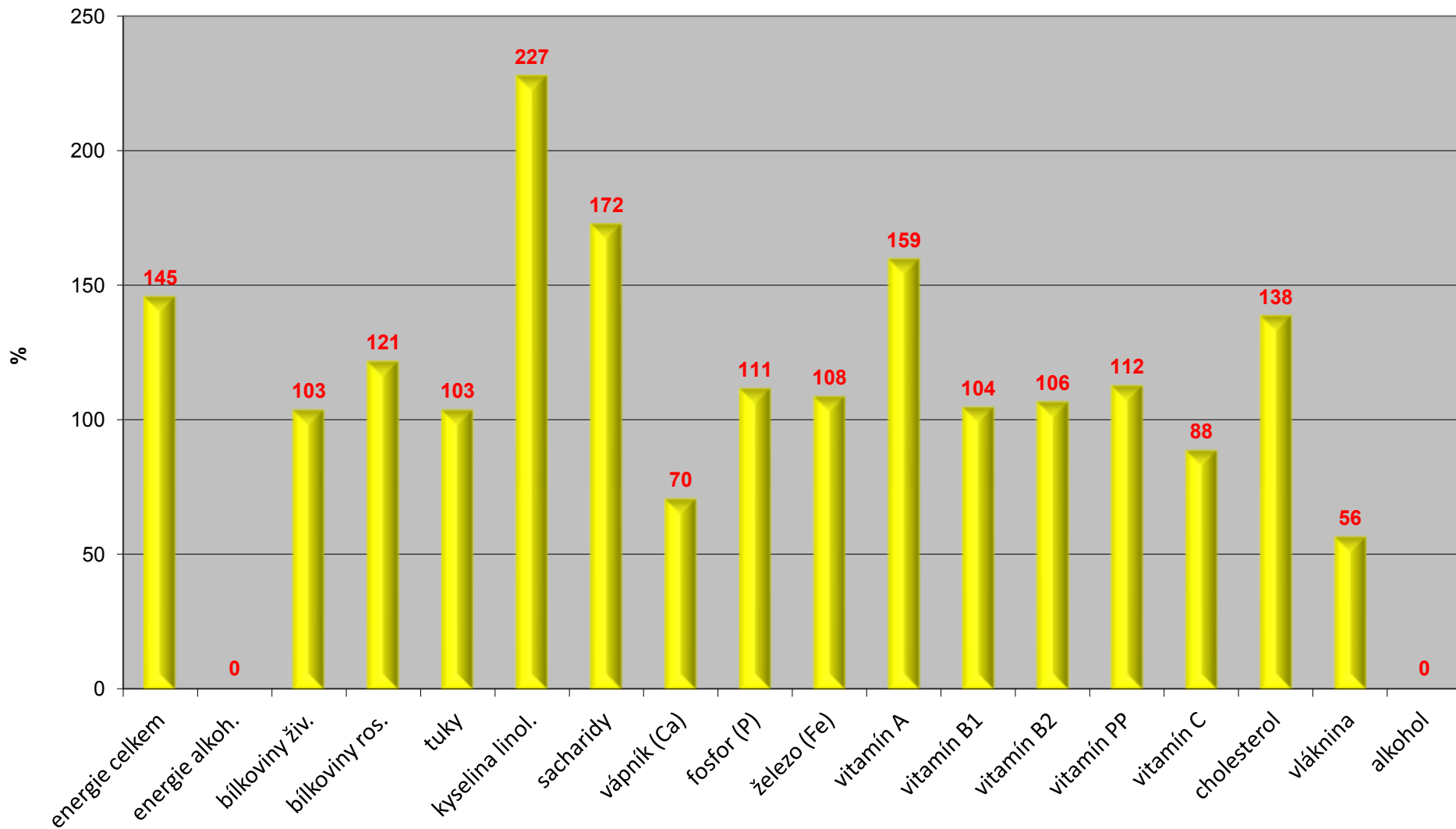
Výstupy z Nutricomu

Další sledované nutrienty

Tuky	[g]	12,758	13,7	92,79
Kyselina linol.	[g]	2,415	1,3	175,70
Sacharidy	[g]	58,211	58,5	99,50
Vápník (Ca)	[mg]	121,535	225,0	54,01
Fosfor (P)	[mg]	205,471	225,0	91,32
Železo (Fe)	[mg]	1,529	3,0	50,97
Vitamín A	[µg]	259,067	125,0	207,25
Vitamín B1	[mg]	0,153	0,1	87,82
Vitamín B2	[mg]	0,201	0,2	80,40
Vitamín PP	[mg]	1,526	2,7	55,50
Vitamín C	[mg]	4,733	13,7	34,42
Cholesterol	[mg]	37,611	42,5	88,49
Vláknina	[g]	0,658	3,5	18,81
Alkohol	[g]	0,000	0,0	0,00

Grafické vyjádření hodnot

ZŠ oběd říjen 2011



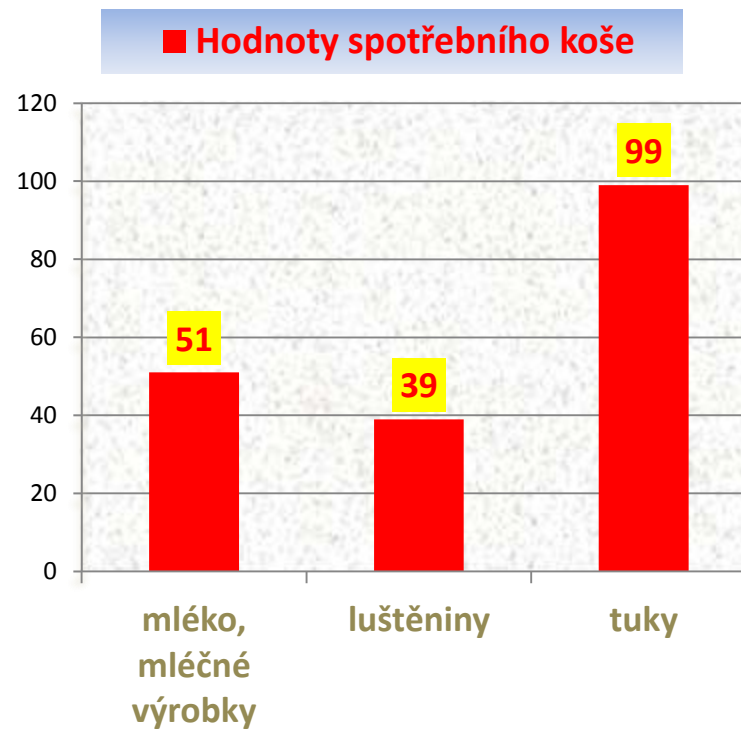
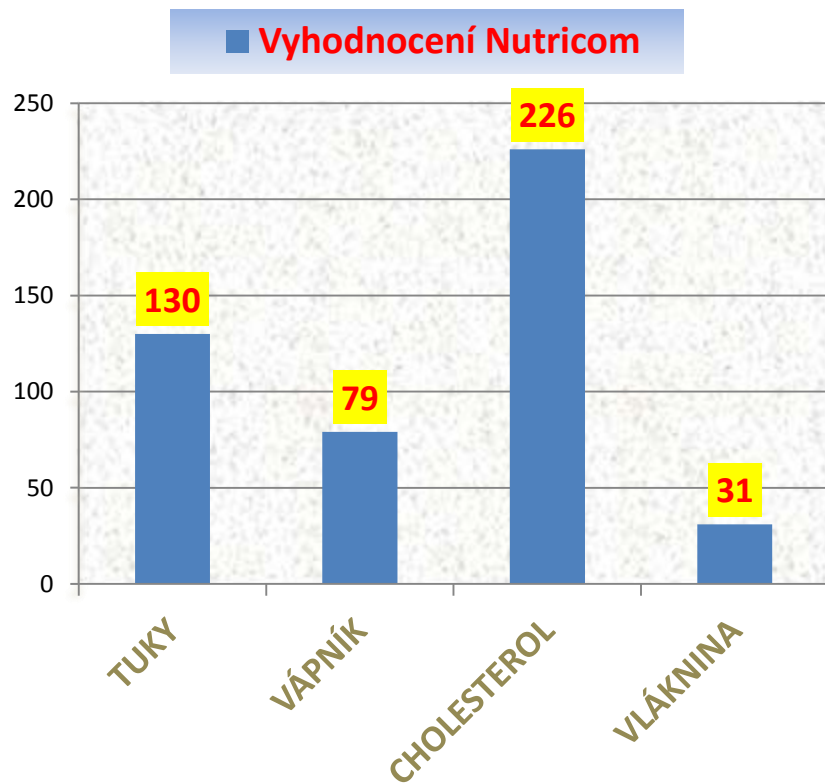
Základní vyhodnocení jídelníčku		Obědy									
		č. 1	č. 2	č. 3	č. 4	č. 5	č. 6	č. 7	č. 8	č. 9	č. 10
		maso	maso	maso	maso	maso	maso	maso	maso	maso	maso
			ryby	ryby	ryby	ryby	ryby	ryby	ryby	ryby	ryby
				tuky	tuky	tuky	tuky	tuky	tuky	tuky	tuky
					mléko	mléko	mléko	mléko	mléko	mléko	mléko
					mléčné v.	mléčné v.	mléčné v.	mléčné v.	mléčné v.	mléčné v.	mléčné v.
						vejce	vejce	vejce	vejce	vejce	vejce
							luštěniny	luštěniny	luštěniny	luštěniny	luštěniny
								cukry	cukry	cukry	cukry
									zelenina	zelenina	zelenina
										ovoce	ovoce
											ostatní
bílkoviny	g	34,9	38,3	38,6	52,7	56,1	58,3	58,3	69,2	70,4	91,7
tuky	g	24,5	25,7	71,5	82,1	85,1	85,2	85,2	86,8	87,1	93,5
sacharidy	g	0,4	0,4	0,4	5,1	5,1	6,8	15,7	38,3	46,5	91,4
vápník Ca	mg	4,5	5,2	5,4	43,8	45,7	46,6	46,6	82,9	85,2	92,3
vitamín C	mg	1,2	1,3	1,3	2	2	2,1	2,1	78,9	97,9	97,9
cholesterol	mg	44,4	47,3	51,8	60,8	93,8	93,8	93,8	93,8	93,8	97,9
vláknina	g	0	0	0	0	0	4,1	4,1	81,1	93	95



skokový nárůst

Vytvoření vlastní tabulky se skokovým nárůstem sledovaných nutrientů po zařazení jednotlivých skupin surovin

Porovnání Nutricom a spotřební koš



Četnost smažených jídel, kvalita masa, tuků, vejce aj. – vliv na cholesterol

Spolupráce

Neprosazujeme direktivní řešení nedostatků, ani neudělujeme sankce. Prosazujeme spolupráci se všemi zainteresovanými.

Jsme si vědomi, že je zásadní brát v úvahu:

- Pro více menu je jedna společná výdejka a každé menu odebralo rozdílné množství strávníků
- Zaměstnanci školní jídelny nemohou při nastaveném způsobu výběru stravy samotnými strávničky z více druhů menu jeho výběr dále ovlivnit
- ŠJ si uvědomují své nepřesnosti při požadavku legislativy zachování výživových požadavků při nabídce více druhů jídel

Fakta

- **Obezity u dětí** přibývá a do budoucna přináší **zdravotní potíže**, s kterými se rovnoměrně budou zvyšovat i **ekonomické náklady** na léčbu s tím souvisejících potíží.
- Pokud nám jde skutečně o zachování dobré úrovně školního stravování, o zdraví strávníků, pak si musíme všichni položit otázky, na které je třeba hledat odpovědi.

Zásadní otázky

Kdo detailně kontroluje správné vedení výdejek?

Kontrola by měla zahrnovat možnost sledování oddělené spotřeby surovin pro jednotlivé skupiny strážníků

Např. konkrétní spotřeba masa

- Mnohdy je uvedena jen celková hmotnost masa pro všechny, třeba i s cizími strážníky. Nelze zjistit skutečnou spotřebu pro věkové kategorie dětí, které nás zajímají
- Někdy používají ŠJ rozdílnou hmotnost porce masa. Nelze se spoléhat na standard, ze kterého se při hodnocení vychází
- Není zde odkaz, např. z jakého důvodu je odchylka od receptury, pokud došlo ke zvýšení nebo ke snížení hmotnosti použité suroviny (např. přílohy, ale může to být i rozdíl ve spotřebě oleje, je rozdíl použije-li se smažící pánev nebo konvektomat (kdo z výdejky pozná, která technologie smažení byla právě použita a jaká tedy měla být spotřeba oleje)

Zásadní otázky I.

Kdo detailně kontroluje správnost výpočtu spotřebních košů?

Kontrola by měla zahrnovat:

- Zadávání koeficientů pro výpočet
- Zadávání počtu strážníků
- Zadávání surovin do sledovaných skupin potravin

Zásadní otázky II.

Kdo detailně sleduje pestrost stravy tak, aby byla opravdu pestrá?

Příklad:

V jedné ŠJ dětem podávali prakticky každý den paprikový lusk na dopolední svačinu, paprikou pak nešetřili ani na odpolední svačinu (bylo to v malé vesnické MŠ, museli spotřebovat nakoupenou papriku). Spotřeba vitamínů jim vyšla dobře, ale...

Opakované podávání papriky může vyvolat nechut' či odpor *i u těch, kteří ji mají rádi, natož u těch, kteří ji rádi nemají.*

Zásadní otázky III.

Je dostatek kvalifikovaných vedoucích školních jídelen, pro správné vedení výdejek, spotřebního koše?

Příklad:

Po MD nastoupila za bývalou vedoucí stravování nová vedoucí, v zařízení se vaří pro MŠ i ZŠ. Po prvním vyhodnocení spotřebního koše bylo nové vedoucí jasné, že nelze počítat dohromady spotřebu dětí z MŠ a žáky ZŠ, pokud žáci školy neodebírají svačiny.

Léta zaběhlý nesprávný výpočet, prováděný bývalou vedoucí byl po jednom měsíci změněn.

Zásadní otázky IV.

Je dostatek kvalifikovaných kontrolních pracovníků pro detailní kontroly?

- Jaká je četnost detailního posouzení výživových hodnot pokrmů ve školních jídelnách?
- Je dostatek času pro komplexní výživová hodnocení?

Děkujeme za pozornost

Možná nám
někdy poděkují
budoucí
strávníci
školního
stravování

